

# Смак, що продає

- ✓ Як і які інгредієнти обрати?
- ✓ Яка кава смакує краще?
- ✓ Від чого залежить різноманітність карти напоїв?



# Познайомимось

*10 років працювали у банківській сфері*

*починали власну справу з 2х автоматів*

*офіційні імпортери вендінгового  
обладнання та інгредієнтів*

*лідери з продажу у світі продукції в  
категорії Vending компанії Mokate*

*власники франшизи кав'ярень  
самообслуговування BrewBud*



**Андрій Осипов та Дмитро Куренков,  
співзасновники компанії EasyVending**

інгредієнти



# EasyVending

## компанія №1 на ринку вендингу України

**16 років на ринку**

**понад 1000 постійних клієнтів**

**2 сервісні центри**

**5 складських приміщень**

**постійні учасники виставок**



# EasyVending сьогодні



16 років на ринку

**Продаж вендингового  
обладнання**

**Продаж інгредієнтів  
та витратних матеріалів  
для вендингу і HoReCa**

**Мережа вендингових  
автоматів BrewBud**



**Навчання вендингу з 0:  
курс “Заробляй на каві”**



*Ми постійно розвиваємось та вдосконалюємось.*

# Наші результати



інгредієнти



**у 2 рази**

збільшилися об'єми продажів нашої компанії за останні 3 роки

**> 1000 тонн**

об'єм проданих інгредієнтів за останній рік

**> 1000 одиниць обладнання**

об'єм продажів за останні 1,5 роки

**Збільшили мережу вендингового обладнання BrewBud до 70 автоматів**



# Почнемо з міфів

**Міф 1: Кава з кавового апарату, в порівнянні з класичною кав'ярнею, гірша та має менше аромату.**

Сучасні кавові апарати дозволяють налаштувати параметри — температуру води, час витримки — для оптимального смаку та аромату.



**Міф 2: Кава з кавового апарату не має такої ж піни, як кава приготовлена бариста.**

Сучасні апарати можуть створювати піну для капучино чи латте.



Таку каву готують в мережі кав'ярень самообслуговування BrewBud

# Почнемо з міфів

## Міф 3: Кава з автомата не свіжа.

Автомати використовують свіжо мелену каву.

## Міф 4: Кава з автомата неякісна.

Для вендингового автомата можуть використовують ту ж зернову каву, що і бариста у кав'ярні.

