

MEER UIT KOFFIE

Slimme producten die koffie op de kaart zetten



Groots in genieten

Maak van koffie het zwarte goud voor jouw zaak

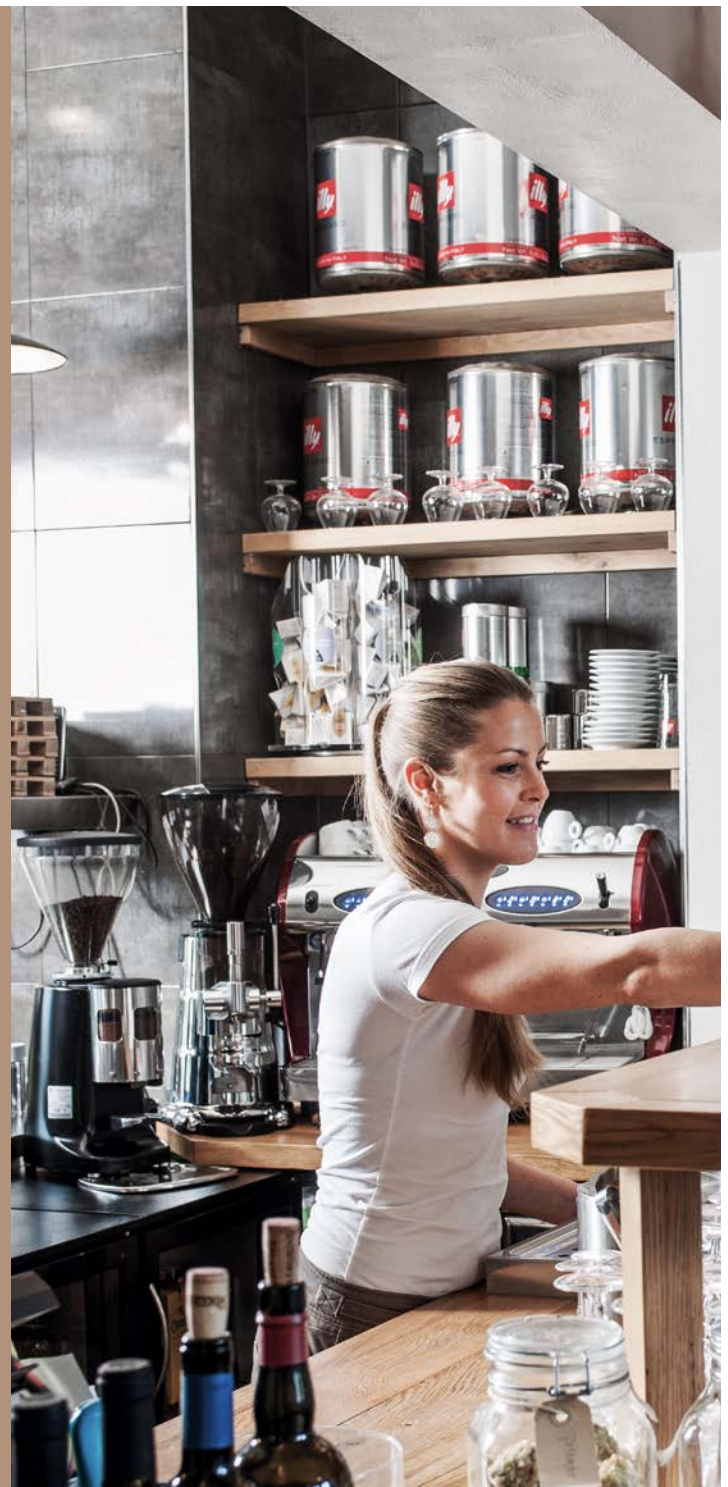
Wist je dat Nederlanders gemiddeld zo'n 165 liter koffie per persoon per jaar drinken? Een interessant feit om te weten. Steeds meer mensen drinken hun koffie namelijk buitenshuis. Speel je slim op die behoefte in, dan heb je (zwart) goud in handen. Want van de koffie (die je toch al in huis hebt) valt heel eenvoudig iets bijzonder lekkers te maken. Zo creëer je een product waar gasten graag voor terugkomen.

Makkelijk meer smaak

Sinds de opkomst van de koffietrend in Nederland kennen we meer dan 'gewone' koffie. Op bijna iedere kaart prijkt tegenwoordig wel een latte macchiato, cappuccino of een flat white. Toch valt er nog meer te variëren. Met spannende smaken van Monin bijvoorbeeld. Of met een likeur. Zo kun je een normaal kopje koffie in een handomdraai een stuk interessanter (en lekkerder) maken. En kies je voor een eigen recept? Dan zou je zomaar eens een signature koffie in huis kunnen hebben.

