





Làm thế nào để bán 300 ly cà phê 1 ngày?

Tưởng tượng, mỗi buổi sáng bạn và nhân viên phải vất chân lên cổ để phục vụ thượng khách cà phê của mình. Công việc kinh doanh bận rộn tới mức bạn chẳng kịp uống một ly trà đá. THẬT TUYỆT VỜI,... tại sao lại không thử một lần chứ nhỉ?

"Khách hàng đến và đi bạn không thể chủ động... Nhưng một đối tác đáng tin cậy thì bạn hoàn toàn có thể."

Chúng tôi cung cấp một giải pháp toàn diện cho Hệ thống quán cà phê, nhà hàng, khách sạn,... Tư vấn lựa chọn và phân phối cà phê, máy pha cà phê, nguyên phụ liệu cho quán cà phê như: trà đá, ly tách, đường gói,... tất tần tật.

"Bạn hãy tập trung vào chiến lược phát triển kinh doanh, phần còn lại để chúng tôi."

Với lợi thế là đơn vị chuyên sản xuất cà phê và phân phối cà phê cho các quán cà phê tại Việt Nam, đặc biệt tại thị trường khó tính như Tp. Hồ Chí Minh Chúng tôi là đối tác tin cậy của hầu hết các quán cà phê và nhà hàng. Hơn ai hết, Chúng tôi hiểu rất rõ về gu thưởng thức cà phê của Người Việt để cho ra một mô hình cà phê phù hợp với văn hóa thưởng thức tại Việt Nam.



LỰA CHỌN CÀ PHÊ CỦA CHÚNG TÔI?

"Việc bạn kinh doanh thành công hay thất bại nằm ở chính cái hiểu biết của bạn về cà phê và cách mà bạn vận dụng nó vào công việc kinh doanh."

Thực ra, cà phê ngon khách mới đông!...

Từ những đặc trưng về hương, vị,... và giá thành của từng dòng cà phê, đội ngũ chuyên viên của Chúng tôi sẽ giúp bạn phối trộn những dòng cà phê khác nhau để cho ra một công thức cà phê phin hoàn hảo dành riêng cho quán cà phê của Bạn với giá thành không thể hợp lý hơn.



CÀ PHÊ NGUYỄN VINA

Được chế biến trực tiếp từ những hạt cà phê xanh, sạch, thuần khiết từ những vùng nguyên liệu cà phê ngon nhất Việt Nam kết hợp bí quyết khác biệt của cà phê tươi và công nghệ sản xuất hiện đại nhất Việt Nam, **Nguyễn Vina** là nhãn hiệu cà phê rất được đối tác là những quán cà phê tin tưởng sử dụng.

Mỗi dòng cà phê tạo ra một Gu khác nhau. Do đó Bạn có thể lựa chọn sản phẩm có Gu phù hợp với Khách hàng của mình.

- Năng lượng
- Ý tưởng
- Hạt xay



CÀ PHÊ VIVA STAR

Chúng tôi cam kết tìm nguồn cung ứng cà phê Arabica, Robusta ngon nhất Việt Nam.

VIVA STAR COFFEE được rang theo một quy trình chuyên nghiệp và nghiêm ngặt, cộng với việc đóng gói bao bì cẩn thận,... đảm bảo được hương vị tươi ngon và tự nhiên của hạt cà phê.

Các dòng cà phê VIVA STAR

- Blone
- Medium
- Dark
- Espresso
- Espresso Premium



DANH TRÀ NGUYỄN

Danh trà Nguyễn được chế biến từ chè búp xanh, đặc biệt được ướp với các loại hương tự nhiên tạo nên hương thơm và mùi vị thanh khiết. Phù hợp với quán cà phê, nhà hàng, quán ăn...



MÁY PHA CÀ PHÊ

Ngoài tách cà phê phin truyền thống, thì Espresso (Cà phê pha bằng máy) đang rất được người thưởng thức ưa chuộng. Ngày nay, "Espresso đã trở nên phổ biến tới mức, nếu bạn chưa từng uống Espresso cũng tương đương với việc bạn chưa bước chân vào Thế Giới Thưởng Thức Cà Phê". Những quán cà phê theo phong cách "Espresso" đang tạo ra một "Giu cafe" rất hút thực khách trong và ngoài nước...

