

MARCHETTI CAFFÉ
ПРЕДЛАГАЕМ ЛУЧШЕЕ



настоящий вкусный кофе

Caffè
Marchetti
segundo la tradizione

МЫ ЛЮБИМ КОФЕ
С BAR SERVICE

...мы такие классные, прям не могу!

ПОЛНЫЙ СПЕКТР УСЛУГ ДЛЯ РЕСТОРАННОЙ ИНДУСТРИИ:



ул. Мельникайте, д. 98



8 (3452) 500-006



mag@bar-tm.ru



www.srv.coffee

1

СОБСТВЕННЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

Действует с 2005 года

→ Проводим обучения по специальностям: бармен, бариста, менеджер, официант и др.

2

СОБСТВЕННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Квалифицированные инженеры

→ Быстро и качественно произведет ремонт кофейного оборудования любой сложности.

3

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Кофе, чая, пищевого и крафтового льда

→ Мы производим продукцию, только на самом лучшем оборудовании и используем только качественное и дорогое сырье.

4

ЛУЧШАЯ КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ

В нашей команде лучшие специалисты в каждой области

→ К примеру, наш обжарщик проходил обучение в Италии, а опыт его работы составляет более 20 лет.

ПОЧЕМУ МЫ ?

На рынке наша компания представлена с 2005 года. Нам доверяют крупнейшие ресторанные компании города Тюмени.

1. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ КОНСАЛТИНГ

→ Составим кофейные, барные, чайные карты по вашему запросу. Организуем тренинги по любой специальности в ресторанной индустрии.

2. МЫ ПРОДАЕМ НЕ ТОЛЬКО КАЧЕСТВЕННЫЙ КОФЕ, НО И ВСЕ СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ

→ Сиропы, барный инвентарь, химию для кофейного оборудования и многое другое.

3. СОБСТВЕННАЯ ЛОГИСТИЧЕСКАЯ СЛУЖБА

→ Оперативно доставляем нашу продукцию по всей Тюменской области.

4. СОБСТВЕННЫЙ ПАРК КОФЕЙНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

→ Который насчитывает более 200 единиц техники.

Кофе

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО СВЕЖЕОБЖАРЕННОГО КОФЕ MARCHETTI



**ПОЛУЧИТЕ
КОНСУЛЬТАЦИЮ**

Телефон
8 (3452) 500-006

Сайт
www.srv.coffee

КОФЕ – НАША СТРАСТЬ

Довольные клиенты, это то, ради чего мы каждый день встаем по утрам и приходим на работу. Мы просто не имеем право Вас подвести. Наша цель – вкусный кофе в вашей чашке и улыбка на вашем лице.



Caffè
Marchetti
segundo la tradizione

СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ

1

КАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ

Для обжарки мы используем только качественное сырье

→ Мы работаем с проверенными и надежными поставщиками зеленого кофе.

2

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБЖАРКА

В нашей команде лучшие специалисты в каждой области

→ К примеру, у нашего обжарщика опыт работы составляет 20 лет.

3

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Мы производим продукцию только на самом лучшем оборудовании

→ Благодаря чему добиваемся стабильного качества от партии к партии.

4

КАЧЕСТВО ИТОГОВОГО ПРОДУКТА

Наши смеси и моносорты всегда в тренде и соответствуют запросам рынка

→ Нет предела совершенству! Мы всегда стараемся повышать качество и стабильность нашего кофе.

Кофе

Caffè
Marchetti
seguendo la tradizione

КАТАЛОГ КОФЕ MARCHETTI



ул. Мельникайте, д. 98



8 (3452) 500-006



mag@bar-tm.ru



www.srv.coffee

1



КОФЕ MARCHETTI «MATEO»

Арабика/Робуста: 100/0

→ Моносорт Бразильской арабики обладающий мягким классическим вкусом шоколада и лесного ореха. Обработка зерен: сухая.

2



КОФЕ MARCHETTI «PERLA»

Арабика/Робуста: 70/30

→ Смесь имеет очень мягкий баланс вкуса с легкой горечью. Ровный и сбалансированный вкус, плотность средняя, подходит большинству любителей эспрессо. Во вкусе легкая горчинка, шоколад, яблоко и грецкий орех, дополненные послевкусием пряных трав и ванили.

3



КОФЕ MARCHETTI «ALDO»

Арабика/Робуста: 80/20

→ Бразильская и Гондурасская арабика дают превосходное сочетание кислинки и горчинки, среднюю кислотность, густую консистенцию и сбалансированный вкус. Имеет винные, цветочные оттенки, а также послевкусие горького шоколада и какао.

