



I love cafe

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ

ΠΡΟΙΟΝΤΑ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ / ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ILC – ΒΑΣΙΚΗ ΓΚΑΜΑ



ΡΟΦΗΜΑΤΑ



ESPRESSO ΜΟΝΟ
ESPRESSO ΔΙΠΛΟ



ESPRESSO FREDDO
ΚΑΝΟΝΙΚΟ
ESPRESSO FREDDO
ΜΕΓΑΛΟ



CAPPUCCINO FREDDO
ΚΑΝΟΝΙΚΟ
CAPPUCCINO FREDDO
ΜΕΓΑΛΟ



CAPPUCCINO ΜΟΝΟ
CAPPUCCINO ΔΙΠΛΟ



CAPPUCCINO LATTE
ICED LATTE



ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ & ΧΥΜΟΙ
ΓΙΑ...GIAMAS



NESCAFÉ FRAPPÉ ΚΑΝΟΝΙΚΟ
NESCAFÉ FRAPPÉ ΜΕΓΑΛΟ



NESCAFÉ ΚΑΝΟΝΙΚΟ
NESCAFÉ ΜΕΓΑΛΟ



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΟΝΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ



ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΚΑΝΟΝΙΚΟ
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΜΕΓΑΛΟ
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ
FRENCH PRESS



ESPRESSO MACCHIATO
ΜΟΝΟ
ESPRESSO MACCHIATO
ΔΙΠΛΟ



AMERICANO ΜΟΝΟ
AMERICANO ΔΙΠΛΟ



FLAT WHITE



ΤΣΑΪ



FRIO
FRIO WHITE



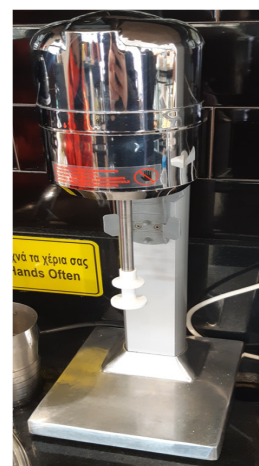
ΚΡΥΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΝΟΝΙΚΟ
ΚΡΥΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕΓΑΛΟ




ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΝΟΝΙΚΟ
ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕΓΑΛΟ

ΡΟΦΗΜΑΤΑ – βασικός εξοπλισμός

1. Μηχανή espresso
2. Μύλοι άλεσης καφέ
3. Φραπιέρα για ανάδευση καφέ
4. Φραπιέρα για αφρόγαλο
5. French Press
6. Μπρίκι ελληνικού
7. Δοχεία Αποθήκευσης
8. Καφεκούτι
9. Tamper
10. Μοτες
11. Παγομηχανή
12. Ψυγείο Α΄ Υλών
13. Κάδος τροχήλατος με τρύπα
14. 2 Λάντζες με ποδοβαλβίδες
15. Ντουλάπια
16. Ράφια



ΡΟΦΗΜΑΤΑ – προϋποθέσεις παρασκευής



Εκπαίδευση
Προσωπικού
και Διαχειριστή
από Trainer

Καλή Μελέτη
Manual
Ροφημάτων

Παρασκευή
Γευστικών και
Ποιοτικών
Ροφημάτων

ΡΟΦΗΜΑΤΑ - TIPS



Καθαριότητα
μηχανής
Espresso και
εξαρτημάτων

Σωστή
ρύθμιση
μύλου
κοπής καφέ

Τήρηση
προδιαγραφών
παρασκευής



**Επιλογές με τις
τάσεις αγοράς...**



Παραδοσιακές Πίτες

Σφολιάτες

Πίτσα

Κρουασάν

Κουλούρια

Μπουγάτσα

Μίνι μπουκιές

Χορταστικά προϊόντα ζύμης

ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ TIPS



Τήρηση των
χρόνων ζωής
των τελικών
προϊόντων

Εκπαίδευση
προσωπικού

Τήρηση
προδιαγραφών
κατηγορίας
προϊόντων
(αποθήκευση,
διαχείριση,
παρασκευή)

ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ – βασικός εξοπλισμός

1. Φούρνος

2. Φούσκα

3. Κατάψυξη

4. Συντήρηση απόψυξης

5. Ράφια & Ντουλάπια

6. Λαμαρίνες

7. Λαβίδες

8. Γάντια σιλικόνης

9. Μαχαίρι Κοπής Σφολιατοειδών



ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ



ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ

ΑΡΑΒΙΚΕΣ

ΤΡΙΓΩΝΟ ΤΟΣΤ

ΚΡΟΥΑΣΑΝ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΜΕΝΑ



BAGEL ΖΑΜΠΟΝ / ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

PANINI ΖΑΜΠΟΝ / ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

ΤΟΡΤΙΓΙΑ CAESAR'S & ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΜΕ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

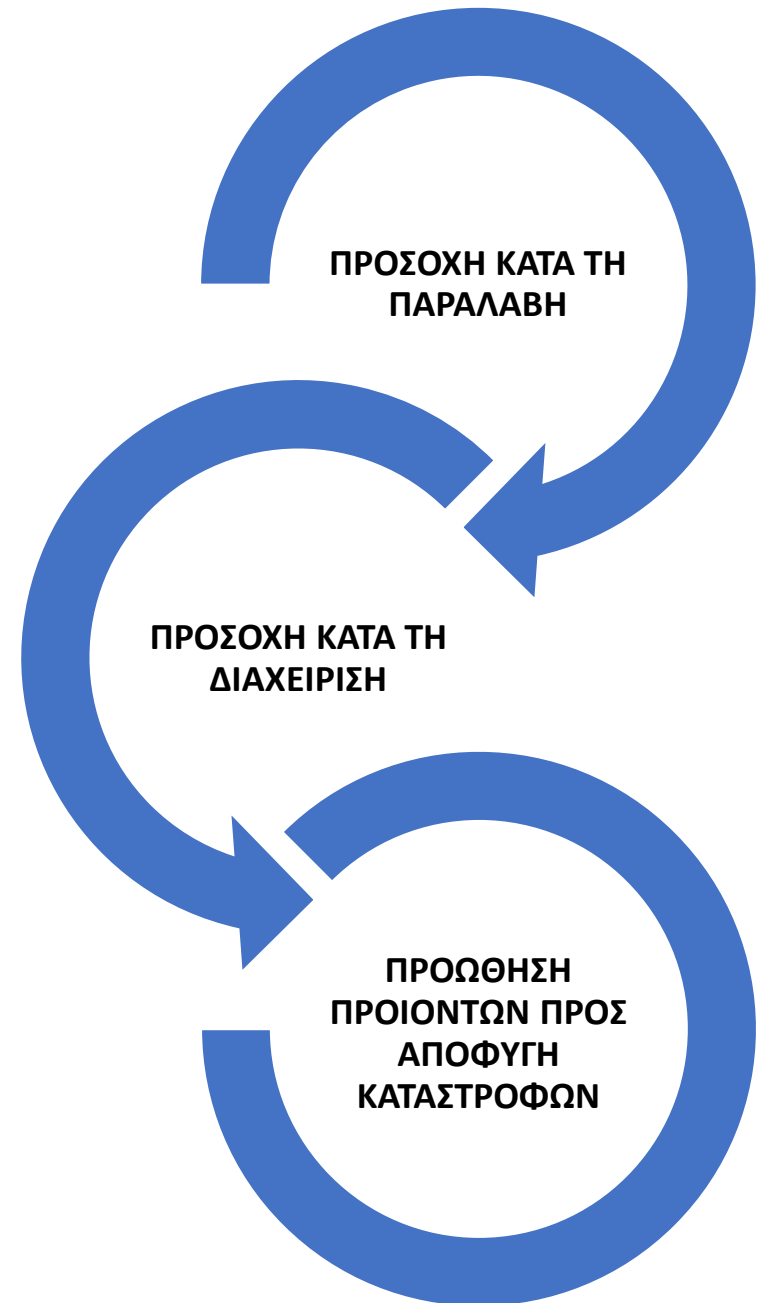
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ NUGGETS / CHARGRILLED



