



MR. ROASTER
BUSINESS



KAFFEEGENUSS

ALS RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Sie suchen nach dem Kaffeeservice für Ihr Unternehmen, der genauso vielfältig ist wie Ihre Kunden und Mitarbeiter und dabei faire Preise, guten Service und ein nachhaltiges Produkt bietet? Dann lehnen Sie sich zurück. Sie sind am Ziel.

GUTER KAFFEE VERBINDET

Kaffee ist unsere Leidenschaft. Deshalb bieten wir Ihnen einen Kaffeeservice, der keine Wünsche offenlässt. Das einzige was Sie, Ihre Kunden und Ihre Mitarbeiter selbst machen müssen, ist genießen.

Lernen Sie in dieser Broschüre unseren RUNDUM-SORGLOS-SERVICE kennen.

Ihr persönlicher Ansprechpartner

Frank Oettle - Röstmeister
frank@mrroaster.de
Telefon: 0731/37860959





PREMIUM-QUALITÄT & RUNDUM-SERVICE

Wir überlassen nichts dem Zufall

Da das Rösten von Kaffeebohnen ein facettenreicher Prozess ist, gibt es vielfältige Aspekte, welche die Qualität des Endprodukts beeinflussen.

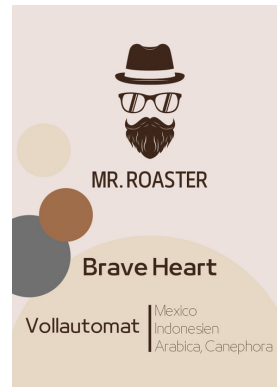
Verglichen mit industriell hergestellten Kaffees macht das Röstverfahren den größten Unterschied zu einer qualitativ hochwertigen Sorte aus. Werden bei Massenprodukten die Bohnen unter großer Hitze von bis zu 800°C innerhalb weniger Minuten “schockgeröstet”, wodurch sie äußerlich verbrennen und innen nahezu roh bleiben, ist für unsere Kaffees die schonende Röstung charakteristisch. Hierbei wird den Bohnen deutlich mehr Zeit gelassen um Aromen bestmöglich herauszubilden. Da zudem die Temperatur bei maximal 250°C liegt, werden die Kaffeebohnen bis innen durchgeröstet, wobei die enthaltene Chlorogensäure abgebaut wird und so ein ausgewogenes Geschmacksbild entsteht.

Der Röstmeister entscheidet mit seiner Erfahrung und Expertise bei diesem Verfahren nicht nur über die richtige Temperatur, sondern beeinflusst auch die exakte Röstdauer. Hierbei ist Fingerspitzengefühl gefragt, da bereits einige Sekunden zu viel oder zu wenig ein perfektes Ergebnis verhindern können. Um den gewünschten Röstgrad zu erzielen, muss außerdem die Herkunft, Aufbereitung, Beschaffenheit und Größe der Bohnen bei jeder Charge individuell berücksichtigt werden.

Da diesen Faktoren in der Industrie nicht sehr genau Beachtung geschenkt wird, überzeugen unsere Kaffees mit einer deutlich höheren Qualität, die in jeder Tasse zu spüren ist.

PREMIUM-KAFFEE

Lokal mit viel Liebe zum Detail geröstet



SPORTSKANONEN, STUBENHOCKER,
ERFOLGSVERWÖHNTE – SIE ALLE
LIEBEN IHREN KAFFEE

Zum Glück sind wir alle anders. Wie gut ist es da, dass unsere KaffeeLösung für jeden Geschmack die richtige Kaffeespezialität bietet:

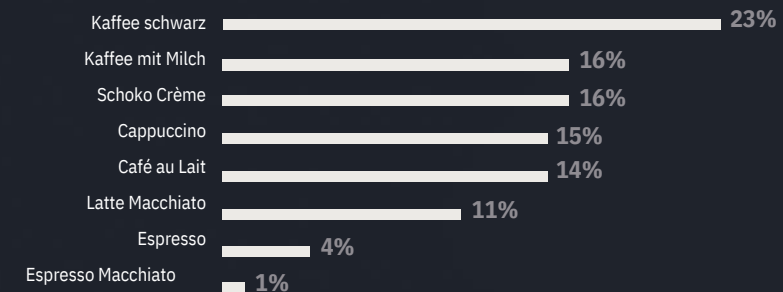
Ob ein Espresso, Latte Macchiato, Café au Lait, Cappuccino, Schoko Crème, ein „klassischer Kaffee“ oder Tee – Sie haben die Wahl.