4



КОФЕ MARCHETTI «BIAGIO»

Арабика/Робуста: 70/30

→ Идеальный баланс арабики Бразилии и Коста-Рики. Обладает ярко выраженной горчинкой со слегка вяжущим привкусом темного шоколада и желтых фруктов в послевкусии с невероятно притягательным тонким ароматом. Для тех, кто предпочитает классический кофе.

5



КОФЕ MARCHETTI «DINO»

Арабика/Робуста: 0/100

→ Смесь для вендинговых аппаратов и автоматических кофемашин. Натуральный обжаренный в зернах кофе средней степени обжарки. Насыщенный и ярко выраженный вкус: винные и цветочные оттенки, послевкусие горького шоколада. Отлично сочетается с молочными напитками. Идеален для завтраков и кофе-брейков.

6



КОФЕ MARCHETTI «LUCIO»

Арабика/Робуста: 100/0

→ Это 100% арабика с характерным классическим ароматом и полным вкусом. Правильно подобранная смесь пяти сортов кофейных зерен придает цитрусовую кислинку с нотками фундука и ароматом молочного шоколада. Идеально подходит для приготовления эспрессо.



КОФЕ MARCHETTI «БРАЗИЛИЯ САНТОС»

Арабика/Робуста: 100/0

→ Моносорт Бразильской арабики обладающий мягким классическим вкусом шоколада и лесного ореха. Обработка зерен: мытая.



**ПОЛУЧИТЕ
КОНСУЛЬТАЦИЮ**

Телефон
8 (3452) 500-006

Сайт
www.srv.coffee

**НАША ЦЕЛЬ - ВКУСНЫЙ КОФЕ В ВАШЕЙ
ЧАШКЕ И УЛЫБКА НА ВАШЕМ ЛИЦЕ**

В нашем каталоге представлен широкий ассортимент как зернового, так и молотого кофе. А также капсулы для приготовления кофе на системах E.C.S или Nespresso. Более подробную информацию ищите на нашем сайте.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

Для обжаривания кофе мы используем новейшее автоматизированное оборудование.

1. НАШ ОБЖАРЩИК С КОФЕЙНЫМ ЗЕРНОМ «НА ТЫ»

→ Обучался на итальянском производстве по обжариванию кофе и имеет опыт уже более 20 лет.

2. ТЕПЛОТА НАШЕЙ ДУШИ

→ Мы любим то, что делаем и делаем то, что любим. Для нас кофе – это страсть, которой мы хотели бы поделиться со всем миром!

3. КАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ

→ Наши поставщики зеленого зерна работают только с проверенными фермами по всему миру из Перу, Эфиопии, Бразилии, Колумбии.

4. МЫ ПРОИЗВОДИМ ТОЛЬКО ОТЛИЧНЫЙ КОФЕ

→ Это достигается нашим внимательным отношением к процессу и зерну. Стабильность - наше второе имя.

КОФЕЙНАЯ ПОСУДА



ПОЛУЧИТЕ
КОНСУЛЬТАЦИЮ

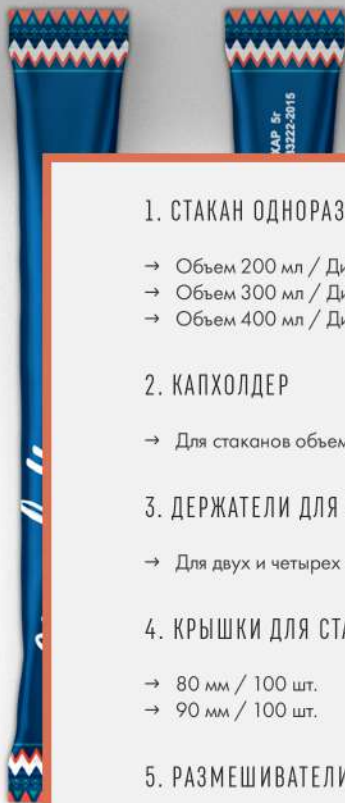
Телефон
8 (3452) 500-006

Сайт
www.srv.coffee

ТЕПЛОТА НАШЕЙ ДУШИ

Для нас кофе – это страсть, которой мы хотели бы поделиться со всем миром!

Мы убеждены, что стакан для вашего бизнеса – это не просто расходник и не просто статья в затратах. Это ваша точка контакта. Это ваша возможность выделиться и удивить вашего клиента.



