



ΚΑΦΕΚΟΠΤΕΙΑ
ΛΟΥΜΙΔΗ
ROASTING SINCE 1920



ROASTING SINCE 1920

ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

Τα Καφεκοπτεία Λουμίδη είναι μία αμιγώς ελληνική, οικογενειακή επιχείρηση με περισσότερα από 103 χρόνια ιστορία, άμεσα συνυφασμένη με τον καφέ και με μεγάλη συναισθηματική αξία για τους Έλληνες.

Το πάθος για τον καφέ και την τέχνη του, η επιλογή κόκκων καφέ υψηλής ποιότητας από όλο τον κόσμο, η άριστη γνώση της επεξεργασίας σε όλα τα στάδια, τα μοναδικά χαρμάνια αποτελούν βασικά στοιχεία της μακρόχρονης επιτυχημένης πορείας μας.

Τα Καφεκοπτεία Λουμίδη αξιοποιούν την μακρόχρονη εμπειρία και εξειδίκευση, την κληρονομιά και την παράδοση της διαχρονικής μάρκας, αλλά ταυτόχρονα εξελίσσονται και καινοτομούν προσφέροντας μοναδικές αυθεντικές εμπειρίες καφέ σε όλα τα κανάλια πώλησης της αγοράς καφέ:

- HO.RE.CA.
- Χονδρική
- Λιανική
- E-commerce





Ιδρύεται η εταιρεία Α. Λουμιδής & ΣΙΑ

1928



Ιδρύεται η «Ελληνική Βιομηχανία Σοκολάτας – Κακάο Λουμιδή» στη Λεωφόρο Αθηνών

1958



Ο συσκευασμένος καφές «Παπαγάλος» πωλείται στην Nestle S.A. Η οικογένεια Λουμιδή συνεχίζει να δραστηριοποιείται μέσω του δικτύου Λιανικής & Χονδρικής

1987



Ανακαινίζεται το ιστορικό καφεκοπτείο της Ομόνοιας μετά από 88 χρόνια συνεχούς λειτουργίας

2016



Εγαινιάζεται το νέο Coffee Brew Bar στο κατάστημα της Ομόνοιας
Ανανεώνουμε την Εταιρική μας Ταυτότητα
Εγαινιάζεται το νέο retail concept στο ΙΑΤΑ: ΑΘΗ

2022

1920

Ιδρύεται το 1^ο καφεκοπτείο στην οδό Ρετιναίον στον Πειραιά



1932

Ιδρύεται το 1^ο καφεκοπτείο στη Θεσσαλονίκη



1974

Εγαινιάζεται το σύγχρονο εργοστάσιο βιομηχανικής παραγωγής τυποποιημένου καφέ στα Οινόφυτα Βοιωτίας



1998

Το δίκτυο των καφεκοπτειών αναπτύσσεται πανελλαδικά



2020

Γιορτάζουμε 100 χρόνια αδιάλειπτης λειτουργίας
Λανσάρουμε το σύγχρονο eshop www.kl.gr

100 χρόνια
στις καρδιές σας

www.kl.gr



2023

Εγκαινιάζεται νέο καφεκοπτείο στο εμπορικό Cosmos & Λανσάρεται το νέο B2B espresso brand LEGIT



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ



- 103 χρόνια εμπειρία & τεχνογνωσία σε όλα τα στάδια της επεξεργασίας του καφέ
- Brand name ευρέως γνωστό και ιδιαίτερα αγαπητό
- Βαθιά γνώση της πρώτης ύλης
- Φρεσκάδα τελικού προϊόντος (παραγωγή σε μικρές παρτίδες)
- Αυτόνομη & ευέλικτη παραγωγική μονάδα για όλα τα είδη καφέ
- Πάθος για τον καφέ και την τέχνη του
- Διαχρονικές αξίες (εντιμότητα, πείρα, φιλοξενία, πάθος, κοινωνική ευθύνη)
- Συνεχής προσπάθεια για εξέλιξη και καινοτομία



Ολιστική προσέγγιση προϊόντων & υπηρεσιών F&B



Τα Καφεκοπτεία Λουμίδα προσφέρουν ολοκληρωμένο πακέτο προϊόντων και υπηρεσιών, ειδικά σχεδιασμένα για επαγγελματικούς χώρους εστίασης (F&B) που διασφαλίζουν υψηλή ποιότητα, αναβαθμισμένη εμπειρία πελάτη, ενίσχυση branding, και υψηλή κερδοφορία

Top of mind μάρκα



Τα Καφεκοπτεία Λουμίδα είναι μία ευρέως γνωστή μάρκα με 103 χρόνια ιστορία. Το όνομα τους είναι συνυφασμένο με τον καφέ!

