



Bristot Hellas Company Profile

November 2023

100 χρόνια ιστορίας

Το εργοστάσιο καβουρδίσματος καφέ της Bristot, ιδρύθηκε στο Belluno, στους πρόποδες των Δολομιτών το 1919.

Ιδρυτής της εταιρείας που φέρει το όνομά του μέχρι και σήμερα ήταν ο Domenico Bristot. Σε πολύ νεαρή ηλικία μετακόμισε στη Βιέννη, μια από τις πρωτεύουσες της «Belle Époque» (Όμορφης Εποχής) και κέντρο της φιλοσοφικής, συγγραφικής, επιστημονικής και επιχειρηματικής ζωής, κάνοντας μια σειρά από αξιόλογες γνωριμίες.

Μετά την επιστροφή του στην Ιταλία το 1919, ο Domenico αποφάσισε να αξιοποιήσει τις καινοτόμες τεχνικές που είχε μάθει και να ασχοληθεί με το καβούρδισμα και την επεξεργασία του καφέ.

Επειτα από εκτεταμένη μελέτη και συνεχείς πειραματισμούς, βρήκε και δημιούργησε αυτό που αναζητούσε: έναν καφέ με έντονο, ευχάριστο άρωμα και γλυκιά, φρουτώδη γεύση που τον διαφοροποίησαν σημαντικά από τους υπόλοιπους καφέδες της εποχής.

Σήμερα, το ίδιο πάθος και η ίδια επιθυμία για τη διατήρηση της ποιότητας, ωθεί την νέα γενιά Bristot στη συνεχή εφαρμογή καινοτομιών στους τομείς της παραγωγής και διανομής.

Μετά από 10 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στην Ελλάδα μέσω δικτύου διανομέων, η Bristot ίδρυσε τη θυγατρική της στη χώρα το 2023 (Bristot Hellas AE).

Προτεραιότητά μας: η σταθερή ποιότητα

Από το 1919, μέχρι σήμερα, οι άνθρωποι της Bristot συνεχίζουν να ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο για να προμηθευτούν τα καλύτερα υλικά και να βελτιώσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους. Σε κάθε στάδιο της δημιουργίας του καφέ, από τη συλλογή των κόκκων από τη χώρα προέλευσής τους, μέχρι τους εβδομαδιαίους ελέγχους ποιότητας σε κάθε χαρμάνι, ακολουθούνται τα υψηλότερα διεθνή πρότυπα που συνοψίζονται στα παρακάτω **5 βήματα ποιοτικού ελέγχου**:

- **ΒΗΜΑ 1:** Έλεγχος και έγκριση της ποιότητας του δείγματος κόκκου καφέ από τη χώρα προέλευσης.
- **ΒΗΜΑ 2:** Διασταυρούμενος έλεγχος μεταξύ του δείγματος που λαμβάνουν στο Belluno και αυτού που έχει ληφθεί πριν την αποστολή από τη χώρα προέλευσης.
- **ΒΗΜΑ 3:** Επιπλέον έλεγχος ποιότητας στο λιμάνι άφιξης, όπου λαμβάνεται δείγμα και αποστέλλεται στο Belluno.
- **ΒΗΜΑ 4:** Έλεγχος και δοκιμή του καβουρδισμένου δείγματος στο εργοστάσιο.
- **ΒΗΜΑ 5:** Εβδομαδιαίοι έλεγχοι σε κάθε μείγμα από ειδικούς γευσιγνώστες.



Πιστοποιήσεις



- ✓ Rainforest: Οι φυτείες που φέρουν την πιστοποίηση της Rainforest Alliance συμμορφώνονται με αυστηρές προδιαγραφές για την προστασία των φυσικών πόρων και το σεβασμό των εργαζομένων.



- ✓ Fairtrade: Πιστοποίηση 100% Fairtrade διασφαλίζει δικαιότερες συνθήκες εμπορικών συναλλαγών και ευκαιρίες για τους παραγωγούς των αναπτυσσόμενων χωρών, ώστε να επενδύουν στις επιχειρήσεις και τις κοινότητές τους προσβλέποντας σε ένα καλύτερο μέλλον.



- ✓ Bio100%: Η πιστοποίηση Bio100%, εγγυάται ότι ο καφές που χρησιμοποιείται, έχει καλλιεργηθεί σύμφωνα με τις πρακτικές της βιολογικής καλλιέργειας, εξασφαλίζοντας ασύγκριτη ποιότητα προϊόντος, με σεβασμό στο περιβάλλον και τις επόμενες γενιές.