1. СТАКАН ОДНОРАЗОВЫЙ

- Объем 200 мл / Диаметр крышки 80 мм
- Объем 300 мл / Диаметр крышки 90 мм
- Объем 400 мл / Диаметр крышки 90 мм

2. КАПХОЛДЕР

- Для стаканов объемом 200 и 400 мл.

3. ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ СТАКАНОВ

- Для двух и четырех стаканов

4. КРЫШКИ ДЛЯ СТАКАНОВ

- 80 мм / 100 шт.
- 90 мм / 100 шт.

5. РАЗМЕШИВАТЕЛИ

- Минимальное количество 500 шт.

6. САХАР В СТИКАХ

- Коробка 2000 шт.

+ БОЛЕЕ ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ИЩИТЕ
НА НАШЕМ САЙТЕ BARSERVICE.SHOP

ДЛЯ КОГО КУРС

В этом курсе ты познакомишься с теорией о кофе, начиная с легенды о его возникновении и заканчивая такими понятиями как экстракция, TDS, Brew Ratio и их значимости для вкусной чашки. Научишься работе с профессиональным кофейным оборудованием, работе с черным кофе – познакомишься с эспрессо и его разновидностями.



ул. Мельникайте, д. 98



8 (3452) 500-006



mag@bar-tm.ru



www.srv.coffee

ДЛЯ НОВИЧКОВ

ЭТО ОТЛИЧНЫЙ ВАРИАНТ НАЧАТЬ
ОБУЧЕНИЕ И ДАЛЬНЕЙШУЮ РАБОТУ
СРАЗУ ПРАВИЛЬНО

→ Это хороший трамплин, чтобы освоить новую профессию.

ДЛЯ БАРИСТА

С НЕБОЛЬШИМ ОПЫТОМ РАБОТЫ

→ Пройти переподготовку с повышением уровня мастерства.

ДЛЯ БАРМЕНОВ

ВОЗМОЖНОСТЬ ПОВЫСИТЬ СВОЮ
КВАЛИФИКАЦИЮ

→ Научиться готовить, оценивать и дегустировать кофе, так же профессионально как алкоголь и коктейли.

ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ

УГЛУБИТЬСЯ В СВОЙ БИЗНЕС,
ВЗГЛЯНУТЬ НА НЕГО ПОД ДРУГИМ
УГЛОМ И ИЗНУТРИ

→ Начать лучше понимать и контролировать все бизнес-процессы.

КАРТОЧКА КУРСА

4 часа / 7 занятий



Цена онлайн
(Начинать в любое время!)

7 900 Р

Цена офлайн
(с группой в школе)

25 000 Р

Ближайший старт
*уточняйте на сайте или
по телефону*

СПОСОБЫ ОПЛАТЫ

- В учебном центре картой или наличными
- Онлайн на сайте
- Купить в кредит
- Купить в подарок

ПЕРВОЕ ЗАНЯТИЕ

Пробное занятие в школе абсолютно бесплатно! Записаться можно по телефону или заполнить форму на сайте.

КУРС ОНЛАЙН

Вы можете пройти онлайн курс для начинающих бариста и барменов с теоретической и практической частью от специалистов ресторанной индустрии.

Курс включает:

- 6 часов видео по запросу
- 3 статьи
- 15 ресурсов для скачивания
- Доступ через мобильные устройства и телевизор
- Сертификат об окончании

ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ОФФЛАЙН

Научись работе с профессиональным кофейным оборудованием, работе с черным кофе – познакомься с эспрессо и его разновидностями. Научись готовить все классические и популярные молочные кофейные напитки и кофейные коктейли. И конечно, получи навык базового латте-арт!

Курс включает:

- День первый «Теория I»
- День второй «Теория II»
- День третий «Эспрессо I»
- День четвертый «Эспрессо II»
- День пятый «Молоко I»
- День шестой «Молоко II»
- День седьмой «Альтернатива»

Очное обучение / Онлайн
Для новичков / Опытных Утром / Вечером

Аренда

БЕСПЛАТНАЯ АРЕНДА КОФЕМАШИНЫ ДЛЯ РЕСТОРАНА И ОФИСА В ТЮМЕНИ



**ПОЛУЧИТЕ
КОНСУЛЬТАЦИЮ**

Телефон
8 (3452) 500-006

Сайт
www.srv.coffee

ПОМОЩЬ В ПОДБОРЕ КОФЕМАШИНЫ

Нет необходимости покупать кофемашину, вникать в модельный ряд и технические характеристики оборудования, искать подрядчика по ремонту и обслуживанию. Все эти обязанности берет на себя компания Bar Service.