Υψηλή ποιότητα



Όλα τα χαρμάνια προέρχονται από προσεκτικά διαλεγμένους κόκκους καφέ άριστης ποιότητας από όλο τον κόσμο. Το τέλειο σώμα, γεύση και άρωμα είναι εγγυημένα σε κάθε φλιτζάνι

Customized Espresso Blends



Espresso blends ειδικά σχεδιασμένα για το τελικό σημείο (βάσει προφίλ σημείου & πελατών) ώστε να υπάρχει διαφοροποίηση από τον ανταγωνισμό & πλεονέκτημα

Πλήρης γκάμα



Πλούσια γκάμα όλων των ειδών καφέ (και λοιπών προϊόντων) που καλύπτουν όλες τις επαγγελματικές ανάγκες HO.RE.CA.: ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ, ΦΙΛΤΡΟΥ, ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ

Ανταγωνιστικές τιμές



Ανταγωνιστικός τιροκατάλογος που εξασφαλίζει αυξημένη κερδοφορία ανά φλιτζάνι σε συνδυασμό με premium ποιότητα

Ολιστική προσέγγιση προϊόντων & υπηρεσιών F&B



Πανελλαδική κάλυψη



Αποστολή προϊόντων και παροχή υπηρεσιών πανελλαδικά

Άμεση εξυπηρέτηση



Ομάδα Πωλήσεων με εξειδίκευση στη HO.RE.CA
Τηλεφωνικό κέντρο για παροχή άμεσης υποστήριξης

Εκπαίδευση



On site παροχή εκπαίδευσης στην παρασκευή καφέ και άλλων ροφημάτων, σωστή λειτουργία και συντήρηση εξοπλισμού

Οδηγός F&B*



Παροχή αναλυτικού οδηγού λειτουργίας πόστου F&B, υγειονομικών κανόνων ΕΦΕΤ, συνταγές παρασκευής ροφημάτων, διαχείριση προϊόντων, service πελάτη

Branding*



Σχεδιασμός (α) νέας εταιρικής ταυτότητας, (β) ετικέτας προϊόντων, (γ) προωθητικών υλικών, (δ) visual branding (σημάνσεις/serveaware)

Συμβουλευτικές υπηρεσίες*



Εργονομικό στήσιμο πόστου F&B (κάτοψη: έπιπλα, εξοπλισμός, παροχές), σχεδιασμός μενού καφέ/ροφημάτων και τιμοκαταλόγου

Εξοπλισμός*



Δυνατότητα παροχής πακέτου μηχανής espresso (χρησιδάνειο) βάσει τυπολογίας σημείου και ετήσιου tonnage (bean2cup or group)

*κατόπιν ειδικής συμφωνίας

ESPRESSO BLEND 2



Χαρράνι Arabica & Robusta με ποικιλίες από Λατινική Αμερική και την Ινδία

Οι επιλεγμένες ποικιλίες και ο βαθμός ψησίματος δημιουργούν ένα πλούσιο και γεμάτο σώμα καφέ, ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύονται τα καθαρά στοιχεία της σοκολάτας και ξηρών καρπών

ΨΗΣΙΜΟ



MEDIUM

ΑΡΩΜΑ



Έντονο, σοκολατένιο με στοιχεία ξηρών καρπών

ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ



Αίσθηση κακάο, μαύρης σοκολάτας και ξηρών καρπών

ΟΞΥΤΗΤΑ



Μέτρια και καθαρή, απαλή

ΕΠΙΓΕΥΣΗ



Μακρά, γλυκιά με αίσθηση κακάο και ξηρών καρπών

ΣΩΜΑ



Πλούσιο και γεμάτο

ESPRESSO BLEND 3



Χαρράνι Arabica & Robusta με ποικιλίες από Λατινική Αμερική και την Ινδία

Οι επιλεγμένες ποικιλίες και ο βαθμός ψησίματος μας δίνουν ένα έντονο γευστικό αποτέλεσμα στο φλιτζάνι (Italian espresso) που διατηρεί τα γλυκά στοιχεία του καφέ