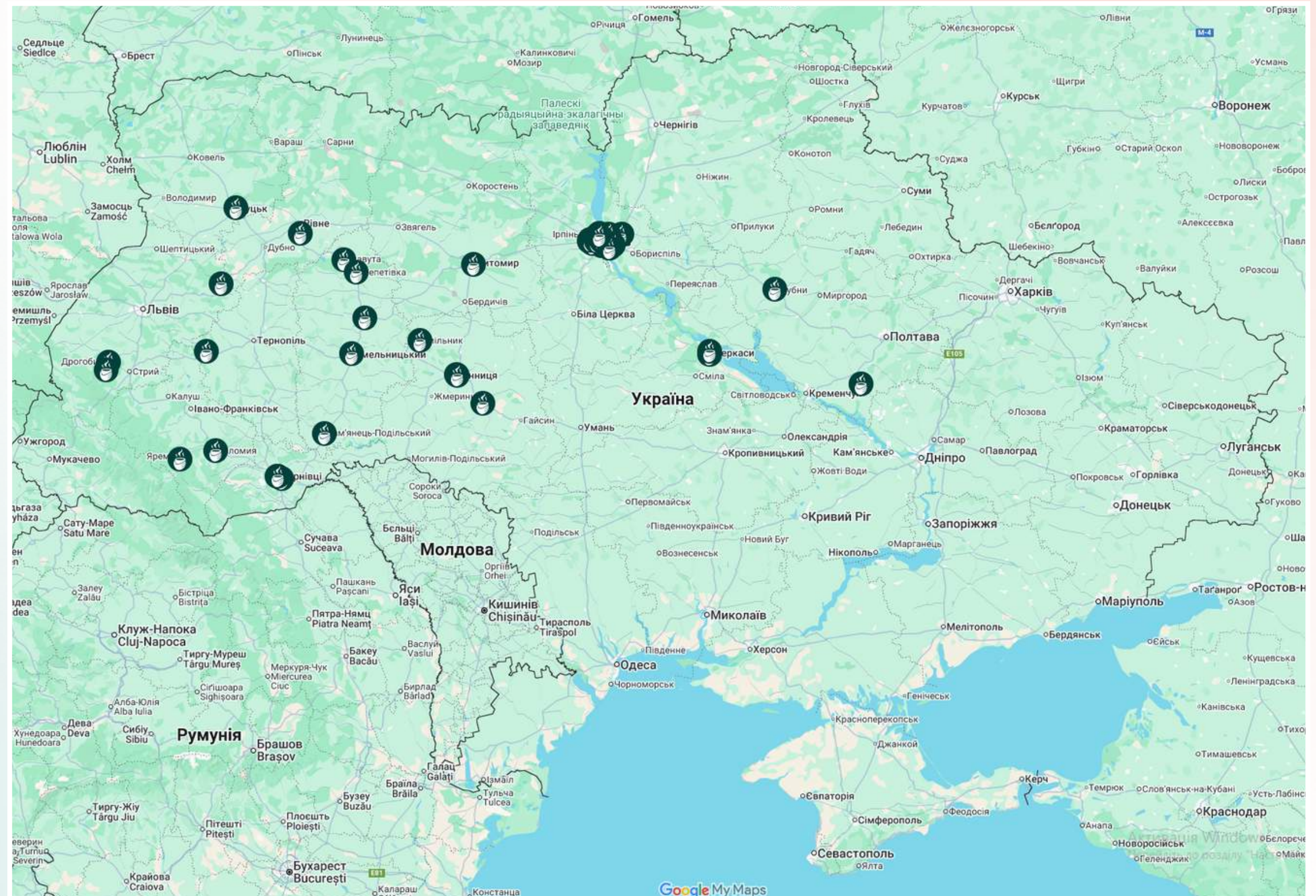
Ми використовуємо тільки інгредієнти premium якості, які підходять під вендингове обладнання.

Смакую  
улюблену каву  
щодня з BrewBud



# Мережа кав'ярень самообслуговування BrewBud

Наша мережа налічує  
70 кав'ярень  
самообслуговування.



# Стандартна карта напоїв

Еспресо, Американо

Лунго, Еспресо з молоком

Американо з молоком

Лате, Капучино

Флет Вайт

Гарячий Шоколад, Какао

Мокачино, Ванільний капучино

Ірландський Лате

Капучино Ірландський віскі

  
Американо  
Лате

Ванільне Лате

Молочний коктейль

Листовий чай, Чай з молоком

Шоколад з молоком

  
Еспресо  
Американо  
з молоком

# Формула смачного напою

Якісні кава та інгредієнти



Якісна вода



Якісне обладнання



Правильні налаштування



Вчасне обслуговування та сервіс

Смак, до якого хочеться повернутись



інгредієнти



# Інгредієнти для вендингу



# Інгредієнти та наповнювачі

Обирайте якісні наповнювачі і створюйте напої, які хочеться пити знову і знову!

Не кавою єдиною живе автомат!



## Сиропи



## Сухе молоко та вершки



## Гарячий шоколад



## Капучино



## Чай



Це розчинні інгредієнти, завдяки яким автомат може готувати не лише каву, а й десятки різноманітних напоїв - від ніжнього латте та ароматного мокачино до густого гарячого шоколаду й солодких молочних коктейлів.

# Зернова кава

Що впливає на смак  
кави з автомату?

