

Cafema[®]
espresso

Koffie met 'A'
een grote



Aandacht voor koffie





'Caféma heeft aandacht voor koffie. Aandacht met een grote 'A'. Want het drinken van een kopje koffie is een bijzonder moment. Een moment van emotie. Van rust of juist van gezelligheid.

Zo'n moment creëer je niet zomaar. De drie pilaren van de koffiewereld zijn er voor nodig: hoogwaardige machines, heerlijke koffie en uitstekende service. Ons bedrijf voorziet in alle drie. Een totaalpakket is wat wij leveren.

Caféma is voortgekomen uit Deac, Nederlands oudste leverancier van espressomachines. Wij leveren dan ook de allerbeste koffiemachines.

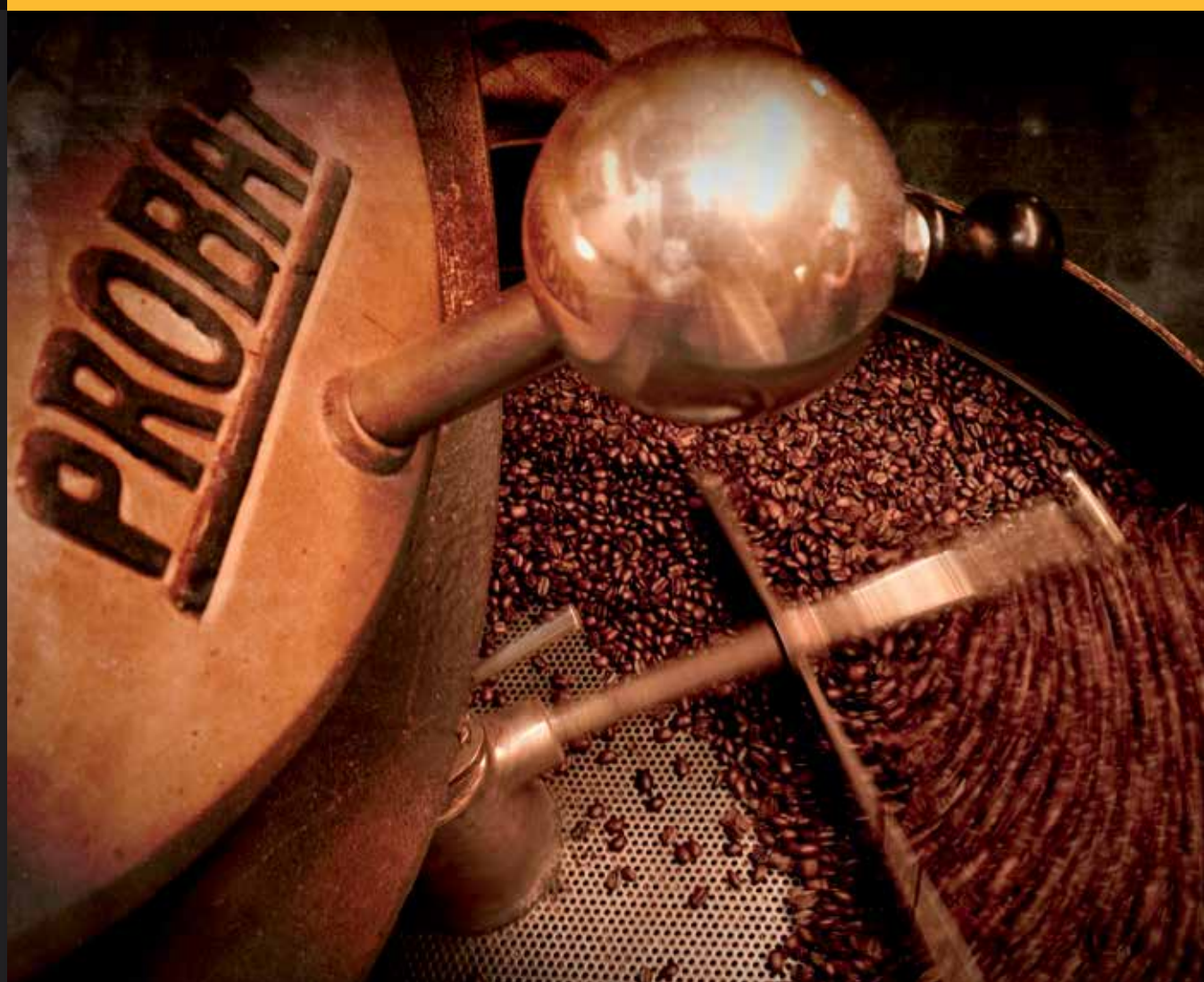
We melangeren de beste arabicabonen met de allergrootste zorg. Met een kwalitatief hoogwaardig product als resultaat. Een uniek product ook, dat nergens anders te koop is.

