

kolektív

*13 rokov skúseností na jednom mieste.
Sme kolektív. Jediný a jedinečný.*

www.kkolektiv.sk

kto sme

Založený v roku 2024, čerpajúci z 13 rokov skúseností celého kolektívu odborníkov so samostatným zameraním, žijúcich v srdci Slovenska, v Banskej Bystrici. V meste, ktorého minulosť je prepletaná obchodom s medťou, ktorý presiahol hranice Európy.

Náš zámer možno nie je prekonať hranice Európy, či dokonca Slovenska, no radi vnímame spojitosť našej vízie a skúseností s tým, čo Banská Bystrica priniesla svetu. Práve jej obchodnícka história prepletená s obrovským technologickým pokrokom, flexibilitou, umom a citom pre detail, je to, čo nás inšpirovalo k založeniu spoločnosti, ktorá sa venuje výhradne technológiám a efektívite pri príprave kávy. Či v kaviarni, alebo domácom prostredí.

Už viac ako dekádu dozadu sme boli zodpovedným partnerom pri vzniku niektorých z prvých kaviarní s výberovou kávou na Slovensku.

Partnerom technologického zabezpečenia niekoľkých baristických súťaží, ktoré na Slovensko priniesli aj tituly majstrov sveta, či podporovateľmi školení s najväčšími osobnosťami vo svete kávy. Vášeň pre kvalitné produkty, výnimočnú spoľahlivosť a flexibilitu pri riešení akýchkoľvek výziev, sme postavili na piedestál našich hodnôt, za ktorými stojíme už druhé desaťročie.

Dnes nadišiel čas, aby vysokokvalifikovaný kolektív nadšencov prinášal najnovšie trendy, technológie, či poznatky do celom Slovensku. Náš remeselný pohľad na kávu, jej prípravu a komplexné poznanie problematiky nás predurčuje k ponúkaniu dôležitej pomocnej ruky pre našich zákazníkov a celé odvetvie. Minimálne po hranice Slovenska.



kolektív

Podnikateľské hľadisko

PRI VÝBERE KÁVOVARU ČI MLYNČEKA

Espresso kávovar, či mlynček, prípadne kávovar na prípravu filtrovanej kávy, sú častokrát srdcom podniku. A nie vždy musí byť reč práve o kaviarni. Platí to naprieč celým gastronomickým sektorom. Dobrý koláč, vyžaduje vynikajúcu kávu. Kulinárska reštaurácia, či útulná vináreň taktiež. Pri výbere je nevyhnutné zohľadniť niekoľko faktorov, ktoré by mali ovplyvniť Vaše finálne rozhodnutie.



Voda

Analýza kvality vody na mieste, kde chcete podnikáť je absolútne prvým faktorom, ktorý by Vás mal zaujímať. Mineralizácia vody sa líši nielen naprieč krajinami, ale je veľmi rozdielna aj naprieč mestami, či ich jednotlivými časťami. Správna úprava vody nielenže zabezpečí dlhšiu životnosť Vašich zariadení, ale má priamy dopad aj na kvalitu, teda chuť a vôňu kávy, ktorú budete ponúkať.



Rozloženie baru

Koľko miesta na barovej ploche chcete vyhraďiť pre prípravu kávy? Chcete aby bol barista otočený tvárou k hosťovi, či kávovar bude niekde v zadnej časti baru, nenápadne slúžiť? Aký druh komunikácie medzi baristom a hosťom chcete vytvoriť? Aký pocit má mať hosť z kávy, ktorú mu pripravujete, ak opomenieme jej chuť a vôňu? Kolektív prichádza s rôznymi riešeniami, ktoré reflektujú potreby akéhokoľvek podnikateľského zámeru.



Energetická náročnosť

Analýza elektrickej kapacity v priestore, kde chcete vytvoriť svoj vysnívaný podnik by taktiež mala byť na popredných priečkach v rozhodovacom procese pri výbere vhodnej technológie. Prípadne Vás zaujíma finančná náročnosť prevádzky Vašich nových zariadení? Tieto faktory môžu zasahovať do Vášho rozhodovania pri správnom výbere.



Kávové menu

Ak bude pre Vás káva prioritou číslo jedna, budete potrebovať kávovar, ktorý nápor vydrží. A to nielen z pohľadu objemu, ale práve konzistencie a teplotnej či tlakovej stability. Rovnako tak by ste mali dbať na technologické vymoženosti dnešných zariadení, ktoré dokážu násobne urýchliť a uľahčiť prácu baristom. Rátajte s hektickými chvíľami vo Vašom podniku, s ktorými Vám správny výber dokáže pomôcť a ušetriť tak vzácny čas a peniaze.



Údržba

Pravidelná údržba kávovarov a mlynčekov je neoddeliteľnou súčasťou vlastníctva akéhokoľvek značky a typu technológie. Niektoré modely však potrebujú starostlivosti viac. Či už po stránke materiálovej, prípadne časovej. Uistíte sa, že o Vami vybranom zariadení budete vedieť všetky informácie, ktoré môžu Vaše rozhodnutie potvrdiť, prípadne vyvrátiť. Vo všeobecnosti platí, že technologicky vyspelejšie a dokonalejšie zariadenia si budú vyžadovať vyššiu mieru starostlivosti. Čo sa odrazí aj v cene údržby a jej časovej náročnosti, či frekvencii.



Konzistencia, ktorá prináša hostí naspäť

Hostia v kaviarni očakávajú stabilitu, konzistenciu. Vo všeobecnosti ľudia vyhľadávajú istoty a neklamne si, dokonalá šálka kávy štartuje deň nás všetkých. Dbajme na to, aby sme našťartovali deň Vašich hostí správne. Pri výbere by ste mali zohľadniť všetky faktory, ktoré majú vplyv na konzistenciu Vami pripravených nápojov. Či už je to kvalita espressa, či mliečnej peny. Dnešná doba nám pomáha svojím technologickým pokrokom. Prijmime ho a využime vo svoj prospech.



Spôľahlivosť

Pri výbere zariadenia je nevyhnutné zamyslieť sa nad jeho spoľahlivosťou. Lacnejšie kávovary sú častokrát technologicky jednoduchšie a pri nadmernej záťaži môžu vytvárať odchýlky. Kávovar bude srdcom Vášho podniku, ktorý bude pripravovať desiatky až stovky nápojov s vysokou pridanou hodnotou. Jeho výber netreba podceňovať, nakoľko nesprávny výber môže vystaviť Vašich baristov hektickým chvíľam, ktoré vytvárajú priestor pre chyby. Kolektív sa snaží pre Vás vybrať technológiu v rôznych cenových úrovniach, na ktorú sa budete môcť spoľahnúť, no niektoré technologické obmedzenia sú jednoducho neodstrániteľné.



Objemová náročnosť

Koľko káv denne chcete pripraviť? Aký je finančný bod zlomu Vášho podnikateľského zámeru? Koľko času by mal zákazník u Vás v kaviarni stráviť, prípadne ako dlho má čakať, kým pripravíte jeho nápoj? Zohľadnenie týchto faktorov by malo výrazne ovplyvniť Váš výber a finančnú náročnosť novovznikajúceho, či rokmi overeného podniku.



Dizajn, ktorý je atraktívny, no účelný

Prvým vnem, ktorý hostia majú, či už z Vášho podniku, či pripravenej šálky kávy je pohľad. Investícia do dizajnu zariadení by nemala byť podceňovaná. Prvý dojem robíme iba raz. Našťastie dnešná doba prináša najmodernejšie technológie v spojení s nádherným a nadčasovým dizajnom. Veríme, že široká ponuka zariadení v portfóliu Kolektívu odpovie na všetky Vaše potreby a podnety.

90-98,5% objemu kávy tvorí voda

PREČO JE NEVYHNUTNÁ ÚPRAVA VODY PRE KÁVOVARY?



Nesprávna úprava vody je najčastejšou príčinou poškodenia kávovaru. Voda je zložitá a v jednotlivých regiónoch sa výrazne líši, preto venujte veľkú pozornosť testovaniu kvality vody vo Vašej lokalite a podľa potreby ju upravte. Využite pomoc spoľahlivej spoločnosti, ktorá zhodnotí vašu vodu a odporučí Vám vhodné riešenie ošetrovania vody. Pri hodnotení kvality vody treba brať do úvahy dva najdôležitejšie faktory: uhličitán vápenatý a chloridy.

Uhličitán vápenatý je rozpustený minerál, ktorý určuje „tvrdosť“ alebo „mäkkoť“ vody. Žiaduci rozsah tvrdosti je 4 - 5 nemeckých stupňov, teda zhruba 90 ppm. Uhličitán vápenatý sa časom hromadí ako tvrdá látka, nazývaná vodný kameň, a bráni prietoku vody v kávovaroch. V strojoch, ktoré sú vystavené tvrdšej vode, sa vodný kameň hromadí rýchlejšie a vyžaduje si skoršiu údržbu.

Chlorid je vlastne chlór v kombinácii s elektrónom zo záporne nabitého iónu. Existuje mnoho druhov chloridov vrátane chloridu vápenatého, chloridu horečnatého, chloridu sodného a podobne. Chloridy vytvárajú soli, ktoré dodávajú silnú chuť, čo mení chuť espressa. Chloridy tiež podporujú jamkovú koróziu, ktorá spôsobuje poškodenie kávovaru. Vstupná voda by nemala obsahovať viac ako 30 ppm chloridov.

Kolektív je spoločnosť zaoberajúca sa aj filtráciou vody. Vytvoríme pre Vás plán úpravy vody na základe Vašich potrieb. Medzi bežné možnosti úpravy patrí uhľiková filtrácia, iónová výmena a reverzná osmóza. Všetkými naše portfólio disponuje.

Uhlíková filtrácia je proces, pri ktorom voda prechádza cez granulované aktívne uhlie, ktoré priťahuje a zadržuje mnohé chemické látky vo vode, ktoré majú nepríjemnú farbu, chuť alebo zápach.

Uhlíková filtrácia je potrebná pre všetky zariadenia. V prípade vody s tvrdosťou 4 - 5 nemeckých stupňov je uhľiková filtrácia pravdepodobne jedinou potrebnou úpravou vody.

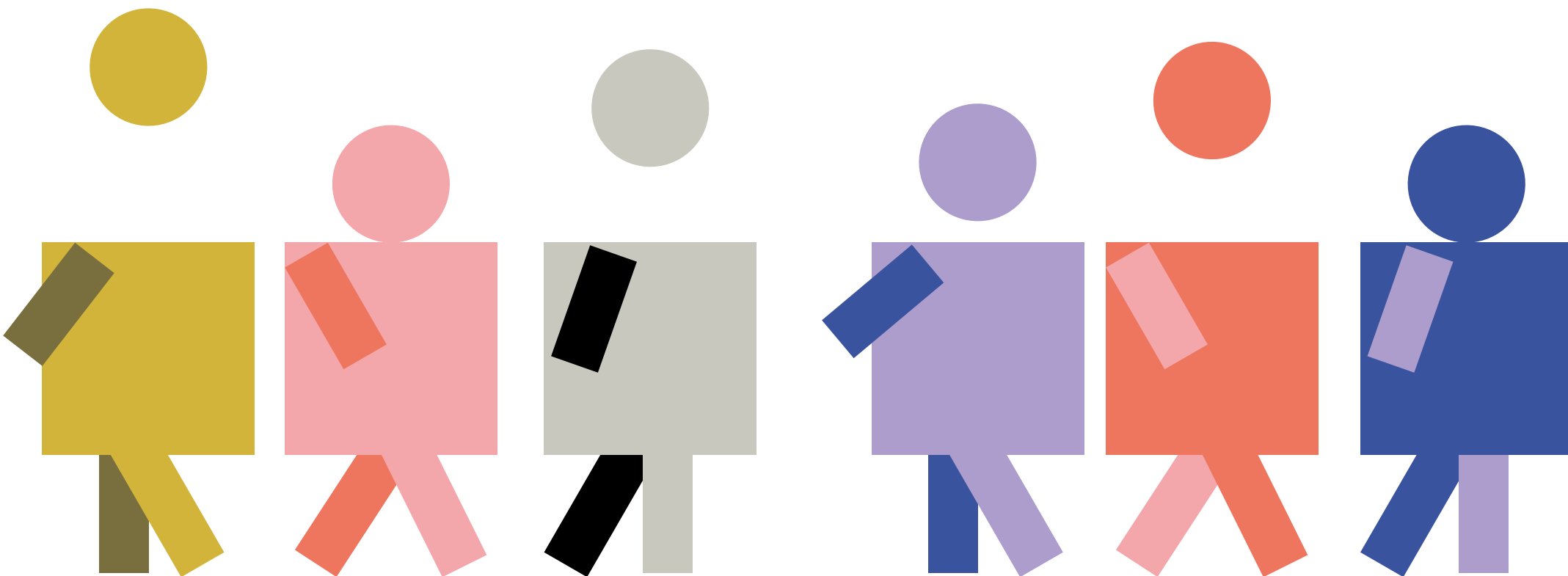
Iónová výmena je proces, pri ktorom voda prechádza systémom iónovej výmeny, kde sa zadržávajú nežiaduce minerálne zložky a uvoľňujú sa žiaducejšie látky, napríklad sodík. Systém iónovej výmeny by sa mal používať v kombinácii so systémom uhlikovej filtrácie a je obzvlášť prospešný pre vodu s tvrdosťou v rozmedzí 6-9 nemeckých stupňov. Tento systém je relatívne lacný a účinný pri odstraňovaní anorganických látok. Neodstraňuje však organické látky, napríklad baktérie.

Reverzná osmóza so zmiešavacím ventilom (alebo remineralizovaná voda) je technológia, ktorej výsledkom je proces, pri ktorom sa voda pri vysokom tlaku pretláča cez polopriepustnú membránu so selektívnou veľkosťou pórov a potom sa zmieša s príslušným množstvom požadovaných minerálov. Pri miešaní minerálov s filtrovanou vodou sa zamerajte na hodnotu TDS (celkové rozpustené pevné látky) v rozmedzí od 75 do 125 ppm. Experimentujte s rôznymi hodnotami TDS, aby ste zistili, aká je vaša preferovaná chuť kávy.