ΠΡΟΙΟΝΤΑ ILC – ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ

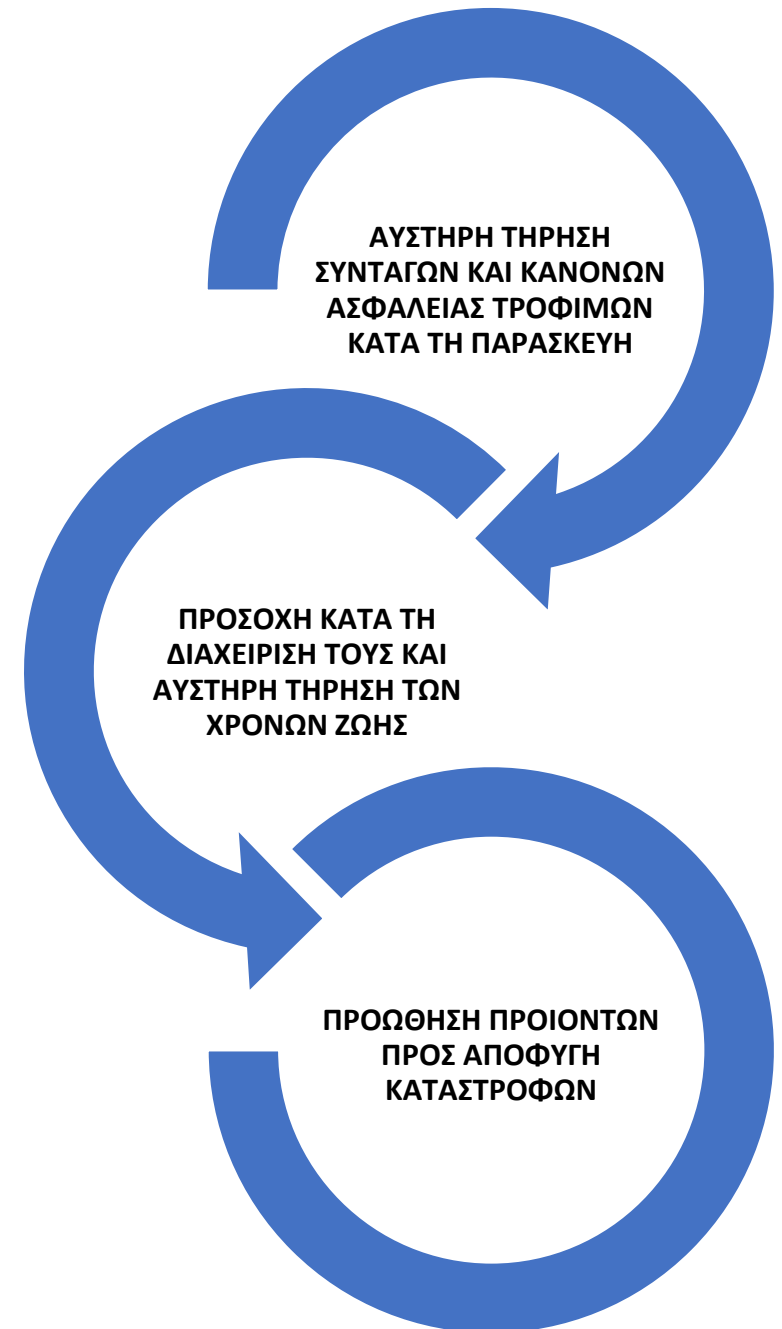
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ



ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΜΕΝΟ

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ Α ΥΛΩΝ

- ΨΩΜΙΑ : DELICES / ΡΟΔΟΥΛΑ
- ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΑΙ ΚΟΥΛΟΥΡΙ : ΡΟΔΟΥΛΑ
- ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ & ΕΝΤΑΜ : ΥΦΑΝΤΗΣ
- ΣΑΛΤΣΕΣ : UNILEVER - CORAL INNOVATIONS
- ΜΑΝΑΒΙΚΗ : ΤΟΠΙΚΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