Спеціальні бленди

Сорт кави

Купаж

Арабіка

Робуста

Готую каву краще  
ніж бариста!

## Помел

- крупний — для дому
- середній — для кав'ярень, професійних машин
- дрібний — для турок

## Кількість грамів на порцію

## Вода

## Обсмаження

## Налаштування кавового обладнання





**Arabica Pure — 100 % арабіка, делікатний аромат і легка кислинка.**



**Supremo — насичений смак із горіховими нотами.**



**Fusion — збалансований смак, густа крема.**



**Intenso — виразна міцність і стійкий післясмак.**



**Equilibrio — насичений смак із шоколадними відтінками.**

# TAYEMNA

*Ексклюзивна лінійка кави від EasyVending.*

**EasyVending — прямий імпортер  
та дистриб'ютор Mokate в Україні**

# МОКАТЕ

Mokate — міжнародний концерн  
із понад 30 років досвіду  
в сегменті HoReCa та вендингу.

Mokate Espresso — класична  
суміш арабіки та робусти.  
Італійська обсмажка,  
стабільний смак, добра crema.



# MARILA

Польський бренд із традиціями  
обсмажування з 1990-х років.

Marila Café Crema — добре  
поєднується з молоком  
і стабільно працює в  
автоматах.



# Міфи про розчинні інгредієнти

Смак, до якого хочеться  
повернутись

## Міф 1: Усі молочні суміші однакові.

Молочні суміші — найскладніший інгредієнт у вендінгу. Між якісним і не дуже продуктом різниця критична. На практиці два автомати з однаковими рецептурами готують абсолютно різні напої, якщо використовуються різні вершки.



## Міф 2: Розчинні інгредієнти всі однакові незалежно від виробника.

- тип сировини;
- технологія сушіння;
- наявність доданих ароматизаторів;
- наявність антикоагулянтів;
- ступінь гранляції;
- домішки.

# Вершки та сухе молоко

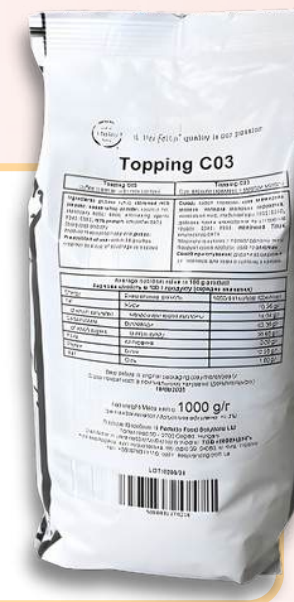
## 100% СУХЕ МОЛОКО MILKY DREAM

Натуральний продукт із насиченим смаком і стабільною розчинністю. Ідеальний для кави, рафів, латте.



## ВЕРШКИ TOPPING C03

Класичні вершки з м'якою текстурою й високою розчинністю. Для вендингу й HoReCa.



## ВЕРШКИ TOPPING C06

Покращена формула для більш щільної піни та яскравого молочного смаку.



## ДЛЯ ВЕНДИНГУ TOPPING EV

Стійка піна, висока розчинність, м'який молочний смак. Ідеальний для класичних кавових напоїв.



## ВЕРШКИ МОКАТЕ TOPPING PREMIUM

Покращена молочна формула для щільної піни та ніжної текстури.



