

mikel
coffee company

PARIS

I LIKE COFFEE
ON RAINY DAYS

and in the morning, and while it snows,
and while visiting a friend, or while alone
with hot chocolate & $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$, and with cake,
and with breakfast, and sometimes in
the afternoon, or right now would be
good.



Mikel Coffee Company A.E.



Ο καλύτερος καφές της Ελλάδας!



Ποιοι είμαστε...

- Από την πρώτη στιγμή δημιουργίας τους τα **mikel** υπήρξαν μια **μεγάλη ιδέα** με οπαδούς τους ανθρώπους, που τα **οραματίστηκαν και εργάστηκαν** για την υλοποίηση και την εξέλιξή τους.
- Ένα από τα πράγματα που κάνει κάθε **mikel** τόσο **ξεχωριστό**, είναι η δυνατότητα που **προσφέρει** σε κάθε φιλοξενούμενο στο χώρο του να ζήσει ελεύθερα τη δική του **εμπειρία** και να γευτεί τον **καλύτερο καφέ**.
- Κάθε **mikel** εστιάζει σε όλα τα πράγματα που μας **κάνουν καλό** και δεν χρειάζονται ιδιαίτερο ψάξιμο για να τα βρούμε...

Ένας καφές με πραγματικό άρωμα,

μία σοκολάτα με γεμάτη γεύση,

ένα χαμόγελο, μια αγκαλιά...





Όραμα

«Κυρίαρχος στόχος μας είναι η παροχή προϊόντων και υπηρεσιών υψηλής ποιότητας και προδιαγραφών.»

Στοχεύουμε στην ανάπτυξη της αλυσίδας mikel στην Ελλάδα και στο Εξωτερικό με συνεργάτες, που θα μοιράζονται τις ίδιες αξίες με την μητρική εταιρία όσον αφορά στον τρόπο λειτουργίας της επιχείρησης εξασφαλίζοντας έτσι τα πρότυπα ποιότητας που έχουμε θέσει.





Η πορεία μας...



- Ο πρόεδρος της εταιρίας κ. Ε. Κυριακάκης δραστηριοποιείται στον κλάδο του καφέ από το 1996.
- Το 2008 τα καταστήματα **mikel** ξεκίνησαν την πορεία τους από το κέντρο της πόλης της **Λάρισας**.
- Η έρευνα αγοράς στην περιοχή ανέδειξε την ανάγκη για καταστήματα **mikel**, κύρια λειτουργία των οποίων είναι και **to take – away**



Η πορεία μας...



Μένοντας σταθεροί στις αξίες που έκαναν αναγνωρίσιμο και αγαπητό το πρώτο κατάστημα **mikel**, η εταιρεία ανοίγει και το **δεύτερο mikel**, πολύ κοντά στο Δημαρχείο της πόλης, που αποτέλεσε την αρχή για την ουσιαστική πλέον ανάπτυξη της αλυσίδας.



Η πορεία μας...



Συνεχίζοντας να πραγματοποιούμε και να εμπιστευόμαστε τις **έρευνες αγοράς** δημιουργήσαμε το Φεβρουάριο του **2009** το **τρίτο** κατάστημα **mikel** στην Εθν. Οδό Αθηνών – Θεσσαλονίκης, το οποίο και αποτελεί το μεγαλύτερο μας κατάστημα από άποψη χώρου.



Η πορεία μας...



Τον Αύγουστο του **2009** δημιουργείται το **τέταρτο** κατάστημα **mikel**, του οποίου ο σχεδιασμός και η τοποθεσία, μας έδωσε τη δυνατότητα ανάπτυξης δικτύου **delivery** - μια υπηρεσία μοναδική στην πόλη της Λάρισας!

Τον Σεπτέμβριο του **2009** λειτούργησε το **πέμπτο** κατάστημα **mikel**, τον Ιούλιο του 2011 άνοιξε το **6ο mikel** στην περιοχή της Νεάπολης ενώ δρομολογείται και η περαιτέρω ανάπτυξη της αλυσίδας και σε άλλες περιοχές της Ελλάδος...**Δίνουμε ιδιαίτερη σημασία στην βέλτιστη επιλογή των τοποθεσιών των καταστημάτων mikel.**



Και η πορεία μας συνεχίζεται...

