

1999 - 2009:
dieci anni
di qualità certificata.



MOKA SIR'S



In casa Moka Sir's si festeggia un importante anniversario: 10 anni di certificazione ISO 9001 per "**Ricerca, sviluppo e produzione di miscele di caffè in grani**". Un riconoscimento che corona fin dal 1999 il nostro impegno a monitorare e ottimizzare i processi aziendali, con l'obiettivo di massimizzare la soddisfazione dei nostri clienti grazie ad un livello di qualità sempre elevato e costante.



Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokasirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.30 - 16.00



QUALITÀ DA INTENDITORI



LA NOSTRA STORIA

Nel 1954 il Cavalier Giovanni Migliorini apre a Pavia una piccola attività dedicata alla torrefazione ed al commercio dei generi coloniali. All'inizio di questa avventura il suo semplice obiettivo era quello di offrire ai bar un caffè buono come quello che il Cliente era solito preparare a casa propria. Il Cavalier Migliorini scelse come nome della sua attività MOKA SIR'S, per esprimere il concetto del "caffè dei signori".



Uno dei primi automezzi aziendali nel 1964



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



L'AZIENDA DI OGGI

A 50 anni dalla sua fondazione la Mokasirs è una società per azioni specializzata nella torrefazione e nella vendita di miscele di caffè in grani a bar, ristoranti e luoghi di ristorazione collettiva. Lo stabilimento produttivo e la sede amministrativa si trovano a pochi chilometri a sud di Pavia, ma la distribuzione del prodotto si estende sul territorio italiano ed in alcuni paesi europei, grazie ad una rete di depositi che fungono da centri di distribuzione.



Ufficio commerciale ed amministrativo di San Martino Siccomario (PV)



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



PRODUZIONE

L'intero processo di movimentazione, tostatura ed imballaggio del caffè è totalmente automatizzato. Il sistema richiama dai silos di stoccaggio le diverse combinazioni di caffè verde necessarie per la formazione della miscela richiesta e le trasporta alla tostatrice attraverso un sistema pneumatico di movimentazione del prodotto. A cottura ultimata le miscele vengono raffreddate e inviate in un nuovo silo di stoccaggio, suddiviso in vari scomparti destinati ad accogliere le diverse tipologie di miscele. In poco tempo il prodotto può essere richiamato al reparto confezionamento e imballato in confezioni sottovuoto da 1 chilogrammo con valvola.



Impianto di confezionamento



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



LABORATORIO DI QUALITÀ

Il laboratorio di qualità ha due obiettivi: selezionare ed analizzare i caffè crudi acquistati dai paesi produttori e monitorare il processo di lavorazione del prodotto all'interno dell'azienda. Tali controlli sono effettuati attraverso test continui e regolari su colore, rotture, umidità e presenza di caffeina. Applicando queste analisi ai prodotti delle aziende concorrenti il laboratorio è in grado di fornire anche un'analisi precisa delle politiche di prodotto delle aziende presenti sul mercato.



Test di assaggio



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



QUALITÀ CERTIFICATA

Il controllo sistematico dell'intero processo di lavorazione è garantito dalla certificazione di qualità UNI EN ISO 9001, ottenuta già nel 1999, per "ricerca, sviluppo e produzione di caffè in grani". Tale certificazione impegna l'azienda ad adottare severe norme di controllo della produzione e della gestione definite a livello europeo, che assicurano al prodotto una qualità elevata e costante nel tempo ed una gestione controllata ed efficiente della sua distribuzione.



Logo istituzionale SGS



WWW.MOKASIRS.COM



DISTRIBUZIONE

Mokasirs distribuisce le sue linee di prodotti attraverso una rete di agenti e di aziende associate. La scelta di canali distributivi di qualità sta alla base delle politiche commerciali dell'azienda, sia per quanto riguarda il marchio MOKASIRS che per la seconda linea CAFFE' 900. Negli ultimi anni si è anche sviluppata una notevole attività sul Private Label "chiavi in mano", in risposta alle esigenze più sofisticate del mercato italiano ed internazionale.



Moka Sir's in Italia ed Europa



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



POLITICA DEL MARCHIO

Il consolidamento dell'immagine di forza, coerenza ed affidabilità da parte di ogni azienda è collegato alla possibilità di individuare in modo immediato ed inequivocabile il marchio che la rappresenta. In quest'ottica la Mokusirs ha registrato in tutto il mondo i marchi ufficiali con i quali si presenta sul mercato, con l'obiettivo di evitare qualsiasi errore, ambiguità o abuso nella rappresentazione e nella diffusione della sua immagine. Sfondo ROSSO (pantone 485, quadricromia CMYK 100Y – 100M) - Logotipo Mokusirs BIANCO - Ombreggiatura ed omino ORO (pantone 130, quadricromia CMYK 100Y 30M)

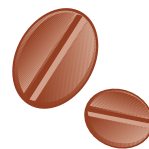


Esempio di insegna personalizzata



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



CAFFÈ IN GRANI

ORO Caffè Mokasirs Oro, la miscela di caffè in grani della nostra gamma di prodotti per il canale Ho.Re.Ca. di qualità più pregiata. Una perfetta sintesi di dolcezza, amabilità ed aromaticità sviluppa un caffè dal corpo leggero e delicato con tenori di caffeina inferiori all' 1%. Confezione in polietilene "soft touch" triplice strato da 1 kg. con valvola monodirezionale. Scadenza 12 mesi.

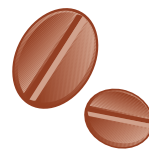


Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001:2008 per "Ricerca, sviluppo e produzione di miscele di caffè in grani".



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



CAFFÈ IN GRANI

PREGIATO Caffè Mokusirs Pregiato è una miscela di caffè in grani dall'aroma completo e rotondo, un prodotto equilibrato dal retrogusto cioccolatoso che non tradisce le aspettative di cremosità del Cliente. Confezione in polietilene "soft touch" triplice strato da 1 kg. con valvola monodirezionale. Scadenza 12 mesi.

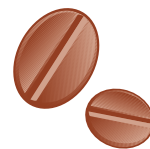


Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001:2008 per "Ricerca, sviluppo e produzione di miscele di caffè in grani".