# Витрати інгредієнтів

інгредієнти



## Еспресо

Мелена кава: **10 г**  
Вода: **50-80 мл**

## Американо

Мелена кава: **10 г**  
Вода: **140-180 мл**

## Лунго

Мелена кава: **10 г**  
Вода: **120 мл**

## Еспресо подвійний

Мелена кава: **13 г**  
Вода: **95-120 мл**



Американо

Еспрессо



Еспресо з  
молоком

Американо з  
молоком

## Еспресо з молоком

Мелена кава: **10 г**  
Молоко Milky Dream: **3 г**  
Вода: **50-80 мл**

## Американо з молоком

Мелена кава: **10 г**  
Молоко Milky Dream: **5 г**  
Вода: **140-180 мл**

# Витрати інгредієнтів



Капучино

## Капучино

Мелена кава: **10-12 г**

Молоко Milky Dream: **8 г**

Вода: **140 мл**

Флет вайт

## Лате

Мелена кава: **9-12 г**

Молоко Milky Dream: **9 г**

Вода: **145 мл**

## Флет вайт

Мелена кава: **12-13 г**

Молоко Milky Dream: **8 г**

Вода: **150 мл**



Three glasses of coffee drinks are shown, each with a label and a teal arrow pointing to it:

- Лате** (Latte): The leftmost glass, filled with a light brown coffee and a thick layer of white foam.
- Капучино** (Cappuccino): The middle glass, filled with a light brown coffee and a thick layer of white foam, topped with a dusting of brown powder.
- Флет вайт** (Flat White): The rightmost glass, filled with a light brown coffee and a thin layer of white foam, topped with a latte art design.

Мелена кава: **13 г**  
Молоко Milky Dream: **10 г**  
Вода: **180 мл**



# Гарячий шоколад



**CHOCOLATE DRINK  
PREMIUM 14%**

Ніжний десертний шоколад із молочним смаком і шовковистою консистенцією.



**MOKATE GASTRONOMY  
HORECA 84,1%**

Густий європейський шоколад із насиченим смаком какао — професійний вибір для HoReCa.

**HOT  
CHOCOLATE**

Насичений смак справжнього європейського шоколаду. Ідеальний для кавових автоматів.



**HOT CHOCOLATE LIGHT**

Легкий десертний шоколад для напоїв із ніжним ароматом какао.



# Витрати інгредієнтів

Гарячий шоколад



## Гарячий шоколад

Шоколад: **27-30 г**

Вода: **145-180 мл**

## Гарячий шоколад XL

Шоколад: **37 г**

Вода: **200 мл**

## Какао

Шоколад: **25-30 г**

Молоко Milky Dream: **2 г**

Вода: **135 мл**

## Какао XL

Шоколад: **34 г**

Молоко Milky Dream: **4 г**

Вода: **190 мл**



Какао



Мокачино

- Мелена кава: **10 г**
- Молоко Milky Dream: **4 г**
- Шоколад: **12 г**
- Вода: **150-180 мл**

Мокачино XL

- Мелена кава: **12 г**
- Молоко Milky Dream: **5 г**
- Шоколад: **18 г**
- Вода: **200 мл**

Мокачино



# Капучино



## КАПУЧИНО МОКАТЕ IRISH CREAM

Вишуканий аромат ірландських вершків і м'яка піна — ідеально для кавових апаратів.



## КАПУЧИНО МОКАТЕ HAZELNUT

Ніжний горіховий смак із молочними нотами. Стійка піна й приємна солодкість.

## МОСАССИНО CARAMEL, SMARAGD LINE

Карамельно-шоколадний мікс для приготування ароматних десертних напоїв.



## CAPUCCINO AMARETTO, CRYSTAL LINE

Аромат мигдалю та вершків у форматі готового капучино.





Капучино  
ірландський

### Капучино ірландський

Карамель (Irish Cream): **27 г**

Вода: **150 мл**

### Капучино ірландський XL

Карамель (Irish Cream): **36 г**

Вода: **195 мл**

### Ірландський Лате

Карамель: **22 г**

Milky Dream: **3 г**

Вода: **160 мл**

### Капучино ірландський XL

Карамель: **30 г**

Milky Dream: **4 г**

Вода: **195 мл**

### Ірландський лате



## Чай

ЧАЙ МОКАТЕ  
PREMIUM МАЛИНА

Ароматний фруктовий чай із  
насиченим смаком малини.

ЧАЙ МОКАТЕ PREMIUM  
ЛИМОН

Класичний цитрусовий чай із  
балансом кислотності та  
солодкості.