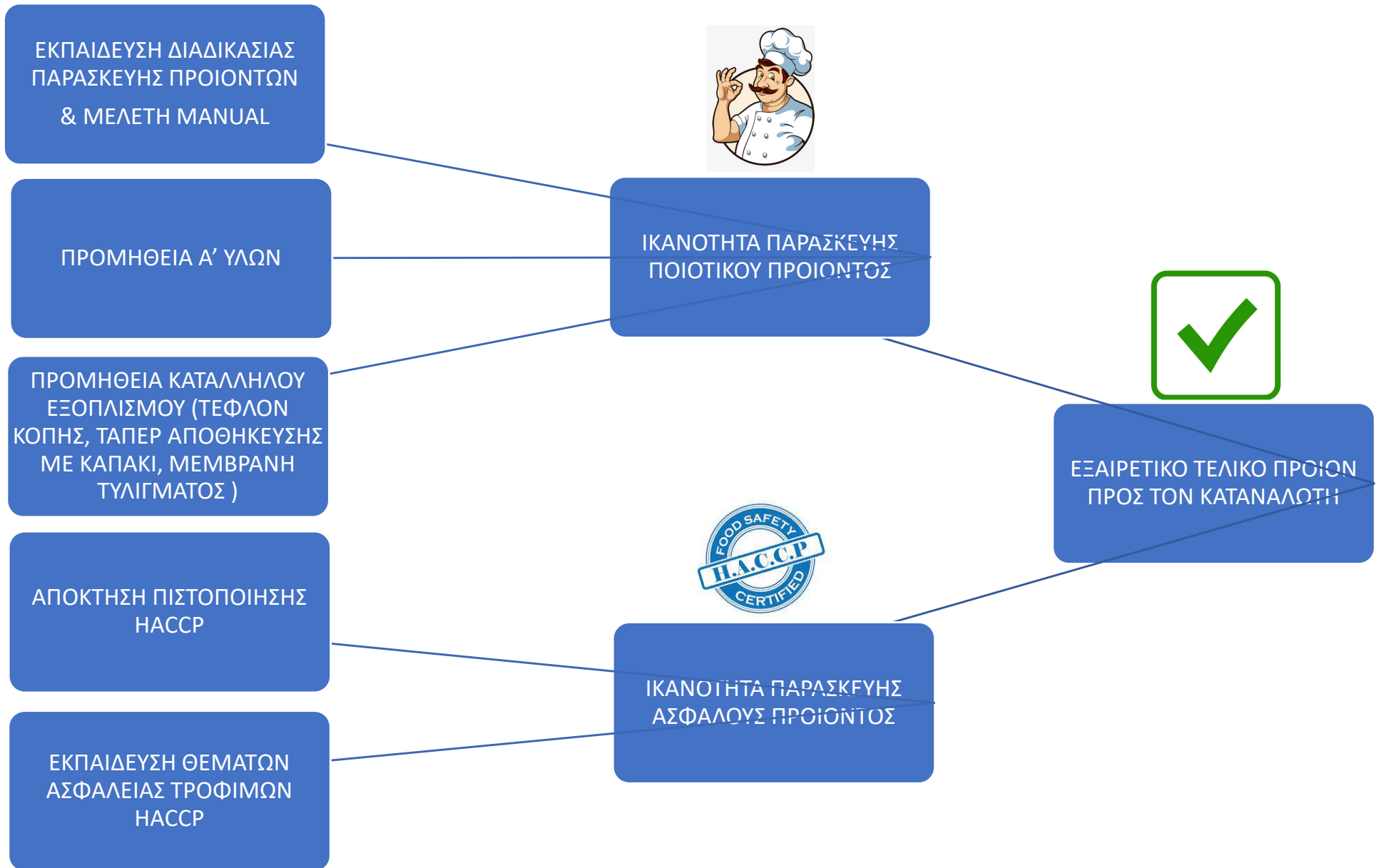


ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΜΕΝΟ Συνταγές Φρέσκου Σάντουιτς - Παραδείγματα