Προϊοντική Γκάμα - Καφές



TIZIANO RISERVA 1919 2kg.

Ο εμπνευσμένος συνδυασμός καφέδων ασύγκριτης ποιότητας από τον ιδρυτή μας Domenico Bristot από το 1919 έως σήμερα, αποτυπώνει την επιτυχημένη πορεία της Bristot παγκόσμια και σε ταξιδεύει από την πρώτη γουλιά.

Επτά διαφορετικές ποικιλίες Arabica συνθέτουν αρμονικά το γλυκόπιτο και αρωματικό αυτό χαρμάνι. Στο γευστικό προφίλ διακρίνεται η εκλεπτυσμένη οξύτητα και οι ζαχαρωμένες νότες πορτοκαλιού των κόκκων Sidamo της Αιθιοπίας, η χαρακτηριστική σοκολατένια επίγευση της Γουατεμάλας, έντονη γλυκύτητα ξηρών καρπών επιλεγμένων κόκκων Βραζιλίας, μπαχαρικά και φρουτώδης νότες από τους καφέδες της Κεντρικής Αμερικής.

Το πρωτοπόρο «βαρελάκι» με την προσθήκη αζώτου αποτελεί εγγύηση για την διασφάλιση της ποιότητας στο τελικό φλυτζάνι.



SUBLIME ARABICA 100% 1kg.

Έντονο, ντελικάτο και στρογγυλό σώμα την ίδια στιγμή. Το χαρμάνι αιχμαλωτίζει όλες τις ήπιες νότες της Κεντρικής Αμερικής, των ξηρών καρπών και των αποξηραμένων φρούτων.

Παράλληλα, παράγει μια ιδιαίτερα ζωντανή οξύτητα που πηγάζει από το έδαφος βραζιλιάνικων καλλιεργειών.



RAINFOREST 1kg.

Επιλεγμένοι και πιστοποιημένοι καφέδες από την Κεντρική Αμερική, τη Βραζιλία και την Ινδία συνθέτουν αυτό το σοκολατένιο, γλυκό, με νότες ξηρών καρπών και βανίλιας ξεχωριστό γευστικό προφίλ.

Οι καλλιέργειες που λαμβάνουν πιστοποίηση Rainforest Alliance, πληρούν πλήρως τα πρότυπα της βιώσιμης γεωργίας, προάγοντας την περιβαλλοντική υπευθυνότητα, την κοινωνική ισότητα και την οικονομική βιωσιμότητα στις αγροτικές κοινότητες.

Η Bristot δημιούργησε πρώτη χαρμάνι από 100% πιστοποιημένους καφέδες για επαγγελματική χρήση

Προϊοντική Γκάμα - Καφές



TIZIANO 1kg.

Το ιδιαίτερα δημοφιλές χαρμάνι μας ,είναι ένας ντελικάτος ,γλυκός και με έντονο χαρακτήρα καφές.

Συνδυάζει τέλεια τις νότες σοκολάτας με τις γεύσεις μπισκότου και καραμελωμένων ξηρών καρπών, δημιουργώντας στο τέλος μια βελούδινη υφή



SPECIALE 1kg.

Εμβληματικό και αγαπητό χαρμάνι για τούς λάτρεις του αυθεντικού Ιταλικού espresso.

Απαλός με γεμάτο σώμα ,χαρακτηρίζεται από γευστικές νότες δημητριακών, σοκολάτας και καραμέλας



BEAN TO CUP 1kg.

Το χαρμάνι “wake up” της Bristot συνδυάζει άψογα τις ιδιαίτερες νότες των μπαχαρικών, του καρυδιού, του φρυγανισμένου ψωμιού και του κακάο.

Γεμάτο σώμα, με έντονη την αίσθηση καφεΐνης, σχεδιασμένο για όσους δεν τους αρέσει η υπερβολική οξύτητα στο φλιτζάνι τους..

Προϊοντική Γκάμα - Καφές



BEAN TO CUP 100% ARABICA 1kg.

Ενας ευχάριστα πλούσιος και έντονος καφές με μια νότα οξύτητας και μακρύ τελείωμα.

