



DARAUF KOMMT ES HEUTE BEIM KAFFEE-KAUF AN

Neu definierte Anforderungen an den Kaffeekonsum

Konsumenten wollen individualisierten, qualitativ hochwertigen und personalisierten Kaffee trinken



Neue Erfahrungen



Herkunft & Nachverfolgung

Ursprung und Verarbeitung

Der Kunde weiß immer mehr über die Herkunft der Bohnen sowie die gesamten Wertschöpfungs-kette und legt deswegen besonders viel Wert auf nachhaltigen und zertifizierten Kaffee.



Überall genießen

Kaffee zuhause

Konsumenten wollen ein neues Kaffeelerlebnis und dieses auch in den eigenen vier Wänden genießen



Röster sind die neuen Helden

WELCHE HERAUSFORDERUNGEN GIBT ES?

Beschaffen und
Schröpfen von grünem
Kaffee

Röstprofile einstellen

Hohe Vorlaufkosten
durch Röster

Lagerung/ Lager
Management von
grünem und
geröstetem Kaffee



Abluftmanagementsystem

Abfallprodukte durch
schlechte Bohnen

Röstmeister und
Expertise

Hygiene and
Kontaminationsmanag
ement

DIE KOMPLETTLÖSUNG

ROASTELIER, EINE KOMBINATION VON PRODUKTEN, SYSTEMEN UND SERVICE.

**PERFEKT AUF EINANDER ABGESTIMMT, IST ES DIE KOMPLETTLÖSUNG FÜR DAS NEUE
KAFFEEERLEBNIS IN DEINEM GESCHÄFT**

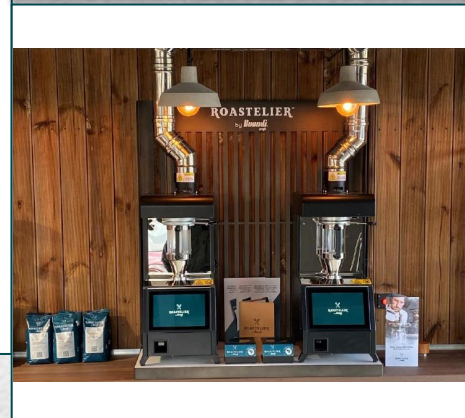
Qualitativ hochwertiger Kaffee



Innovative Technologie



Das richtige Setting



DIE GESCHICHTE HINTER DER MARKE

Ein Atelier ist der Ort, wo Geschick und Expertise neue einzigartige Kreationen hervorbringen. Ein Ort, an dem handwerkliche Passion, der Blick fürs Detail, einzigartige Bewegungen und Werkzeuge maßgeschneiderte Kunstwerke hervorbringen.

ROASTELIER, verkörpert die Wesensart des Ateliers. Einen Ort, an dem der Kaffeemeister seine handwerkliche Tatkraft und Passion freigibt, um einzigartige Kaffee Blends zu kreieren.

Dabei nutzt er die Präzision der Bewegungen und die Intensität des frisch gerösteten Kaffees, um die perfekte Balance an Kaffeepunkten zu finden.





ROASTELIER™

by ZŒEGA®



Ermöglicht einzigartigen und individuell abgestimmten Kaffeegenuss



Frischer Kaffee neu definiert



Hauseigenes Rösten, so einfach wie noch nie



Weil Kaffee Geschmackssache ist

... macht Kaffee trinken zum Erlebnis







PRODUKT



BLEND

Um dich mit dem Rösten vertraut zu machen und deine ersten Röstungen zu kreieren, stellen wir dir zwei verschiedene Blends zur Verfügung. Beide haben den PRIME ROAST™ hinter sich und sind bereit, ihr volles Aroma zu entfalten. Ob Filterkaffee oder Espresso, hell, medium oder dunkel geröstet, welchen Kaffee du deinen Kunden anbietest, bleibt dir überlassen.

Je nach Röstgrad und Brühtyp können beide Blends ganz unterschiedliche Geschmacksrichtungen haben und verschiedene Aromen entfalten sich.

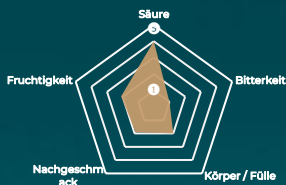
Produkt	Art.Nr.	Packungsinhalt	VE	Verpackungsart	Zertifizierung
Signature Blend	12486739	750 g	8 x 750 g	Beutel in Karton	  
Master's Blend	12486953	750 g	8 x 750 g	Beutel in Karton	



SIGNATURE BLEND

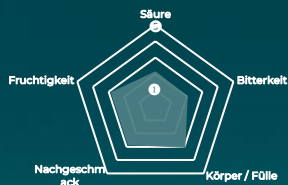
Herkunft: Ostafrika und Lateinamerika. Die Bohnen sind 100% Arabica und Bio, KRAV- und Fairtrade zertifiziert.