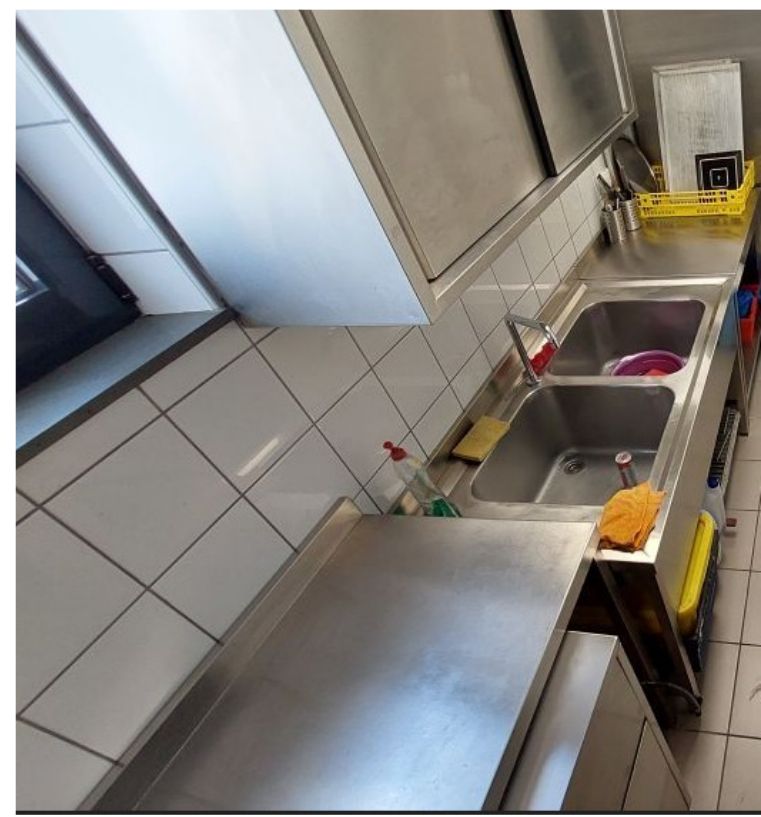
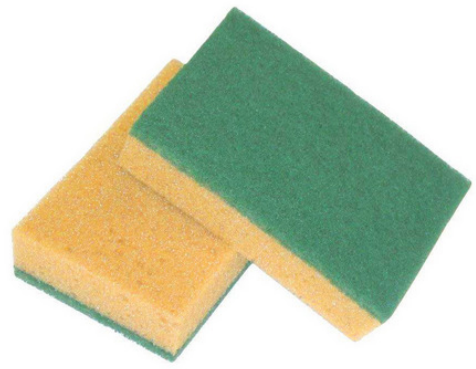


ΠΡΟΪΟΝ	1	2	3	4	5	6
BAGEL ΖΑΜΠΟΝ	bagel λευκό	20 γρ μαγιονέζα	5 γρ μουστάρδα	1 φέτα ένταμ κομμένη σε 4 λωρίδες	1 φέτα ζαμπόν κομμένη σε 4 λωρίδες	3 ντοματίνια κομμένα στη μέση
BAGEL ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	bagel παπαρουνόσπορος	30 γρ τυρί κρέμα	1 φέτα γαλοπούλα κομμένη σε 4 λωρίδες	3 ντοματίνια κομμένα στη μέση		
PANINI ΖΑΜΠΟΝ	panini λευκό	30 γρ μαγιονέζα	20 γρ ιταλική σαλάτα	1 φέτα ένταμ κομμένη διαγώνια σε 4 τρίγωνα	1 φέτα ζαμπόν κομμένη διαγώνια σε 4 τρίγωνα	3 ντοματίνια κομμένα στη μέση
PANINI ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	panini μαύρο	30 γρ μαγιονέζα	20 γρ ιταλική σαλάτα	1 φέτα ένταμ κομμένη διαγώνια σε 4 τρίγωνα	1 φέτα γαλοπούλα κομμένη διαγώνια σε 4 τρίγωνα	3 ντοματίνια κομμένα στη μέση

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΜΕΝΟ



ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΜΕΝΟ – βασικός εξοπλισμός παραγωγής (παρασκευαστηρίου)



ΓΛΥΚΑ & ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΣΝΑΚ

ΓΛΥΚΑ



BEIGNET
DONUT
MUFFIN
BROWNIE



ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΣΝΑΚ



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ / ΚΑΤΑΨΥΞΗ Α' ΥΛΩΝ & ΑΠΟΘΗΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΨΥΓΕΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ (από +2 έως +4C)