ПОЧЕМУ МЫ ?

Мы предлагаем бесплатную аренду кофемашин для любых задач: офисов, баров, ресторанов. Для бесплатной аренды вам нужно просто покупать нашу продукцию

1. ПОЛНЫЙ АССОРТИМЕНТ СОПУТСТВУЮЩИХ ТОВАРОВ

→ Мы являемся дистрибьюторами большого спектра товаров. Сиропы, чай, расходные материалы, химия для чистки кофемашин, инвентарь для бариста и барменов.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ КОНСАЛТИНГ

→ Составим кофейные, барные, чайные карты по вашему запросу. Организуем тренинги по любой специальности в ресторанной индустрии.

3. СОБСТВЕННЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР.

→ С 2005 года обучаем специалистов ресторанной индустрии. Каждый второй специалист – наш выпускник.

4. БЕСПЛАТНОЕ ОБУЧЕНИЕ

→ Мы следим за квалификацией ваших сотрудников и регулярно проводим обучения.

+ ПОЛНЫЙ КАТАЛОГ КОФЕМАШИН ДЛЯ АРЕНДЫ ИЩИТЕ
НА НАШЕМ САЙТЕ SRV.COFFEE

Сервис

ОПЕРАТИВНЫЙ И КАЧЕСТВЕННЫЙ РЕМОНТ КОФЕЙНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ул. Мельникайте, д. 98



8 (3452) 500-006



mag@bar-tm.ru



www.srv.coffee

16+

лет опыта

→ Ремонтируем кофемашины с 2005 года.

5000+

успешных ремонтов

→ Мы не ремонтируем чайники и телевизоры, только кофейное оборудование.

60 МИНУТ

выезд мастера

→ Быстрый выезд мастера для диагностики и решения проблемы.

12 МЕСЯЦЕВ

гарантия

→ Даём гарантию на все виды ремонта кофейного оборудования.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕМОНТ КОФЕМАШИН В ТЮМЕНИ

Мы специализируемся на ремонте только кофейного оборудования, от бытовой, домашней кофемашины, до профессионального ресторанного оборудования.



ПОЧЕМУ СТОИТ ОБРАТИТЬСЯ К НАМ

Наши инженеры, реагируют на заявку в течение нескольких часов. Произведут ремонт на месте или предоставят подменное оборудование на время ремонта.

1. ТОЛЬКО КОФЕМАШИНЫ

→ Мы не ремонтируем чайники и телевизоры, только кофейное оборудование.

2. СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

→ Мы являемся сертифицированным сервисным центром по ремонту кофемашин от лидирующих производителей, таких как Kaffit, WMF, Rancillo, Fiama, Rimini, Saeco, Lelit. Все наши мастера имеют действующие профессиональные сертификаты.

3. ПОДМЕННАЯ КОФЕМАШИНА

→ Есть возможность предоставления подменной кофемашины на время ремонта. С нами ваш бизнес не остановится из-за поломки оборудования.

4. ЗАПЧАСТИ В НАЛИЧИИ

→ Запчасти в наличии на складе, вам не придется ждать поступления необходимых запчастей.

+ ПОЛНЫЙ ПРАЙС ЛИСТ НА РЕМОНТ КОФЕМАШИН ИЩИТЕ
НА НАШЕМ САЙТЕ SRV.COFFEE

Чай



**ПОЛУЧИТЕ
КОНСУЛЬТАЦИЮ**

Телефон
8 (3452) 500-006

Сайт
www.srv.coffee

НАСТОЯЩАЯ КЛАССИКА

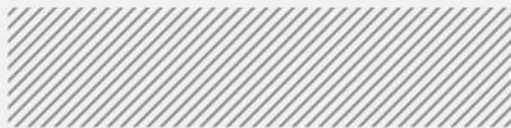
Бодрость от чая в сравнении с кофе наступает не столь резко, но зато длится значительно дольше.

НАШ ЧАЙ

Создавая чайные коллекции, мы стремимся подарить не только изумительный вкус и изысканный аромат чая, но и создать настроение.

ПОМИМО НАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ ЧАЙНОЙ КОЛЛЕКЦИИ «DEVDEN» В НАШЕМ МАГАЗИНЕ ИМЕЮТСЯ И ДРУГИЕ МАРКИ ЧАЯ.