Καταστήματα σε λειτουργία:

- Λάρισα : 8 καταστήματα mikel
- Θεσσαλονίκη: 21 καταστήματα mikel
- Αθήνα: 21 καταστήματα mikel
- Ιωάννινα : 2 καταστήματα mikel
- Βόλος : 2 καταστήματα mikel
- Τρίκαλα : 1 κατάστημα mikel
- Καρδίτσα : 1 κατάστημα mikel
- Κατερίνη: 1 κατάστημα mikel
- Κοζάνη: 1 κατάστημα mikel
- Σέρρες : 1 κατάστημα mikel
- Λεμεσός Κύπρου: 1 κατάστημα mikel
- Αγρίνιο: 1 κατάστημα mikel
- Κομοτηνή: 1 κατάστημα mikel
- Αλεξανδρούπολη: 1 κατάστημα mikel
- Καβάλα: 1 κατάστημα mikel
- Βέροια: 1 κατάστημα mikel
- Πάτρα: 2 καταστήματα mikel
- Ηράκλειο Κρήτης: 1 κατάστημα mikel



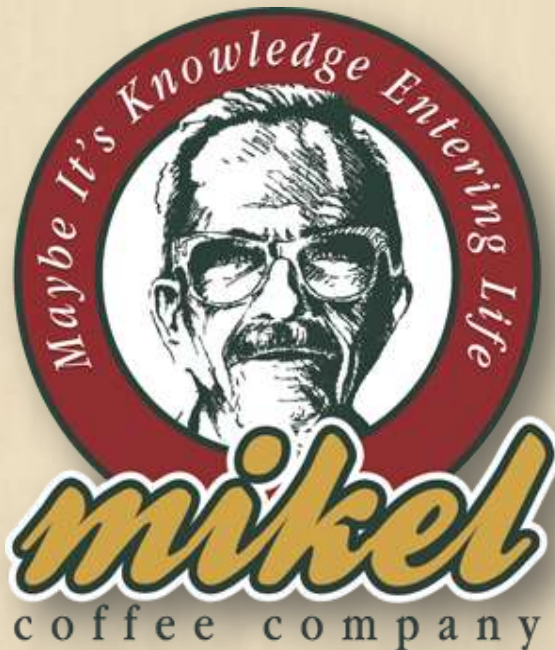
Για όλες τις ηλικίες...



Τα mikel απευθύνονται σε όλες τις ηλικιακές ομάδες (**target group**) και γίνονται αποδεκτά με τον ίδιο ενθουσιασμό. Οι ηλικίες των πελατών μας κυμαίνονται από 7 - 70 έτη.



Πανελλήνια κατανάλωση καφέ by



1 ^η θέση	mikel Ηρώων Πολυτεχνείου
2 ^η θέση	mikel Κύπρου & Πανός
3 ^η θέση	mikel Βόλος

- ❑ Συνολική ετήσια κατανάλωση **mikel 2012: 50.500 Kgr**
- ❑ Συνολική ετήσια κατανάλωση **mikel 2013: 155.000 Kgr**



Οι αξίες μας...



Ποιότητα

Εστιάζουμε στη **τελειότητα των προϊόντων** και των υπηρεσιών που προσφέρουμε, μέσα από τον **πλήρη έλεγχο** όλης της διαδικασίας παραγωγής:

- επιλογή κόκκων καφέ
- μοναδικό χαρμάνι
- ποιότητα μηχανών
- τήρηση των φάσεων παρασκευής ροφημάτων

Εξασφαλίζουμε οι πελάτες μας να μπορούν να απολαμβάνουν την **ίδια εξαιρετική ποιότητα** καφέ κάθε μέρα και σε **οποιοδήποτε** κατάστημα **mikel**.