Chúng tôi phân phối các dòng máy pha cà phê chuyên nghiệp, tự động và bán tự động thông dụng nhất hiện từ những thương hiệu nổi tiếng như: Delonghi, Saeco, GaGGia, Wega, Faema, Grimac, LaCimBali, Nuova Simonelli... uy tín, giá cả hợp lý, chất lượng phục vụ sau bán hàng hàng đầu tại Việt Nam...



MÁY PHA CÀ PHÊ CHUYÊN NGHIỆP

Đây là dòng máy pha cà phê chuyên dùng cho Hệ thống quán cà phê, nhà hàng và khách sạn. Đây là dòng máy cho ra tách Espresso hoàn hảo nhất. Máy luôn đi kèm một máy xay cà phê chuyên nghiệp. Để sử dụng máy, cần phải có một nhân viên pha chế (Barista) được đào tạo bài bản, am hiểu về máy và am hiểu về cà phê.

Một số thương hiệu nổi tiếng và thông dụng của dòng máy này tại Việt Nam như: Nuova Simonelli, Lacimbali, Casadio, Faema...



MÁY PHA CÀ PHÊ TỰ ĐỘNG

Máy pha cà phê tự động chuyên dùng để pha chế cà phê espresso đen nguyên chất, cà phê capuchino và cà phê Latte. Máy sẽ pha một cách tự động hoàn toàn từ khâu xay cà phê hạt cho tới thành phẩm cuối cùng. Thật đơn giản, bạn chỉ cần làm đúng các thao tác bằng việc bấm vào các nút đã được mặc định sẵn cho từng loại cà phê, bạn sẽ có ngay một ly cà phê ngon sau 5 phút mà vẫn không mất đi hương vị riêng của cà phê.

Dòng máy pha cà phê này phù hợp với đối tượng là nơi công sở làm việc, nhà hàng, khách sạn,...



MÁY PHA CÀ PHÊ BÁN TỰ ĐỘNG

Việc dùng máy pha cà phê bán tự động sẽ cho ra một ly cà phê espresso nguyên chất, cà phê capuchino và cà phê Latte. Trung bình thời gian cho để cho ra một ly cà phê với máy pha là khoảng từ 25 giây đến 1 phút, tùy vào từng máy.

Cà phê bột sẽ được cho vào bộ phận tay cầm và máy sẽ tự động pha chế để cho ra một ly cà phê. Lưu ý nhỏ, là máy sẽ sử dụng kèm với một máy xay cà phê.

Dòng máy pha cà phê này phù hợp với đối tượng là gia đình, văn phòng. Một số thương hiệu thông dụng như: De'Longhi, Saeco, GaGGia,...



MÁY PHA CÀ PHÊ VIÊN NÉN

Đây được xem là một trong những dòng máy pha cà phê tiện ích và dễ sử dụng với thành phần, công thức đơn giản. Đặc biệt, máy pha cà phê viên được dùng để pha cà phê espresso và caphuchino nhanh hơn mà vẫn giữ nguyên mùi vị đặc trưng của cà phê. Và với loại máy này, bạn có thể chọn một số các nhãn hiệu đang được tin dùng hiện nay như Nespresso, DeLonghi và Francis...

Dòng máy pha cà phê này phù hợp với đối tượng là gia đình, nhà hàng, khách sạn, công sở,...



CÀ PHÊ ESPRESSO

Để cung cấp giải pháp tốt nhất cho Hệ thống quán cà phê Espresso, chúng tôi phân phối dòng cà phê Espresso đặc biệt sử dụng chuyên cho các quán cà phê Espresso.

Mỗi loại cà phê đều có một công thức rang khác nhau về thời gian và nhiệt độ để tạo ra những tách cà phê với nét đặc trưng riêng về: hương thơm, độ chua, màu sắc và hương vị. Chúng tôi phân loại cà phê theo ba chế độ rang khác nhau, do vậy bạn có thể dễ dàng tìm được hương vị mà bạn mong muốn.



MÁY XAY CÀ PHÊ

Đối với những dòng máy pha cà phê chuyên nghiệp, bán tự động, để có thể pha được một tách Espresso phải sử dụng kèm theo một máy xay cà phê thành một bộ không thể tách rời.

Một số dòng máy xay phổ biến hiện nay như: Fiorenzato F5, Nuova Simonelli MXD,...