# Холодний чи гарячий — завжди смачно.

Лінійка Mokate Milkshake створена для професійного використання у вендингу, HoReCa та To Go-локаціях.

Кожен смак має натуральний аромат, чудову розчинність і стабільну піну — незалежно від температури приготування.

**HOReCA**  
**VENDING**  
**TO GO**  
**HOT DRINKS**

**Ваніль**



**Полуниця**



**Полуниця-Банан**





**Банан** — натуральний смак стиглих бананів, з ніжним молочним присмаком та кремовою структурою

**Полуниця** — яскравий аромат полуниці, насичений колір, стабільна консистенція.

**Полуниця-Банан** — класичне поєднання смаків, збалансоване для будь-якого сезону.

**Ваніль** — класичний кремово-ванільний смак із делікатним ароматом. Ідеальний для рафів та холодних коктейлів.

## ПРИГОТУВАННЯ

- **38 г на 240 мл води**
- Або відповідно до налаштувань апарата

**Для кавових автоматів:**

**Розхід:** 20–40 г  
**Структура:** кремова

# Сиро́пи

Сиро́пи в сучасних вендингових автоматах — це спосіб швидко розширити меню напоїв.

## Які напої створюються на сиропах?

- Лате “Карамель”
- Лате “Кокос”
- Лате “Банан”
- Капучино зі смаковими добавками
- Айс-кава
- Лимонади та фруктові напої

### Вишне́вий лимонад

Сироп: **18-22 г**

Вода: **250 мл**



# Формати автоматизованого продажу кави



# Tabletop — настільний кавовий автомат

## Переваги

- Компактність — легко розмістити навіть у маленькому приміщенні.
- Стильний дизайн — прикрашає інтер'єр і викликає довіру.
- Універсальність — може працювати самостійно або у складі міні-кав'ярні.
- Легкий старт — не потребує складного підключення чи налаштування.

Компактна автоматична кавомашина, яку ставлять на стіл або тумбу.

## Ідеальний вибір для:



Салонів краси та барбершопів



Невеликих магазинів та reception-зон



Офісів і коворкінгів



Нішевих точок самообслуговування



*Tabletop — чудовий варіант, якщо ви хочете протестувати локацію або запропонувати каву клієнтам у вже діючому бізнесі.*



# Кавомашини для дому/офісу



Jetinno JL05B

Сенсорний 10,1-дюймовий дисплей.

Система свіжого молока / молочної піни.

Бункер для зерен: 1×1,2 кг.

- Місткість бойлера: 0,7 л.
- Вибір подачі води: автономна з бутля чи каністри / з вбудованої ємності (2 л) / підключення до стаціонарної подачі води.



Jetinno JL31D

Сенсорний 10,1-дюймовий дисплей.

Система свіжого молока / молочної піни.

Бункер для зерен: 1×1,2 кг.

- Місткість бойлера: 0,7 л.
- Вибір подачі води: автономна з бутля чи каністри / з вбудованої ємності (2 л) / підключення до стаціонарної подачі води.

# Кавомашини для бізнесу



Jetinno JL22

Сенсорний 10,1-дюймовий дисплей.

Сенсор наявності стакану.

Бункер для зерен: 1×1,5 кг.

- Контейнер для розчинних інгредієнтів: 3×2 л.
- Кількість міксерів: 2.
- Місткість бойлера: 0,7 л.



Jetinno JL26

Сенсорний 14-дюймовий дисплей.

Сенсор наявності стакану.

Бункер для зерен: 1×1,5 кг.

- Контейнер для розчинних інгредієнтів: 3×2 л.
- Кількість міксерів: 2.
- Місткість бойлера: 0,7 л.

# Кавомашини для бізнесу



Сенсорний 14-дюймовий дисплей.

Сенсор наявності стакану.

Бункер для зерен: 1×1,8 кг.

