

Kennismaking & locatie-inventarisatie

- Analyse van jouw horecaformule en koffieverbruik.
- Bezoek op locatie om situatie, wensen en capaciteit in kaart te brengen.
- Inzicht in je gewenste koffiebeleving (smaak, stijl, presentatie).

Maatwerkvoorstel

- Selectie van geschikte apparatuur (flexibel in merken en modellen).
- Advies over koffiemelanges (duurzaam, gebalanceerd, herkomstgericht).
- Optie voor aanvullende diensten zoals baristatraining of inrichting van koffiezones.



Total Brew Solutions

Horeca

Falentro
SPECIALTY COFFEE

+31 6 49645357

www.falentro.nl

Zuidpromenade 2A, 3768EM Soest

Falentro
SPECIALTY COFFEE



Installatie & teaminstructie

- Professionele installatie op locatie.
- Instructie over gebruik, reiniging en basisonderhoud.
- Training voor personeel: basis barista-skills, workflow en consistentie.



Operationele ondersteuning

- 24/7 bereikbare service en onderhoud.
- Snel herstel bij storingen, altijd binnen afgesproken responstijd.
- Voorraadbeheer op maat – automatische of geplande levering van koffie, filters, melk, accessoires.
- Periodieke kwaliteitscontrole: proefsessies, smaakafstemming, afstellen machines.



Smooth

Smaakprofiel:

Zacht en gebalanceerd met fruitige en chocoladetonen. Subtiele hints van karamel, citrus en lichte kruidigheid.

Balanced

Smaakprofiel:

Volle body met aardse en nootachtige tonen. Subtiele hints van karamel, kaneel en bloemige accenten.

Intense

Smaakprofiel:

Wijnachtig karakter met fruitige en nootachtige accenten.

Krachtige body, ondersteund door aardse diepte.

Bold

Smaakprofiel:

Intens en krachtig met diepe aardse en fruitige tonen. Nootachtige en robuuste accenten met een rijke body.

Partnerschap & groei

- Kwartaaloverleg of rapportage over verbruik, prestaties en klanttevredenheid.
- Updates over koffietrends en mogelijke verbeteringen.
- Exclusieve toegang tot nieuwe koffieblends, workshops of klantacties.