MÁY XAY SINH TỐ VITAMIX

Nếu bạn còn băn khoăn lựa chọn 1 chiếc máy xay để gắn bó thì Vitamix sẽ là một gợi ý rất hay, khắc phục rất tốt những khuyết điểm của các máy xay khác gặp phải:

- Không rỉ sét sau 3 năm sử dụng.
- Hoàn toàn không bị ám mùi động cơ vào đồ xay nếu xay lâu, đây là nhược điểm rất khó chịu mà hầu hết các máy đều gặp phải.
- Giải quyết tốt bài toán tiếng ồn.



NGUYÊN PHỤ LIỆU CHO QUÁN CÀ PHÊ

Ngoài việc là đơn vị có kinh nghiệm về cà phê, chúng tôi còn cung cấp nguyên phụ liệu cho Hệ thống các quán cà phê, Nhà hàng, Khách sạn,... như: Trà đá, đường gói nhỏ, khăn ướt, bao đĩa muỗng, đế ly, dù che,...



NHUỘNG QUYỀN CHUỖI VIVA STAR COFFEE



HỆ THỐNG VIVA STAR COFFEE

Năm 2013, bằng sự năng động, sáng tạo và đón đầu xu hướng phát triển cà phê trong tương lai, chúng tôi đã bước đầu xây dựng thành công và mang lại hiệu quả với hệ thống nhượng quyền và ủy nhiệm "VIVA STAR COFFEE" tại Việt Nam.

Hệ thống nhượng quyền VIVA STAR COFFEE theo mô hình mới với nét riêng biệt đã in dấu với những tín đồ cà phê khó tính nhất. Đến với VIVA STAR COFFEE không chỉ trải nghiệm trong những không gian mới mà ở đó khách hàng được chia sẻ, đồng cảm và minh chứng cho một tinh thần cà phê mới...

Hotline: 0966 077 088

LÀM THẾ NÀO ĐỂ BÁN 300 LY CÀ PHÊ 1 NGÀY?

Tưởng tượng, mỗi buổi sáng bạn và nhân viên phải vất chân lên cổ để phục vụ thượng khách cà phê của mình. Công việc kinh doanh bận rộn tới mức bạn chẳng kịp uống một ly trà đá. **THẬT TUYỆT VỜI...** tại sao lại không thử một lần chứ nhỉ?

Khách hàng đến và đi bạn không thể chủ động... Nhưng một đối tác đáng tin cậy thì bạn hoàn toàn có thể.

Cách đây nhiều năm trước,

Tôi và hai người bạn nữa, những chàng trai trẻ mang đầy hoài bão và khao khát khởi nghiệp. Chúng tôi họp lại để bàn về kế hoạch kinh doanh cà phê. Wow... rất nhiều ý tưởng, có điều mỗi đứa chỉ chấp nhận ý tưởng của mình và gạt phăng ý tưởng của người khác. Và kế hoạch kinh doanh kết thúc ở đó, thật tẻ nhạt.

Nhưng mọi chuyện mới chỉ bắt đầu...

Mới hôm qua, tôi ghé một quán cà phê để tìm ý tưởng mới cho công việc kinh doanh của tổ chức mình. Thật bất ngờ, quán cà phê đó là của hai người bạn thuở xưa chung chí hướng. Tất cả đều đã có Gia đình và tạm gọi là thành đạt...

Vốn dĩ tôi là người yêu thích kinh doanh, tìm kiếm ý tưởng và nghiên cứu giải pháp. Tôi ngồi nghe câu chuyện kinh doanh của hai người bạn mà không còn định nghĩa không gian và thời gian bên ngoài... Quán cà phê này là quán thứ ba mà đôi bạn mở ra sau thất bại của hai quán trước.

Họ cũng như tôi, quyết tìm lời giải đúng cho bài toán kinh doanh của mình. Vì vậy, sau mỗi thất bại họ càng có động lực và một sự quyết tâm không thể diễn tả bằng lời. Họ ngày đêm nghiên cứu, tìm hiểu nguyên nhân thất bại, phân tích chiến lược...

Vậy đâu là nguyên nhân?