Για τα mikel η παρασκευή καφέ δεν είναι απλή υπόθεση, είναι μια μορφή τέχνης. Απαιτεί χρόνο και ταλέντο, εκπαίδευση και μεράκι!



Αξιοπιστία και Εμπιστοσύνη

Χτίζουμε **σχέσεις εμπιστοσύνης**

με τους πελάτες μας,

τους συνεργάτες μας – franchisees,

τους προμηθευτές μας &

το προσωπικό μας.

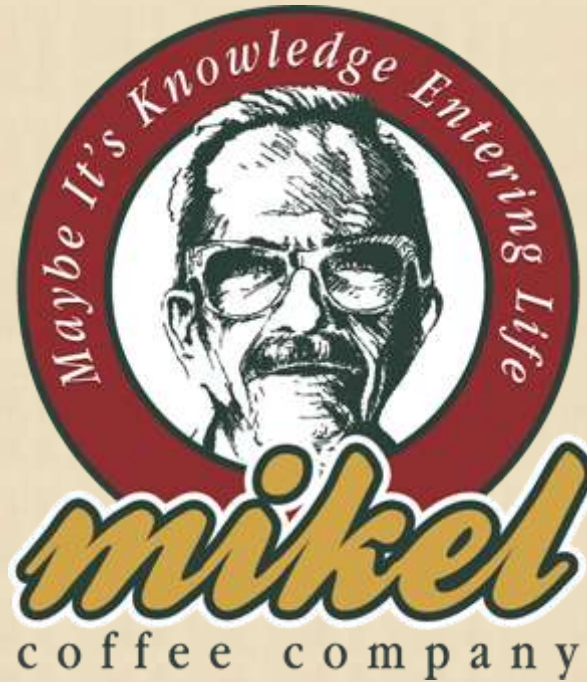




Οι άνθρωποί μας

- Πιστή στις αξίες και το όραμά της η Mikel θεωρεί το ανθρώπινο δυναμικό ως το σημαντικότερο παράγοντα για την επίτευξη των στρατηγικών της στόχων και της επιτυχίας της. Η **ποιότητα των υπηρεσιών** που προσφέρουμε **εξαρτάται από αυτούς & γι' αυτό φροντίζουμε να δημιουργούμε σχέσεις εμπιστοσύνης μαζί τους.**
- Στο πλαίσιο αυτό η εταιρία δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην πρόσληψη ικανών ανθρώπων καθώς και στη συνεχή εκπαίδευση και εξέλιξη τους.
- Εκπαιδεύουμε το προσωπικό μας σε όλες τις θέσεις
- Αυτοί τη στιγμή εργάζονται στα καταστήματα **mikel** 248 άτομα με κύριες αξίες την **ομαδικότητα** και την **συνεργατικότητα** για την παροχή των βέλτιστων και ποιοτικών υπηρεσιών.





To Concept...



Τα προϊόντα μας...



Τα προϊόντα μας

Πρωταγωνιστικό ρόλο στη μοναδική γευστική εμπειρία που προσφέρουν τα **mikel** έχουν τα προϊόντα μας.

Προσφέρουμε μεγάλη **ποικιλία** ανά είδος:

- espresso,
- cappuccino,
- σοκολάτες,
- καφές φίλτρου,
- ελληνικός,
- γάλα με γεύσεις,
- ζεστά και κρύα special ροφήματα,
- γλυκά,
- παγωτά,
- cookies,
- muffins,
- Ποικιλία σάντουιτς,
- cakes,



αποκλειστικά δικής μας παραγωγής ...



Τα προϊόντα μας

Ευχάριστες εκδηλώσεις...