Všetky kávovary musia byť pripojené k uhlikovému filtru vody, aby sa odstránili chlór, usadeniny, zápach a nežiaduce chute.

Požiadavky na filtráciu sa môžu sezónne líšiť. Voda by sa mala testovať počas každého ročného obdobia, aby sa určil najlepší plán filtrácie. Výmena filtrácie, respektíve filtračných membrán je závislá na objeme a rôznych úrovniach tvrdosti vstupnej vody.





Školenia

Mať na bare vynikajúcu technológiu o ktorú je dokonale postarané, čerstvú a kvalitnú kávu a najvhodnejšie baristické pomôcky je základom úspechu. Málo z nás si však uvedomuje, že barista je vlastne kuchár. Kuchár, ktorý pred Vašimi očami pripravuje každú jednu šálku ručne. Skutočné remeslo.

Barista dokáže všetko toto krásne dokončiť, no niekedy aj pokaziť. My Vás s technológiou naučíme pracovať. Nielen sa o ňu starať, ale vyladovať jej technologické vymoženosti do najmenších detailov, tak aby každá jedna šálka kávy bola dokonalá. Radi hovoríme o baristoch ako o najdôležitejšom medzičlánku, bez ktorých to jednoducho nejde. A nejde iba o poznanie kávy ako takej, alebo o schopnosti nastavenia mlynčeka a našľahania skvelého mlieka. Ide nám o efektivitu a čistotu práce.

Chceme docieľiť vo Vašej prevádzke skutočnú pohodu, úsmev na tvári baristu a hostí, ktorí sa radi za takýmto zážitkom budú vracieť. Deň čo deň. Chceme docieľiť dokonalú harmóniu medzi funkčnosťou, servisom a komunikáciou. Koniec koncov, práve interakcia medzi ľuďmi robí z gastronómie jedno z najkrajších a najzaujímavejších remesiel, aké svet pozná. Každá jedna šálka kávy je iná, každý hosť, každý zážitok je neopakovateľným časom, ktorý nám všetkým spríjemňuje všedné dni.

k^olektív



giselle

BRATISLAVA

Teraz alebo nikdy, povedala si Katka, keď sa po rokoch práce v gastrosektore rozhodla otvoriť si cukráreň Giselle. Predtým zafajčený priestor s ťaživou atmosférou pod bratislavským hradom premenila na dizajnové miesto, kde na prvotriedne dezerty chodia všetky generácie.

Ruky ponorené v cestu alebo zašpinené od krému. Jeden z prvých pohľadov, ktoré sa Vám naskytne pri vstupe do Giselle. Výroba je totiž priamo súčasťou prevádzky a od pultu ju delí iba priehľadné sklo. Koncept otvorenej výroby síce priniesol menší počet stolov pre hostí, no čo viac môžete dostať, ako absolútne transparentný prístup, ktorý nič neskrýva. „Mali sme možnosť dať ju aj do iného priestoru, no chcela som to presne takto – aj za cenu menšieho priestoru pre hostí,“ hovorí v rozhovore pre Forbes a pokračuje: „Vždy keď niekam prídem, veľmi vnímam, aké sú tam vône. Vôňa pečenia podľa mňa robí atmosféru, ktorá sa do takého priestoru hodí.“

Giselle si počas svojho prvého roka získalo srdcia nielen Bratislavčanov a milovníkov sladkého. Už tradíciou sú tu neskoré raňajky, jogové spoločné tréningy a iné komunitné eventy. Giselle je o komunite, kvalite, lokálnosti a posúvaní hraníc. Hraníc toho, čo je možné s konceptom „káva – koláč“ robiť.



appia life

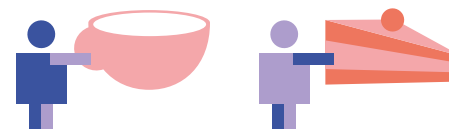
NUOVA SIMONELLI



Spoločnosť a vynikajúci pomer ceny a kvality

Čisté línie a šarm kávovarov Appia nás formujú už dve dekády. Od začiatku svojej výroby si Appia našla fanúšikov po celom svete. Pomer ceny a výkonu je presvedčivý, ba priam jedinečný. Tretia generácia prináša detailnejší pohľad na udržateľnosť, zatiaľ čo si uchováva svoje ergonomické prvky, ktorými si podmanila baristov už pri svojej prvej verzii.

Konzistenciu extrakcie kávy zabezpečuje aj keď len jeden boiler, no pomáha mu overená technológia SIS – Soft Infusion System, ktorá napomáha odstraňovaniu akýchkoľvek odchýliek pri utláčaní kávy a zabraňuje tak vzniku kanálikov.



Nová generácia prináša na trh aj novinku v podobe verzií kávovaru XT a Timer, ktoré disponujú digitálnym displejom a prinášajú tak ešte lepšiu kontrolu kvality každého pripraveného nápoja. Novinkou je aj možnosť inštalácie automatickej trysky na šľahanie mlieka Easy Cream.



pd.driveclub

RUŽOMBEROK

Rýchle autá, rýchla káva

Veríme, že káva je nádherné médium, cez ktoré sa tvoria nové priateľstvá, spájajú sa príbehy či záujmy v rôznych oblastiach života. Pri autách, to platí snáď viacnásobne. Unikátny koncept Cars and Coffee uvidel svet v podstate okamžite, ako začali autá jazdiť po „cestách“. Prvým takýmto oficiálnym klubom bol The Automobile Club of Southern California, ktorý vznikol už v roku 1900. Skutočný rozmach zažil tento trend v Severnej Amerike v 50-tych rokoch. Káva sa stala prostriedkom, ktorý z automobilových nadšencov spravil priateľov.

Jednoducho káva bola médium, ktoré tento trend priniesol do všetkých kútov sveta. Jedno z takýchto miest máme aj na Slovensku. Kaviareň, ktorú by ste hľadali niekde na predmestí Stuttgartu, či v okolí Maranello, obchádza každý z nás niekoľkokrát ročne. pd.driveclub sa nachádza pod Nízkymi Tatrami v Ružomberku. Nádherný dizajn, nové či historické autá a špičková kaviarenská technológia, ktorá zvláda aj nápor autičkárov počas jarných, či jesenných stretnutí. Jednoducho miesto, ktoré sa oplatí navštíviť nielen po ceste na lyžovačku.



mdj

NUOVA SIMONELLI

Overená klasika, ešte presnejšia a tichšia



MDJ je výkonný mlynček, ktorý je tak tichý, ako to len ide. Sedíte v kaviarni, čítate ranné správy, či kocháte sa nádherným starým Porsche a každých pár sekúnd počujete mlieč mlynček. Vďaka premysleným silentblokom sa tento scenár v Erikovom pd.driveclub nikdy nenaplní.

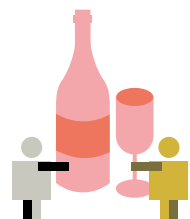
Vďaka mikrometrickému nastaveniu mlecích kameňov s priemerom 75 mm je tento mlynček predurčený do vyťažených prevádzok, ktoré očakávajú spotrebu viac ako 2 kilá kávy denne. Nový, dotykový displej je rýchly, prehľadný a spoločne s novým výpustom pomletej kávy a držiacom na páku stavia MDJ do pozície špičky na trhu, čo sa týka efektivity, rýchlosti a čistoty práce.

Tak ako každý mlynček z dielne Simonelli Group, aj MDJ je jednoducho rozobrateľný, vyčistiteľný, čo výrazne znižuje prevádzkové náklady.

Fajn^é tapas, divoké flamenco a kvalitné víno: Zrzky priniesli do Bratislavy kus autentického Španielska

Sestry Izabela a Klaudia Bedajové sa popri úspešnej kariére v známej slovenskej televízii rozhodli pre odvážny krok: priniesť do Bratislavy kúsok milovaného Španielska. Ich tapas a vínný bar Zrzky fungoval niekoľko mesiacov v centre Bratislavy, na Michalskej ulici. Momentálne sa však Zrzky presťahovali a ponuku rozšírili aj o dennú časť, kde sa zameriavajú aj na kvalitnú kávu.

Návštevníkom okrem dobrého jedla a pitia servírujú aj množstvo autentických eventov inšpirovaných španielskou kultúrou, ktoré v našich zemepisných šírkach len tak nenájdete. „Keď sme v Španielsku, často len tak pozorujeme dôchodcov, ktorí sedia vonku s priateľmi a rodinou pri fľaši dobrého vína,“ odpovedá Klaudia na otázku, v čom si so sestrou Španielsko zamilovali. „Vtedy si vravíme: aha, veď to sme my o 40 rokov.“





eagle tempo

VICTORIA ARDUINO



Mladší brat skvelého Eagle One

Najnovší prírastok do rodiny orlov nesie označenie Tempo. Krásne tvary, elegantný nízko profilový dizajn a kompaktnosť. To je odpoveď na požiadavku trhu, ktorý si zamiloval Eagle One a požadoval ešte versatilejší kávovar. 5 nastaviteľných dávok na každej hlave kávovaru, ovládanie trysiek cez elektro-magnetický ventil, dokonalá ergonómia za rozumnú cenu.

Všetko pretkané overenou multibojlerovou technológiou NEO a T.E.R.S. O tretinu nižšia energetická náročnosť, oproti iným kávovarom v triede, jednoduché ovládanie. To všetko v bezkonkurenčnej cene. Jednoducho najlepšia hodnota za peniaze, akú Victoria Arduino ponúka. A nie len oni, ale všeobecne rôzni výrobcovia kávovarov po celom svete.

mondieu

STARÝ SMOKOVEC



Známa sieť Mondieu sa v ostatných rokoch rozrástla a priniesla svoj koncept aj do Vysokých Tatier. Nádherné bistro v srdci Smokovca, úžasné raňajky či osviežujúca limonáda a káva. Tatry zažívajú rozmach. Už nie sú len synonymom zimnej dovolenky, ale stávajú sa vyhľadávanou destináciou aj počas letných mesiacov. Kto mal dočinenie so sezónnou prevádzkou, musí jednoducho zložiť klobúk pred konzistenciou, ktorú zažije v tatranskom Mondieu. Kombinácia šikovných baristiek a skvelej technológie, vytvárajú dokonalú harmóniu. Alebo ak chcete, garantujú, že každé cappuccino, či flatwhite stoja za to.

Víziou Mondieu je vytvárať miesto, kde čas plynie inak. Práve spoločná káva s priateľmi vytvára prostredie, kde si vychutnáte nový druh kvality a začnete vnímať, že čas naozaj plynie inak. Čím lepšie budeme žiť a stravovať sa, tým kvalitnejší a dlhší život budeme mať. Pritom by sme ale nemali prísť o pôžitky. Práve preto by sme sa mali viac sústrediť na seba, na svojich blízkych a rodinu. V Mondieu môžete zažiť tep života. Myslíme, že v tomto tatranskom, to platí dvakrát. Špeciálne po fantastickom dni strávenom v horách, pri šálke horúcej kávy či čokolády.





latte art factory

100% KONZISTENCIA NAŠĽAHANÉHO MLEIEKA



Latte Art Factory je dokonalou odpoveďou na všetky otázky v oblasti prípravy kávových nápojov s mliekom.

Automatizácia, či väčší dôraz na konzistenciu sú často a dlhodobo zmieňované témy v gastronómii. Flexibilita, ktorú ponúka „podpultové“ riešenie, či možnosť šľahania aj studeného mlieka. Prípadne uloženie desiatok rôznych objemových a teplotných variant, ako aj možnosť duálneho režimu, teda dvoch rôznych mliek, či „nemliek“, robí z Latte Art Factory lídra v tejto oblasti na trhu.

Nízke náklady na energie, automatický úsporný režim, presnosť dávkovania znižujúca spotrebu mlieka v kaviarni a 100% konzistencia. Aj to je automatický napeňovač, alebo ak chcete šľahač mlieka, ktorý sa hlavne vo vyťaženejších prevádzkach objavuje za barovým pultom čoraz častejšie.



urban house

BRATISLAVA

Legenda slovenskej kávovej scény, jedna z prvých kaviární ponúkajúca výberovú kávu. Miesto ako žiadne iné. Veľký otvorený bar, denná časť prepojená s večernou. Kuchyňa plná svetových, obľúbených receptov. Jednoducho „melting“ point v bratislavskom centre, kde nájdete mladšie ročníky, ale aj tie staršie. Biznismenov a punkáčov. Domácich či turistov. Naozaj unikátne miesto na gastronomickej mape Slovenska.





black eagle maverick

VICTORIA ARDUINO



Legenda pokračuje

Nový Black Eagle, tentokrát s označením Maverick prináša vylepšené, no zároveň rokmi overené technológie. Kávovar predurčený pre tie najvyťaženejšie kaviarne s cieľom zefektívniť a zrýchliť proces prípravy kávy. Efektívnosť je zvýšená pomocou využitia integrovaných váh, ergonomického systému ovládania trysiek, ktoré majú dve rôzne nastavenia tlaku. Automatický oplach hláv kávovaru napomáha čistote a minimalizácií budovania neprijemných vôní a chutí v hlave kávovaru počas prevádzky.

Dokonálna kontrola teploty vody pre extrakciu kávy je garantovaná technológiou T3 Genius, ktorá stabilizuje teplotu vody na troch rôznych miestach a znižuje svoju energetickú náročnosť rekuperáciou odpadovej horúcej vody, ktorou zohrieva studenú vodu na vstupe do kávovaru. Systém T.E.R.S. spoločne so systémom Motor Cooling System a menším hlavným bojlerom kávovaru znižuje spotrebu elektrickej energie o 37% v porovnaní s predchádzajúcim modelom.