Họ kể cho tôi nghe cả tá những nguyên nhân làm tôi cảm thấy lo lắng và toát mồ hôi. Họ phân tích những sai lầm, rút ra kết luận,... và đúc kết thành những bài học. Nhưng rồi họ lại như muốn trấn an tôi. "Chúng ta thường tránh những tình huống có thể khiến bản thân gục ngã, nhưng nếu không thất bại, bạn không thể học hỏi. Và nếu không học hỏi, bạn sẽ không thể tiến bộ." Có hai sai lầm họ nhắc đi nhắc lại với tôi:

1. Không xây dựng chiến lược và giải pháp cho từng giai đoạn và từng trường hợp cụ thể.
2. Không quan tâm tới đối tác.

Không quan tâm tới đối tác? Tôi nói họ giải thích cho tôi về vấn đề này. Họ kể rằng, trước kia khi mở quán cà phê họ chú trọng tới giá nhiều nhất. Cứ nhà cung nào giá rẻ và nhiều chính sách chiết khấu thì sẽ hợp tác với nhà cung đó. Thậm chí đã có lúc số nhà cung lên đến hơn chục, và họ bắt đầu lâm vào tình trạng mất kiểm soát. Mất kiểm soát chi phí, mất kiểm soát chất lượng sản phẩm,... và quan trọng nhất... họ mất kiểm soát định hướng. Vì chẳng nhà cung nào cho họ giải pháp, mà chỉ cung cấp sản phẩm... đương nhiên rồi. Và công việc kinh doanh cứ rối tung cả lên...

- Vậy giờ thì sao?

- **Thật tuyệt...** Chúng tôi đã tìm được đối tác chiến lược cho công việc kinh doanh của mình. Đối tác của chúng tôi, họ không chỉ tư vấn lựa chọn và phân phối cà phê, máy pha cà phê, các sản phẩm hỗ trợ cho quán cà phê như: bao muống dừa, khăn lạnh, trà đá, bao đường nhỏ, ... tất tần tật, mà họ còn cho chúng tôi những giải pháp kinh doanh, những kiến thức thật sự hữu ích cho chúng tôi. **Quan trọng nhất, họ làm chúng tôi thấy an tâm và tin tưởng.**

- Thật vậy sao?

- Thật!...

Tôi mỉm cười không hỏi thêm, câu chuyện của chúng tôi dừng lại, trước khi ra về chúng tôi không quên dành cho nhau những cái bắt tay thân mật của tình bằng hữu.

Nhưng... tại sao lại là bạn?

Hẳn bạn đang thắc mắc về câu chuyện tôi kể, tôi sẽ nói ngay đây. Đối tác chiến lược của hai người bạn kia chính là tôi... mà không, chính là chúng tôi, vì bây giờ chúng tôi đã trở thành một công ty về giải pháp cà phê hàng đầu tại Việt Nam. Và những kiến thức mà họ vẫn tấm tắc khen ngợi được chia sẻ từ chính chúng tôi. Bạn có thể đưa mắt lên trên và click vào mục "BLOG KINH DOANH" - (<http://giaiphapcaphe.com/blogs/blog-kinh-doanh>), nó ở đó và luôn chờ bạn khám phá.

Làm thế nào để bạn bán 300 ly cà phê một ngày?

"Việc bạn kinh doanh thành công hay thất bại nằm ở chính cái hiểu biết của bạn và cách mà bạn vận dụng nó vào công việc kinh doanh. Bạn biết đấy, không có công thức chung nào cho mọi sự thành công, tất cả đều phải nỗ lực hết mình..."

Bạn và cả chúng tôi nữa, những người luôn đi tìm một giải pháp kinh doanh hoàn hảo nhất. Rõ ràng điều đó đã dẫn bạn tới đây, và đó là lý do tại sao chúng tôi viết những dòng này cho bạn và cho những người như bạn, để nói về mình. Bởi đây là mục đích trọn vẹn của chúng tôi: mang lại cái hiểu biết cho bạn và cái hiểu biết của bạn có thể vận dụng trong công việc kinh doanh.

Bạn hãy tập trung vào chiến lược phát triển kinh doanh, phần còn lại để chúng tôi. Đó là cách an toàn nhất để bạn có thể hoàn toàn tin tưởng và hợp tác cùng Chúng tôi.

Chúng tôi sẽ không nói nhiều về sản phẩm của mình vì hẳn bạn cũng đã biết. Hãy liên hệ với chúng tôi **NGAY BÂY GIỜ** để công việc kinh doanh của bạn trở nên tốt đẹp hơn.

GIẢI PHÁP CÀ PHÊ

Công ty Cổ phần Thế Giới Phân Phối - DW

- + Add: 53 Thành Thái, P. 14, Q. 10, Tp. HCM
- + Hotline: 0983 500 551
- + Email: info@thegioiphanphoi.com
- + Web: thegioiphanphoi.com | giaiphapcaphe.com
- + Fb: facebook.com/Giaiphap.Cafe