- Контейнер для розчинних інгредієнтів: 1×3,5 л плюс 1×2,3 л.
- Міксер: 1.
- Місткість бойлера: 0,7 л.



Jetinno JL40

Сенсорний 14-дюймовий дисплей.

Сенсор наявності стакану.

Бункер для зерен: 1×1,8 кг.

- Контейнер для розчинних інгредієнтів: 1×3,5 л плюс 1×2,3 л.
- Міксер: 1.
- Місткість бойлера: 0,7 л.

# Freestanding — автономний кавовий автомат



Це повнорозмірний кавовий автомат, що працює повністю автономно. Його не потрібно контролювати щогодини — він усе робить сам: варить каву, додає цукор, збиває молоко, приймає оплату і фіксує статистику.

Freestanding — це musthave для локацій із великим потоком людей:



ТРЦ і торгові зали



Вокзали та метро



Університети, коледжі



АЗС і автосервіси



Лікарні, поліклініки



Бізнес-центри, хаби

## Переваги

- До 200+ чашок на день — стабільно, без втрати якості.
- Велика місткість: окремі бункери для кавових зерен, молока, цукру, шоколаду.
- Працює 24/7 без персоналу.
- Сенсорна панель, NFC-оплата, Google/Apple Pay.
- Можливість роботи на вулиці — завдяки термобоксу та вбудованому підігріву.
- Телеметрія — віддалено бачите залишки, продажі, технічний стан.



# Кавові автомати

Jetinno JL300



Сенсорний 21,5-дюймовий дисплей.

Сиропна станція на 4 сиропи.

Бункер для зерен: 1×1,8 кг.

Контейнер для розчинних інгредієнтів: 6×4 л.

Вбудований диспенсер видачі стаканчиків (авто).

Місткість бойлера: 0,7 л.

Jetinno JL500



Сенсорний 27-дюймовий дисплей.

Бункер для зерен: 1×1,5 кг.

Контейнер для розчинних інгредієнтів: 5×4 л.

Міксер: 3.

Вбудований диспенсер видачі стаканчиків (авто).

Місткість бойлера: 0,7 л.

# Кавові апарати

Jetinno JL550



Кількість напоїв: понад 40 рецептів.

Дисплей: сенсорний екран 27 дюймів.

Модуль генерації льоду.

Бункери для інгредієнтів: 6 × 4,0 л.

Міксери: 3 або 4 (залежно від комплектації).

Диспенсер для кришок і стаканчиків: діаметр 90 мм.



# Coffee corner - кав'ярня самообслуговування

інгредієнти



Купюроприймач

Платіжний термінал

Кавомашина

Місце для зберігання

Можна зберігати бутлі з водою, інгредієнти

Цукор

Розмішувачі

Соломинки

Сиропна станція

Можливість додати сиропи на вибір

Смітник

Це не просто кавомашина — це міні-кав'ярня нового покоління, де все працює автоматично, а клієнт отримує сервіс, наче у закладі. Вона готує, приймає оплату, рекламує ваш бренд — а ви просто рахуєте прибуток.

## Переваги

- Високий середній чек — люди обирають не просто каву, а досвід: додають сиропи, снеки, другий напій.
- Сучасний вигляд, чистота, зручність.
- Гнучкий формат — можна додати брендоване оформлення, додаткові стелажі з топінгами, снеками або інтегрувати у фудкорт зону.
- Віддалене керування та налаштування.

Кав'ярня самообслуговування — це сучасна відповідь на запит "кава тут і зараз", без зайвих витрат і складної логістики.