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



CAFFÈ IN GRANI

SELEZIONE Caffè Mokusirs Selezione è una miscela di caffè in grani dal carattere determinato e deciso, ideale per un caffè espresso con crema persistente e tatto sciropposo. Confezione in polietilene "soft touch" triplice strato da 1 kg. con valvola monodirezionale. Scadenza 12 mesi.

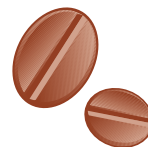


Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001:2008 per "Ricerca, sviluppo e produzione di miscele di caffè in grani".



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



CAFFÈ MACINATO

Caffè Mokusirs torrefatto macinato in lattina da 250 gr. Sono disponibili tre tipi di miscele: 100% arabica, 50% arabica 50% robusta in versione normale o decaffeinato. La macinatura è idonea sia per la classica caffettiera "moka" sia per il caffè filtro all'americana. Per regalarsi solo il meglio del caffè in qualsiasi momento della giornata, ora anche a casa. Confezione sottovuoto, scadenza 23 mesi.

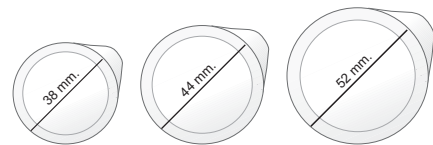


Articoli complementari:
Abbonamento con lattina in omaggio
Espositore per promozione



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



CAFFÈ IN CIALDE

Caffè Mokasirs in cialde. E' il prodotto perfetto per ottenere, con pochi e semplicissimi gesti, un caffè espresso di alta qualità. La linea di caffè in cialde comprende cialde monodose e cialde doppia-dose, nel formato E.S.E. (Easy Serving Espresso), diam. 38 mm e diam. 52 mm. Per tutti i formati sono disponibili le nostre due miscele "Pregiato" e "Selezione", mentre la cialde di caffè decaffeinato è disponibile solo in formato monodose. Scadenza 23 mesi. Per la loro corretta trasformazione è consigliato utilizzare le apposite macchine professionali.



Articoli complementari:
Caffè decaffeinato in cialde
Macchine per caffè in cialde



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



CAFFÈ GOURMET IN CIALDE

I caffè gourmet in cialda monodose provengono da singoli paesi di produzione (mono-origine) ed esaltano in maniera inconfondibile gli aromi peculiari del caffè coltivato di queste terre lontane. La linea Specialty Selection infatti comprende le cialde GIAMAICA 100% Arabica, COLOMBIA 100% Arabica, BRASILE 100% Arabica, ETIOPIA, 100% Arabica, MESSICO 100% Arabica, INDIA 100% Robusta. Per il servizio al tavolo è disponibile l'apposita carta dei caffè, e infusioni Specialty Selection. Confezione da 15 cialde monodose. Scadenza 23 mesi.



Articoli complementari:
Menù Specialty Selection
Infusioni in cialda



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



INFUSIONI IN CIALDE

Infusioni in cialda monodose. Per completare la nostra linea dei prodotti di caffetteria in cialda sono disponibili le infusioni: il caffè d'orzo, il tè al limone, il tè alla menta, il tè ai frutti di bosco, il tè verde e la camomilla. Confezione da 50 cialde monodose. Il formato è compatibile sia con la macchina per cialde diam. 38 mm. sia con quella per ciale E.S.E. (Easy Serving Espresso - diam. 44 mm.). Scadenza 23 mesi.



Articoli complementari:
Menù Specialty Selection
Caffè in cialda



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



CAFFÈ DECAFFEINATO

Caffè Mokusirs decaffeinato espresso in capsule e in bustine è un prodotto con contenuto di caffeina inferiore allo 0,1%. Con la capsula monodose da 6,25 gr. e la bustina da 7 gr. si elimina qualsiasi spreco di prodotto e perdita di tempo, senza che il Cliente debba rinunciare ad un vero espresso decaffeinato. Confezioni disponibili: dispenser da 80 capsule monodose, dispenser da 40 bustine monodose, sacchetto da 500 gr. di caffè decaffeinato in grani. Scadenza 23 mesi.



Articoli complementari:

- Caffè decaffeinato in bustine
- Caffè decaffeinato in grani
- Caffè decaffeinato in cialde
- Tazza per caffè decaffeinato



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ZUCCHERI

Zucchero semolato bianco e zucchero grezzo di canna MOKASIRS. I classici dolcificanti della caffetteria in due formati diversi: la tradizionale bustina da 6 gr. per lo zucchero bianco e l'innovativo stick da 4,5 gr. per quello di canna. Le confezioni di vendita sono il cartone da 10 kg. per il semolato e da 5 kg. per quello di canna. Scadenza 48 mesi.



Articoli complementari:

Portabustine da tavolo in alluminio
Dolcificante in bustine a base di aspartame
Miele italiano di acacia in bustine



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



DOLCIFICANTE

Edulcorante da tavola Mokasirs a base di aspartame e acesulfame K. Grazie al suo basso contenuto calorico di solo 3,96 kcal per bustina può essere usato per dolcificare il caffè al posto dello zucchero e del miele. Il dispenser contiene 300 bustine da 1 grammo. Scadenza 36 mesi.



Articoli complementari:
Miele italiano d'acacia
Zucchero bianco in bustine
Zucchero di canna in stick



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



COFANETTO 120 TÈ MISTI

Cofanetto di tè Mokusirs da 120 filtri. L'elegante confezione in legno contiene 120 filtri di 10 diverse fragranze: arancia, bergamotto, deteinato, english breakfast, frutti di bosco, limone, menta, pesca, vaniglia, verde. Per il servizio al tavolo è disponibile la carta dei tè. Scadenza 24 mesi.



Articoli complementari:
Menù per il servizio al tavolo
Teiera in porcellana apiombica
Tazza tè in porcellana apiombica



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TÈ CLASSICI IN FILTRI

Tè in filtri dai gusti classici, quelli più amati e conosciuti. ENGLISH BREAKFAST, forte e corposo per le colazioni; LIMONE, dissetante caldo o freddo; DETEINATO, con teina non superiore allo 0,1%; VERDE, dalle note proprietà benefiche; MENTA, da assaporare puro senza latte nè limone. Confezioni da 20 filtri (solo English Breakfast da 50). Scadenza 36 mesi.