hell 



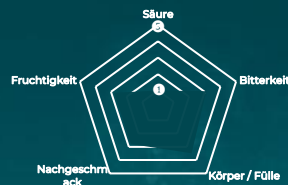
Ein Geschmack mit hohem Säuregehalt und klaren äthiopischen Tönen. Ein leicht zu trinkender Kaffee mit floralen Noten.

medium 



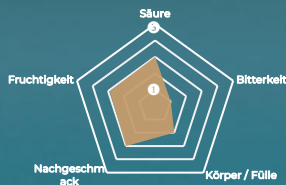
Eine ausgewogene Tasse mit schöner Säure und einem glatten Körper zusammen mit fruchtigen Noten.

dunkel 



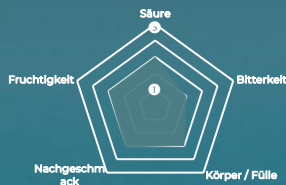
Eine vollmundige und intensive, dunkle Röstung mit einer feinen Bitterkeit und Noten von dunklen Beeren. Bietet einen angenehmen Nachgeschmack.

hell



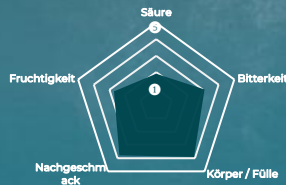
Ein frischer, fruchtiger und blumiger Espresso, der einen hohen Säuregehalt und schöne Zitrusnoten bietet.

medium



Ein ausgewogener Espresso mit einer feinen Bitterkeit. Bietet eine leichte Süße mit einem hohen Säuregehalt.

dunkel



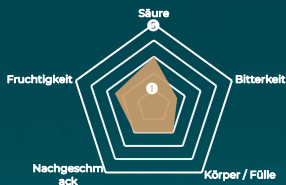
Ein runder Espresso mit würzigen Noten und einer weichen Säure zusammen mit einer geringen Bitterkeit und Beerennoten.



MASTER'S BLEND

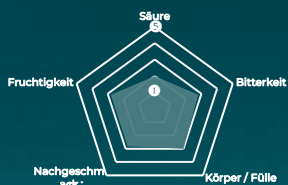
Herkunft: Ostafrika, Brasilien und Lateinamerika. Die Bohnen sind 100% Arabica und von Rainforest Alliance zertifiziert

hell 



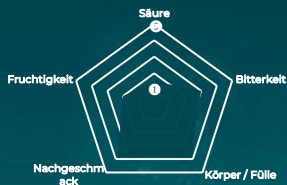
Ein fruchtiger und blumiger Geschmack mit hohem Säuregehalt, einem Hauch von Bitterkeit und Teenoten.

medium 

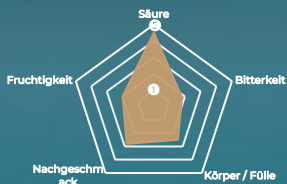


ein ausgewogener Geschmack, der eine schöne und aromatische Bitterkeit bietet. Genießen Sie den Geschmack von dunklen Beeren und gerösteten Mandeln.

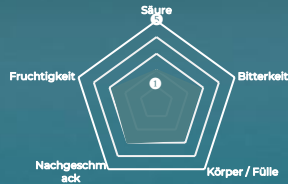
dunkel 



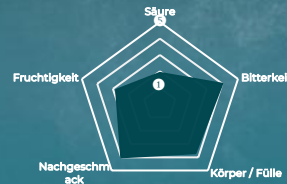
Eine intensiv dunkle Röstung, die zusammen mit Milch einen Hauch von Mandeln und Schokolade bietet.



Leichte Röstung mit hohem Säuregehalt und Noten von Zitrusfrüchten wie Zitrone. Eine ausgewogene, intensive und vollmundige Tasse mit einem leichten Körper und einem Hauch von Bitterkeit. Probieren Sie den Kaffee mit Milch für einen Espresso mit fruchtigen Noten.



Ein weicher und ausgewogener Espresso mit einer angenehmen Bitterkeit. Bietet eine leichte Süße mit einem Hauch von dunklen Beeren und einem geringen Säuregehalt.



Ein dunkel gerösteter, vollmundiger Espresso mit einem starken Körper. Verleiht eine angenehme Bitterkeit in Kombination mit dunklen Schokoladennoten und einem niedrigen Säuregehalt.



RÖSTER & FILTER KOMBINATION

DER RÖSTER R2

R2 - unser hochmoderner Ladenröster verwendet die INTELLIROAST™ -Technologie, welche die Vorteile der Wirbelschicht-Röstung mit unserer eigens entwickelten Software, Elektronik und unserem einzigartigen System vereint. Denn für uns ist es wichtig, dir ein gleichbleibendes Röstergebnis zu gewährleisten, Charge für Charge.

