Na co zwrócić uwagę przy wyborze dostawcy kawy do gastronomii

Kawa w lokalu gastronomicznym to jeden z produktów ocenianych przez gości najbardziej bezpośrednio. Jeśli smak nie spełni oczekiwań, nie pomoże nawet najlepszy ekspres. Równie ważna jak jakość ziaren jest regularność dostaw, pomoc techniczna i warunki handlowe. Ta checklista pomoże Ci porównać oferty dostawców i podjąć trafną decyzję.

JAKOŚĆ I RODZAJ KAWY
 Czy dostawca oferuje kawy jakości speciality, premium, czy segmentu horeca standard?
 Czy kawa pochodzi z określonych regionów, plantacji lub palarni (z certyfikatami)?
 Czy można dobrać kawy o różnych profilach smakowych (np. do espresso, do mleka, do cold brew)?
 Czy ziarna są świeżo palone i dostępne w różnych stopniach palenia?
 Czy dostawca oferuje także mieszanki własne, przygotowane na zamówienie?

STAŁOŚĆ I DOSTĘPNOŚĆ
 Czy smak kawy jest powtarzalny w kolejnych dostawach?
 Czy dostawy realizowane są regularnie – zgodnie z harmonogramem lokalu?
 Czy możliwe są ekspresowe dostawy awaryjne lub planowanie dostaw automatycznych?
 Czy dostawca gwarantuje dostępność danej kawy przez dłuższy czas – bez ryzyka wycofania produktu?

DODATKOWE USŁUGI
 Czy firma oferuje szkolenia baristyczne lub wsparcie przy doborze ekspresu?
 Czy można przetestować kawy przed podjęciem decyzji (degustacja, próbki)?
 Czy dostawca współpracuje z producentami ekspresów i może pomóc w ich wyborze lub serwisie?
 Czy w ofercie znajdują się też produkty uzupełniające (np. syropy, mleka roślinne, herbaty)?

WARUNKI HANDLOWE
 Czy możliwa jest elastyczna forma zamówień: jednorazowo, cyklicznie, na abonament?
 Czy dostawca zapewnia rabaty przy większych zamówieniach lub dłuższej współpracy?
 Czy możliwa jest współpraca „kawa za ekspres” (dzierżawa urządzenia w zamian za zakup kawy)?
 Czy znane są warunki zwrotu lub wymiany partii w przypadku problemów z jakością?

PORÓWNYWANIE OFERT
 Czy każda oferta zawiera konkretne parametry: gatunek kawy, palarnia, profil smakowy, gramatura, data palenia?
 Czy testowałeś smak kawy w warunkach swojej gastronomii – na swoim ekspresie, w swoim menu?
 Czy wiesz, co dokładnie otrzymujesz w cenie – samą kawę czy również wsparcie serwisowe i marketingowe?

Pamiętaj: dobra kawa to nie tylko smak, ale cały system – od jakości ziaren, przez dostępność dostaw, aż po profesjonalne wsparcie. Dobrze dobrany dostawca może stać się partnerem, który realnie wpływa na ocenę Twojej gastronomii.

Wygenerowano w portalu https://zwiadowca.pl