Ο βραζιλιάνικος Alta Mogiana, επιλεγμένοι Arabica από το Huehuetenango της Γουατεμάλα και Κολομβιανές ποικιλίες «παντρεύονται» με τον πικάντικο καφέ της Ινδίας.

Το αποτέλεσμα είναι ένα χαρμάνι ανώτερης ποιότητας, με νότες σοκολάτας, εσπεριδοειδών και φρούτων.



BIO 100% 1kg.

Η πιστοποίηση «Organic bio» εγγυάται ότι ο καφές που χρησιμοποιείται στο Bristot Bio, καλλιεργείται με φυσικές ουσίες και διαδικασίες, προστατεύοντας το περιβάλλον και διασφαλίζοντας υψηλό το επίπεδο βιοποικιλότητας.



DECAFFEINATO 500gr. Beans/ 250gr. Ground

Το μοναδικό χαρμάνι καφέ με βιολογικά οξέα χωρίς καφεΐνη, προέρχεται από τις καλλιέργειες Brazilian arabica και προσφέρει μια πλήρη γευστική εμπειρία, με έντονη τη γεύση σοκολάτας.

Ο καφές παράγεται αποκλειστικά από το The Lab στο Belluno και είναι ένας συνδυασμός κόκκων από τη Νότια Αμερική και τη Νοτιοανατολική Ασία.

Προϊοντική Γκάμα - Συμπληρωματικά

Με στόχο την πλήρη κάλυψη των αναγκών της σύγχρονης καφεστίασης, διαθέτουμε μια πλήρη γκάμα συνοδευτικών προϊόντων διακεκριμένης ποιότητας:

➤ Σοκολάτα



➤ Ελληνικός καφές και φίλτρου



➤ Γρανίτες, σιρόπια, πουρέδες



➤ Τσάι



Εξοπλισμός

Η Bristot έχει εξασφαλίσει μέσω διεθνών συμφωνιών, τον απαραίτητο εξοπλισμό για την άρτια παρασκευή καφέ στα συνεργαζόμενα καταστήματα καφεστίασης:

- Μηχανές Astoria (Core 200, Plus 4 You)



- Μηχανές Rancilio (Invicta, RS1)



- Μηχανές La Marzocco (Linea Classic, PB)



- Μηχανές San Remo (Zoe, F18 SB/MB)



- Μύλοι Άλεσης Fiorenzato



Merchandising

Στα καταστήματα που σερβίρεται Bristot, διατίθεται όλος ο απαραίτητος εξοπλισμός, ποικιλία προωθητικών υλικών και πρωτοποριακά εργαλεία επικοινωνίας



Εκπαίδευση – Bristot Academy



Στο σύγχρονο ανταγωνιστικό περιβάλλον η εκπαίδευση αποτελεί επένδυση για την επιτυχία και την εξέλιξη. Η διάδοση της κουλτούρας του καφέ είναι συνυφασμένη με την εκατονταετή και πλέον ιστορία της Bristot.

Η ακαδημία αποτελείται από ένα εθνικό και διεθνές δίκτυο κέντρων εκπαίδευσης που προσφέρουν σε συνεργάτες, προσωπικό και σε όσους αναζητούν συνεχή, πιστοποιημένη εκπαίδευση και πρακτική εξάσκηση. Το σύστημα εκπαίδευσης ακολουθεί τα πρότυπα του S.C.A (Specialty Coffee Association) υπό την διεύθυνση του πιστοποιημένου εκπαιδευτή Ηλία Γκρίντζαλη S.C.A AUTHORIZED TRAINER -GRADER.

Στο Belluno της Ιταλίας και σε παγκόσμια βάση, λειτουργεί ένα από τα διεθνώς πιστοποιημένα S.C.A Premier Training Campus.

The Courses:

- Barista skills Entry: Ταχύρρυθμο πρόγραμμα πρακτικής κυρίως εκπαίδευσης. Διάρκεια 4 ώρες
- Barista skills Foundation: Βασικές δεξιότητες και θεωρία. Διάρκεια 7 ώρες**
- Barista skills Intermediate: Υψηλό επίπεδο δεξιοτήτων και θεωρητικής εκπαίδευσης. Διάρκεια 12 ώρες**
- Εισαγωγή στον Πράσινο καφέ: Διάρκεια 4 ώρες
- Μαθήματα γευσιγνωσίας: Sensory Foundation: Διάρκεια 7 ώρες** & Sensory Intermediate: Διάρκεια 12 ώρες**
- Χημεία νερού στον καφέ : Διάρκεια 6 ώρες
- Barista Entry full pack: Διάρκεια 40 ώρες

