

ПАМЯТКА ПО ВЫБОРУ ПОСТАВЩИКОВ кофе и ингредиентов

Критерии выбора надежных поставщиков для кофе-пойнта

Качество напитков в кофе-пойнте напрямую зависит от качества сырья: зерна, молока, сиропов, упаковки. Выбор правильных поставщиков - одна из ключевых задач на старте. Некачественные ингредиенты испортят вкус даже при профессиональном приготовлении, а ненадежный поставщик может подвести в самый неподходящий момент. Данная памятка поможет вам выбрать надежных партнеров и избежать типичных ошибок.

 **Ключевой принцип:** Лучше платить немного больше за качественное сырье, чем экономить и терять клиентов из-за нестабильного вкуса или сбоев в поставках.

1. КОФЕ В ЗЕРНАХ

1.1. На что обращать внимание при выборе поставщика

- **Свежесть обжарки:** идеальный вариант - зерно, обжаренное не позднее 2-3 недель назад. Спрашивайте дату обжарки при заказе.
- **Происхождение зерна:** предпочтение - моносорта или купажи с указанием региона (например, Эфиопия, Бразилия, Колумбия).
- **Профиль обжарки:** для эспрессо обычно используется средняя/темная обжарка. Уточните, какой профиль предлагает поставщик.
- **Сертификаты:** наличие сертификатов качества (например, Specialty Coffee Association - SCA) - показатель уровня.
- **Стабильность вкуса:** запросите пробную партию (100-200 г) и протестируйте на своей кофемашине. Вкус должен быть одинаковым в разных партиях.

- **Минимальный заказ:** многие обжарщики требуют заказ от 1-5 кг. Учитывайте это при планировании бюджета.
- **Условия хранения:** зерно должно храниться в вакуумной упаковке или в специальных контейнерах с клапаном для выхода газа.

1.2. Где искать поставщиков

- **Обжарщики в вашем регионе** - они предлагают свежее зерно с быстрой доставкой.
- **Специализированные интернет-магазины** (например, "Кофейный дом", "Торрефакто", "Купи-кофе").
- **Оптовые склады** - для больших объемов (от 10 кг).
- **Прямые импортеры** - если планируете закупать большие партии напрямую из стран-производителей.

2. МОЛОКО

- **Жирность:** для капучино и латте рекомендуется молоко жирностью 3,2% или специальное "бариста-молоко" (3,5-4,0%). Оно дает более плотную и устойчивую пену.
- **Срок годности:** ультрапастеризованное молоко хранится дольше, но пастеризованное часто имеет более насыщенный вкус. Выбирайте в зависимости от объема продаж.
- **Поставщик:** крупные молочные заводы (например, "Простоквашино", "Домик в деревне" для бюджетного сегмента) или специализированные бренды (например, "Молоко Бариста").
- **Условия доставки:** молоко должно доставляться в холодильных контейнерах, с соблюдением температурного режима (+2...+6 °C).
- **Альтернативное молоко:** овсяное, миндальное, соевое. Выбирайте проверенные бренды (Oatly, Alpro, "Тема").

3. СИРОПЫ И ТОППИНГИ

- **Бренды:** Monin, Torani, 1883 Maison Routin - лидеры рынка. Имеют широкую линейку вкусов и стабильное качество.
- **Срок годности:** после вскрытия сиропы хранятся 6-12 месяцев (в зависимости от производителя).
- **Объем:** оптимально - 1 л бутылки для популярных вкусов (ваниль, карамель, лесной орех), для сезонных - 500 мл.

- **Поставщики:** можно закупать через оптовые компании (например, "Альянс-Кофе", "Мираторг") или напрямую у дистрибьюторов.

4. СТАКАНЧИКИ И УПАКОВКА

- **Материал:** бумажные стаканчики с двухслойными стенками (для горячих напитков) и пластиковые (для холодных).
- **Объем:** 200-250 мл (стандарт), 300-400 мл (большой).
- **Крышки:** пластиковые, с плотной фиксацией.
- **Экологичность:** выбирайте биоразлагаемые варианты - это повышает имидж кофейни среди сознательных клиентов.
- **Поставщики:** крупные компании (ЭКО-Упаковка, Грин-Пак, Интер-Упак), а также зарубежные бренды (например, Huhtamaki).
- **Брендинг:** возможность нанесения логотипа на стаканчики (при заказе от 500-1000 шт.).

5. СНЕКИ И ДЕСЕРТЫ

- **Круассаны:** лучше брать замороженные и выпекать на месте - так они будут свежими и ароматными.
- **Сэндвичи:** можно закупать у местных производителей или пекарен.
- **Десерты:** пирожные, маффины, печенье - выбирайте проверенные кондитерские.
- **Поставщики:** местные пекарни, крупные сети (например, "Хлебный дом"), а также специализированные компании (например, "Продукты для кафе").

6. ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ПОСТАВЩИКА

- ☒ Наличие документов (свидетельство о регистрации, сертификаты качества)
- ☒ Отзывы других клиентов (спросите в профессиональных сообществах)
- ☒ Условия доставки (сроки, стоимость, минимальный заказ)
- ☒ Возврат/обмен (возможность вернуть бракованную продукцию)

-  Гибкость в заказах (можно ли менять ассортимент, объем)
-  Наличие пробной партии (для кофе - обязательно)
-  Сроки оплаты (предоплата / постоплата)
-  Персонализированная поддержка (есть ли менеджер для связи)

7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С ПОСТАВЩИКАМИ

- **Начинайте с небольших заказов:** протестируйте продукцию и надежность поставщика на маленькой партии.
- **Сравнивайте цены:** не берите первого попавшегося - изучите 3-5 предложений.
- **Заключайте договор:** даже с проверенными поставщиками - чтобы зафиксировать цены, сроки, условия возврата.
- **Имейте резервного поставщика:** на случай сбоев основного партнера (задержка поставки, отсутствие товара).
- **Отслеживайте качество:** регулярно пробуйте зерно/молоко/сиропы, чтобы контролировать стабильность вкуса.
- **Участвуйте в дегустациях:** многие обжарщики проводят мероприятия для своих клиентов - это отличная возможность найти новые вкусы.

 **Важно:** Не экономьте на зерне и молоке - это основа вашего бизнеса. Низкое качество ингредиентов быстро отразится на репутации и снизит число постоянных клиентов.

 **Совет:** Ведите таблицу с контактами поставщиков, ценами, условиями доставки и отзывами. Это поможет быстро сравнивать предложения и при необходимости менять партнеров.

Разработал:

_____ / _____

(подпись, ФИО)

"__" _____ 20__ г.

© Бизнес-пакет: Кофе-пойнт - Памятка по выбору поставщиков, версия 1.0.
Документ рекомендуется пересматривать при расширении ассортимента или появлении
новых поставщиков на рынке.