Pure Brew Technology je revolučná, trojfázová extrakčná metóda, ktorá využíva pulzujúcu frekvenciu tlaku vody k uvoľneniu najčistejších chutí z kávového zrna. Pure Brew dovoľuje baristovi objaviť nové chute a rozmery espressa, alebo využiť úplne novú a revolučnú novinku v podobe nízkotlakovej extrakcie kávy. Koncept Pure Brew začal otázkou: „Nebolo by skvelé, keby sme mohli extrahovať espresso a filtrovanú kávu z jedného kávovaru a to za pomoci stlačenia iba jedného gombíka?“.

pochlieb

BRATISLAVA

Remeselné pekárne zažívajú na Slovensku boom. My sa z toho veľmi tešíme. Pečivo milujeme. Pečivo s kávou ide ruka v ruku, pre nás hádam ešte viac ako koláč a káva. Múka, voda, kvások a štipka soli je zakódovaná v našej slovenskej DNA.

Nedávno svoje brány otvorila remeselná pekáreň Po chlieb v centre Bratislavy. Ponúkajú široký sortiment rôznych chlebičkov či sladkého a slaného pečiva.

Zide sa pripomenúť, že jedným z hlavných dôvodov, prečo ľudia preferujú kváskové a remeselné pečivo, sú jeho zdravotné výhody. Kvások je prirodzene bohatý na probiotiká, ktoré sú prospešné pre črevnú mikrobiotu. Okrem toho, kváskové pečivo má často nižší glykemický index ako tradičné pečivo, čo je výhodné pre ľudí s citlivosťou na cukor alebo diabetikov.

Remeselné pečivo tiež symbolizuje návrat k tradičným metódam výroby potravín. V dobe, keď sú mnohé potraviny produkované v masovej výrobe, si spotrebiteľ čoraz viac vážia autenticitu a remeselné zručnosti. Kváskové pečivo, ktorého výroba je často zdĺhavejšia a vyžaduje viac ručnej práce, sa stáva synonymom kvality a jedinečnosti. Aj preto si prevádzky ako je Po chlieb určite nájdu svojich verných zákazníkov.



appia life compact / 1gr

NUOVA SIMONELLI

Najpredávanejší kávovar zo všetkých

Malý, kompaktný, spoľahlivý a výkonný. Aj tak by sa dal opísať kávovar Nuova Simonelli Appia Life Compact, ktorý si vďaka svojej veľkosti a výkonnosti, spoločne s jeho cenou obľúbili desiatky prevádzok, kde káva nehrá prím, no je veľmi dôležitou súčasťou ponuky a filozofie podniku. Nazvime to takto: káva na druhom mieste.

Dokonalá ergonómia, Push & Pull tryska, dve samostatné nastaviteľné hlavy kávovaru, výdajník horúcej vody. Možnosť objednávky kávovaru so zvýšenými hlavami, čo ocenia najmä prevádzky, ktoré preferujú prípravu kávy so sebou. V kombinácii s mlynčekom na kávu Nuova Simonelli MDX S tvoria dokonalý pár, ktorý Vás nikdy nenechá „v šticu“. Najviac muziky za rozumné peniaze.



mdx s

NUOVA SIMONELLI

Základná rada, ktorá je vlastne vyššou strednou triedou

MDX S je výkonný mlynček, ktorý je tak tichý, ako to len ide.

Vďaka mikrometrickému nastaveniu mlecích kameňov s priemerom 65 mm je tento mlynček predurčený do prevádzok, ktoré očakávajú kvalitné mletie. Každý jeden krát. Nový, dotykový displej je rýchly, prehľadný a spoločne s novým výpusťom pomletej kávy a držiakom na páku stavia MDX S do pozície špičky na trhu, čo sa týka efektivity, rýchlosti a čistoty práce.

Tak ako každý mlynček z dielne Simonelli Group, aj MDX S je jednoducho rozobrateľný, vyčistiteľný, čo výrazne znižuje prevádzkové náklady.





jovipoint

BRATISLAVA

Osoba, ktorú azda každý z nás pozná. Milióny vzhľadnutí, kopec kostýmov, šialené vtipy, no veľmi trefné a ozaj úsmevné. No okrem iného aj človek, ktorý dbá na kvalitu, rád sa niečo nové naučí a do všetkého ide na 100%. Filip „Jovinečko“ Jovanovič stojí za obľúbeným bratislavským miestom Jovipoint. Výberová káva, lokálny naložený chlieb z Devína, palacinky a mnoho iného.

Zároveň fantastický príbeh, ktorý sa v gastronómii objavuje čoraz častejšie. Jovipoint začal v podstate ako malý kiosk s malým kávovarom. Skromne. Vynikajúca kvalita produktu a služby si však rýchlo vyžiadala väčší priestor. Zmena adresy, viac metrov štvorcových a rozšírenie portfólia prinieslo opäť nárast návštevnosti a tak si prevádzka vyžiadala zmenu technológie na prípravu kávy. Na naše odporúčanie sahlali po multibojlerovom kávovare, ktorý si aj objem predanej kávy aj jej výberová kvalita jednoznačne pýtali.

Jovipoint je fantastickým príkladom toho, ako by sme mali rozmýšľať pri tvorbe nových gastronomických konceptov. Začať skromne, zainvestovať do technológie rozumne a postupne pridávať tam, kde vidíme, že to má zmysel. Takéto zmýšľanie vždy radi podporíme s pomocou nášho „Loyalty programu“.



eagle one

VICTORIA ARDUINO

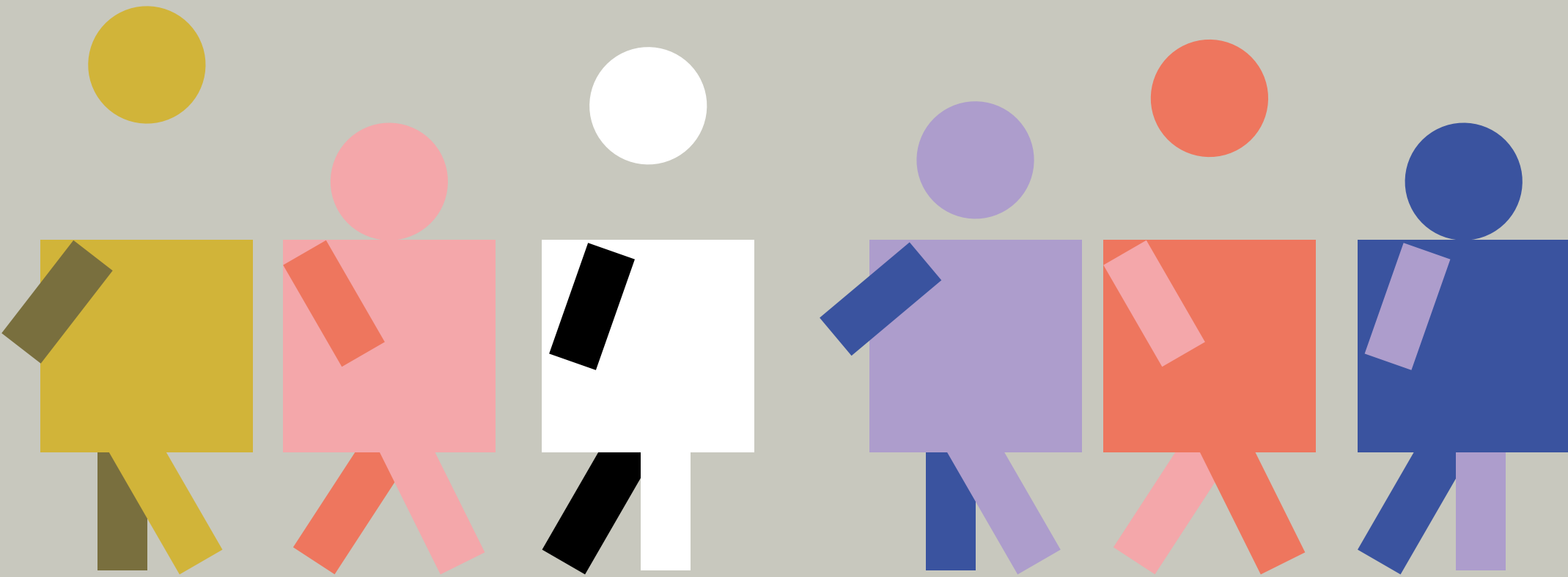


Dlhodobý funkčný, nadčasový a ekologický

Eagle One prináša na trh úplne nový pohľad na prípravu kávy. Nová konštrukcia kávovaru s menším počtom vnútorných systémov si stále udržuje perfektnú kvalitu a stabilitu, no zároveň výrazne znižuje dopad na životné prostredie. A to ako už pri svojom vzniku, tak najmä počas prevádzky kávovaru. Nerezové bojler, izolácia z nového, unikátneho a patentovaného materiálu, ktorá zabraňuje rozptylu tepla.

Systémy NEO a T.E.R.S., ktoré spoločne prinášajú nový pohľad na tok a spotrebu energie, ako aj rekuperáciu odpadového tepla. Hodnotenie LCA (Life Cycle Assessment) preukázalo, že Eagle One má o 23% nižší dopad na životné prostredie ako kávovary od konkurenčných výrobcov. Rekuperácia odpadovej horúcej vody, ktorou sa ohrieva studená voda na vstupe do kávovaru pomáha znižovať odber elektrickej energie o 8%.

Toto všetko dokáže Eagle One v spojení s dizajnom, ktorý odkazuje na bohatú históriu firmy. Dizajnom, ktorý je versatilný, flexibilný a prispôsobivý. S dizajnom, ktorý je sofistikovaný a dlhodobou udržateľný.



Program Lojality

Za posledných 13 rokov sme natrafili na rôzne požiadavky našich zákazníkov. Jedno z azda najfrekventovanejších je jednoduché vyzretie podniku, ktoré si vyžaduje mierny zásah do konceptu podnikania. Častokrát to znamená nutnosť výmeny zariadení na prípravu kávy. Či ide o kávovar alebo mlynček, vieme pomôcť.

Len za posledný rok sme pomohli desiatkam zákazníkov po celom Slovensku s výmenou ich buď staršieho zariadenia za nové, alebo jednoducho zariadenia, ktoré už nepostačovalo požiadavkám hostí. Alebo naopak, niektorí naši zákazníci svoju prevádzku predimenzovali a ocitli sa v situácii, že jednoducho ich kávovar je príliš veľký, náročný na údržbu a drahý na prevádzku.

V takýchto situáciách sme veľmi radi, ak sa na nás zákazníci obrátia so svojou špecifickou prosbou, na ktorú takmer okamžite reagujeme. A to buď hľadaním kupcu na ich zariadenie, ktoré chcú vymeniť, alebo priamym odkupom a výmenou za zariadenia výkonnejšie, lepšie. Častokrát sme schopní spracovať takúto výmenu behom pár dní.

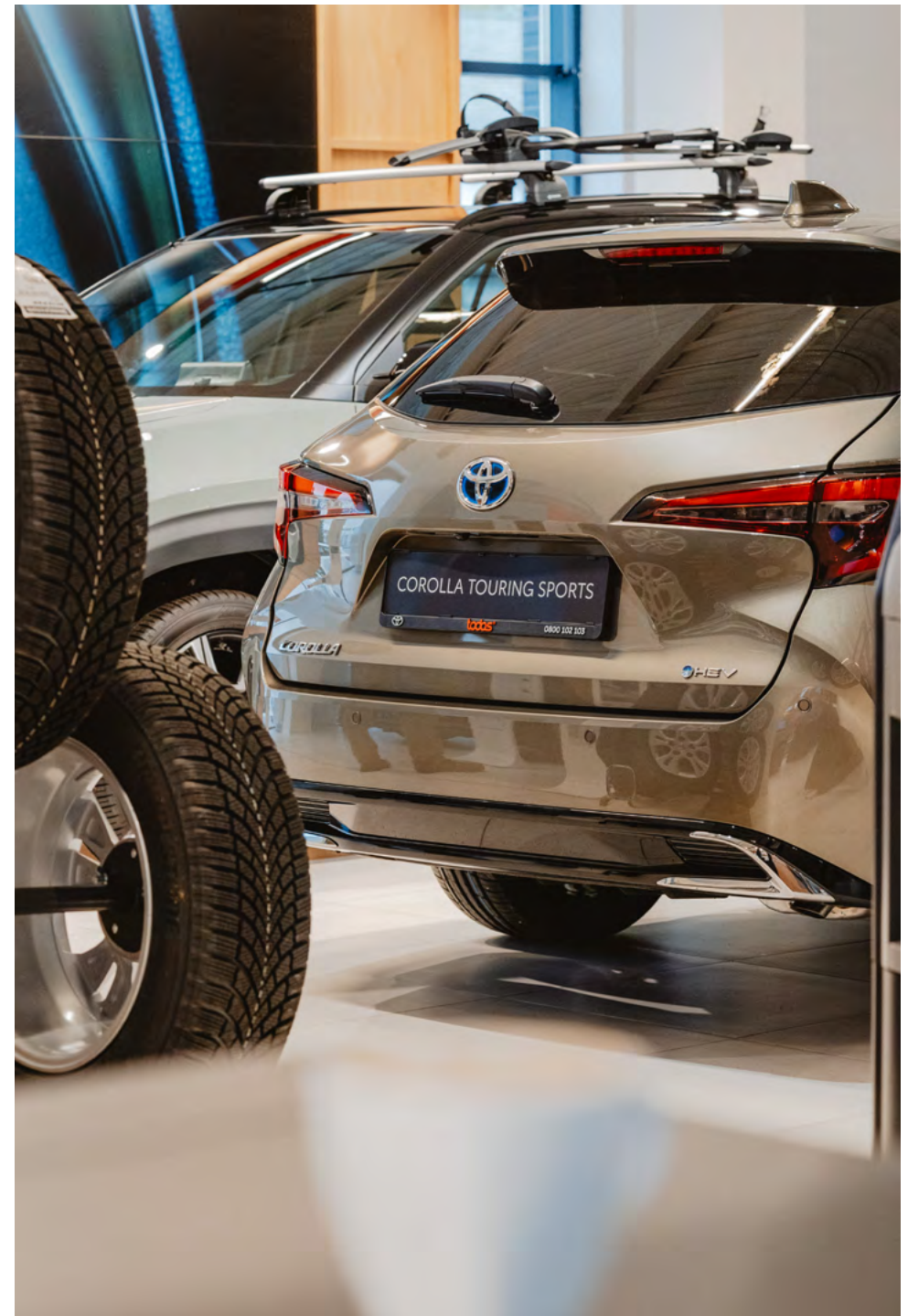
Platí to nielen pre espresso kávovary, ale aj mlynčeky na kávu, či zariadenia na prípravu filtrovanej kávy, či výtlačníkov horúcej vody. Našich lojálnych zákazníkov – priateľov, radi podporíme v ich raste, alebo zmene koncepcie. Veľkosť našej firmy nám to dovoľuje. Jednoduchého povedané, sme tu pre Vás. Stačí sa na nás obrátiť.

toyota

SHOWROOM

Príjemnejšia návšteva autoservisu

... alebo aj raňajková káva, či káva v obľúbenom fitku. Alebo menší penzión, hotel, kongres? Prípadne káva v depe počas automobilových pretekov? Toto všetko Prontobar Touch od Nuova Simonelli vie. A nielen vie, ale aj robí. Zopár desiatok mašín sa skrýva po celom Slovensku, aby spríjemnili život na miestach, kde to buď neočakávate, prípadne rátate so zlou kvalitou kávy. Prontobar však disponuje dvoma mlynčekmi, nerobí mu problém naozaj skvelé espresso a kto je šikovný, môže sa chytiť aj jeho prídavnej trysky a vykúzlíť cappuccino ako v tej najlepšej kaviarni v meste.