**Ισχύουν και για την προετοιμασία εξέτασης για πιστοποίηση S.C.A Coffee Diploma System.



INTRODUCTION
TO COFFEE



BARISTA
SKILLS



BREWING



GREEN
COFFEE



ROASTING



SENSORY
SKILLS

Έλεγχος Ποιότητας & Service

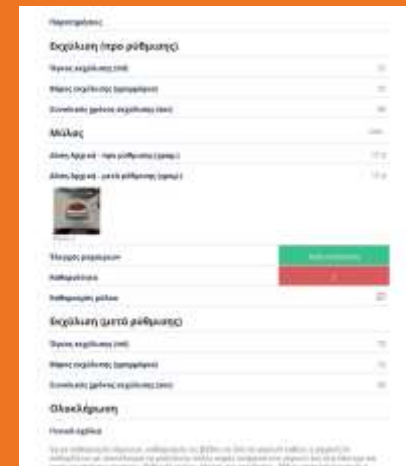


Τακτικός Έλεγχος Ποιότητας

Η διασφάλιση της ποιότητας για όλους εμάς στη BRISTOT αποτελεί μια συστηματική, δομημένη και συνεχή προσήλωση στην ποιότητα. Το τμήμα ποιοτικού ελέγχου προσφέρει τις υπηρεσίες του στις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις ακολουθώντας ένα συστηματικό και δομημένο περιοδικό κύκλο επισκέψεων. Το πρότυπο σύστημα μας ακολουθεί και διαθέτει Δελτίο Επίσκεψης και Εργασιών κατά ISO Quality System.



Service



Το εξειδικευμένο προσωπικό τεχνικής υποστήριξης παρέχει τις υπηρεσίες του άμεσα 24/7. Το τεχνικό μας τμήμα λειτουργεί στην έδρα της εταιρείας σε ένα υπερσύγχρονο εργαστήριο που πληροί όλες τις προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας. Η εξειδίκευση του προσωπικού μας έχει γίνει σε συνεργασία με τις κορυφαίες εταιρείες κατασκευής επαγγελματικού εξοπλισμού καφεστίασης.

Marketing - Radio

Μετά την ολοκλήρωση του rebranding της Bristot (2021), δόθηκε σε τοπικό επίπεδο σημαντική έμφαση στην επικοινωνία των νέων στοιχείων του brand με το tagline:

Ότι κάνεις, κάνε το με πάθος!

- Ραδιοφωνικό Spot σε σταθμούς με πανελλαδική κάλυψη αλλά και σε τοπικούς σταθμούς:



- Χορηγία σε ραδιοφωνικές εκπομπές:



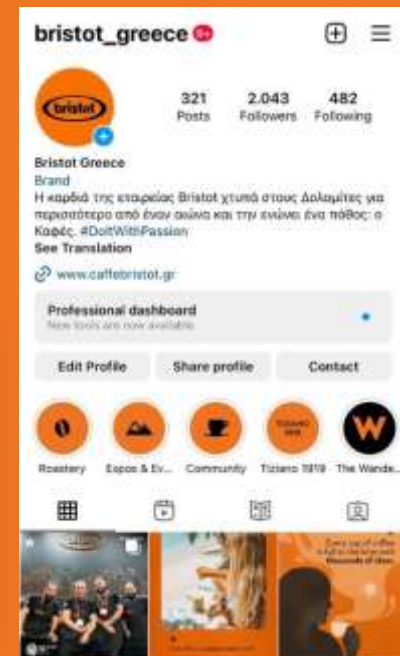
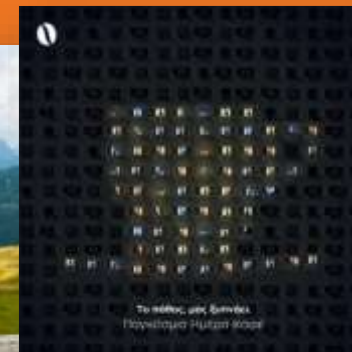
Marketing - TV