- Wirbelschichtröstung
- 250g Chargengröße
- Intuitive Bedienung
- Röstprofil-Bibliothek
- Anleitungen integriert
- Filterloses Zyclon-System
- QR-Code Leser

DER FILTER F2

F2 - ein einzigartiges Abluftmanagementsystem speziell dafür entwickelt, den Rauch zu eliminieren, der während dem Rösten im Laden entsteht. In Kombination mit dem R2 konfiguriert, lässt es sich entweder direkt neben dem Röster oder unter der Theke platzieren, je nach verfügbarem Platz in deinem Geschäft.

- Filtert die Emissionen des Rösters und gewährleistet ein sicheres Rösten an verschiedensten Standorten.
- durch intelligentes Design ist das F2 besonders platzsparend.



Technische Merkmale

Größe (in mm): L:466 x B:354 x H:713

Gewicht: 42kg (ohne Aktivkohlestapel)

Leistung: 315W

Versorgungsspannung: AC220-240V

Frequenz: 50/60Hz

Zertifizierung: CE CB RoHs, REACH, POP, WEEE

Größe (in mm): L:400 x B:285 x H:605



WEITERER UMSATZ



KAFFEEGENUSS FÜR ZU HAUSE

Erschließe neue Umsatzmöglichkeiten und verkaufe deinen hauseigenen Kaffee

Unsere einfache B2C Etikettenlösung ermöglicht es dir, deinen Charakter starken, frisch gerösteten Bohnen an die Kunden zu verkaufen. Maximiere deine Marge zusätzlich mit einer Merchandising-Ecke und unserem Katalog für Kaffeebrühzubehör.





PROMOTION



POS WERBEMITTEL

Poster ▪ Aufkleber ▪ Menükarten ▪ Flyer ▪ One Pager ▪ Postkarten

Überzeugung

Start your introduction to coffee Roastery and you'll discover a whole new experience for your customers.

When you choose Roastery, you get a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

YOUR SIGNATURE COFFEE.
Now created by you.

Roastery
Coffee Roasting & Packaging Solutions

THE QUALITY

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

Personalized Service tailored to your business needs

Our service is designed to be flexible, scalable and tailored to your specific needs. We offer a range of options to suit your business, from a small-scale operation to a large-scale commercial roaster.

Discover new coffee flavors

Roastery offers a range of coffee beans from different regions, allowing you to create unique coffee blends and flavors for your customers.

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

Interaktion / Schulung

ROASTELIER
Coffee Roasting & Packaging Solutions

YOUR SIGNATURE COFFEE.

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

UNLOCK NEW FLAVORS
WITH OUR SELECTION OF
TOP GRADE ARABICA COFFEES
FROM BRAZIL.

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

BRAZIL - ESPRESSO

Highly acidic with notes of nuts and chocolate. High in energy with some tanginess.

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

Kundenbindung

ROASTELIER
Coffee Roasting & Packaging Solutions

COFFEE

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

NAME	PRICE	NAME	PRICE
ROASTELIER BLEND	4.50	ROASTELIER BLEND	4.50
ESPRESSO	3.50	ESPRESSO	4.00
FRAPPE	3.50	FRAPPE	4.00
CAPPUCCINO	4.00		
CORONA	4.00		
CARTE MOCHA	5.00		

COME & DISCOVER
OUR SIGNATURE COFFEE
FRESHLY ROASTED IN HOUSE
EVERYDAY

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

COME & DISCOVER / **FRESHLY ROASTED**
OUR SIGNATURE COFFEE / IN HOUSE
EVERYDAY

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

COME & DISCOVER
OUR SIGNATURE COFFEE
FRESHLY ROASTED
IN HOUSE
EVERYDAY

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.

COME & DISCOVER
OUR SIGNATURE COFFEE
FRESHLY ROASTED
IN HOUSE
EVERYDAY

Roastery is the only coffee roasting solution that offers you a complete and ready-to-use solution, a professional approach to coffee roasting and a high-quality coffee.



Design Beispiel



DAS MARKENZIEL



FÜR DICH

ROSATELIER™ BY ZOEGAS® vereinfacht die Kunst des Röstens und macht sie leicht zugänglich. Die Standards für frischen Kaffee werden neu gesetzt.

Wir bieten damit eine Marke, die dein Kaffeegeschäft durch ein einzigartiges Kaffee Erlebnisses mit einer hauseigenen Röstung belebt.

FÜR DEN KONSUMENTEN

Entdecke frischen, mikro-gerösteten Kaffee und erlebe das Außergewöhnliche in deiner Nachbarschaft.



UNSERE PARTNERSCHAFT

BIETET...

Wachstumspotential
und
Profitsteigerung



Ein auf dem Markt
einzigartiges
Kaffeeerlebnis



Qualität und
Individualität





—
LET'S ROAST!