Úspešná história spoločnosti Tchibo sa začala písať v roku 1949 vďaka myšlienke hamburského obchodníka Maxa Herza posilať kávu poštou – zabalenú v praktických dózach na kávu alebo utierkach na riad. V Nemecku sa káva Tchibo čoskoro stala najobľúbenejšou značkou a široká ponuka kávy sa postupom času rozšírila o exkluzívne druhy tovaru z oblastí zariadenia domácnosti, bytových doplnkov, módy a športu. Prvá predajňa Tchibo bola otvorená v roku 1955 v Hamburgu a dnes po celom svete existuje viac než 1 000 obchodov Tchibo.

V tých slovenských nájdete na barových pul-toch kávovary Nuova Simonelli Aurelia Wave T3, o ktorých dokonalý chod sa staráme my, Kolektív.



emil, otto, ferdinand

BRATISLAVA

Miesta s dušou, plné lásky ku gastronómii a nadšenia pre kvalitnú remeselnú prácu.

Otto!

Bistro, kde každý všedný aj výnimočný deň pripravujú výdatné raňajky, fajnové obedy, ale aj výborné večere. V bistre, kde poctivé jedlo párujú s naturálnym vínom, kde počas celého dňa rozvoniava výberová káva od vyhlásených pražiarov a kde sa vzduchom nesie dobrá nálada, sa občas ráno aj tancuje. Morning disco u Otta je predsa legendárny event, ktorý pozná snáď každý z nás.





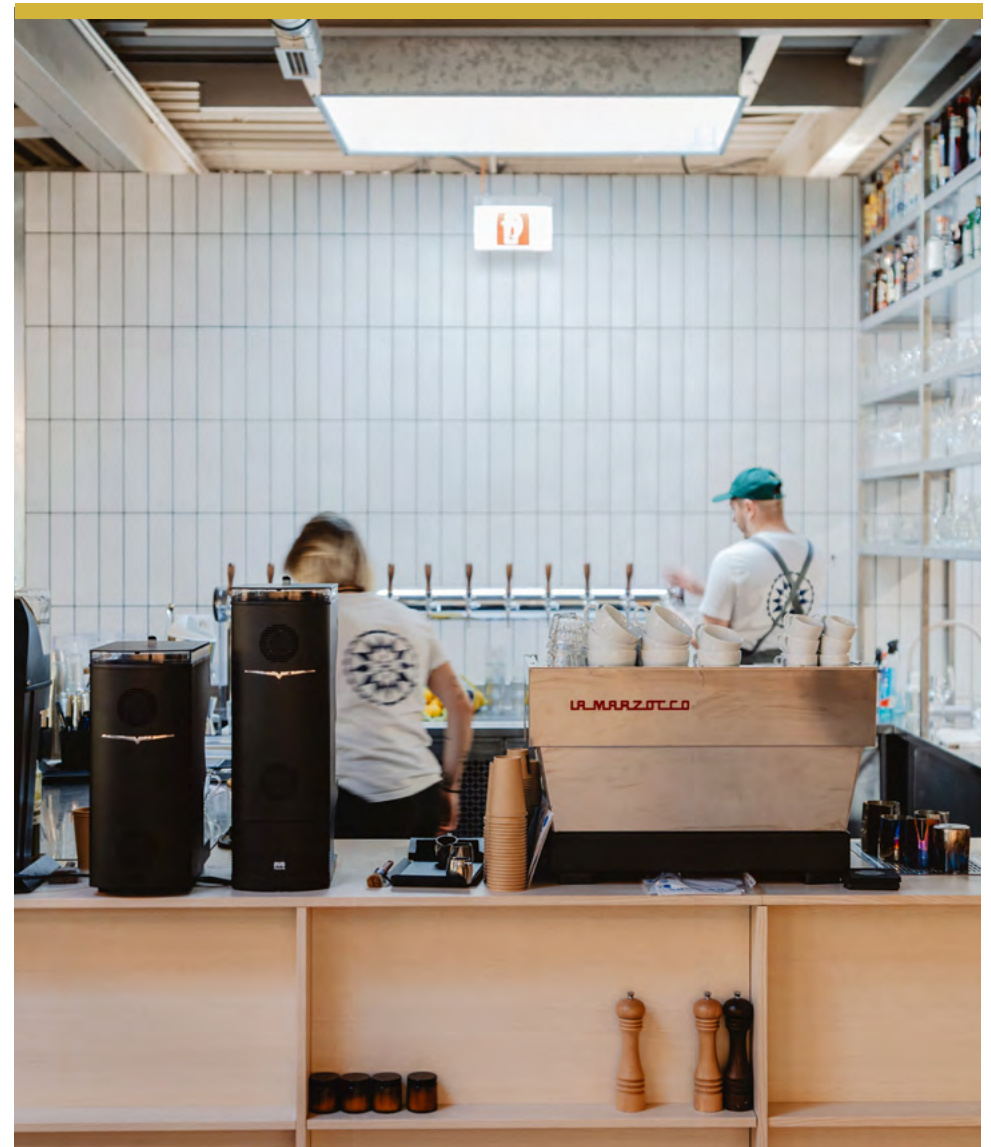
Emil



Emila nik z nás nikdy nestretol, no predsa ho poznáme. Emil došiel k presvedčeniu, že v Prešporku chýba kus kultúry a kultúrnosti. A tak je tu Emil, istým spôsobom starý, ale aj úplne nový. Posvieti Vám na ceste k umeniu, naleje Vám pohárik vína a pohostí Vás ako sa patrí. Nachádza sa totiž v Galérií Mesta Bratislava.

Ferdinand

Najnovší prírastok v rodine. Bistro v Sade Janka Kráľa nedávno otvorilo. Ferdinand odkazuje na uhorského panovníka aj architekta budovy. Budova si zachovala svoje typické črty, ako aj veľkú retro plastiku kvetov od výtvarníčky Ľuby Končekovej-Veselej, no nový život do nej vniesli architekti zo štúdia Grao. Ferdinand má za cieľ pohostiť každého návštevníka Sadu a tak si o neho vychutnáte skvelé espresso za 1euro.



puqpress

TAMPER



**Precíznosť,
konzistencia,
vždy. Pri každom
jednom espresse.**

Život je viac ako len káva, ale je to super médium ako začať každé jedno ráno. A všade kde je dobrá káva, nájdete aj Puqpress. Prípadne by to tak malo byť. Pekne položený, hneď vedľa kávovaru a mlynčeka. Prípadne pod ním. Puqpress nie je len vynikajúcou pomôckou na ceste k lepšej šálke kávy, ale najmä dbá na zdravie baristov, ktorých práca je fyzicky veľmi náročná. Predstavte si pripraviť denne viac ako 300 šálok kávy? Celkom bežná prax baristov, ktorý každú jednu šálku „vyzvrtajú“ viackrát v ruke. Trpí zápästie, trpí chrbát, trpí úsmev baristu.

Práve preto vznikol Puqpress, chráni baristov, pomáha im, no zároveň napomáha udržiavať absolútnu konzistenciu a precíznosť pri utláčaní čerstvo namletej kávy v páke kávovaru. A tak je shot za shotom espresa stále rovnako pripravený. Teda, vďaka Puqpressu sa približujeme o krok bližšie k tejto Utópií.

linea classic s

LA MARZOCCO

Čisté línie a šarm, ktorý so sebou prináša Linea očarili množstvo kaviarní a pražiarní po celom svete. Linea tvaruje svet kávy už viac ako 30 rokov. Od jej príchodu na trh sa neustále zlepšuje a prináša čoraz lepšiu hodnotu. Linea stelesňuje spoľahlivosť a konzistenciu. Nová Linea Classic S navyše prináša displej s časovačom a konzistentnú teplotu vody v nezávislých bojleroch. Saturovaná hlava kávovaru dokáže vykúzliti z každého espresa neopakovateľný zážitok.

**Rokmi
overený dizajn
a spoľahlivosť
v novom šate**





my75g

VICTORIA ARDUINO

Mlynček, ktorý zmenil svet

Mlynčeky Mythos boli navrhnuté tak, aby definovali absolútnu kontrolu a presnosť pri mletí kávy. Prvá generácia bola viac ako úspešná. Tá druhá prichádza na trh s vylepšeniami v podobe integrovanej váhy, nastaviteľných otáčok motora, či nastavenia teploty pomletej kávy.

To všetko za pomoci integrovaného dotykového displeja, zjednodušenej logiky najmä pri zohľadnení pravidelnej údržby mlynčeka. Nový Mythos je ešte tichší, pretože motor je odizolovaný od tela mlynčeka, čo taktiež prispieva k jeho vyššej konzistencii a presnosti. Integrovaná váha ponúka rýchly kalibračný algoritmus, ktorý zjednodušuje prácu baristu. Prediktívny algoritmus vylepšuje presnosť dávkovania a rýchlosti mletia. Sieť vylepšení završuje granulometria, ktorá je schopná ukázať baristovi vzdialenosť mlecích kameňov priamo na displeji, aby lepšie porozumel premenným pri nastavení mlynčeka.

myone

VICTORIA ARDUINO

Rada mlynčekov MY prichádza v 5 variantoch. Pri verzii s integrovanou váhou si môžete vybrať medzi veľkosťou mlecích kameňov o priemere 75 alebo 85 mm a rovnako je tak tomu pri verzii s časovačom mletia, teda bez integrovanej váhy. Na trh uviedla Victoria Arduino aj mlynček s označením MYONE, ktorý je ešte zjednodušenou formou mlynčeka s časovačom s mlecími kameňmi o priemere 75 mm (jednoduchší displej pri zachovaní množstva funkcií), aby tak dokázala znížiť cenu na minimum.



brixton house

BRATISLAVA



Naozaj jedinečné miesto na úžasnom mieste v centre hlavného mesta.

Medzi miestnymi obyvateľmi obľúbené bistro Brixton je živý, moderný podnik vo farebnom industriálnom prostredí. Dizajn dotvárajú premyslené graffiti. Pred podnikom si posedíte na úžasnej a veľkej terase s jedinečným výhľadom na malé historické námestie v centre Bratislavy. Večer sa podnik pretvára na bar s reštauráciou, ktorú preslávili steaky pripravené na drevenom uhlí, hamburgery, či cestoviny s morskými plodmi. Zahrá Vám pritom aj DJ.



subo

BRATISLAVA

Bratislava sa môže tešiť novej, skutočnej gastronomickej lahôdke.

Nová remeselná pekárňa SUBO nedávno otvorila na Hodžovom námestí. Za vznikom pekárne stoja Juraj Hanulay a Renáta Hečková, ktorí sú známi svojimi úspešnými projektmi v oblasti gastronómie. Juraj, zakladateľ populárnych podnikov ako Korner kávuabar či Mimóza gelato, spolu s Renátou, zakladateľkou Kolachella a iniciátorkou Brunch Bratislava, prinášajú do hlavného mesta novú chuť.

Projekt Subo sa začal plánovať pred viac ako dvomi rokmi. Za ten čas prešiel svojím vývojom, dokonca aj obmenou identity.

„Práve za identitou SUBA a taktiež jeho názvom stojí štúdio Andrej&Andrej. Názov SUBO odkazuje na predošlú prevádzku, ktorá je s týmto miestom takmer desať rokov spätá. Zároveň svojou zvukomalebnosťou pridaním písmena ‚o‘ evokuje v prvom pláne Japonsko (podobnosť so sumo), a tak mal byť ladený aj vizuál prevádzky,“ prezradil nám Juraj.

SUBO prešlo svojím vývojom a pri prvých produktových plánoch tomu Juraj prispôsobil aj výber prevádzok, v ktorých stážoval. Medzi ne patrí napríklad pražské Krokitchen či U Kalendu. Každá z týchto prevádzok je úplne iná a Juraj si z toho vzal to, čo je prínosné pre SUBO.





tajina

PEZINOK

Tajina je krásny priestor v centre Pezinok, kde okrem ne-
 uveriteľne lahodne pripravenej výberovej kávy, objavíte aj
 čerstvé koláče, pečivo či zrnká na domov. Malinký priestor
 si obľúbili najmä domáci Pezincňania. Tajina je presne to
 miesto kde chcete aby začal Váš deň.

fach

BRATISLAVA

Juice shop, bistro, pekáreň.

Fach je zmesou remesiel, ktoré objavíte pod jednou strechou Mozartovho domu na Ventúrskej ulici v Bratislave.