# Вартість франшизи варіанти

«Класична»

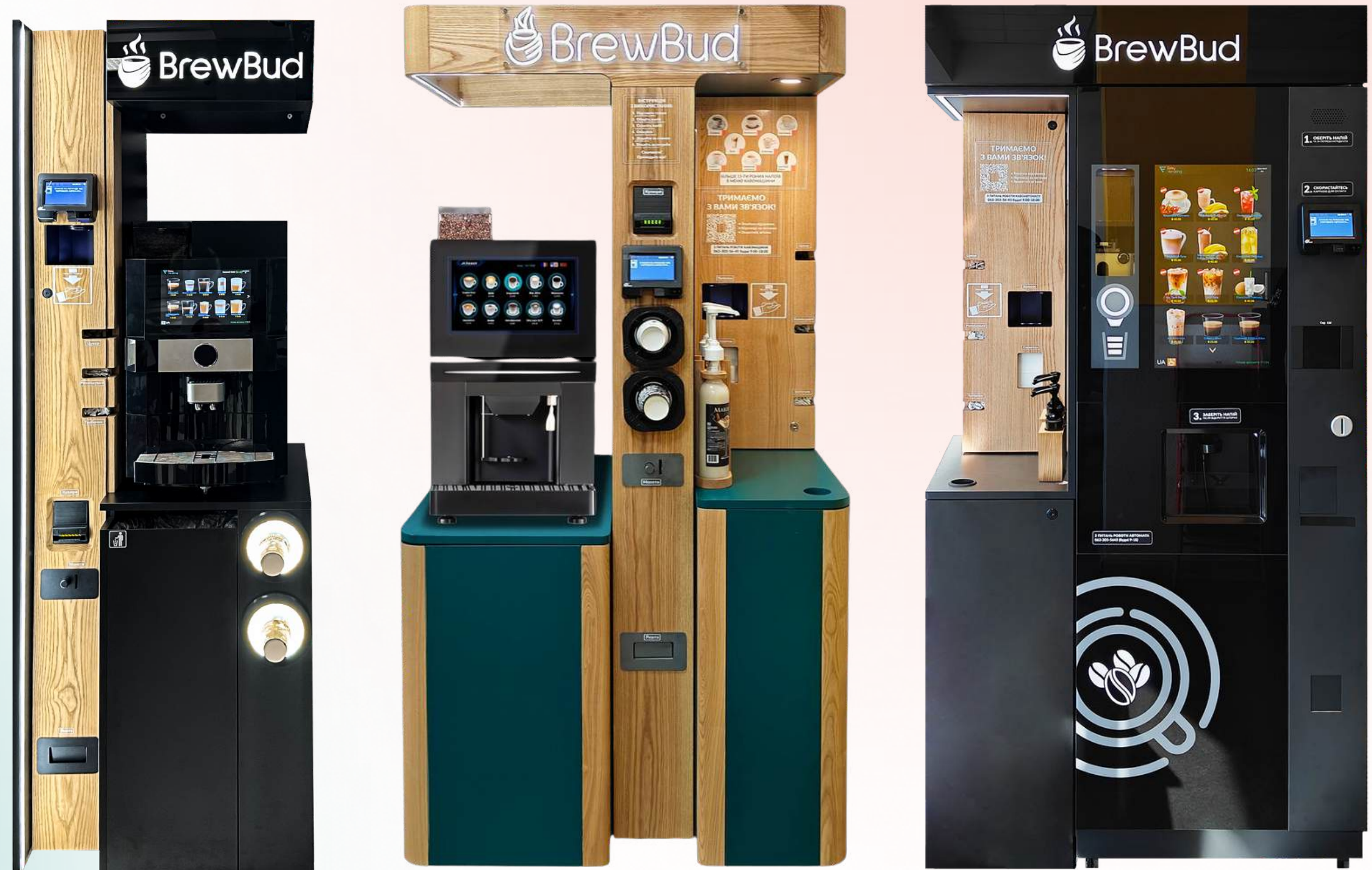
від 4 900\$

«Преміум»

від 5 100\$

«Вендинг»

від 6 700\$



*Ми підготували подарунок...*



*СВЯТКОВИЙ БОКС  
ВІД EASYVENDING*

# Підписуйтесь



Сторінка Дмитра Куренкова