Devden
tea collection



+ ПОЛНЫЙ КАТАЛОГ ЧАЯ ИЩИТЕ НА НАШЕМ САЙТЕ BARSERVICE.SHOP

добавьте в кофе/чай

СИРОПЫ, ТОППИНГИ, ОСНОВЫ И ПЮРЕ

СИРОПЫ И ПЮРЕ

Herbarista/Agrobar

→ Сиропы премиум класса. Они готовятся исключительно из натуральных ингредиентов и имеют насыщенный вкус.

ТОППИНГИ И ОСНОВЫ

от компании Proff Syrup

→ Для кофе – это простейший способ превратить обычную чашечку напитка в самое настоящее произведение кулинарного искусства.



СИРОПЫ HERBARISTA

→ Это сиропы и кордиалы премиального качества, созданные из редких натуральных ингредиентов с разных уголков земли.



СИРОПЫ И ПЮРЕ AGROBAR

→ Полностью натуральные добавки (в составе фрукты и сахар), предназначенные для профессионального использования.



ТОППИНГИ И ОСНОВЫ PROFF SYRUP

→ Более 28 видов проверенных качественных рецептов топпингов для мороженого, десертов и основ для напитков.

ЕЩЕ СОМНЕВАЕТЕСЬ?

Всего пара чайных ложек сиропа способны превратить стандартный напиток в лакомый десерт.

1. МЫ ПРОДАЕМ НЕ ТОЛЬКО КАЧЕСТВЕННЫЙ КОФЕ, НО И ВСЕ СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ

→ Сиропа, инвентарь для бариста, химию для кофейного оборудования и многое другое.

2. НА РЫНКЕ НАША КОМПАНИЯ ПРЕДСТАВЛЕНА С 2005 ГОДА

→ Нам доверяют крупнейшие ресторанные компании города Тюмени.

3. СОБСТВЕННАЯ ЛОГИСТИЧЕСКАЯ СЛУЖБА

→ Оперативно доставляем нашу продукцию по всей Тюменской области.

4. ОДНО ИЗ НАПРАВЛЕНИЙ НАШЕЙ КОМПАНИИ – БАРНЫЙ КЕЙТЕРИНГ

→ Лучшие бармены и коктейли на вашем мероприятии.

**ПОЛУЧИТЕ
КОНСУЛЬТАЦИЮ**

Телефон
8 (3452) 500-006

Сайт
www.srv.coffee

Лед Ice Man

ПИЩЕВОЙ И КРАФТОВЫЙ ЛЕД



ОСОБЕННОСТИ НАШЕГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Лед Ice Man изготавливается на японских льдогенераторах HOSHIZAKI.

Это позволяет производить абсолютно чистый лед с ровными гранями в виде куба, без выемок, весом до 40 гр., что обеспечивает сохранность формы при транспортировке, максимальное охлаждение и минимальное обводнение напитка. Нашему продукту нет аналогов на рынке.

**ПОЛУЧИТЕ
КОНСУЛЬТАЦИЮ**

Телефон
8 (3452) 500-006

Сайт
www.srv.coffee

Собственная служба логистики. Бесплатная доставка от 1500 руб. в черте города Тюмени.

Очень гибкая система скидок. Нашел цену ниже - продадим еще дешевле!



ПИЩЕВОЙ ЛЕД

Основная область применения такого льда — охлаждение коктейлей, алкогольных напитков, соков и газированных вод.

ПИЩЕВОЙ ЛЕД ICE MAN

- Пищевой лед имеет постоянно растущий спрос. Как на предприятиях общественного питания, где лед является неотъемлемой частью приготовления различных коктейлей, так и среди обычных покупателей, которые отправляются в магазин за акогольными или прохладительными напитками.
- Многоступенчатая система водоподготовки обеспечивает нашей продукции кристальную чистоту и безупречный вкус, а это неотъемлемые качества для приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей и охлаждения напитков.
- Лед упакован в яркие узнаваемые полиэтиленовые пакеты весом по 0,5 кг., 1 кг., 5 кг., 10 кг.

ОСОБЕННОСТИ НАШЕГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ

- Только качественная продукция, изготовленная на лучших в мире льдогенераторах Hoshizaki
- Бесплатная, своевременная доставка
- Отсрочка платежа 14 банковских дней

+ БОЛЕЕ ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ИЩИТЕ
НА НАШЕМ САЙТЕ ICE-TM.RU