Juice shop Vám dopraje dávku kvalitných vitamínov z coldpress štiav. Sezónne a lokálne jedlá potešia Vašu dušu v bistre, ktoré funguje od rána až po večer. No a pri srdci Vás zahreje horúca výberová káva v spojení s ich vlastným kváskovým chlebom, či iným pečivom a koláčmi.





mandl'a

BRATISLAVA

Kto sa orientuje na scéne výberovej kávy na Slovensku, určite ihneď spozornie pri slove Mandla. Do detailu premyslený dizajn, špecifický pohľad na prípravu kávy, zrná najmä z dánskej pražiarne La Cabra. Mandla si získala srdcia obyvateľova Bratislavy, ktorý za jej kávou a neopakovateľným „vajbom“ cestujú častokrát až cez celé mesto. Rovnako je tak tomu aj v našom prípade, nakoľko všetky naše pracovné cesty v Bratislave začínajú práve na tomto mieste.





incité

KREMNICA

„Svoju prácu už od začiatku beriem ako poslanie, prostredníctvom ktorého môžem ukázať hosťom, že aj gastronómia môže byť zážitkom, zábavou a synonymom kvality.“ Slová zakladateľa, dnes už vychýreného podniku na strednom Slovensku, Róberta Pálka. Nášho kamaráta, barového konzultanta a gastronóma telom aj dušou. K svojej butikovej kaviarni a baru prednedávnom pridal aj bistro, ktoré nájdete taktiež v centre Kremnice.

Incité je koncept, ktorý je trochu mestský, trochu lokálny, trochu svetový no hlavne poctivý a hlavne pre nás, hostí. Nesmierne nás teší, že po rokoch strávených v rôznych kútoch krajiny a v podstate v tých najlepších gastronomických konceptoch, sa Robo rozhodol vrátiť domov a vybudovať niečo, čo v daných končinách naozaj nemalo obdobu. Veď predsa Kremnica je rovnako nádherná ako Banská Štiavnica a rozhodne ju treba navštíviť. Incité nám dáva všetkým o dôvod navyše, aby sa tak stalo. Najnovší prírastok do rodiny Incité, v podobe bistra je toho dokonalým dôkazom. Jednoducho malé mestá si zaslúžia špičkovú gastronómiu. A kávu.



oscar mood

NUOVA SIMONELLI

Domáci miláčik s dušou profesionála

Oscar Mood je častokrát označovaný ako domáci kávovar, no majiteľov malých bistier, či penziónov rovnako poteší. Elektronická kontrola ohrevu (PID), bypass v podobe pretlačového ventila (OPV), displej s časovačom a dvojstenná tryska Cool Touch sú základnou výbavou tohto drobcu.

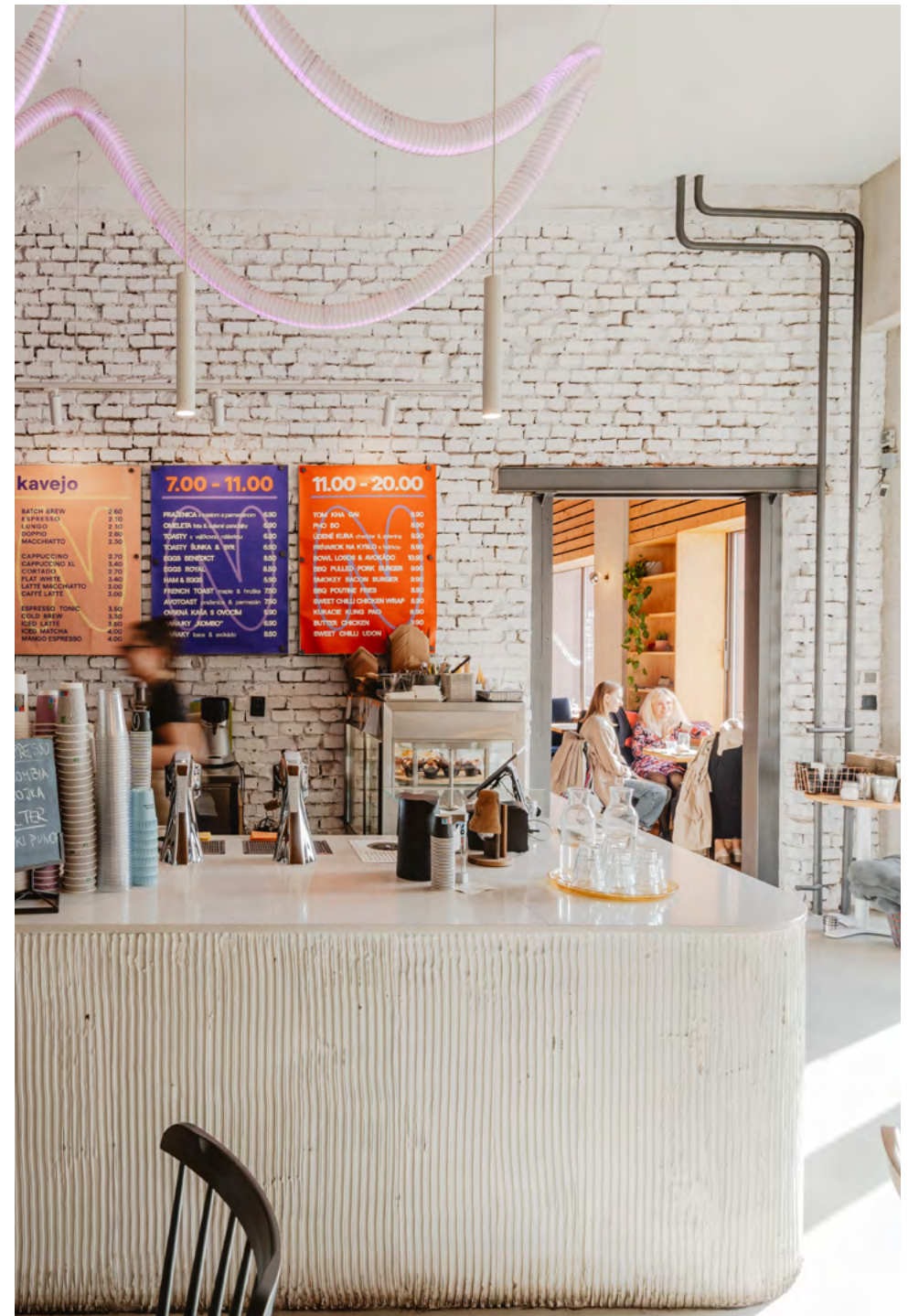
Nová verzia prichádza na trh aj so zaujímavou farebnou škálou, dreveným portafiltrom a mlynčekom k tomu. Ten nesie označenie DUO.



Pamätáte sa na vtipné „východňarské“ slogany pred kaviarňou, ktoré oblietavali celé Slovensko?

Cez rádia, sociálne siete či weby rôznych časopisov a magazínov. Tak to je Nico. Fúzia výberovej kaviarne a bistra. Klasických či zahraničných jedál. Náš dlhoročný partner a priateľ. Minulý rok sa po rokoch rozhodli Nico prerobiť a kávovar modbar bol jasnou voľbou. Otvoriť bar, ukázať procesy, prácu šikovných baristov. Presne to v ňom je modbar silný sa stalo ústredným motívom nového barového pultu v Prešove.

Vyťaženosť Nica, počet káv, ktorý denne pripravia, ako aj ich precíznosť a náročnosť v téme kvalitnej výberovej kávy bola pre nás výzvou, ktorú však modbar zvláda ľavou zadnou. Je to skutočný pracant, na ktorého sa môžete spoľahnúť. Navyše ten pohľad naň, v krásnom Nícu s odvážnym dizajnom je skvelou vizitkou, že modbar nie je iba záležitosťou pre malé kaviarne, ktoré bojujú s priestorom. Práve naopak. Modbar si zaslúži byť vo všetkých unikátnych podnikoch na slovenskej gastronómii.





modbar espresso

AV SYSTEM

Absolútne konzistentný a precízny systém prípravy espressa. La Marzocco Linea PB a Linea Mini prevtelená do elegantného systému s jedinečným dizajnom. Modbar Espresso AV poskytuje identické možnosti a technické prvky ako jeden z najvýkonnejších espresso kávovarov na svete. Dajte vedieť hostom, že s kávou to myslíte skutočne vážne a pozvite ich prežiť prípravu každej šálky bez cenzúry.



modbar

STEAM SYSTEM

Tryska od modbaru je viac ako len tryskou na šľahanie mlieka pre kávové nápoje. Minimalistický a moderný estetický zážitok spojený s nekompromisným výkonom. Navyše, modul trysky funguje aj samostatne bez Espresso systému. Nájdete ho v rôznych čajovníach, matcha baroch, či ako prídavný systém šľahania mlieka v tých najfrekvencovanejších kaviarňach sveta.



mlsnacava

BANSKÁ BYSTRICA

Espresso
shop vo svojej
najmenšej
možnej podobe.

Aj tak by sa dala charakterizovať banskobystrická Mlsnacava. 23 metrov štvorcových, sklad, 9 miest na sedenie. To všetko prepletené obchodom s čerstvo praženou kávou. Dizajnové riešenie používajúce kvalitné materiály však dlho nedokázalo odpovedať na otázku, čo s kávovarom. Akýkoľvek kávovar vyplňal priestor až príliš. Zakrýval prácu baristu a robil miesto chladným. Narúšal intimitu priestoru a kontakt hosta s baristom.

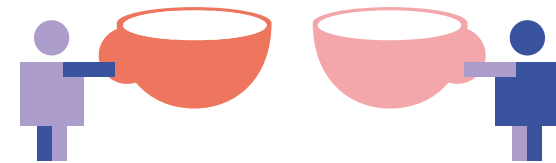
Odpoveď našli v „podpultovom“, modulárnom kávovare modbar, ktorý vzniká ako forma spolupráce medzi americkým a talianskym tímom kávových nadšencov pod hlavičkou La Marzocco. Modbar otvára priestor na komunikáciu, podnecuje k čistote, otvorenosti a transparentnosti. Ideálne riešenie pre malé priestory. Pre tých, ktorí sa za svoju prácu nehanbia. Niečo ako otvorená kuchyňa s kávou. Tak obľúbený a vyhľadávaný koncept, ktorý aj vďaka nám môžete zažiť aj u Vás v kaviarni.

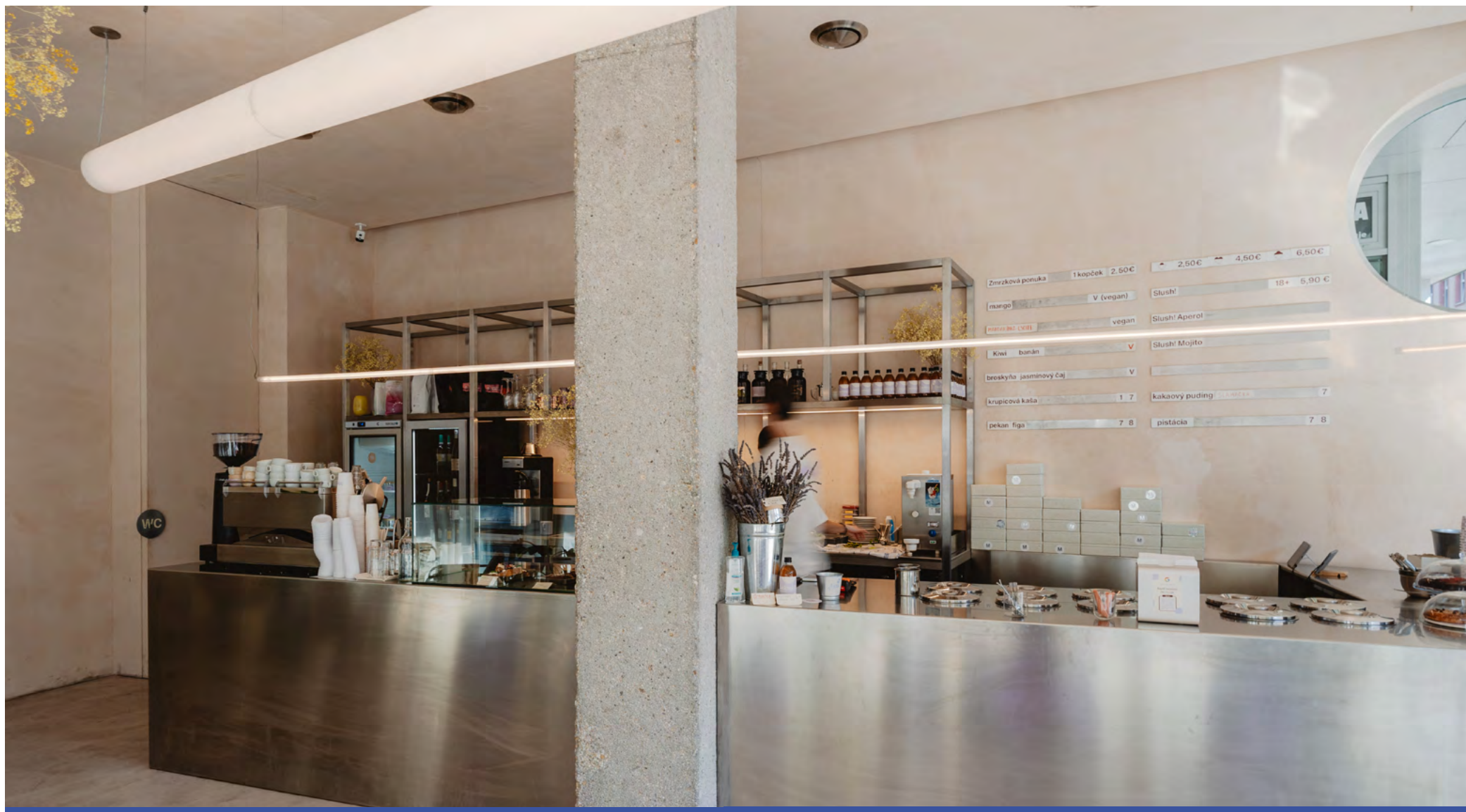


modbar

POUR OVER SYSTEM

Rozšírte svoje menu o automatizovaný systém prípravy filtrovanej kávy za pomoci jedného gombíka. Udržujte plnú kontrolu s manuálnym módom, alebo použite prednastavené recepty. Očarajte svojich zákazníkov skutočne jedinečným technologickým prvkom a zážitkom.





mimóza

BRATISLAVA

Mimóza začala ako sen mladých ľudí spojených láskou ku kvalitným surovinám a gastronómii. Tento sen sa rýchlo premenil na realitu v podobe krémového gelata, ktoré zákazníkov prenáša späť do chutí ich detstva. Všetko to začalo v malom, ale s veľkými ambíciami — vytvoril miesto, kde sa stretávajú rôzne komunity a kde je každý hosť prijatý s úsmevom a kvalitou.