Articoli complementari:

Cofanetto in legno da 120 filtri
Menù per il servizio al tavolo
Teiera in porcellana apiombica
Tazza tè in porcellana apiombica



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TÈ AROMATIZZATI IN FILTRI

Tè in filtri aromatizzati, i gusti meno conosciuti e più ricercati. ARANCIA, BERGAMOTTO, VANIGLIA, PESCA e FRUTTI DI BOSCO sono frutto di miscele accuratamente selezionate di tè neri aromatizzati naturalmente, tutte da assaporare calde o fredde senza latte nè limone. Confezioni da 20 filtri. Scadenza 36 mesi.

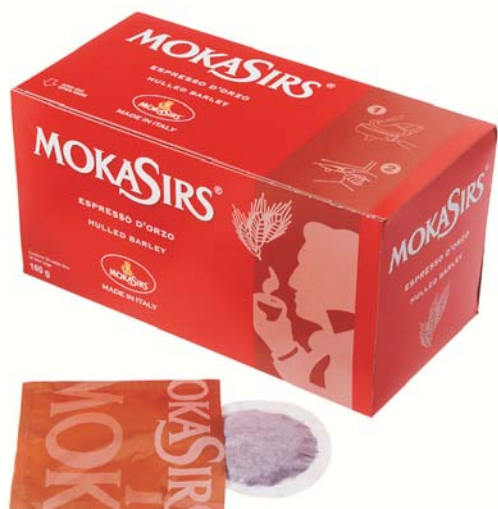


Articoli complementari:
Cofanetto in legno da 120 filtri
Menù per il servizio al tavolo
Teiera in porcellana apiombica
Tazza tè in porcellana apiombica



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ESPRESSO D'ORZO

Caffè d'orzo tostato Mokusirs in cialda. Il prodotto più pratico per servire un buon caffè d'orzo tostato con la macchina professionale per l'espresso. Si consiglia di premere leggermente la cialda da 6 gr. una volta inserita nel gruppo della macchina. La confezione contiene 30 cialde. Scadenza 36 mesi.

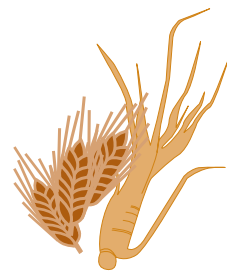


Articoli complementari:
Gruppo per cialda d'orzo espresso
Tazza per caffè d'orzo



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ORZO E GINSENG SOLUBILI

La macchina orzo ginseng Mokusirs/Ugolini misura solo cm. 20x57x33 ed è ideale per prodotti solubili in acqua calda quali orzo e caffè al ginseng. E' dotata di display con indicazioni operative, sistema elettronico di controllo dosaggio e componenti facilmente smontabili e lavabili. La macchina è di facile installazione, utilizzo e pulizia, ma richiede l'uso di acqua a basso contenuto di minerali (calcio). Confezioni disponibili: orzo busta da 1 kg e ginseng busta da 500 gr. Scadenza orzo: 48 mesi, scadenza ginseng: 12 mesi.

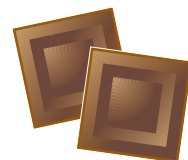


Articoli complementari:
Orzo solubile
Caffè al ginseng solubile



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



CIOCCOLATA IN POLVERE

La cioccolatiera da banco Mokusirs - Ugolini permette di lavorare con una dose massima di cioccolata pronta all'uso di 3 litri, pari a circa 20 tazze di cioccolata calda. E' dotata di un serbatoio completamente amovibile che può essere disposto nel frigorifero a fine giornata. In questo modo il prodotto può essere conservato fino a due giorni. Il rubinetto è facilmente smontabile per una perfetta pulizia e il termostato è regolabile per un preciso controllo della temperatura. La cioccolatiera misura solo cm. 24x41x29.



Articoli complementari:

Cioccolata Mokusirs 50 buste da 30 gr.

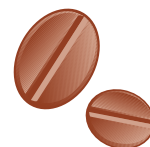
Cioccolata Mokusirs da 1 kg.

Tazza per cioccolata



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



GOLOSERIE AL CAFFÈ

Goloserie al caffè, è il nostro menù caffetteria composto da deliziose preparazioni a base di espresso aromatizzate con creme sfiziose e ricercate guarnizioni. Con il pacchetto completo formato da 13 toppings e 4 decorazioni si possono preparare in modo facile e rapido infinite combinazioni di gusti. I toppings disponibili sono: cioccolato, cannella, vaniglia, amaretto, zabaglione, nocciola, fragola, frutti di bosco e arancia; le decorazioni: scorzetta d'arancia, biscotti al cacao, sesamo, smarties. Per promuovere le goloserie al caffè sono disponibili i menù da tavolo e l'espositore da banco.

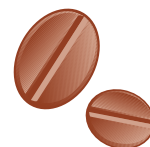


Articoli complementari:
Topping gusti vari
Tazze di vetro
Menù "Le goloserie al caffè"
Depliant per espositore



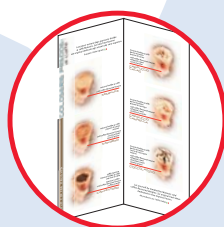
WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



GOLOSERIE FREDDI

Goloserie fredde a base di mousse disponibile al gusto di caffè, cioccolato, fior di panna, yogurt e sorbetto. Con il pacchetto completo formato da 13 toppings e 4 decorazioni si possono creare, in modo facile e rapido, un infinito numero di combinazioni. I toppings disponibili sono: cioccolato, cannella, vaniglia, amaretto, zabaglione, nocciola, fragola, frutti di bosco e arancia; le decorazioni: scorzetta d'arancia, biscotti al cacao, sesamo, smarties. Per promuovere le goloserie al caffè sono disponibili i menù da tavolo e l'espositore da banco.



Articoli complementari:
Granitore a una o due campane
Mousse gusti vari
Menù "Goloserie fredde"
Depliant per espositore



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TAZZA CAFFÈ ESPRESSO

La tazza per caffè espresso Mokasirs è una tazza progettata per ottenere la migliore estrazione dell'espresso al bar. L'originale ed esclusivo disegno del manico garantisce una presa sicura per operatori e Clienti. La capienza è di 65 cc. Confezioni da 6 tazze in porcellana apiombica.



Articoli complementari:
Lattiera in porcellana apiombica



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TAZZA CAFFÈ DECAFFEINATO

La tazza per caffè decaffeinato Mokusirs è frutto dell'esigenza di distinguere il prodotto decaffeinato al banco del punto vendita. La grafica gialla della fascia verticale aiuta il Cliente a visualizzare intuitivamente il suo prodotto. La capienza è di 65 cc. Confezioni da 6 tazze in porcellana apiombica.