Onze dienstverlening is persoonlijk en onze lijnen zijn kort. Met zaken als 24-uurservice, onderhoud en workshops stellen wij onze klanten in staat een perfect kopje koffie te serveren. Onze medewerkers staan altijd voor u klaar en wij zijn als compagnons 24 uur per dag bereikbaar.

Deskundigheid staat bij ons centraal. Onze bezorgers en monteurs hebben allemaal een baristaopleiding gevolgd. Wij directieleden hebben samen zo'n zeventig jaar ervaring in de koffiebranche. Ons product en de markt kennen we dan ook zeer goed.

Zo zorgt ons bedrijf voor een heerlijk koffiemoment. Dat doen we voor horecaondernemers, maar ook in toenemende mate voor andere bedrijven; van makelaar tot notaris en van autodealer tot bank. Want ook zij willen hun klanten of medewerkers kwaliteit schenken. We komen graag bij u langs voor een advies op maat over de beste koffievoorziening in uw onderneming.'

Thomas Overmaat en Piet van der Windt,
directie van Deac Nederland BV.



Koffie met een flinke scheut aandacht

Een flinke scheut aandacht. Dat is misschien wel het belangrijkste ingrediënt van onze melanges. Dit begint al bij het inkopen. We selecteren de beste koffiebonen die er op de markt te koop zijn, of deze nu uit Midden-Amerika, Zuid-Amerika of Afrika komen.

Melanges ontwikkelen we zelf. Onze koffie is dan ook uniek en is alleen bij ons verkrijgbaar. Voor iedere smaak hebben we wat wils. Een cappuccino of espresso heeft vanzelfsprekend een krachtige boon nodig, terwijl een caffè lungo juist mild hoort te zijn.

Onze koffie wordt met zorg gebrand. Dat gebeurt volgens de slow roasting-methode. Daarbij duurt het branden zo'n twaalf tot vijftien minuten. Met een prachtig product als resultaat. Doordat we de kwaliteit continu bewaken, heeft deze altijd het niveau dat de klant verwacht.

Ook het verpakken gebeurt met de grootst mogelijke aandacht. Onze verpakkingen hebben een aromabehoudend ventiel. Gassen kunnen ontsnappen, zodat het pak niet bol komt te staan, maar de smaak blijft behouden.

Caféma heeft niet alleen aandacht voor koffie, maar ook voor mens en milieu. Wij bieden fairtradekoffie en voeren een volledig biologische koffielijn, inclusief aanverwante artikelen zoals cupjes met biologische melk en rietsuiker. Onze verpakkingen bestaan niet uit folie, maar uit recyclebaar plastic.





Voor elk kopje de juiste melange

Onze verschillende koffiesoorten hebben een aantal zaken gemeen: ze zijn van hoge kwaliteit en zijn nergens anders verkrijgbaar.

ESPRESSO

Caféma Caresso. Een soepele, aromatische espresso, rond en fris, met een egale crème. Mooi afgerond in smaak en zeer geschikt als caffè lungo.

Caféma Famoso. Een melange van hoogwaardige arabicabonen en een vleugje robusta. Deze koffie is vol, lichtzoet en romig van smaak. Lekker als pure espresso, maar ook perfect voor caffè lungo.

Caféma Imagio. Ideaal voor de perfecte espresso en als basis voor een heerlijke cappuccino. Vol van smaak, complex en nootachtig met een vleugje suikerriet en veel body.

Caféma Organico. Een premium biologische espresso, ingekocht volgens de Max Havelaar-normen. Deze arabicakoffie wordt geteeld volgens traditionele methodes door Maya's in Latijns-Amerika.

Caféma Organico Scuro. Vergelijkbaar met Caféma Organico, maar zwaarder opgebrand en daardoor zeer geschikt voor espresso en cappuccino.

Wadden Espresso. Een luxe, duurzame espresso. Ook deze is ingekocht volgens de Max Havelaar-normen.

FILTERKOFFIE

Caféma Filter bestaat uit arabicakoffie uit onder meer Mexico, Tanzania en Vietnam, gecombineerd met een beetje robusta. Hij is zeer lang houdbaar als gezette koffie en vol, romig en rond van smaak.

FRESH BREW

Caféma fresh brew is pittig en vol van smaak met een milde afdronk. Deze koffie is een mix van arabica uit Mexico, Brazilië en Peru en een klein deel robusta voor de juiste hoeveelheid kracht.