Každá lyžička Mimózy je plná starostlivo vybraných lokálnych ingrediencií, čerstvého ovocia, exotických korenín a luxusných orieškov, ktoré sú základom jej nezameniteľnej chuti. Mimóza nie je len o zmrzline. Je o zážitku, ktorý začína výberom najlepších surovín a pokračuje ručnou prípravou, vrátane varu vlastných rozvarov a slaného karamelu.

Dnes je Mimóza viac než len gelateria. Je to miesto stretnutí, chutí a zážitkov, kde každý návštevník odchádza obohatený nielen o nové chutné zážitky, ale aj o pocit spokojnosti a radosti. S rozširujúcou sa ponukou sladkých dobrot a remeselných nápojov Mimóza pokračuje v písaní svojho príbehu, kde privíta každého, kto túži po troche radosti na jazyku.



bravilor

BONAMAT TH

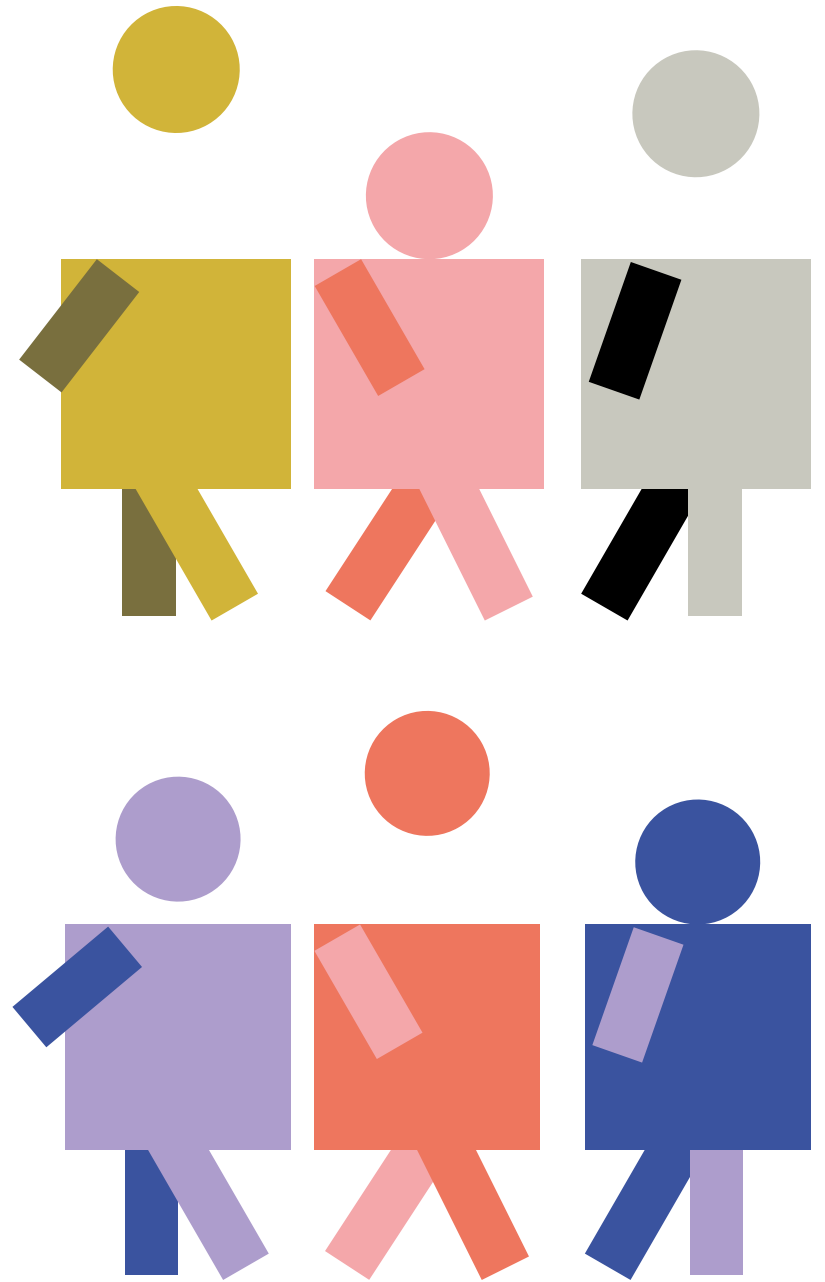


Filtrovaná káva rýchlo a jednoducho

Jednoduchý kávovar na prípravu väčšieho množstva filtrovanej kávy, takzvaného „batchu.“ Rada TH ponúka možnosť pripojiť kávovar na vodovodný okruh, no prichádza na trh aj s integrovanou nádržkou na vodu. 2,2 litra filtrovanej kávy za 6 minút. Rýchlo, precízne a kvalitne. Jednoduchá údržba zároveň zabezpečuje nízku finančnú a energetickú náročnosť pri prevádzke kávovaru.

Pre dokonalú prípravu kávy odporúčame párovať zariadenia Bravilor Bonamat s mlynčekmi Varia.





bravilor bonamat

AURORA

Dokonalá príprava filtrovanej kávy

Veľkokapacitný kávovar, ktorý behom pár minút dokáže pripraviť až 5 litrov filtrovanej kávy. Dokonalý partner do frekventovaných kaviarní, či pre hotelové kongresy a raňajky. Integrovaný výdajník horúcej vody, či prehľadné nastavenia rôznych receptov a objemov kávy za pomoci digitálneho displeja.

Aurora poskytuje baristom možnosť nastavenia rôznej teploty vody. Jej unikátna sprchovacia hlavica uvoľňuje aj tie najdelikátnejšie vône a chute kávy. Poskytuje dokonalú kontrolu nad pomerom kávy a vody. Je dokonalým spoločníkom pre siete kaviarní, nakoľko sú jej nastavenia prenášateľné za pomoci softvérového kľúča.

Pre dokonalú prípravu kávy odporúčame párovať zariadenia Bravilor Bonamat s mlynčekmi Varia.



bravilor bonamat

HOT WATER SYSTEMS

Spoločnosť Bravilor Bonamat využíva svoju veľkosť a skúsenosti vývojového centra aby prinášala na trh komplexné riešenia pre hotely, či kaviarne a iné gastronomické prevádzky. Ich výdajníky horúcej vody sú komplexné, prichádzajú v rôznych tvaroch a veľkostiach. Sú programovateľné, či manuálne ovládateľné. Pripojiteľné na vodovodný okruh, ale aj mobilné s nádržkou. Pre viac informácií sa neváhajte na nás obrátiť. Celú ponuku ich zariadení Vám radi osobne odprezentujeme. Výdajníky vody začínajú na veľkosti 3 litre a končia až pri 21 litrových zásobníkoch.



eck

BRATISLAVA

Jedna z najlepších reštaurácií na Slovensku pod taktovkou šéfkuchára Daniela Tilingera. V čom sa ukrýva ich úspech a aké sú základné piliére ich filozofie?

Jedlo

Jedlo je túžba. Po dobrej chuti, lákavej vóni, či výnimočnom zážitku. S jedlom si uvedomíte, že žijete a je vám dobre. Nič viac a nič menej. Na tanieroch v Ecku nájdete vášeň pre jedlo, vyváženosť chutí a krásu prírody. Vychutnáte si ho v podobe 7 chodového degustačného menu.

Tanier

Nájdete na ňom rukopis kuchára, jeho chuť objavovať, skúšať a hľadať kombinácie klasických a nových techník varenia. Všetky suroviny boli v Ecku poctivo hľadané, ochutnané a vyskúšané. Ich jedlá si zachovávajú pôvodnú chuť a štruktúru, potešia vás však novými kombináciami.

Chuť

Objavte chuť, ktorá je esenciou dobrého jedla. Objavte chuť regiónu, ktorý presahuje hranice štátov a nesie v sebe nezameniteľnú stopu strednej Európy.

Rešpekt

Ich večne aktuálnym trendom je úcta ku všetkému, z čoho v kuchyni varia pre hostí. Hľadajú to najčistejšie, čo jedlo vo svojej kráse a chuti ponúka. Niektoré zo surovín, ktoré používajú v ich kuchyni, sú z ich záhrady a farmy. Všetko, čo je jedlé, dostane u nich šancu.

Kuchyňa

V kuchyni Ecku varia na ohni, aby nechali vyniknúť výnimočnú chuť základnej suroviny. Všetko okolo je doladené tak, aby jedlo a jeho prílohy spolu chutili. Zachovali v dedičstve regionálnej kuchyne dušu a pridali pár nových detailov.





balamuta

BRATISLAVA

Balamuta je stolárske a dizajnérske štúdio s dielňou v Bratislave

BALAMUTA je stolárske a dizajnérske štúdio s dielňou v Bratislave zamerané predovšetkým na výrobu sedacieho nábytku a stolov z masívneho dreva. Zvládneme ale aj návrhy kompletných interiérov na mieru podľa zákaznickej dokumentácie.

V Balamute sa nebojíme ani drahšieho exotického reziva z celého sveta. Vyvíjame si vlastné dizajny, ručne ich viažeme, ohýbame, lisujeme a baví nás objavovať tradičné techniky.

Srdcom projektu je Adrián Krišák, veterán druhej baristickej generácie a tlačiar troch rešpektovaných publikácií o výberovej káve. Pracoval ako technický špecialista filtračných systémov vody a aby to nestačilo, prešiel polovicu Európy v smradľavej dodávke s post-punkovou kapelou. Neskôr vymenil kávovar za formátovaciu pílu a v roku 2023 si založil vlastnú stolársku dielňu.



javorskyatelier

BANSKÁ BYSTRICA

Nenápadný dotyk umenia v každodennom živote.

JavorskyAtelier je miesto, kde sa umenie stáva súčasťou každodenného života. Marta Javorská, zakladateľka ateliéru, sa začala venovať keramike už počas stredoškolského štúdia. Počas rokov sa sústredila na maľbu, no jej záujem o keramiku nikdy nezmizol. Po absolvovaní štúdia maľby na Krakovskej Akadémii výtvarných umení sa ku keramike vrátila a preniesla svoje poznatky do výroby tanierov a šálok, čím vytvorila originálne kusky.

Záľuba sa rýchlo pretransformovala na prirodzenú súčasť jej tvorby. Spolu s manželom, hudobníkom a výtvarníkom Davidom Javorským, vytvorili značku JavorskyAtelier, ktorá odráža ich umelecké očtenie. Každý výrobok je výsledkom ich kreativity a originálneho prístupu k detailom, pričom sa zameriavajú na spojenie estetiky a funkčnosti.

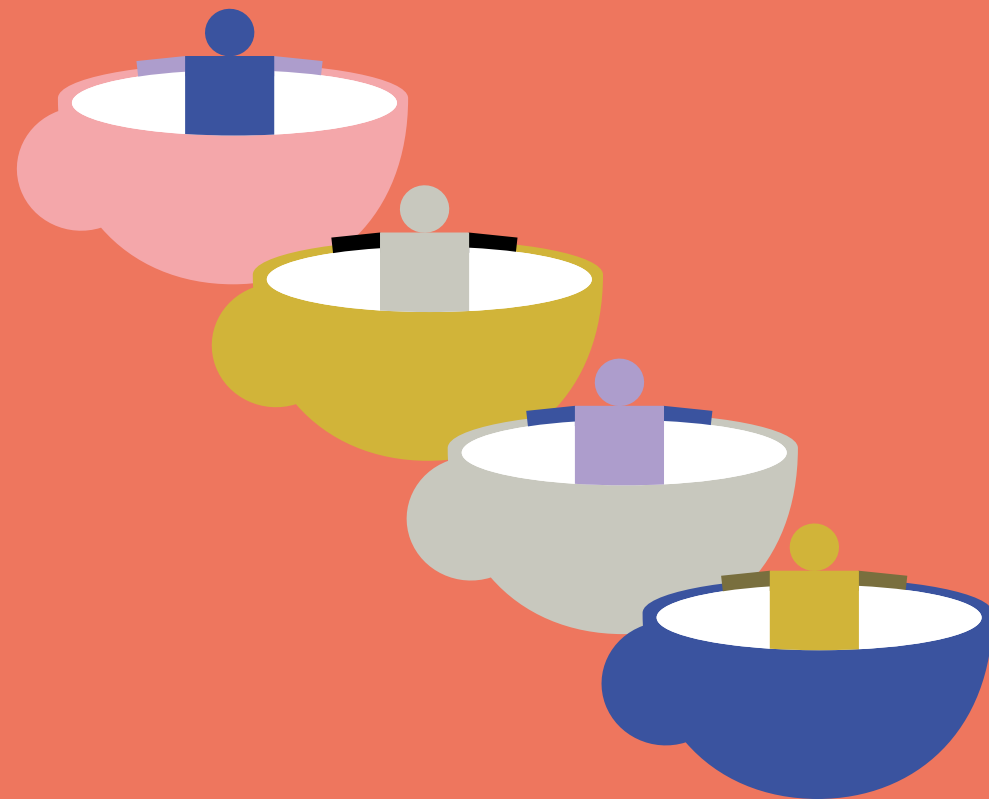
Usilujú sa o to, aby každý výrobok ponúkal praktické využitie a zároveň vyjadroval osobitný príbeh, ktorý si každý, kto sa s ním stretne, vytvorí pri jeho objavovaní. Detaily sú pre nich zásadné, pretože práve tie dodávajú každému kúsku jeho výnimočnosť. Je úžasné, keď napríklad pri šálke môžete sledovať jedinečné vlastnosti ručne vyrobených kuskov, ktoré majú svoj charakter.