Articoli complementari:
Caffè decaffeinato in capsule
Caffè decaffeinato in cialde



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TAZZA CAFFÈ D'ORZO

La tazza per caffè espresso d'orzo Mokusirs nasce dall'esigenza di distinguere il caffè d'orzo sul banco del punto vendita. L'originale dimensione della tazza, che ha una capienza di 90 cc, aiuta il Cliente a visualizzare rapidamente il suo prodotto. Può anche essere utilizzata per servire il caffè doppio o macchiato. Confezioni da 6 tazze in porcellana apiombica.



Articoli complementari:
Espresso d'orzo in cialde
Gruppo portafiltro per cialda d'orzo



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TAZZA TERMICA DA ASPORTO

La tazza termica Mokusirs da 90 cc è lo strumento ideale per un servizio d'asporto d'eccellenza oppure per il ristorante. All'interno del corpo della tazza infatti è presente un'intercapedine d'aria che insieme al coperchio con guarnizione garantiscono una tenuta termica senza paragone. Confezione da 6 tazze con coperchio in porcellana apiombica.



Articoli complementari:
Menù Specialty Selection
Bicchieri termici da asporto
Vassoio



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TAZZA TÈ E CAPPUCCINO

La tazza da tè e cappuccino Mokusirs ha una capienza ed un'ergonomia ideale per preparare un cappuccino a regola d'arte, senza sprechi di latte o abbondanza di caffè. I suoi 180 cc garantiscono anche un'eccellente degustazione di tè e tisane. Confezioni da 6 tazze in porcellana apiombica.



Articoli complementari:
Cofanetto da 120 tè misti in filtri
Teiera in porcellana apiombica



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TAZZA CIOCCOLATA

La tazza per cioccolato Mokusirs ha una capacità di 260 cc, ideale quindi per abbondanti cioccolate calde ma anche caffè latte, super cappuccini, o fumanti caffè filtro all'americana. A causa delle sue importanti dimensioni può risultare più instabile delle tazze tradizionali da cappuccino. Confezioni da 6 tazze in porcellana apiombica.



Articoli complementari:
Cioccolata in polvere
Cioccolata in buste



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TEIERA

La teiera Mokusirs ha una capacità classica da 350 cc, pensata per servire 2 tè o tisane alla volta. Innovativa nella forma ed esclusiva nel disegno è sicuramente uno degli articoli più contemporanei nelle linee di prodotti Mokusirs. Confezione da 3 teiere in porcellana apiombica.



Articoli complementari:
Cofanetto da 120 tè misti filtri
Tazza da tè in porcellana apiombica



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



SERVIZIO CLASSICO

Il servizio di tazze classico Mokusirs è pensato principalmente ai locali più classici e tradizionali, ma è adatto a tutti locali. Il servizio è personalizzato con la scritta Mokusirs al centro del piattino. La capienza è di 65 cc per la tazza da caffè e di 180 cc per quella da cappuccino. Confezioni da 6 tazze in porcellana apiombica.



Articoli complementari:
Servizio Mokusirs moderno
Servizio Mokusirs colorato



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



SERVIZIO TAZZE COLORATE

Il servizio di tazze Mokusirs dai colori misti è la nostra soluzione stilistica per locali allegri che desiderano delle belle note di colore sul loro banco. Ogni confezione infatti contiene sei tazze di colori pastello tutti diversi. Il servizio comprende tazze da caffè, cappuccio, teiere e lattiere. Tutti gli articoli sono di porcellana apiombica.



Articoli complementari:

Lattiera gialla in porcellana apiombica

Teiera gialla in porcellana apiombica



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



TAZZE DI VETRO

Le tazze di vetro Mokasirs sono adatte per servire i nostri articoli di caffetteria in locali dove la fretta non è di casa. La totale trasparenza del vetro mette a nudo in modo particolare le tonalità calde del caffè così come le sfumature del latte di un buon cappuccino e il colore di sfavillanti cocktails al caffè. La tazza da caffè contiene 90 cc, quella da cappuccino 160 cc e il mug 320 cc. Confezioni da 6 unità



Articoli complementari:
Bicchierino di vetro
Bicchiere satinato



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



BICCHIERI DI PLASTICA

I bicchierini di plastica usa e getta Mokasirs sono ideali per tutte quelle occasioni di consumo in cui non è possibile, consigliabile o permesso servire il caffè nella classica tazza di porcellana. Essendo un articolo monouso è quindi l'ideale per servizi alle manifestazioni o negli uffici. E' disponibile anche il tappo per salvaguardare il calore del caffè. Ogni confezione contiene 50 bicchierini da 50 cc.



Articoli complementari:
Palette di plastica
Coperchio di plastica
Bicchieri termici d'asporto



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



BICCHIERI TERMICI DA ASPORTO

I bicchieri termici in polistirolo Mokusirs sono l'accessorio ideale per il servizio d'asporto "usa e getta". Sia il bicchiere da caffè che quello da cappuccino possono essere dotati di tappo salva calore. Per il caffè è disponibile la confezione da 50 bicchieri con capacità di 80 cc, mentre per i cappuccini la confezione ne contiene 80 da 200 cc.



Articoli complementari:

Coperchio per bicchieri da caffè e da cappuccino
Tazza termica d'asporto in porcellana apiombica
Bicchieri di plastica da caffè
Vassoio



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



KIT BARISTA

Il kit barista è formato da 4 lattiere inox (25 cl, 50 cl, 75 cl e 100 cl) e da un pressino inox (disponibile con diametro da 52 mm e 57 mm) personalizzati Mokusirs. Il materiale è resistente agli urti, alle corrosioni e alle diverse temperature. Il fondo sagomato della lattiera la rende stabile, evita casuali rovesciamenti e favorisce l'omogeneizzazione della crema di latte. Il manico assicura una presa comoda e sicura e il beccuccio si assottiglia all'estremità con un particolare risvolto che facilita la decorazione dei cappuccini. Confezioni singole.



Articoli complementari:
Pressino inox Mokusirs



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ARTICOLI PROMOZIONALI

La lavagna Mokusirs a cavalletto. E' uno strumento pubblicitario utile per esporre comunicazioni all'esterno o all'interno del punto vendita, come ad esempio il menù del giorno o la specialità della casa. Lo spazio in bachelite è cancellabile e riscrivibile con gesso. La lavagna a cavalletto misura 58x100 cm. ed è vendibile singolarmente.