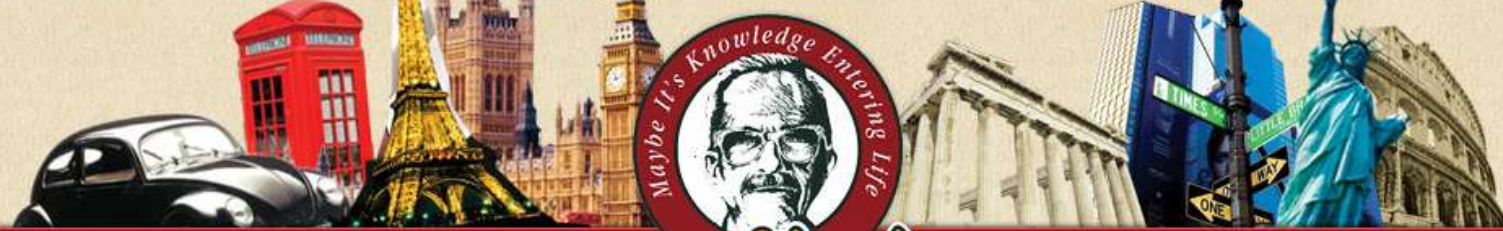


Τα προϊόντα μας



I LIKE COFFEE
ON RAINY DAYS

and in the morning, and while it snows,
and while visiting a friend, or while alone
with hot chocolate & 1/2 + 1/2, and with cake,
and with breakfast, and sometimes in
the afternoon, or right now would be
good.



Καταστήματα mikel...



Mikel σαλόνι...



Mikel take away...



Mikel delivery...



Mikel Coffee Company – Έλεγχος λειτουργίας

- Για να μπορέσουμε να διασφαλίσουμε σταθερή την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και των υπηρεσιών μας ακολουθούμε τα απαραίτητα δομικά στοιχεία του **Συστήματος ISO 22000**, το οποίο περιλαμβάνει όλες εκείνες τις διεργασίες και δραστηριότητες που σχετίζονται με το προϊόν και οι οποίες μπορούν ξεκινούν από τη “σύλληψη” της ιδέας μέχρι τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά και στον τελικό καταναλωτή.





Mikel Coffee Company - Εκπαίδευση

- Προκειμένου να τηρηθούν τα **απαραίτητα δομικά στοιχεία** του **Συστήματος ISO** που αναφέρθηκαν παραπάνω η MIKEL CC εστιάζει:
 1. στη **συνεχή και στοχευμένη** εκπαίδευση,
 2. στην **εξειδίκευση** του προσωπικού της σε όλα τα επίπεδα



Διαδικασία παραγωγής...



Georgia – Αποκλειστική Μονάδα Παραγωγής

GEORGIA Fresh Flavors: Για να διασφαλίζει την ποιότητα των προϊόντων, η Mikel Coffee Company προχώρησε στην καθετοποίηση των παραγωγικών της διαδικασιών, ιδρύοντας τη Georgia Fresh Flavors με κύριες δραστηριότητες τις εξής:

- ❖ την παραγωγή προϊόντων διατροφής
- ❖ την τροφοδοσία των καταστημάτων (βιομηχανικό catering) του ομίλου
- ❖ Έρευνα και ανάπτυξη, για επινόηση νέων προϊόντων και υπηρεσιών προκειμένου να εξασφαλίζει τη συνεχή παρουσία του ομίλου στην αγορά.
- ❖ επιστημονική οργάνωση και εφαρμογή των γευστικών δοκιμών, με σκοπό τη βελτίωση όλων των φάσεων λειτουργίας της παραγωγής. Τα πορίσματα των δοκιμών αυτών χρησιμοποιούνται από τους υπεύθυνους των διαφόρων τμημάτων, για την εξασφάλιση καλύτερου ποιοτικού και οικονομικού αποτελέσματος.





Ο καφές.....



ΚΑΦΕΣ.....