Svoju vášeň pre farby a tvary prenášajú do každého keramického diela. Ich tvorba sa vyznačuje originálnymi kresbami, čistými líniami a kolážami, ktoré dávajú každej šálke, tanieru, miske alebo váze jedinečný charakter. Kladú dôraz na poctivú ručnú výrobu a autenticitu, ktorá vychádza z úprimného prístupu k remeslu.

Výrobky, ktoré vznikajú v ich dielni, nachádzajú svoje miesto u ľudí, ktorí ocenia ručne vyrábané predmety s osobitým charakterom. Tieto jedinečné kusky sú ideálne pre tých, ktorí hľadajú krásu v každodenných objektoch. Každý kusok je vytvorený s dôrazom na to, aby bol nielen esteticky príjemný, ale aj funkčný, čím sa umenie stáva neoddeliteľnou súčasťou každodenného života.



Umenie dokonalého espressa (nielen) doma



eagle one prima

VICTORIA ARDUINO

Profesionálny kávovar, zmenšený pre domáce potreby.

Taký, ktorý inšpiruje aj skúseného baristu, no podnecuje aj zvedavého začiatočníka. Taký, ktorý premení každé espresso na zážitok. Ideálne v spojení s domácou atmosférou v kruhu rodiny? Odpoveď je jednoznačná: Eagle One v prevedení Prima.

Prima spája všetko, čo predstavuje dokonalý kávovar a čo od neho očakáva profesionálny barista. Dokonalá teplotná stabilita, výborná obsluha. Či už z pohľadu ergonómie, alebo nastavovania rôznych parametrov za pomoci aplikácie. Jednoducho sen tých, ktorí snívajú o príprave dokonalého espresso a o spoločníctví na dobrodružstvá doma i mimo domov. Prima vyzerá tak dobre, ako funguje. Svoje Vám o tom povedia aj desiatky pražiarov, ktorí majú tento kávovar u seba v pražiarni, či využívajú jeho robustnosť na rôznych udalostiach, kde chcú odprezentovať svoje remeslo v tom najlepšom svetle.



atom

VICTORIA ARDUINO

Precízne mletie (nielen) doma

Špeciálna edícia mlynčiekov Atom Prima je predovšetkým určená ako dvojička ku kávovaru Eagle One Prima. Svojou technologickou vyspelosťou to však nemusí byť tak.

Atom je vhodný predovšetkým pre mletie kávy na espresso, no zvládne aj hrubšie mletie na filter vďaka ergonomickej nádobke. Mikrometrické nastavenie hrúbky mletia je veľmi presné, citlivé a predurčuje mlynček aj na iné použitia ako v domácich potrebách. Je to ideálny spoločník pre mletie čerstvej bezkofeínovej kávy, prípadne druhej kávy vo Vašej ponuke.





Umenie dokonalého espressa (nielen) doma

La Marzocco Pico

Precízne mletie doma

Domáci espresso mlynček postavený na 90-tich rokoch tradície. Pico spája jednoduchosť, spoľahlivosť a výnimočnú kvalitu s každým jedným mletím. Bol vytvorený s obrovským zmyslom pre detail, prichádza s tichým indukčným motorom, presným dávkovaním, programovateľnosťou a unikátnymi, nastavovateľnými nožičkami na udržanie portafiltru. Kompaktný a nenáročný na používanie. Dokonalý pomocník nielen pre domáceho baristu.

Varia VS3

Vyjadrenie štýlu a výkonu

Jeho minimalistický dizajn doplnia akýkoľvek dizajn kuchyne zatiaľ čo jeho pokročilé funkcie ponúkajú vynikajúci zážitok z čerstvo pomletej kávy. Malý, úzky, kompaktný mlynček dokáže zo svojho hliníkového tela vydať pozoruhodný výkon. A to ako pri mletí kávy na espresso, tak aj na rôzne druhy príprav filtrovanej kávy. Antistatický dizajn a povrch všetkých kovových častí mlynčeka eliminuje statickú retenciu. Tento mlynček je jednoducho povinnou výbavou všetkých nadšencov kvalitnej kávy.

Varia VS6

VS3 preformovaná do mlynčeka vhodného pre kaviarne. S väčšími mlecími kameňmi, rýchlejšim motorom a vynikajúcou konzistenciou mletia chce konkurovať aj omnoho väčším a drahším zariadeniam.



Varia EVO Hand & Hybrid Grinder

Prvý hybridný mlynček na svete

Ponorte sa do novej éry mletia kávy. Evo kombinuje ručný mlynček s malým elektromotorom, ktorý dokáže pomlieť až 5 ranných dávok kofeínu na jedno nabitie.

Varia AURA Smart Kettle 0,8l

Nová rýchlovarná kanvica s optimalizovaným dizajnom pre prípravu filtrovanej kávy a dokonalou teplotnou stabilitou. Jej minimalistický dizajn dopĺňa akýkoľvek dizajn kuchyne zatiaľ čo jej pokročilé funkcie ponúkajú vynikajúci zážitok z čerstvo pripravenej kávy. Možnosť nastavenia teploty s presnosťou 1 stupňa Celsia, „Hold“ režim, intuitívny OLED displej, režim rýchleho a tichého ohrevu ako aj ochranný systém, ktorý zabraňuje spusteniu prázdnej kanvice.

Varia STEEP Cold Brew fľaša

Nový rozmer osvieženia

Pevná, krásna a navyše ergonomicky vyladená. Taká je nová fľaša na prípravu za studena lúhovanej kávy od Varia. Sitko filtra na kávu s objemom až do 60 gramov kávy, ktoré nezanecháva takmer žiaden sediment, kapacita až 750 ml vody. Vyrobená z kvalitného borosilikátového skla v rozmere, ktorý sa zmestí do každej bežnej chladničky.

Varia AKU Scale

Váha vytvorená pre najnáročnejšieho užívateľa. Kapacita váženia až 3,1 kilogramu pri zachovaní odchýlky na úrovni 0,1 gramu, vodeodolnosť a vysoká odolnosť kompaktného tela. Aj voči vriacej vode. Váha ponúka viacero módov – automatické vyrovnávanie, časovač ale aj plne manuálny mód.

Varia AURA Kettle 1,5l

Vynikajúci spoločník pre pražiarov

Široké hrdlo kanvice predurčuje jeden a pol litrovú Auru k vynikajúcej práci v pražiarni počas cuppingov. Možnosť nastavenia teploty s presnosťou 1 stupňa Celsia, „Hold“ režim, intuitívny OLED displej, režim rýchleho a tichého ohrevu ako aj ochranný systém, ktorý zabraňuje spusteniu prázdnej kanvice.

Bravor Bonamat Iso

Filtrovaná káva rýchlo a jednoducho

Iso by sme mohli nazvať aj domácim kávovarom na prípravu filtrovanej kávy. Kávovar prichádza v balení už s jednou 2 litrovou termoskou a štartovacím balíčkom filtračných papierov. Moccamaster tras sa. Iso je precíznejší, kvalitnejší a v porovnateľnej cene. Pre dokonalú prípravu kávy odporúčame párovať zariadenia Bravor Bonamat s mlynčkami Varia.



Testovacie centrum / Showroom

Miesto, kde sa najväčší konkurenti kamošia

Viete si predstaviť, že existuje showroom, kde vedľa seba stoja úplne nové BMW, Mercedes a Audi? Je niečo také možné? Za nás je. Ved' prečo nie. Ved' nové auto si nekupujete každý mesiac a je vhodné vedieť o všetkých možnostiach všetko. Rovnako tak to vnímame s kávovarňami, či mlynčekmi na kávu. Je teda na mieste, aby ste o všetkom vedeli čo najviac. A to nielen z internetu, ale mali ste možnosť si tie najlepšie technológie z najlepších vyskúšať vlastnými rukami, očami, chuťovými pohárkami či ušami. Taká malá Utópia. Kde sú všetci kamoši, kde si vždy povieme a ukážeme všetko narovinu a Vy si teda vyberiete správne hneď na prvýkrát. Lebo v tom je ukrytý úspech v podnikaní. Nie ušetriť, ale investovať správne na začiatku.

Práve takéto miesto sme vytvorili v Banskej Bystrici – teda všetci k nám majú relatívne blízko. Miesto, kde vedľa seba stoja tí najväčší rivali. Bok po boku. A kamošia sa. Aspoň za našimi dverami. Neveríte? Neváhajte a prídte nás navštíviť.

Naším poslaním je uchovávať a propagovať espresso kultúru a vôbec kávovú kultúru za pomoci tých najlepších vo fachu. Či už z pohľadu výrobcov technológií, alebo pražiarov.

Náš showroom, prípadne testovacie a školiace centrum je miestom plné vášne. Miestom, kde popularizujeme kávu, espresso kultúru, ale aj iné metódy prípravy kávy. Je miestom, kde veríme, že obohacovaním našich zručností a vedomostí sa spoločne s Vami vyberieme tým správnym smerom do budúcnosti. Miestom, kde propagujeme integráciu, diverzitu a sústredíme sa na trvalú udržateľnosť našej práce a našich cieľov. V neposlednom rade, je to miesto, kde podnecujeme k dialógu a interakcii s cieľom obohatiť naše vzťahy a podporiť umenie dobrého života a nažívania.



ek a guatemala

MAHLKOENIG

Veľkokapacitné mlynčeky na kávu

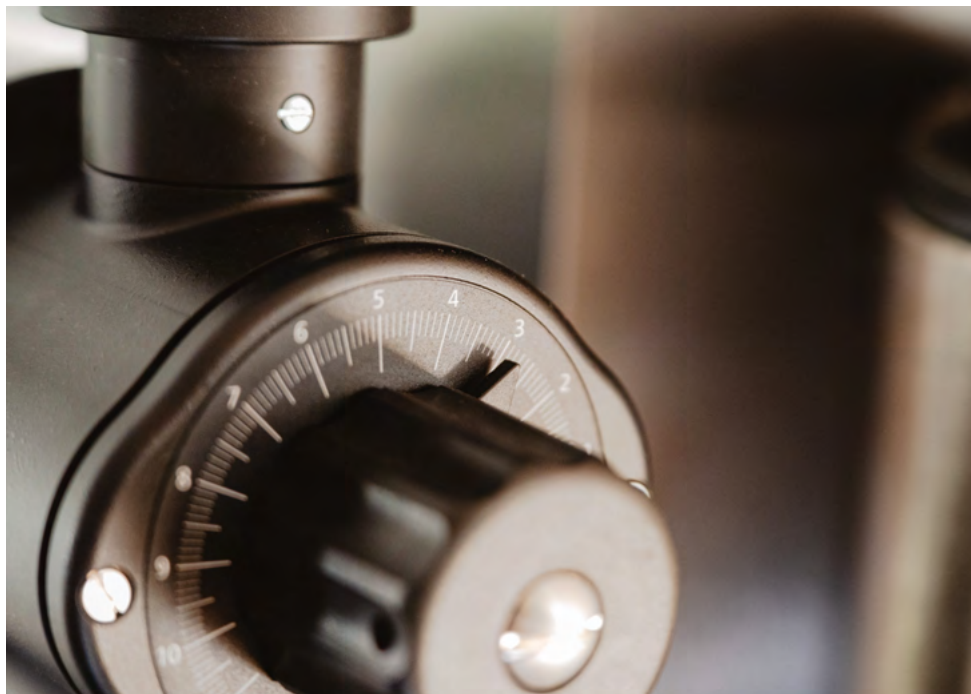
Mahlkönig nemusíme špeciálne predstavovať. Ich mlynčeky si pamätáme ešte z 90-tych rokov z potravín. Pamätáte sa ako si Vaša stará mama v potravinách mlela kávu domov, tak za to môže Mahlkönig.

Spoločnosť dodnes patrí k špičke výrobcov v riešení mletia kávy. Ich azda dva najpredávanejšie modely Guatemala a EK43 nájdete v každej lepšej kaviarni. Sú neodmysliteľnou súčasťou pražiarňí, rôznych súťaží či eventov, kde baristi potrebujú pomlieť veľké množstvá kávy v krátkom čase v čo najlepšej konzistencii. V tomto je Mahlkönig naozaj doma.

Mlynček EK43 dobyl medzinárodný kávový priemysel a vládne ako nesporný kráľ mlynčekov na kávu - s vysokým výkonom, spoľahlivosťou a prvotriednymi výsledkami mletia. Jeho vynikajúci profil mletia zostáva bezkonkurenčný.

Mlynček EK43 poskytuje najrovnomernejšiu extrakciu hodnotnej arómy kávy a je známy ako záruka výnimočného chuťového zážitku a symbol kvality. Jeho špeciálny tvar sa stal ikonou v rámci medzinárodnej baristickej scény, ktorá sa cíti byť s mlynčekom EK43 hlboko spojená svojou spoločnou vášňou pre kávu. Mahlkönig nedávno predstavil prepracovanú verziu obľúbeného mlynčeka Guatemala. Klasika prešla faceliftom pri zachovaní obľúbených a osvedčených technických parametrov. Okrem nového dizajnu prichádza táto klasika s novou geometriou, zvýšenou kapacitou násypky a elegantným celohliníkovým telom pre maximálnu životnosť.





swan
LA MARZOCCO

Inovatívna technológia ukrytá v jedinečnom dizajne

La Marzocco predstavilo novú podobu mletia kávy. Skombinovalo nové technologické prístupy s takmer 100 ročnou tradíciou a expertízou v oblasti technológií na prípravu kávy formou espressa. Swan prináša patentovanú technológiu odstraňujúcu statickú energiu, absolútnu precíznosť mlecích kameňov a zdokonaľuje konzistenciu s pomocou merania rotačnej pozície mlecích kameňov. Zároveň redukuje vznikajúce teplo od motora, nakoľko je umiestnený mimo mlecích kameňov, ktoré sú poháňané prevodníkom, ktorý zlepšuje presnosť a prácu s mlynčekom.



