



Ook de beste koffie van Nederland?

Peeze staat voor kwaliteit en duurzaamheid. Kiest u voor Peeze, dan heeft u keuze uit zo'n 20 melanges en onze Peeze Specialties: bijzondere koffiesoorten die allemaal van A tot Z gecontroleerd zijn. Hier hoort uiteraard uitgebreide service bij, waaronder koffietrainingen op verschillende niveaus. Zo kunt u ook tijdens piekmomenten uw gasten de lekkerste koffie voorzetten.

Onze 10 zekerheden:

1. Koffie Top 100 deelname

Wat het kennisniveau van uw barista's ook is, met passende koffietraining werken we samen toe naar koffie van topkwaliteit én een hoge notering in de koffie top 100. Zo won de [Blonde Pater](#) vorig jaar de titel van lekkerste kop koffie van Nederland in de Misset Horeca Koffie Top 100.

2. 3K's Kwaliteit, Kennis en Kunde

Een perfecte kop koffie kunt u alleen zetten als u weet wat u doet. Inmiddels doen wij dit al 137 jaar. Mooie koffie en goede apparatuur zijn randvoorwaarden, maar het zijn vooral gedeelde passie en ervaring die koffie karakter geven.

3. Keuze uit 20 koffiemelanges en Peeze Specialties

We weten precies wat er nodig is voor elke koffieboon om afzonderlijk te excelleren. Dat maakt onze melanges en Specialties stuk voor stuk uitgebalanceerd, rijk en compleet.

4. Totale koffieconcepten en koffieoplossingen op maat

Geen horeca is hetzelfde en elke situatie is anders. Samen brengen we uw wensen tot in detail in kaart en geven hier een passende invulling aan. Of u een andere koffie wilt in uw huidige machine of dat u een totaalconcept wilt met een u een nieuwe [customized Dalla Corte](#)? Informeer vrijblijvend naar de mogelijkheden.

5. Koffie- en espressomachines van wereldmerken

Een koffiemachine is een flinke investering en moet wel bij uw bedrijf en uw financiële plaatje passen. In ons Experience Center kunt u ze uitproberen voor u een keuze maakt. Wilt u er tijdelijk een testen in uw zaak? Geen probleem.



bewust genieten

6. Koffietraining op alle niveaus:

1. Starters: basistechnieken koffiezetten
2. Professionals: upgrade van het basisniveau
3. Latte-art: techniek van het opschuimen en figuren schenken.

7. Brandproces in eigen huis

Koffie is een natuurproduct en dus is elke oogst is uniek. Dat geldt ook voor het brandproces en daarom hebben we deze bewust in eigen beheer. Vanaf het moment dat de bonen bij ons binnenkomen, tot het moment dat ze bij u afgeleverd worden. Zo kunnen we u altijd koffie van constante kwaliteit en versheid garanderen.

8. Continue kwaliteitscontrole

Onze koffie-experts cuppen (testen) wekelijks de kwaliteit van onze koffie middels cuppingsessies. Zijn zij tevreden, dan gaat het licht voor de productie op groen. Uw vaste servicemedewerker controleert regelmatig de kwaliteit van uw koffie in uw zaak en mocht het nodig zijn, dan stelt hij uw molen of machine direct even bij.

9. Met elk kopje steunt u de Peeze Foundation

Elk jaar gaat er een deel van de omzet naar de Peeze Foundation. Zo draagt u met uw keuze voor Peeze bij aan het verbeteren van de leef- en arbeidsomstandigheden van boeren in landen waar wij onze koffie en thee vandaan halen. De filosofie van de foundation luidt: "Better Coffee for a Better World".

10. Duurzame producten met een bijzonder verhaal

Kiest u voor Peeze, dan kiest u bewust. Onze producten zijn duurzaam, fairtrade en biologisch. Mooie producten met een bijzonder verhaal en de nodige labels en certificaten om dit te ondersteunen. Met onze producten houdt u uw imago groen, de kwaliteit van uw koffie hoog en uw klanten & medewerkers tevreden.

Bent u benieuwd welke stappen u kunt maken om de kwaliteit van uw koffie hoog te houden, ook tijdens piekmomenten? Maak dan vrijblijvend een afspraak.

> maak afspraak

Peeze is een landelijke koffiebrander en partner. Wij bieden totale koffieconcepten & koffieoplossingen voor in de horeca en op het werk. Elke situatie is anders en vraagt om een andere aanpak. Samen brengen we uw situatie tot detail in kaart en bieden een oplossing op maat aan. Bij ons kunt u terecht voor eerlijke en duurzame koffie, thee, machines en bijproducten. Met onze barista-trainingen, werken we samen toe naar dé perfecte kop koffie van topkwaliteit!

Koffiebranderij
Peeze
Ringoven 36
6826 TR Arnhem
info@peeze.nl