Marketing - Digital

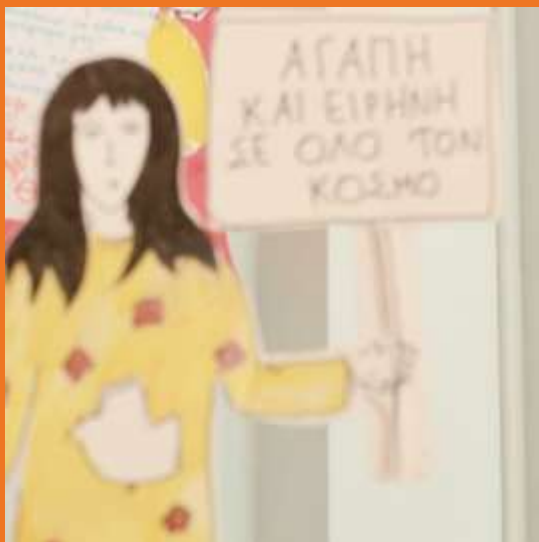


Στα δυο social media (Instagram & Facebook) που δόθηκε έμφαση τον τελευταίο 1,5 χρόνο, δεκαπλασιάστηκαν οι ακόλουθοι των σχετικών σελίδων έχοντας περισσότερα από 13 εκατομμύρια impressions στο υλικό που αναρτήθηκε.



Marketing - Wanderers Project

Επιλέξαμε 3 Wanderers που μίλησαν για το πάθος τους. Ετησίως αυξάνονται (2 επιπλέον για το 2023).



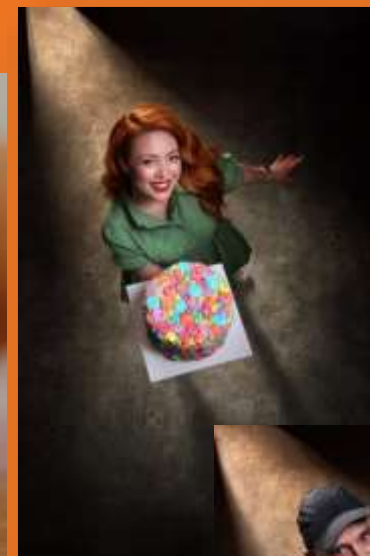
Κοινωνική Κουζίνα «Ο Άλλος Άνθρωπος»



Άντα Λιβιτσάνου
Ηθοποιός & Cake Designer



Μελίνα Βλάχου
Δασκάλα Γιόγκα



Marketing - Print Press



Εκτενής παρουσία σε ειδικό/κλαδικό αλλά και Lifestyle τύπο.



BRISTOT | «Ο,τι κάνεις, κάνε το με πάθος»

Με μια πρώτη σκέψη που αλλάζει τον τρόπο που βλέπουμε το καφέ, η Bristot είναι η πρώτη που θέτει ως προτεραιότητα την ποιότητα του καφέ που πωλείται στην Ελλάδα. Η Bristot είναι η πρώτη που θέτει ως προτεραιότητα την ποιότητα του καφέ που πωλείται στην Ελλάδα. Η Bristot είναι η πρώτη που θέτει ως προτεραιότητα την ποιότητα του καφέ που πωλείται στην Ελλάδα.



Είστε οι άνθρωποι που θέλετε να δημιουργήσετε μια επιχείση που να είναι η δική σας; Η Bristot είναι η πρώτη που θέτει ως προτεραιότητα την ποιότητα του καφέ που πωλείται στην Ελλάδα. Η Bristot είναι η πρώτη που θέτει ως προτεραιότητα την ποιότητα του καφέ που πωλείται στην Ελλάδα.

ATHENS voice coffee



«Αθήνα, η πόλη που γεννιέται και μεγαλώνει με τον καφέ»

BRISTOT «Ο,τι κάνεις, κάνε το με πάθος»



BRISTOT «Ο,τι κάνεις, κάνε το με πάθος»



ΑΜΕΡΙΚΑΝΑ / TOP COFFEE BRANDS IN GREECE



BRISTOT TIZIANO RISERVA 1919
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΑΘΟΣ, ΑΠΟΛΥΣΗ



ΚΑΦΕΣ BRISTOT «Ο,τι κάνεις, κάνε το με πάθος»



Marketing - World of Coffee Athens 2023



Bristot Hellas A.E.

Τηλέφωνο: 210 225 1919

Email: info@bristot.gr

Facebook: BristotGreece

Instagram: [bristot_greece](#)

www.caffebristot.gr



BELLUNO ITALIA 1919

DO IT WITH PASSION.