Articoli complementari:
Lavagna da interno (cm. 50x70)
Listino prezzi



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



INSEGNE PUBBLICITARIE

La nostra linea di mezzi pubblicitari standard da esterno si compone di due differenti tipologie di insegne luminose: l'insegna monofacciale sagomata da cm. 70x38 e l'insegna bifacciale di cm. 75x95, già munita di staffe che presenta uno spazio bianco per la personalizzazione richiesta dal cliente. Per l'interno del locale è disponibile il pannello in plexiglass di cm. 50x28 munito di apposita catenella.



Articoli complementari:
Pannello in plexiglass (cm. 50x28)
Cassonetto bifacciale (cm. 75x95)



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ABBONAMENTI E BUONI CAFFÈ

Gli abbonamenti caffè o cappuccino sono uno strumento semplice ed efficace per fidelizzare il Cliente del bar. Se poi il premio consiste nel ricevere in omaggio una lattina di caffè... meglio ancora! Le promozioni sono infinite, come le tipologie di abbonamenti o buoni caffè che potete richiederci.



Articoli complementari:
Buono da 10 caffè
Abbonamenti personalizzati per cliente
Lattina caffè macinato da 250 gr.



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ARTICOLI PROMOZIONALI

Portatovaglioli in plastica Mokasirs soft-touch. Il portatovaglioli morbido da 200 unità è uno strumento utile, pratico ed igienico per disporre un buon numero di tovagliolini sul banco bar. La versione trasparente da 100 unità è un ottimo compromesso per il servizio ai tavolini, dove lo spazio è sempre molto prezioso. Entrambi sono confezionati singolarmente.



Articoli complementari:
Portatovaglioli trasparente con aletta portamenù
Tovagliolini in cellulosa



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ARTICOLI PROMOZIONALI

Il vassoio Mokasirs è uno strumento indispensabile per il servizio di caffetteria ai tavoli. E' leggerissimo ed ha un diametro interno utile di 32 cm. ricoperto da una pellicola antiscivolo che ne facilita l'uso. La confezione è da 6 unità.



Articoli complementari:

Rendiresto

Tazza termica d'asporto

Bicchieri termici da caffè e da cappuccino



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ABBIGLIAMENTO

Il gilet Mokasirs è uno degli articoli più eleganti della linea di abbigliamento professionale. Insieme ad una camicia bianca ed al grembiule Mokasirs corto può formare una divisa di grande professionalità per il punto vendita. E' un prodotto 100% poliestere "antiruga" ed è disponibile in tutte le taglie.



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ABBIGLIAMENTO

Il grembiule da sommelier Mokusirs è uno degli articoli più eleganti della linea di abbigliamento professionale. Da abbinare preferibilmente ad una camicia bianca il grembiule protegge integralmente l'operatore del banco conferendogli allo stesso tempo un aspetto di marcata professionalità. E' un prodotto 100% poliestere "antiruga" a taglia unica.



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ABBIGLIAMENTO

Il grembiule corto Mokusirs è l'articolo più utile e utilizzato della linea di abbigliamento professionale. Abbinato ad una camicia bianca il grembiule conferisce all'operatore un aspetto professionale, mentre abbinato a una t-shirt è più casual e quotidiano. E' un prodotto 100% poliestere "antiruga" a taglia unica.



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



ABBIGLIAMENTO

La polo Mokusirs 100% cotone è un articolo di abbigliamento per la stagione estiva adatto a qualsiasi punto vendita. Può essere abbinato al grembiule corto Mokusirs. Per una divisa di grande professionalità è disponibile il gilet Mokusirs, uno degli articoli più eleganti della linea di abbigliamento professionale. Questi capi sono disponibili in tutte le taglie.



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS



CAMPIONATO ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA

Ogni anno in tutto in mondo si svolge il WBC (Campionato del mondo dei baristi di caffetteria) che elegge il miglior barista di espresso del mondo. Nel Campionato Italiano Baristi Caffetteria i nostri partecipanti si sono sempre classificati ai primi posti, gareggiando con una serie di accessori personalizzati che sono stati studiati per esaltare la sua professionalità e le sue esibizioni da manuale. Il grembiule, il servizio di tazze esclusivo ed il pressino dinamometrico, qua illustrati, saranno a disposizione di tutti i partecipanti che ogni anno sapranno superare le selezioni aziendali e vorranno confrontarsi in gara con i migliori professionisti italiani.



Articoli esclusivi del campionato
Pressino dinamometrico
Tazza caffè e cappuccino
Grembiule sommelier



WWW.MOKASIRS.COM

MOKASIRS

Mokasirs:
l'eccellenza del caffè
anche al ristorante.



Non è facile bere un buon caffè al ristorante. Per questo è nato il sistema Mokasirs, cialde e macchina per caffè, che ti permette con pochi e semplicissimi gesti di offrire ai tuoi clienti un caffè sempre di alta qualità, proprio come l'espresso del bar, proprio come i tuoi piatti. E tu risparmi energia e tempo. Caffè in cialde Mokasirs: il gusto della semplicità.



Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokasirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.00 - 18.00

Mousse Fredde Mokasirs.

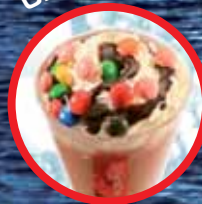
Lavorate
di fantasia.



Caffè



Cioccolato



Fior di panna



Yogurt



Le Mousse Fredde Mokasirs sono la soluzione ideale per offrire ai tuoi clienti una pausa fresca e golosa in qualunque momento della giornata. Semplici e veloci da preparare, grazie al pratico granitore, le Mousse Fredde sono ottime subito, ma bastano pochi ingredienti e tanta fantasia per creare ogni giorno menù sempre nuovi ed originali. E ce n'è davvero per tutti i gusti: al caffè, allo yogurt, al cioccolato e al fior di panna. Goloserie Fredde MokaSirs: una bontà che colpisce a freddo!

Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokasirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.00 - 16.00





**Caffè Mokusirs.
Al bar la qualità è in prima linea.**



Da oltre 50 anni innovazione e qualità sono tratti distintivi della Torrefazione Moka Sir's. Dalla selezione della materia prima alla preparazione delle migliori miscele di caffè in grani, dai corsi di formazione per i baristi all'assistenza tecnico-commerciale sul punto vendita. Un impegno costante e quotidiano per assicurare al consumatore finale solo il meglio del caffè.

Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokusirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.30 - 16.00





Caffè Moka Sir's.
Una sinfonia di sapori.



Da oltre 50 anni innovazione e qualità sono tratti distintivi della Torrefazione Moka Sir's. Dalla selezione della materia prima alla preparazione delle migliori miscele di caffè in grani, dai corsi di formazione per i baristi all'assistenza tecnico-commerciale sul punto vendita. Un impegno costante e quotidiano per assicurare al consumatore finale solo il meglio del caffè.

Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokasirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.30 - 16.00





**Caffè Mokasirs.
Dai un'accelerata
al tuo business.**



La qualità è la marcia in più che ti offre Mokasirs per far andare a tutto gas i tuoi affari. Qualità che puoi trovare non solo nelle nostre pregiate miscele di caffè in grani, ma in tutti i nostri servizi: dall'assistenza tecnica e commerciale sul punto vendita fino ai corsi di formazione professionale per baristi. Chiamaci subito e fai scendere in pista la qualità Mokasirs anche nel tuo locale!

Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokasirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.30 - 16.00



QUALITÀ DA INTENDITORI

Caffè Moka Sir's.
Buono
per tradizione.



Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokasirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. - Ven. 8.00 - 12.30 14.30 - 19.00

Questo spazio è dedicato a voi Clienti, a voi che ci avete scelto e seguito in questo 2008. Desideriamo ringraziarvi per la fiducia che ci avete accordato e la stima dimostrataci in questi mesi passati insieme. Auguriamo a tutti un sereno Natale e un felice e fortunato Anno Nuovo.

MOKASIRS
QUALITÀ DA INTENDITORI



**Caffè in cialde
Mokasirs.
Il gran finale.**



Per la preparazione di ogni piatto sai quanto sono importanti le materie prime, ne conosci la provenienza e la qualità. Ma sei sicuro di conoscere il caffè che offri ai tuoi clienti? Le cialde Mokasirs sono preparate con pregiate miscele di caffè per garantirti ogni volta il gusto del miglior espresso italiano. Il Sistema Mokasirs ti offre inoltre un'ampia gamma di prodotti e una macchina per il caffè, semplice da usare, che ti farà risparmiare soldi, energia e tempo.



Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokasirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.30 - 16.00



Caffè in grani Mokasirs. Prestazioni da campioni.

Francesco Corona e Paolo Ravera, baristi Mokasirs
1° e 2° classificati al Campionato Italiano
Coffee in Good Spirits 2009



Un risultato che ci gratifica e ci rende orgogliosi, un'ulteriore conferma della qualità dei nostri prodotti e del valore dei nostri corsi di formazione professionale. L'appuntamento adesso è per giugno a Colonia, dove Francesco Corona rappresenterà l'Italia al prossimo Campionato Mondiale Coffee & Good Spirits. Da Mokasirs un grosso in bocca al lupo!

Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokasirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.30 - 16.00



QUALITÀ DA INTENDITORI

Il caffè in cialde Mokusirs
porta il vending
al ristorante.



Nel mondo della ristorazione c'è una nuova opportunità di guadagno per il vending, grazie al sistema Mokusirs cialde e macchina per caffè, che garantisce a tutti i ristoratori:

- Risparmio di caffè, energia e tempo
- Semplicità d'uso
- Qualità costante
- Ampia gamma di prodotti

Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokusirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.00 - 16.00



Cialde Mokasirs: la bellezza di 15 gusti.



Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokasirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.30 - 16.00

Un ampio ventaglio di prodotti, un packaging moderno ed innovativo, ma soprattutto la qualità di chi produce caffè da più di 50 anni. Ecco perché le cialde Mokasirs sono la soluzione ideale per tutti quegli uffici, studi professionali, aziende che desiderano offrire ai propri clienti e collaboratori un caffè buono come quello del bar. Cialde Mokasirs: una scelta di stile.


QUALITÀ DA INTENDITORI

Cialde Mokusirs.
Un nuovo target di clienti
ti sta già aspettando.



Torrefazione Moka Sir's Spa
www.mokusirs.com

Numero Verde
800913519
Lun. Ven. 8.00 - 12.30 14.30 - 16.00

Il consumo di caffè in cialde negli uffici è ormai un'abitudine diffusa. Ma la domanda non è tutta uguale. Professionisti, manager e clienti direzionali in genere, chiedono prodotti più ricercati per sé, per i propri clienti e collaboratori. Per questo target così esigente e raffinato Mokusirs ha creato un'esclusiva ed assortita linea di cialde con ben 15 gusti diversi: dal caffè agli infusi alla frutta, dall'orzo al the. **Cialde Mokusirs: 15 gusti che fanno la differenza.**


MOKASIRS
QUALITÀ DA INTENDITORI

Moka Sir's

LA TORREFAZIONE
SUL PODIO ITALIANO
DEL WORLD CUP TASTING

Davide Pozzoli, di professione tostatore presso la torrefazione Moka Sir's di Pavia, ha partecipato alla Finale Italiana del World Cup Tasting raggiungendo il terzo gradino del podio.



Il World Cup Tasting rappresenta il circuito mondiale dei migliori assaggiatori di caffè, che quest'anno ha visto svolgersi la prima selezione italiana il 9 maggio

I migliori assaggiatori sono qui!

a Trieste. Alla finale hanno partecipato venticinque agguerriti operatori del settore, tra i quali molti volti noti tra gli addetti ai lavori ed assaggiatori professionisti. In cosa consiste la competizione? Si tratta di otto test triangolari individuali: a ciascun concorrente sono presentate, per ogni set, tre tazze di caffè di singola origine, di cui due uguali tra loro.

Il concorrente deve identificare per ogni set la tazzina diversa tra le tre e a questo scopo può utilizzare qualsiasi metodo e tutto ciò che ha a disposizione sul tavolo, anche il proprio cucchiaino da assaggio. Vince chi individua correttamente il maggior numero



di tazzine negli otto set e, in caso di pareggio, chi impiega il minor tempo. Alla fine della prima tornata di gara i migliori sei si sono sfidati nella finalissima per il posto di campione italiano con la seguente classifica finale:

- 1° Dall'aglio con 7 tazze indovinate in 4 minuti e 36 secondi;
- 2° Godina con 5 tazze in 2

minuti e 45 secondi;

- 3° Davide Pozzoli (Moka Sir's) con 5 tazze indovinate in 4 minuti e 8 secondi.