CAFEÏNEVRIJ

Caféma heeft vanzelfsprekend ook een heerlijke cafeïne-vrije melange. Deze is verkrijgbaar als snelfilterkoffie in pakken van 250 gram of als bonen in verpakkingen van 1 kilo.



Koffiemachine als meubelstuk



**Melkkoffies
verdienen het
allerbeste**



Friesche Vlag Langlekker
Opschuimmelk, speciaal ontwikkeld
voor en door professionals





Voor het zetten van een heerlijk kopje koffie is een kwalitatief hoogwaardige machine onmisbaar. Zo'n machine vindt u bij ons. Deac is immers Nederlands oudste leverancier van handmatige en volautomatische espressomachines.

FAEMA

Faema is een begrip als het gaat om koffiemachines. Deac is al meer dan 35 jaar exclusief importeur van dit vermaarde Italiaanse merk. Topkwaliteit en prachtige vormgeving gaan hand in hand. Alle machines zijn uitgerust met Faemas wereldberoemde thermosiphonsysteem, dat voor een constante watertemperatuur zorgt. Faema-machines zijn ware meubelstukken. De Faema E61 wordt bijvoorbeeld met recht 'de keizer der koffiemachines' genoemd.

REX ROYAL

De volautomatische espressomachines van Rex Royal worden geproduceerd bij HGZ in Zwitserland. Deze fabrikant heeft meer dan zeventig jaar ervaring in het produceren van koffiemachines en is de enige waar ontwerp en productie nog volledig in eigen beheer plaatsvinden. Rex Royal-machines onderscheiden zich door de kwaliteit van de gebruikte materialen.

DITTING KOFFIEMOLEN

Deac is exclusief importeur van de Ditting-koffiemolen. Deze koffiemolen van Zwitsers fabricaat is een must voor de hedendaagse barista. Een voorraad gemalen koffie is niet meer nodig. De molen is eenvoudig instelbaar voor een of twee porties.



ditting[®]
— swiss —

Innovation at its best.

We develop efficient, individual and innovative grinding solutions for international customers with Swiss precision and engineering knowledge.

The perfect taste in every way – not just in the cup.



grinding with passion



Aandacht voor klanten




ERNST & YOUNG
Quality In Everything We Do

M.A.M. Kester RA
088 407 64 46
marcel.kester@nl.ey.com

M.A.M. Heskes AA
088 407 64 67
marco.heskes@nl.ey.com




www.abecon.nl

Abecon is een software partner gespecialiseerd in op Microsoft gebaseerde bedrijfsoplossingen.
Meer weten? bel +31 35 69 51 234



Samen efficiënter werken



U wilt als ondernemer altijd een perfect kopje koffie kunnen schenken. Wij doen alles om u hiertoe in staat te stellen.

Als uw machine defect is, repareren onze monteurs hem. Deac heeft 24-uurservice en landelijke dekking. Ook in het weekend staan we voor u klaar, want het is immers van groot belang dat de koffie-omzet gewoon doorgaat.

Het regelmatig onderhouden van uw machine is van essentieel belang voor het schenken van lekkere koffie. Daarmee verlengt u ook de levensduur van uw apparatuur. Deac biedt verschillende onderhoudscontracten. Met ons eigen wagenpark leveren we koffie en andere benodigdheden persoonlijk bij u af. Dat doen we vanuit drie depots die verspreid door het land liggen. Hierdoor kunnen we snel en flexibel leveren. Met behulp van gps-apparatuur kan onze afdeling coördinatie precies zien waar onze bezorgers of monteurs zich bevinden, zodat ze snel kunnen schakelen in geval van een spoedsituatie.

BARISTA

Onze gecertificeerde barista bezoekt relaties om advies te geven over het zetten van een zo lekker mogelijk kopje koffie. We verzorgen hierover ook workshops. Onze bezorgers en monteurs hebben een barista-opleiding gevolgd. Daardoor hebben ook zij kennis van en passie voor het eindproduct waar het uiteindelijk allemaal om gaat. Deac hecht veel waarde aan korte lijnen. Afnemers kunnen de directieleden 24 uur per dag bellen. Want wij hebben niet alleen aandacht voor koffie, maar ook voor onze klanten.



Dé Horeca Specialist in Verzekeringen

Al meer dan 50 jaar adviseren wij horecabedrijven op het gebied van verzekeringen en pensioenen. De diversiteit onder onze 1.200 horecaklanten is groot: van broodjeszaak, bistro en disco tot pizzeria's en sterrenrestaurant. Wij denken vanuit risico's en kansen, niet vanuit verzekeringsproducten. Wilt u ook maatwerk en service voor uw zaak? Kijk op www.dekeyzer.nl/horeca.