Koffie met een bite

Ook als je iets naast de koffie aan wilt bieden, is er meer mogelijk. Je hoeft niet per se te kiezen voor het klassieke puntje appeltaart. Brownies en American Cookies smaken bijvoorbeeld uitzonderlijk goed bij koffie. En - een groot voordeel - hiermee kun je vele kanten op. Ga je voor home made? Dan zijn er allerlei goede recepten te vinden en te bedenken. Maar je kunt ook gaan voor een kant-en-klare variant. Tot slot bieden de brownie en cookie nog een praktisch voordeel: ze zijn makkelijk in de hand mee te nemen. Ideaal voor de koffie to go.





Zo verkoop je het 'Meer uit koffie' concept!

Natuurlijk kun je bij Sligro terecht voor allerlei producten waarmee je koffie nog interessanter maakt voor jouw gasten. In de schappen staan de lekkerste siropen van Monin (de keuze is reuze), diverse interessante likeuren en - natuurlijk - alle ingrediënten waarmee heerlijke brownies of cookies te bereiden vallen.

Zelfs exemplaren die je alleen nog maar af hoeft te bakken, zijn onderdeel van het assortiment. Maar Sligro doet meer. Wij helpen je namelijk ook met recepten en rekenvoorbeelden. Zo kun je een hardloper creëren waar niet alleen jouw gasten graag een blokje voor omlopen, maar waar jij ook een mooie marge op kunt pakken. $1 + 1 = 3$ noemen we dat!

Creëer een signature koffie

Verras je gasten en ze komen terug. Dat geldt ook voor alles wat je doet met koffie. Blijf dus wel creatief. En verander regelmatig de koffiekaart. Dat hoeft niet ingewikkeld te zijn. Een kwestie van net wat andere brownies of cookies serveren (eentje met nootjes bijvoorbeeld, of met een extra bolletje ijs ernaast). Of kies eens voor een andere smaak siroop of likeur die je toevoegt. Zo zet je in een handomdraai meteen iets compleet nieuws op de kaart.

Laat je inspireren voor een koffie met net dat beetje meer

Sligro doet je graag een paar tips aan de hand. Ga bijvoorbeeld voor smaken die passen binnen het seizoen. Wat dacht je van deze varianten voor in en bij de koffie? We rekenen het je voor!



Chocolatina 43

Met een beetje Liquor 43, advocaat en een mooi wijnglas creëer je een wel heel speciale koffie. Daar willen je gasten graag mee gezien worden!

Tiramisu latte

Deze non-alcoholische koffie die smaakt naar tiramisu (siroop van Monin) ziet er nog mooier uit een hoog glas.

Baileys Irisch latte

Met slechts drie ingrediënten - een klein beetje Baileys, een kopje espresso en wat melk - zet je een verrassend lekkere smaakkoffie op tafel.

Aftersummer latte

Varieer met leuke toppings en deze non-alcoholische zoete koffie (met chocoladesaus en aardbeisiroop van Monin) is ook een lust voor het oog.



Rekenvoorbeeld	Aftersummer latte
Inkoopprijs:	€ 0,96 per glas (excl. BTW)
Adviesverkoopprijs:	€ 2,95 per glas (incl. BTW)
Marge:	€ 1,82 per stuk / 65% (incl. BTW verrekening)

[Bekijk de recepten en rekenvoorbeelden](#)

Iets anders dan appeltaart

Brownies van Callebaut

Smelt de gallets van chocolade en meng het met wat boter, suiker, bloem en eieren. Zo simpel kan een heerlijke brownie zijn!

Rekenvoorbeeld	Brownies van Callebaut
Inkoopprijs:	€ 0,95 per stuk (excl. BTW)
Adviesverkoopprijs:	€ 2,50 per stuk (incl. BTW)
Marge:	€ 1,41 per stuk / 60% (incl. BTW verrekening)



[Bekijk het recept](#)

Scoop & Bake cookies

Koop speciaal cookiebeslag wat je eigenlijk alleen nog maar hoeft af te bakken.

Zo heb je alle tijd om lekkere koffie te serveren.

Vijf redenen om koffie met net dat beetje meer op je kaart te zetten:

- #1 Je koopt makkelijk meer kwaliteit in. Dat zorgt voor een buzz en levert je (extra) gasten op
- #2 Je kan je recept eenvoudig naar je eigen hand zetten: zo maak je een signature koffie
- #3 Met minimale inspanningen heb je verrassende nieuwe smaakkoffies en lekkernijen op de kaart
- #4 Een paar simpele toevoegingen maken het meteen mogelijk meer voor koffie (met gebak) te vragen
- #5 De keuze aan producten is groot. Zo kun je jouw gasten blijven verrassen met steeds iets nieuws op de kaart



sligro.nl



Groots in genieten