



Banua
café



Nejlepší káva pro automatické kávovary

PRODÁVEJTE SPOLU S KÁVOVARY
KVALITNÍ KÁVU A ZVYŠTE SVÉ ZISKY

KVALITNÍ DOMÁCÍ AUTOMATICKÉ KÁVOVARY DNES PŘIPRAVÍ DOKONALÉ ESPRESO, CAPPUCCINO I DALŠÍ KÁVOVÉ SPECIALITY JEDNÍM STISKEM TLAČÍTKA. SEBELEPŠÍ KÁVOVAR ALE NEUDĚLÁ AROMATICKOU A CHUŤOVĚ LAHODNOU KÁVU, POKUD DO NĚHO NENASYPETE KVALITNÍ KÁVOVÁ ZRNKA.

Pro obchodníky je prodej kávy ke kávovaru další možností, jak zvýšit profit a zákazníkovi dát důvod se do obchodu v budoucnu vrátit. Stále větší oblibu si u majitelů kvalitních kávovarů získává káva BANUA. Na český trh ji před časem uvedla společnost JABLUM Czech s.r.o., tu milovníci kvalitní kávy znají jako dovozce jedné z nejlepších káv světa, jamajské Blue Mountain.

BANUA

Čerstvě pražená káva

Káva BANUA, 100% arabica, se připravuje výhradně z čerstvě pražených kávových zrn pocházejících z plantáží oblasti Chiapas v Mexiku a vybraných vysokohorských plantáží Latinské Ameriky. Díky nadmořské výšce 1 100 až 1 200 m n. m. se BANUA vyznačuje velmi mírnou kyselostí a jemnou chutí se stopami oříšků a čokolády. Zrna se praží v České republice, pro zajištění maximální čerstvosti kávy.

BANUA je v prodeji v zrnkové i mleté formě, která je vhodná pro přístroje určené k přípravě espresa, ale i pro překapávače. Balení v kvalitních třívrstvých 250g sáčcích s ventilky Aroma System je velmi důležité.

Kávová zrna na vzduchu totiž velmi rychle ztrácejí aroma, což má negativní vliv na chuť připravované kávy. Pro domácnosti se proto velká balení kávy nehodí. Čtvrtkilové balení lze rychle spotřebovat, a užít si tak plnou chuť a aroma kávy BANUA.



Protože nás čerstvě pražená káva nalákala, rozjeli jsme se za její vůní do firmy JABLUM Czech s.r.o. Nad šálkem skutečně výborného espresa jsme si o kávě a jejím prodeji povídali s Lenkou Matoušovou, produktovou manažerkou kávy BANUA:

Jak se dnes káva v retailových obchodech prodává?

Jako výrobce kávy BANUA věříme, že ke kvalitní kávě patří i kvalitní prodej. Všem obchodníkům proto poskytujeme proškolení jejich pracovníků o kávě, základech přípravy kávy. Prodáváci tak umí nejen zákazníkům nabídnout kávovar, ale zejména poradit v jeho používání a přípravě kávy. Nabídka kávy v obchodě a znalosti prodejců se tak snadno odrazí ve zvýšeném zájmu zákazníků i o kávovary samotné.

Káva se ale asi těžko nabízí, když ji zákazník nemůže ochutnat?

Máte pravdu, jedno ochutnání vydá za tisíc slov. Pro obchodníky jsme proto připravili řadu novinek, kterými podporujeme prodej čerstvě pražené kávy BANUA v jejich obchodě. Jednou z možností je instalace našeho kávovaru přímo v obchodě u obchodníka. Ten má pak možnost zákazníkům nabídnout ochutnávku kávy BANUA.



Ne všude je ale možné ukázkový kávovar nainstalovat...

Ano, myslíme i na obchodníky, kteří nemohou ukázkový kávovar využít, nebo na internetový prodejní kanál. Velmi úspěšná jsou vzorková 100g balení kávy BANUA, která poskytujeme zdarma a obchodníci je využívají jako „dárky“ pro zákazníky k zakoupenému kávovaru. Káva BANUA je tak první volbou zákazníka pro naplnění nového kávovaru.

Na základě této dobré zkušenosti se později

zákazníci ke kávě BANUA rádi vracejí.

Nejsilnější částí roku je pro prodej kávovarů bezesporu vánoční období, jak je to s kávou?

Samozřejmě i pro nás je vánoční období velmi významné. Ve spolupráci se značkou kávovarů JURA připravujeme řadu prezentačních ochutnávek na vybraných akcích. Příznivci dobré kávy v naší vánoční nabídce naleznou velmi atraktivní dárková balení kávy BANUA s originálními šálky.

Nad šálkem dobré kávy BANUA v liberecké společnosti JABLUM Czech s.r.o. čas příjemně, ale velmi rychle uběhl. Rádi se však do této kávou provoněné firmy v budoucnu vrátíme. Na závěr dodejme poslední informaci. Do konce roku káva BANUA vstoupí také na slovenský trh.

Více informací o kávě BANUA na www.banua.cz