DE KEYZER



ZEKERHEID

t: 076 - 5 333 555 ~ info@dekeyzer.nl ~ www.dekeyzer.nl



PREMIUMTHEE

Een uitstekende selectie thee mag vanzelfsprekend niet ontbreken in een horecaonderneming of ander bedrijf. Deac levert twee kwaliteitsmerken.

The Art of Tea Collection

The Art of Tea Collection is een nieuw premiumthee-kunstwerk speciaal ontwikkeld door Theéma Drinks BV. De collectie bestaat uit twaalf mooie fairtradetheeën. Deze zijn allen prachtig verpakt in een kleurrijke tube en worden op een uniek verpalet gepresenteerd.

De thee is afkomstig uit Sri Lanka, waar op hoger gelegen theeplantages de beste kwaliteit wordt geselecteerd voor een mooie smaakervaring. De tea masters ter plekke garanderen een constante kwaliteit.

Bij dit mooie thee-kunstwerk en het kleurrijke verpalet horen ook nog een bijpassende kop en schotel. Samen vormen deze een harmonieus geheel.

Theéma

Theéma-thee is puur en smaakvol. Of u nu kiest voor de frisse muntthee, de pure Engelse thee of de karakteristieke smaak van kaneel; alle melanges zijn samengesteld uit echte kruiden en echt fruit. Deze kwaliteitsthee is afkomstig uit Sri Lanka. De plantages bevinden zich op hoger gelegen hellingen met perfecte klimatologische omstandigheden. De thee wordt met de hand geplukt en medewerkers van Theéma Drinks controleren ter plaatse de kwaliteit.

Een keuze voor Theéma is een keuze voor duurzaamheid. Deze thee is verpakt in recyclebaar papier en aan het zakje zit geen nietje. Ook Theéma heeft het Max Havelaar-keurmerk.





STANDBY AUTOMATISERING
Oude Middenweg 239d
2491AH Den Haag
www.standbyautomatisering.nl
info@standbyautomatisering.nl
070-7640500



Op zoek naar een geavanceerd maar eenvoudig te bedienen afrekenstelsysteem?

- Gebruiksvriendelijk
- Stabiel en betrouwbaar
- F&B Management system
- Draadloos bestellen
- Lidmaatschapmodule
- Reserveringsmodule
- Voorraadbeheermodule
- Personeels registratie
- Directe rapportages
- Diverse koppelingen mogelijk

compleet
werkend systeem
vanaf € 89,-
per maand!



Oog voor detail



**BRAVILOR
BONAMAT**



VOOR IEDERE LOCATIE DE JUISTE OPLOSSING

Bravilor Bonamat is een toonaangevende organisatie op het gebied van ontwikkelen, produceren en verkopen van professionele drankbereidingssystemen. Met een breed assortiment filterapparatuur, innovatieve instant en fresh brew automaten, machines voor heet en koud water en diverse accessoires biedt Bravilor Bonamat voor elke situatie het juiste drankbereidingssysteem.

sales@bravilor.com | www.bravilor.com



Wereldwijd de smaak van kwaliteit



Aandacht voor koffie betekent ook aandacht voor details. Naast hoogwaardige machines en heerlijke espresso levert Deac uiteraard alle aanvullende producten, zoals suikersticks, zoetstof en melkcups. En wat is een kopje koffie zonder iets lekkers erbij? Wij bieden

een ruim assortiment noga en koekjes; van kleine, verpakte koekjes tot ambachtelijk gebakken roomboterkoeken. Ook voor porselein, glaswerk en schoonmaakmiddelen kunt u bij Deac terecht. Zo voorzien wij iedere ondernemer van een passend totaalpakket.

The Faema
wireless technology
for your business



www.faema.com

**FAEMA
EMBLEMA**

For Faema Lovers.



KOFFIEMACHINES



Persoonlijk contact en snelle service. Daar geloven wij in. Wilt u meer informatie of hebt u vragen? U kunt ons altijd bellen; we staan u graag persoonlijk te woord.

Deac Nederland BV

Algemeen

Tel: 0174 - 527800

Fax: 0174 - 527801

Verkoop

Tel: 0174 - 527815

E-mail: sales@cafema.nl

Technische ondersteuning

Tel: 0174 - 527825

E-mail: service@cafema.nl

Administratie

Tel: 0174 - 527810

E-mail: admin@cafema.nl

Adres

Oud Camp 1

3155 DL Maasland