Ihr Kaffeecenter wird von uns nach Ihren Wünschen individuell ausgestattet und programmiert. So können alle Kaffeefreunde ihr Lieblingsgetränk jederzeit frisch zubereitet genießen.



DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH AN HEISSGETRÄNKEN PRO MONAT

(IN EINEM MITTELSTÄNDISCHEN UNTERNEHMEN)



(Quelle: Facts Magazin Ausgabe 02/2010)



UNSER MASCHINENANGEBOT



Kaffeefullautomaten von JURA stehen für besten Kaffeegenuss – stets frisch gemahlen, nicht gekapselt. Nicht nur zuhause, sondern auch im Büro.

Die kompakten Vollautomaten der professionellen WE-, GIGA-W- und X-Linie finden in jeder (Kaffee-) Ecke Platz und bieten Ihnen Flexibilität, Sicherheit und Hygiene. Die »plug-and-enjoy«- Geräte für stilvollen Kaffeegenuss sind überall dort die richtige Wahl, wo täglich bis zu 30, 50 bzw. 80 Kaffeespezialitäten genossen werden. Dank dem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis eignen sich die kompakten Vollautomaten von JURA Professional hervorragend als dezentrale Kaffeelösungen.

Weshalb JURA Professional?

- Perfekter Kaffeegenuss dank innovativer Technologien
- Riesige Spezialitätenvielfalt auf Knopfdruck
- Intuitives Bedienkonzept mit diversen Programmier- und Sperrfunktionen
- TÜV-zertifizierte Hygiene dank vollautomatischen Spül- und Reinigungsprogrammen
- Ausgezeichnetes Design und hochwertige Materialien
- Einzigartige Service-Dienstleistungen



UNSER FAIRES PAUSCHAL-ABRECHNUNGSSYSTEM

IHR WAHLTARIF KANN BEI BEDARF NACHTRÄGLICH ANGEPASST WERDEN

- CWC 300** Pro Monat 200 Portionen Trinkgenuss. Enthalten sind 200 Portionen à 130 ml pro Monat. Die Abrechnung erfolgt mit einer Pauschale von 209 €. Nach 300 Portionen wird tassenweise mit 41 Cent abgerechnet.
- CWC 500** Pro Monat 500 Portionen Trinkgenuss. Enthalten sind 500 Portionen à 130 ml pro Monat. Die Abrechnung erfolgt mit einer Pauschale von 245 €. Nach 500 Portionen wird tassenweise mit 37 Cent abgerechnet.
- CWC 1.000** Pro Monat 1000 Portionen Trinkgenuss. Enthalten sind 1000 Portionen à 130 ml pro Monat. Die Abrechnung erfolgt mit einer Pauschale von 399 €. Nach 1.000 Portionen wird tassenweise mit 34 Cent abgerechnet.

OPTIONALE BESONDERHEITEN

- + Die Spezialität „Latte Macchiato“ wird automatisch vorprogrammiert. Die Berechnung erfolgt mit doppeltem Portionspreis, da Füllmenge und Zutaten entsprechend mehr sind.
- + Die Aufstellung der Maschine erfolgt je nach örtlicher Gegebenheit mit Festwasseranschluss oder Tank und Wasserfilter.
- + Die Kaffeemenge pro Portion beträgt 130 ml. Die Füllmenge kann gegen einen Aufpreis von 2 Cent in 30 ml-Schritten bis maximal 300 ml Füllmenge erhöht werden.
- + Sie erhalten eine monatliche Pauschalrechnung. Eine eventuelle Mehrfassungsverrechnung erfolgt variabel und erst dann, wenn diese eine weitere Monatsrechnung übersteigt oder eben am Ende des Jahres.

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

9 GUTE GRÜNDE

für unsere Kaffeelösung

- **Zuverlässige Dienstleistung mit dem Rundum-Sorglos-Service**
- **Flexibles Abrechnungssystem - jederzeit anpassbar**
- **Individuelle und professionelle Beratung direkt durch unseren Röstmeister**
- **Transparentes und Faires Preisgefüge**
- **Regional verarbeiteter und hochwertiger Rohkaffee fernab der üblichen Industriequalität**
- **Schonende Röstung dadurch ausgewogenes Kaffeearoma**
- **Kaffeerösterei „zum Anfassen“ in der Mitte Ulms**
- **Imagegewinn und Wertschätzung bei Mitarbeitern und Kunden**
- **Zuverlässige Kaffeemaschine von einem der Marktführer**



Mr Roaster Gbr. Hans-und-Sophie-Scholl-Platz 1, 89073 Ulm
www.mrroaster.de | 0731-37860959 | DE355784497