- ΑΠΟΨΥΞΗ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ
- ΣΑΛΤΣΕΣ
- ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ
- ΤΥΡΙΑ
- ΛΑΧΑΝΙΚΑ
- ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

ΨΥΓΕΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΟΣΤΟΥ ΚΑΦΕ (από +2 έως +4C)

- ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ
- ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ
- ΦΡΟΥΤΑ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΧΥΜΟ

ΚΑΤΑΨΥΞΗ (-18C)

- ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ
- ΨΩΜΙΑ
- ΓΛΥΚΑ

ΑΠΟΘΗΚΗ ΞΗΡΟΥ ΦΟΡΤΙΟΥ

- ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΣΝΑΚ ΚΑΙ ΞΗΡΑ ΤΡΟΦΗ
- ΠΟΤΗΡΙΑ
- ΚΑΠΑΚΙΑ
- ΣΑΚΟΥΛΕΣ
- ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΕΣ



ΨΥΧΩΜΕΝΗ / ΘΕΡΜΑΙΝΩΜΕΝΗ / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΨΥΧΩΜΕΝΗ ΒΙΤΡΙΝΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ (από +2 έως +4C)

- Φρέσκα Σάντουιτς
- Συσκευασμένα Σάντουιτς
- Μικρογεύματα
- Γλυκά
- Φρέσκα Φρούτα

ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΤΡΙΝΑ (+60C)

- Σφολιατοειδή
- Πίτσα
- Προϊόντα Ζύμης

ΨΥΧΩΜΕΝΗ ΒΙΤΡΙΝΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ (από +2 έως +4C)

- Αναψυκτικά
- Νερό
- Χυμοί

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- Τυποποιημένα Σνακ



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ / ΚΑΤΑΨΥΞΗ Α΄ ΥΛΩΝ & ΑΠΟΘΗΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



IMPORTANT NOTICE

- Δεν γεμίζουμε τα ψυγεία ώστε να έχουμε πάντα **καλή κυκλοφορία αέρα** και κατά συνέπεια σωστή ψύξη
- Οι συσκευασίες των προϊόντων πρέπει να είναι σε **καλή κατάσταση** και να έχουν πάντα επάνω τους τις **ετικέτες ημερομηνιών παραγωγής & λήξης**
- Τα προϊόντα τοποθετούνται στα ψυγεία πάντοτε **καλυμμένα**. Σε περίπτωση διαδικασίας απόψυξης θα πρέπει και πάλι να είναι καλυμμένα προς αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης
- Τα φρέσκα λαχανικά τοποθετούνται στο **πάτο του ψυγείου** συντήρησης και θα πρέπει να είναι **καλυμμένα**
- Τα κιβώτια χάρτινων συσκευασιών τοποθετούνται **πάνω στα ράφια της αποθήκης** και ποτέ σε απευθείας επαφή με το πάτωμα
- Τηρούμε αυστηρά της **διαδικασία FIFO** και καταγράφουμε τις ημερομηνίες λήξης των προϊόντων.
Απαγορεύεται να υπάρχει ληγμένο προϊόν στο κατάστημά μας

ΠΟΥ & ΠΩΣ ΚΑΝΩ ΤΙΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ ΜΟΥ ??



Στο Site της Coral Innovations Shop

- Ποτήρια
- Καπάκια
- Καφέ
- Τσάι
- Αντλίες
- Ζάχαρη
- Γάλα
- Τυποποιημένα Snack ILC
- Σιρόπια
- Καλαμάκια
- Καθαριστικά
- Χαρτοπετσέτες

Στο Coral Net

- Καρτολίνα
- Σηματάκια Πόντων
- Αφίσες
- Μαγνήτες
- Διάφορα εικαστικά

Παραγγελία στη Ροδούλα & Χειροποίητο Μακεδονίας

- Σφολιάτες
- Προϊόντα Ζύμης
- Ψωμιά

Παραγγελία στην Delices

- Γλυκά
- Muffin
- Donut

Παραγγελία στην I Love food solution

- Συσκευασμένο Σαντουιτς



I love café

Σας ευχαριστούμε...