Filtrácia vody

Kvalitná šálka kávy začína prvou kvapkou vody, ktorá priteká do Vášho kávovaru. Dávno predtým, ako nasypete čerstvú kávu do mlynčeka, zomeliete ju a necháte extrahovať. Voda tvorí 90-99% objemu každej šálky kávy. Navyše, téma kvalitnej vody je veľmi komplexnou témou, s ktorou si aj my necháme poradiť najfundovanejšími odborníkmi na svete. Práve preto naša spoločnosť spolupracuje hneď s viacerými výrobcami filtračných mechanizmov. Menovite Brita a Aquaphor. Spoločnosť Aquaphor pochádza z Estónska a patrí medzi najväčšie na svete v danej oblasti. Na Slovensko dovážame 3 riešenia z ich dielne.



Crystal Soft

je priamy filter s bez soľnou iónovou výmenou a uhlíkovým filtrom. Efektívne odstraňuje vápnik a magnézium z vody, čo redukuje tvorbu vodného kameňa na nevyhnutné minimum. Navyše redukuje aj náklady na prevádzku, ktoré sú nižšie o viac ako 30% v porovnaní s konkurenčnými filtrami a disponuje zabudovaným prietokomerom, tak aby sme vedeli vždy a včas vymeniť filtračné patríny v závislosti od kvality Vašej vstupnej vody.



APRO-100-PRO-SST

je jednou z najkompaktnejších reverzných osmôz na trhu s dodatočnou mineralizáciou vody, aby bola zabezpečená optimálna mineralizácia, ktorá podporuje vyváženú chuť a vôňu kávy u Vás v prevádzke.



APRO-NP-80

je riešením reverznej osmózy s vysokým prietokom, nastaviteľnou a stabilnou mineralizáciou. APRO-NP-80 garantuje delikátny balans medzi vynikajúcou čistotou vody a udržaním správnej hladiny žiadúcich minerálov. Je plne automatická, nenáročná na energiu, navyšs so zabudovanou tlakovou nádobou.



Brita Purity C Quell ST

spĺňa všetky Vaše potreby. Ponúka overenú technológiu systematického filtrovania vody, kedy z vody odstráni uhlíčitany v štyroch krokoch. Účinne znižuje obsah neželaných látok, ktoré negatívne ovplyvňujú chuť a arómu – a to aj v obtokovej vode, pre dosiahnutie optimálnej kvality koncového produktu. Brita Purity C Quell ST filtrujú v 4 krokoch:

1. Predfiltrácia, kedy filter zachytí hrubé častice.
2. Zníženie uhlíčanovej tvrdosti, kedy filtračné médium znižuje uhlíčanovú tvrdosť vody, ktorá znižuje tvorbu vodného kameňa.
3. Filtrácia aktívnym uhlím, kedy všetka voda, vrátane obtokovej, neupravenej vody prechádza cez filter s aktívnym uhlíkom, ktorý znižuje obsah látok ovplyvňujúcich chuť a arómu vody.
4. Jemná filtrácia, počas ktorej vlnený filter nakoniec zachytí najmenšie častice vo vode.

Údržba kávovarov a mlynčiekov

Pri téme údržby zariadení na prípravu kávy je dôležité zohľadniť najmä časové hľadisko. Znie to priam až neuveriteľne, no v praxi sa stretávame aj na miestach, kde by sme to neočakávali s prekvapením, keď povieme, že zariadenia sa čistia denne, ak nie dokonca aj počas dňa.

Denná údržba

Pri dennej údržbe by malo dôjsť k dôkladnému prečisteniu hláv kávovaru za pomoci slepého sítka a čistiackej chémie. My dokonca odporúčame aj odnímať sprchu kávovaru na dennej báze a prečisťovať ju – stačí aj pod horúcou tečúcou vodou. Rovnako tak by sme nemali zabudnúť na dôkladné rozobratie a prečistenie portafiltrov, teda pák. Taktiež stačí pod horúcou tečúcou vodou, vrátane sietok a všetkých vnútorných súčastí. Pomôže nám kefka. Denná údržba by mala zahŕňať aj dôkladné prečistenie mliečnych systémov za pomoci čistiaceho prostriedku.

Týždenná údržba

Pri správnej údržbe na dennej báze postačuje pri frekvencií raz za týždeň prečistiť odpadovú misku kávovaru, ktorá sa väčšinou nachádza pod mriežkou na šálky pod hlavami kávovaru. Naše odporúčanie je však aj vyumývať vnútorné časti kávovaru na miestach kde je možné sa dostať. Ideálne pri vypnutom kávovare, aby nás nepopáliť vnútorné súčasti kávovaru, ktoré sú inak horúce.

Pri mlynčekoch odporúčame raz za týždeň dôrazne umyť násypku na zrnkovú kávu, nie vodou ale alkoholom, ktorý nezanechá pach a vlhkosť. Takisto je vhodné mlynček manuálne rozobrať a prečistiť okolie mlecích kameňov. Tu závisí frekvencia skôr od množstva spotrebovanej kávy, ako od času. No raz za týždeň by sa tak malo stať. Našou snahou je aby baristi prečisťovali tieto súčasti mlynčeka každých 10 kilogramov spotrebovanej kávy. Niektoré mlynčeky sú jednoduchšie na údržbu, čo je aj veľmi veľkým faktorom, prečo máme v portfóliu mlynčeky od konkrétnych výrobcov.

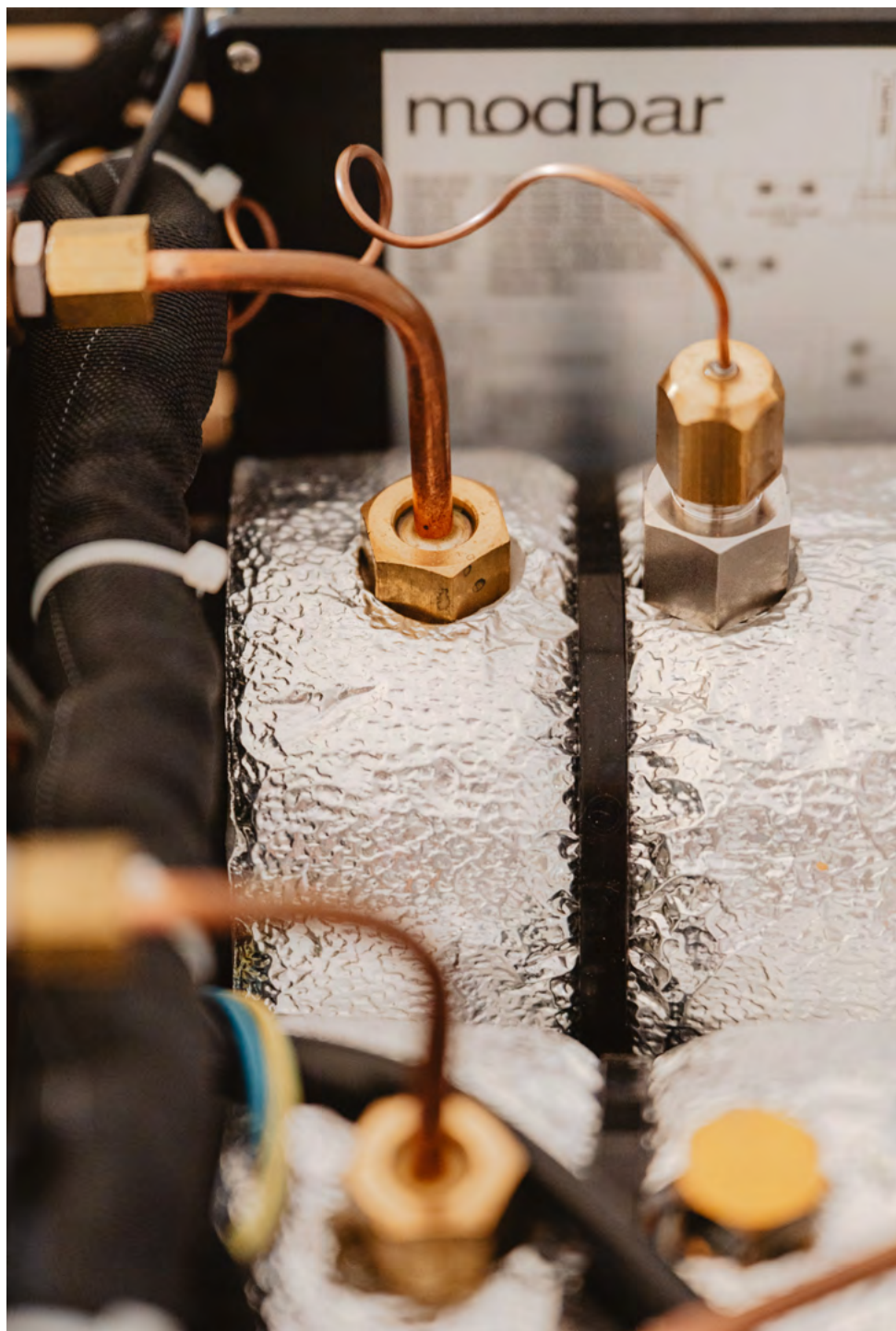
Polročná údržba – vykonaná odborným servisným technikom.

Približná doba trvania takéhoto zásahu je jedna hodina. Predpokladá sa, že servisný technik, ktorý vykonáva údržbu pozná bezpečnostné opatrenia, najmä pokiaľ ide o úkony týkajúce sa elektroinštalácie, parných bojlerov a vody. Pred touto údržbou by mal byť technik plne informovaný o akýchkoľvek problémoch, ktoré počas posledných mesiacov nastali.

Technik vykonáva:

- Kontrolu nápojov a správnosť dávkovania a prietokov
- Kontrolu stavu naplnenia bojlerov
- Kontrolu ventilov a možné netesnosti v ich okolí
- Kontrolu tesnosti parného bojlera a iných bojlerov či spojov
- Výmenu tesnení v hlave kávovaru spoločne so sítkami
- Kontrolu a prípadnú výmenu tesnení v tryskách horúcej pary
- Kontrolu káblových spojov
- Kontrolu hlučnosti čerpadla
- Kontrolu čistoty odpadovej misky a hadice
- Kontrolu tesnosti pretlakového a odvzdušňovacieho ventilu
- Kontrolu tlakov v parnom bojleri, vstupnej vody a čerpadla
- Kontrolu mineralizácie vody a prípadná výmena filtračných náplní
- Pri technologicky vyspelejších kávovaroch sa vykoná kontrola aj iných súčastí (čidlo automatického oplachu hlavy kávovaru, kontrola počtu čistiacich cyklov, kontrola stavu teflónu vých hadičiek, prietokových restiktorovo a iné...)





Servis zariadení a záruka

V Kolektíve si uvedomujeme, že správny a najmä nepretržitý chod zariadení je kľúčovým faktorom úspechu našich zákazníkov. Máme skúsenosti aj s niekoľkými vlastnými prevádzkami, poznáme problémy, ktorým čelíte. Práve preto máme v Kolektíve niekoľko pravidiel, ktorých sa držíme a ktoré otíme:

- 1.** Reagujeme na poruchy veľmi rýchlo a aktívne. Garantujeme našim zákazníkom, že v rámci 24 hodín majú problém vyriešený. Nech ide o akúkoľvek závalu na akomkoľvek zariadení. Na akomkoľvek mieste. Radi formulujeme tento záväzok voči zákazníkom nasledovne: nasledujúci deň otvárate prevádzku na čas a s vyriešeným problémom.
- 2.** Väčšinu problémov sme schopní odstrániť priamo na mieste. No ak to znamená dlhší servisný zásah – obmedzenie chodu prevádzky na dve a viac hodín, zariadenia radšej v krátkom čase vymeníme a jeho servis a následná dôsledná kontrola prebieha na našom akreditovanom servisnom stredisku. Počas tohto času Vám garantujeme zapožičanie adekvátnej, plne funkčnej a častokrát aj novej technológie, zdarma.
- 3.** Držíme obrovské množstvo náhradných dielov sklalom, teda eliminujeme čas opráv zariadení.

- 4.** Naše servisné zásahy sa snažíme vykonávať za čo najlepšie cenové podmienky. Neúčtujeme si cestovné náklady na základe odjazdených kilometrov, ale paušálne podľa vzdialenosti. Na Slovensku neexistuje preprava na servisný zásah drahšia ako 30 EUR.

- 5.** Naším zákazníkom na začiatku spolupráce ponúkame možnosť zakúpenia si pravidelných údržbových zásahov aj na niekoľko rokov vopred za zvýhodnené podmienky. Ceny sa líšia podľa typu technológie.

- 6.** Prinášame na Slovensko ako jediný možnosť predĺženej záruky až na niekoľko rokov. Ceny sa líšia podľa typu technológie.

- 7.** Pravidelne kontrolujeme stav mineralizácie vody a upozorňujeme Vás vopred na nutnosť jej výmeny. Minimálne raz za rok, v závislosti od objemu použitej vody a kvality vstupnej, surovej vody.

- 8.** Každý úkon evidujeme, dokumentujeme a vopred Vás informujeme o zistených závadách a finančnej a časovej náročnosti ich odstránenia.

Baristické potreby

Kolektív spolupracuje s desiatkami spoločnosťami z celého sveta s jedným cieľom. Vyhovieť aj tým najdetailnejším a najkomplikovanejším požiadavkám svojich zákazníkov.

Naše portfólio zďaleka nekončí tým, o čom si môžete v tomto magazíne prečítať.

Ku každému zákazníkovi a projektu pristupujeme individuálne a nastavujeme procesy za barom tak, aby vyhovovali konkrétnym požiadavkám. Áno, niekedy to znamená hodiny konzultácií, hodiny za volantom či počítačom. Či komunikáciu s rôznymi dodávateľmi, aby sme dokázali zabezpečiť takmer čokoľvek, na čo si spomeniete. Individuálny branding, personalizácia farieb zariadení, ich celkový dizajn, ako aj špecifické baristické potreby.

Druhá dekáda skúseností, kontaktov a cestovania po celom svete pre Vás znamená iba jedno. Vyslovte svoju požiadavku a sme viac ako presvedčení, že na ňu budeme vedieť reagovať.





k^olektív

Robotnícka 19,
974 01 Banská Bystrica,
IČO: 44534850

SHOWROOM:
Partizánska cesta 75B
974 01 Banská Bystrica