- Ο **καφές** είναι ένα παγκόσμια διαδεδομένο ρόφημα, το οποίο κατασκευάζεται από τα καβουρδισμένους και αλεσμένους κόκκους του [καφεόδεντρου](#).
- Ο καφές έχει αναζωογονητική δράση, η οποία οφείλεται στο βασικό του συστατικό, την [καφεΐνη](#).
- Υπολογίζεται ότι η διαδικασία ετοιμασίας του ροφήματος επαναλαμβάνεται παγκοσμίως πάνω από 400 δισεκατομμύρια φορές το χρόνο.
- Η ιστορία του καφέ ξεκίνησε στην [Αιθιοπία](#), όπου η **Καφέα η αραβική** (*Coffea arabica*) μεγάλωνε ελεύθερα ως [θάμνος](#).
- Το όνομα του καφέ προέρχεται από την αραβική λέξη (قهوة *qahwa*) που είναι παραφθορά τμήματος της αρχικής αραβικής ονομασίας του καφέ, *qahwat al-būnn*, κρασί του κόκκου, που αναφέρεται στο γεγονός ότι ο καφές χρησιμοποιείται σαν υποκατάστατο του [κρασιού](#), καθώς το Κοράνι απαγορεύει το αλκοόλ.
- Ο μύθος αποδίδει την ανακάλυψη των ιδιοτήτων του καφέ σε έναν Αιθίοπα γιδοβοσκό, που παρατήρησε ότι τα ζώα του γίνονταν πιο δραστήρια όταν έτρωγαν τους καρπούς του φυτού του καφέ .

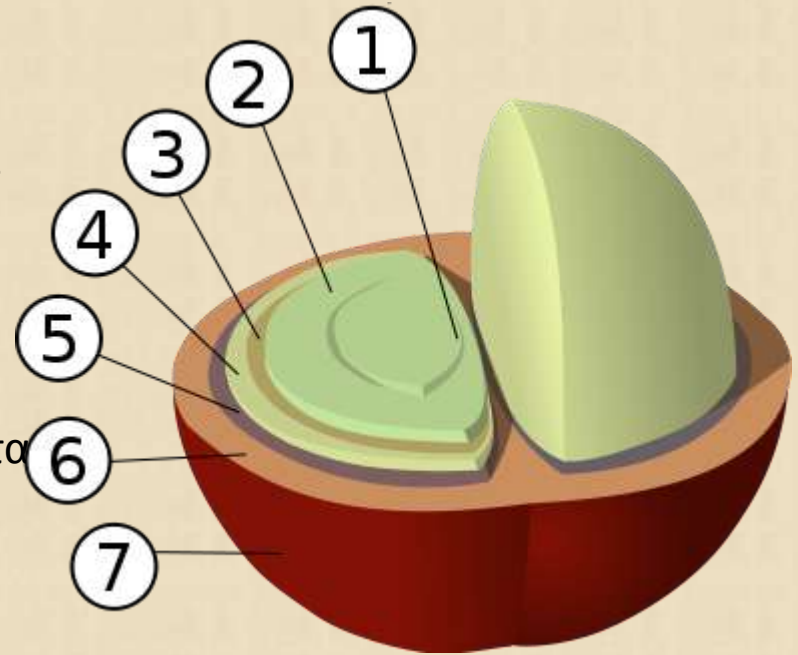


Ποικιλίες καφέ...

- Υπάρχουν δύο βασικά είδη [καφεόδεντρου](#) τα οποία παράγουν τις δύο ποικιλίες οι οποίες και στηρίζουν το παγκόσμιο εμπόριο του καφέ: η καφέα Αραμπικά και η καφέα Ρομπούστα
- Η ποικιλία **arabica**. Είναι η αρχαιότερη από τις δύο ποικιλίες. Το 78% της παγκόσμιας παραγωγής καφέ είναι της ποικιλίας 'arabica'.
- Η ποικιλία **robusta** (εύρωστη). Η ποικιλία robusta είναι ανθεκτικότερη στις ασθένειες του φυτού από την arabica, λόγω της σχεδόν διπλάσιας ποσότητας καφεΐνης που περιέχει. Η ποικιλία robusta, που αποτελεί το υπόλοιπο 22% της παγκόσμιας παραγωγής.

ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ

- (7) Το δέρμα ενός κόκκου καφέ είναι παχύ και πικρό και έχει τη σύσταση ενός σταφυλιού.
- (6) πηκτίνη
- (5) λεπτό στρώμα μελιού όπου βοηθάει να προστατευτούν οι καρποί.
- (4) Περγαμινή
- (3) γαλαζωποί-πράσινα καρποί καφέ καλύπτονται από ακόμα μια μεμβράνη, αποκαλούμενη ασημένιο δέρμα.
- (2) Ενδοσπέρμιο
- (1) Κέντρο του καρπού



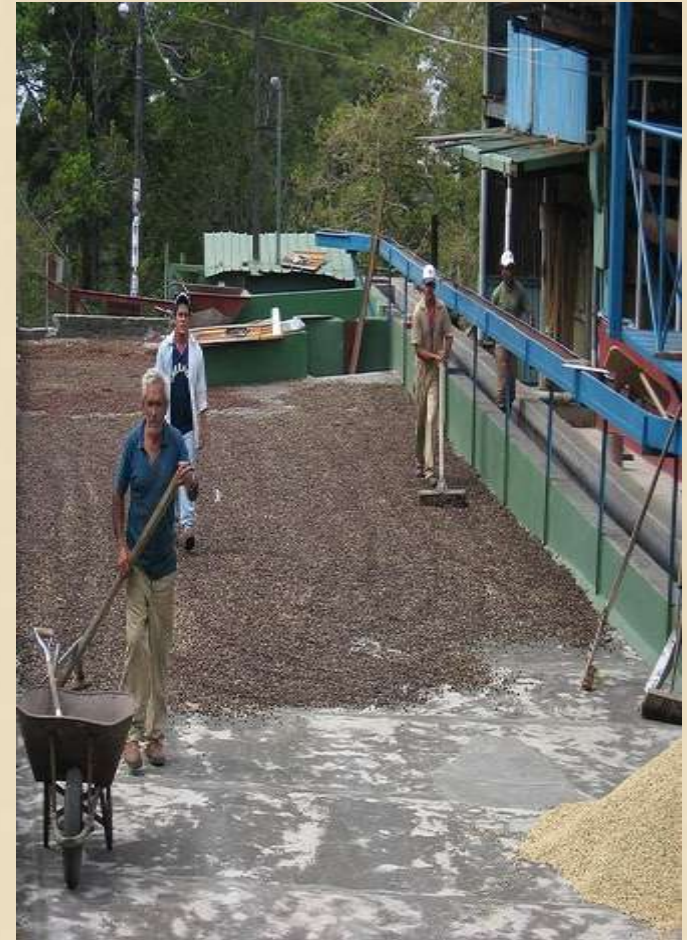
Υπάρχει συνήθως **μια συγκομιδή καφέ το χρόνο**. Βόρεια του ισημερινού, η συγκομιδή πραγματοποιείται **μεταξύ του Σεπτεμβρίου και του Μαρτίου** και νότια του ισημερινού **μεταξύ του Απριλίου και του Μαΐου**. Ο καφές συγκομίζεται γενικά με το **χέρι αλλά υπάρχουν και οι συλλεκτικές μηχανήματος**. Οι συλλεκτικές μηχανές καφέ μπορούν να **επιλέξουν μεταξύ 45 και 90 κιλά των κόκκων καφέ ανά ημέρα**. **Μόνο 20%** αυτού του βάρους είναι το πραγματικό .

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Μόλις ολοκληρωθεί η συλλογή των καρπών του καφέ πρέπει να επεξεργαστούν αμέσως. Η επεξεργασία πραγματοποιείται με 2 τρόπους:

Στεγνή Μέθοδος:

Αποτελεί την απλούστερη και φθηνότερη μέθοδο επεξεργασίας καφέ. Οι καρποί που έχουν συλλεχθεί απλώνονται στην ύπαιθρο για να στεγνώσουν από τον ήλιο. Περιοδικά οι εργάτες τους μαζεύουν με τσουγκράνες και τους γυρίζουν μέχρι να χάσουν το 11% της υγρασίας τους. Η συγκεκριμένη διαδικασία κρατάει 7 με 10 μέρες. Τότε το εξωτερικό μέρος του καρπού έχει γίνει καφέ και ο κόκκος του καφέ κροταλίζει μέσα στον καρπό.



ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Υγρή Μέθοδος:

Στη συγκεκριμένη μέθοδο ο φλοιός του καρπού αφαιρείται εντός 24 ωρών από την συγκομιδή τους. Το συγκεκριμένο πραγματοποιείται από μια μηχανή πολτοποίησης που απομακρύνει πλένοντας το φλοιό και τη σάρκα του καρπού. Στη συνέχεια ο καρπός τοποθετείται σε δεξαμενές ζύμωσης για 12 ως 48 ώρες. Τα φυσικά ένζυμα απομακρύνουν το εξωτερικό κάλυμμα και έτσι οι επεξεργασμένοι καρποί είναι έτοιμοι για στέγνωμα είτε από τον ήλιο είτε από στεγνωτήρες.



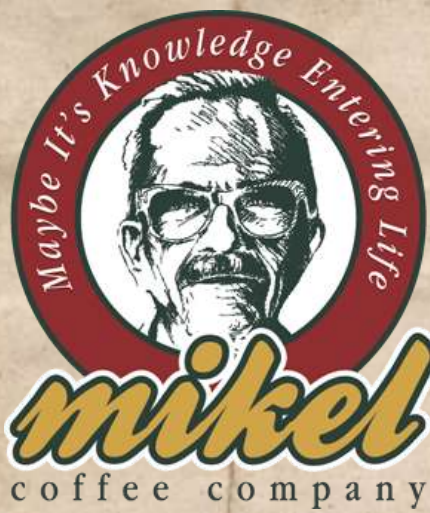
ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

- Τα πρώτα δέντρα καφέ καλλιεργούνται στην αραβική χερσόνησο. Ο καφές αρχικά ψήνεται και βράζεται από τους Άραβες φτιάχνοντας το πρώτο ρόφημα από το συγκεκριμένο φυτό το οποίο λεγόταν "qahwa".
- Το πρώτο καφεκοπτείο στον κόσμο ανοίγει στην Κωνσταντινούπολη, ενώ στην συνέχεια 2 καφετέριες ανοίγουν το 1554.
- Το 1688 το πρώτο κατάστημα καφέ ανοίγει στην Αγγλία από τον Edward Lloyd's . Τότε ανακαλύφθηκε και η λέξη "TIPS" από μία πινακίδα που έγραφε "To Insure Prompt Service" (TIPS). (εξασφάλιση του γρήγορου service)
- Το 1822 το πρωτότυπο της πρώτης μηχανής καφέ espresso κατασκευάζεται στη Γαλλία.
- Το 1885 η πιο διάσημη διαδικασία ψησίματος καφέ αποτελεί η χρήση φυσικού αερίου και καυτού αέρα.
- Το 1933 ο Dr. Ernest Illy αναπτύσσει τη πρώτη αυτόματη μηχανή espresso.

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

1800-2000

- Ο Nescafé στιγμιαίος καφές εφευρίσκεται από την εταιρεία Nestlé, προκειμένου να βοηθήσει στο πρόβλημα της αυξημένης ζήτησης που αντιμετώπιζε η Βραζιλία το 1938.
- Ο Achilles Gaggia τελειοποιεί τη μηχανή espresso το 1945 προσθέτοντας το πιστόνι υψηλής πίεσης που παράγει το παχύ στρώμα κρέμας.
- Στις μέρες μας ο καφές αποτελεί το πιο διάσημο ρόφημα στο κόσμο. Με περισσότερα από 400 δισεκατομμύρια κούπες να καταναλώνονται κάθε χρόνο. Τέλος αποτελεί το δεύτερο καταναλωτικό αγαθό μετά το πετρέλαιο.



ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ !!

**I LIKE COFFEE
ON RAINY DAYS**

and in the morning, and while it snows,
and while visiting a friend, or while alone
with hot chocolate & 1/2 + 1/2, and with cake,
and with breakfast, and sometimes in
the afternoon, or right now would be
good.