La gara si è tenuta presso la sala assaggi della Sandalj Trading Co. Spa di Trieste il cui capo giudice era Edi Bieker.

Per ulteriori informazioni:
www.mokasirs.com/news.php
www.scae-italia.it/eventi.htm

A Pianeta Birra

AAA cercasi barista Mokasirs

**IN VISTA DEL CAMPIONATO ITALIANO 2009,
LA TORREFAZIONE PAVESE CERCA BARISTI DA SPONSORIZZARE**

Sei un barista determinato, fantasioso e con spirito competitivo? Allora forse sei tu l'uomo che stiamo cercando.

Da sempre la torrefazione Moka Sir's considera il barista un elemento centrale ed essenziale per la buona trasformazione della miscela di caffè in espresso.

Se il cliente finale può gustare un caffè di qualità e godere di un ottimo servizio molto lo si deve proprio alle sapienti mani del ba-

rista e alla sua esperienza.

In quest'ottica di cultura dell'eccellenza e della qualità, la torrefazione pavese cerca baristi da sponsorizzare per la partecipazione al Campionato Italiano Baristi Caffetteria 2009 (CIBC). Si tratta del concorso di caffetteria nazionale per eccellenza, che si svolgerà presso la *Fiera Pianeta Birra a Rimini* (14-17 febbraio 2009), valido per il prestigioso titolo WBC (World Barista

Championship). E allora, non ti stuzzica l'idea? Il prossimo partecipante potresti essere tu!

Se ti senti pronto alla sfida contatta l'800 913 519 o invia un'e-mail a info@mokasirs.com



Moka Sir's

Una bella iniziativa che si ripete

LA TORREFAZIONE RINNOVA LA SUA SCELTA DI SOLIDARIETÀ

In occasione dello scorso Natale Moka Sir's ha inaugurato una significativa collaborazione con l'ONG Agenzia n. 1 per Ayamé, un'organizzazione non governativa nata a Pavia negli anni '90, che con grande impegno sostiene l'Ospedale Generale di Ayamé, un villaggio immerso nella foresta tropicale nel sud-est della Costa d'Avorio.

Grazie al contributo di Moka Sir's questa primavera sono iniziati i lavori di ristrutturazione di un vecchio padiglione dell'Ospedale Generale di Ayamé, che

presto ospiterà un centro servizi di consultazione (con riguardo soprattutto alle iniziative contro l'AIDS) e un attrezzato centro oftalmico.

Sulla scia dell'entusiasmo registrato nei confronti di questa bella iniziativa, Moka Sir's è lieta di annunciare che anche questo Natale rinnoverà il proprio sostegno all'Agenzia n. 1 per Ayamé, con l'obiettivo di costruire anche quest'anno qualcosa di utile e concreto.

Orgogliosa di rinnovare questa cooperazione, Moka Sir's rin-

grazia i propri clienti e collaboratori che hanno condiviso questo progetto e quelli futuri che insieme renderemo possibili. Grazie di cuore!



All'Ospedale Generale di Ayamé fervono i lavori

Per info: Moka Sir's S.p.a.
Tel. 0382.454600 oppure
Agenzia n. 1 per Ayamé:
www.puntoapunto.org
www.cosopopo.it

In diretta da Melbourne: il nuovo coffee shop

NEL DISTRETTO FINANZIARIO DELLA CITTÀ UN PUNTO DI INCONTRO
CHE PRESTO DIVENTERÀ UNA CATENA IN TUTTA L'OCEANIA

Moka Sir's nel corso del 2008 ha avviato i lavori per l'apertura del primo coffee shop a Melbourne, progetto portato avanti con la collaborazione del partner locale "D'Urso, caffè con gusto".

In occasione delle festività natalizie è stato finalmente inaugurato, quindi da dicembre

chi si troverà a passare tra i grattacieli del distretto finanziario di Melbourne, potrà finalmente gustare in un accogliente e modernissimo locale tutto il sapore del vero espresso italiano.

Il coffee shop Mokusirs infatti proporrà prodotti e servizi in puro stile italiano, cosa non del tutto comune in Australia dove le principali catene di bar prevedono quasi esclusivamente il take-away e bevande lunghe in bicchieri di cartoncino da asporto.

Il coffee shop verrà gestito da una giovane famiglia di origine italiana che, nonostante la lontananza, è molto legata alla nostra terra e orgogliosa delle sue origini.

Naturalmente i partner australiani hanno avuto una lunga formazione in Italia, seguendo uno stage nello stabilimento di produzione e partecipando ad un master perso-



nalizzato presso la scuola per baristi professionisti 9bar (www.9bar.it).

L'apertura del coffee shop di Melbourne in realtà rappresenta solo la prima tappa di un progetto molto più ambizioso che prevede l'apertura di una catena di coffee shop a marchio Mokusirs in tutta l'Oceania.

Il progetto è stato disegnato dall'architetto Massimo Curzi. ■

Per ulteriori informazioni: Torrefazione
Moka Sir's S.p.a. Tel. 0382.454600
www.mokusirs.com



Pianeta Ho.re.ca

Arriva la 2^a edizione



Dopo la grande partecipazione alla prima edizione, la fiera Pianeta Ho.re.ca. anche quest'anno si svolgerà nel centro fieristico di BiellaFiere – Gaglianico, dal 10 al 13 maggio. Unica nel nord-ovest e dedicata solo agli operatori del settore, rappresenta la vetrina importante per un'offerta turistica ed enogastronomica di primo livello. Il comparto rappresenta oltre 200.000 esercenti nelle regioni interessate da questa fiera (Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta e ovest Lombardia).

I professionisti del settore troveranno a BiellaFiere soluzioni e proposte del food, beverage, caffè ma anche in quelli delle soluzioni informatiche hardware e software specifiche, delle attrezzature, della consulenza e dei servizi a loro appositamente dedicati. Sono oltre 80 le aziende che esporranno e proporranno le ultime novità di stimolo per combattere la crisi.

Nei giorni di fiera ci saranno dimostrazioni, momenti di incontro, gare di barman, degustazioni e "tasting" che coinvolgeranno gli espositori, le Associazioni di Categoria e le Scuole Alberghiere del territorio. L'ingresso a Pianeta Ho.re.ca. è riservato ai professionisti del settore, e quindi titolari o responsabili acquisti di Bar, Pub, Ristoranti, Pizzerie, Hotel, Gastronomie, Gelaterie, Pasticcerie, Alimentaristi ecc. La fiera non è aperta al pubblico. La manifestazione si rivolge ad un bacino di utenza che presenta un notevole potenziale: tre le regioni coinvolte per un fatturato annuo del comparto di centinaia di milioni di euro.

Per info:

www.pianetahoreca.itwww.biellafiere.cominfo@pianetahoreca.it

Tel 015/2493256

Ci vediamo a Colonia!

FRANCESCO CORONA E MOKA SIR'S AL CAMPIONATO MONDIALE DI COFFEE IN GOOD SPIRITS

Intervista con Francesco Corona e Paolo Ravera, i due baristi che si sono appena piazzati ai vertici del Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits (bevande alcoliche al caffè) e del Campionato Italiano Baristi Caffetteria 2009.

La prima domanda è scontata: ve lo aspettavate?

Francesco Corona: Sapevamo di esser cresciuti professionalmente, perché dopo aver frequentato la BBA Brasilia Barista Accademy e la 9Bar di Pavia abbiamo continuato il nostro percorso professionale cercando di confrontarci con noi stessi e con i colleghi migliori d'Italia presenti al Campionato Italiano Baristi Caffetteria, con un buon riscontro.

Qual è stata la ricetta vincente quest'anno?

Paolo Ravera: Quest'anno, io e Francesco Corona, abbiamo deciso di collaborare tutti i giorni nello stesso locale, il MONI Lounge Bar di Fossano, ed è stata una scelta vincente, perché insieme siamo riusciti a correggere meglio i nostri errori ed a fare tesoro delle diverse esperienze che abbiamo vissuto. La torrefazione Moka Sir's di Pavia, che ringraziamo, ci ha dato modo di fare un training specifico, di utilizzare le attrezzature più professionali e di trasmetterci le conoscenze giuste sul loro prodotto, così che siamo riusciti a migliorarci e presentarci ai campionati di caffetteria del 2009, con obiettivi più importanti. Obiettivi che abbiamo centrato in pieno, perché raggiungere la finalissima del Campionato Italiano Baristi Caffetteria e soprattutto centrando i primi due posti del Campionato Italiano Coffee in Good Spirits, è motivo di orgoglio. Il podio del Campionato Baristi mancato per un soffio da me, che sono arrivato 4°, sta anche a significare che la miscela Mokasirs Oro, il top della gamma dei prodotti del nostro partner è una miscela, di ottima qualità, sicuramente al di sopra della media.

Come interpretate il risultato al Coffee in Good Spirits?

Francesco Corona: Direi che il mio primo posto e il secondo di Paolo Ravera confermano la passione che mettiamo nel nostro lavoro. La qualità che



Francesco Corona

esibiamo tutti i giorni è stata valutata da una giuria formata dai maggiori esperti del settore, e quindi ora possiamo pensare che stiamo facendo bene e che siamo sulla giusta strada, per offrire qualcosa in più a chi viene a degustare le nostre specialità nel MONI Lounge Bar.

Ora siamo con la testa ai prossimi mondiali, dove dovrò rappresentare l'Italia nel campionato Mondiale del Coffee & Good Spirits, che si terrà a Colonia nel mese di Giugno.

Ragazzi, ci fate venire voglia di vedervi all'opera...

Paolo Ravera: Perché no? Veniteci a trovare al MONI Lounge Bar di Fossano, in Provincia di Cuneo, www.monidrink.com, saremo lieti di ricevervi e di raccontarvi la nostra esperienza ai campionati appena svolti e di farvi testare le nostre bevande per avere un giudizio in più. I mondiali sono alle porte, ma sempre con un occhio di riguardo al Campionato di Caffetteria del 2010, perché è già tempo di pensare dove possiamo migliorarci per fare ancora un piccolo passo in avanti.

Per Info: Moka Sir's S.p.a.

numero verde 800 913519

info@mokasirs.comwww.mokasirs.com

Bar Management

NUOVO CORSO FULL TIME DI UN GIORNO DELLA TORREFAZIONE

Ripartono i corsi professionali di caffetteria della torrefazione pavese. Per il quinto anno consecutivo la torrefazione Moka Sir's S.p.a. di Pavia, in collaborazione con la scuola di formazione 9Bar, organizza nuovi corsi professionali di caffetteria aperti a tutti gli operatori professionali del settore, interessati a consolidare e approfondire le loro conoscenze in questo ambito.

Il programma formativo prevede quattro tipologie di corsi: "Coffee Marketing", "Latte Art", "Formazione a domicilio" ed infine "BAR MANAGEMENT", la grande novità del 2009.

In questo momento di congiuntura

quanto mai incerta, la Moka Sir's ha deciso di lanciare questo nuovo corso di "gestione" del bar, il cui obiettivo è insegnare ad ottimizzare le risorse finanziarie ed umane del punto vendita attraverso una loro gestione accorta e consapevole.

Per il controllo dei costi e la gestione dello staff il corso per Bar Manager si avvale di un programma pratico con momenti di esercitazioni e di studio con supporti informatici e cartacei.

Il percorso formativo è suddiviso in tre parti:

Il manager: come gestire l'inventario, le attrezzature professionali e le relazioni con i fornitori;

Lo staff: come sviluppare un pro-

gramma di formazione, di controllo e di incentivazione;

Il cliente: come impostare una strategia di marketing per proporre nuovi prodotti ed aumentare la clientela.

I formatori guideranno i partecipanti alla scoperta di come avere un effettivo controllo del prodotto consumato, ridurre i costi ed incrementare i profitti, assumere, formare e mantenere uno staff di alto livello, ma anche analizzare ed intervenire sulla sua produttività.

Il prossimi corsi in programma sono: 17 aprile Pavia (Coffee Marke-

ting) - 27 maggio Modena (Coffee Marketing) - 25 maggio Novara (Coffee Marketing) - 29 maggio Pavia (Bar Management).

Per informazioni e iscrizioni:
MOKA SIR'S S.P.A.
numero verde 800 913519
info@mokasirs.com.