ΨΗΣΙΜΟ



MEDIUM DARK

ΑΡΩΜΑ



Στοιχεία μαύρης σοκολάτας και καβουρδισμένων ξηρών καρπών

ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ



Ηπια γλυκύτητα σοκολάτας, αίσθηση κακάο

ΟΞΥΤΗΤΑ



Πολύ απαλή κιτρική οξύτητα

ΕΠΙΓΕΥΣΗ



Μακρά, γλυκιά με μία αίσθηση λιπαρότητας

ΣΩΜΑ



Βαρύ, λιπαρό

ESPRESSO 4 SINGLE ORIGIN



Single Origin Espresso 100% Arabica από φάρμες της Βραζιλίας

Η επιλεγμένη ποικιλία σε συνδυασμό με την φυσική επεξεργασία (natural) και τον βαθμό ψησίματος (medium) μας επιτρέπουν να πάρουμε τα τυπικά χαρακτηριστικά των Βραζιλιάνικων καφέδων στο μέγιστο βαθμό.

ΨΗΣΙΜΟ



MEDIUM

ΟΞΥΤΗΤΑ



Ηπια και καθαρή οξύτητα με στοιχεία γλυκού λεμονιού

ΑΡΩΜΑ



Έντονο, σοκολατένιο με στοιχεία καραμέλας, καβουρδισμένων ξηρών καρπών και εσπεριδοειδών

ΕΠΙΓΕΥΣΗ



Μακρά, καθαρή επίγευση με στοιχεία σοκολάτας και ξηρών καρπών

ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ



Ηπια γλυκύτητα μαύρης σοκολάτας, πραλίνας και καραμέλας

ΣΩΜΑ



Μεταξένιο και καθαρό, μέτριας έντασης

ESPRESSO BLEND 5



Χαρράνι Arabica & Robusta Parchment με ποικιλίες από Κεντρική & Νότια Αμερική και Ινδία

Οι επιλεγμένες ποικιλίες και ο βαθμός ψησίματος (medium) μας δίνουν ένα λείο γευστικό αποτέλεσμα στο φλιτζάνι που αναδεικνύει τα γήινα στοιχεία του καφέ. Για το συγκεκριμένο χαρράνι έχουμε επιλέξει μια υψηλής ποιότητας Robusta (πλυμένη) που προσφέρει στο τελικό αποτέλεσμα μια χαρακτηριστική γεύση από ξηρούς καρπούς.

ΨΗΣΙΜΟ



MEDIUM

ΑΡΩΜΑ



Στοιχεία καρπών, κακάο με γήινες νότες

ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ



Ηπια γλυκύτητα με
αίσθηση κακάο

ΟΞΥΤΗΤΑ



Μέτρια και ήπια

ΕΠΙΓΕΥΣΗ



Μακρά, καθαρή και έντονη

ΣΩΜΑ



Στρογγυλό

ESPRESSO BLEND 6



Χαρράνι 100% Arabica με ποικιλίες από Κεντρική και Νότια Αμερική

Οι επιλεγμένες ποικιλίες και ο βαθμός ψησίματος (medium) μας δίνουν ένα βελούδινο γευστικό αποτέλεσμα στο φλιτζάνι που αναδεικνύει τα σοκολατένια στοιχεία του καφέ

ΨΗΣΙΜΟ



MEDIUM

ΑΡΩΜΑ



Σοκολατένιο με στοιχεία καβουρδισμένων ξηρών καρπών και σταφίδας

ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ



Εντονη γλύκα με αίσθηση από σιρόπι σοκολάτας

ΟΞΥΤΗΤΑ



Μέτρια και καθαρή, απαλή

ΕΠΙΓΕΥΣΗ



Μακρά, καθαρή, γλυκιά με αίσθηση από σιρόπι σοκολάτας

ΣΩΜΑ



Βαρύ και βελούδινο

ESPRESSO BLEND 7



Χαρράνι 100% Arabica με ποικιλίες από Κεντρική και Νότια Αμερική

Οι επιλεγμένες ποικιλίες και ο βαθμός ψησίματος (medium) μας δίνουν ένα μεταξένιο γευστικό αποτέλεσμα στο φλιτζάνι που αναδεικνύει τα γλυκά στοιχεία του καφέ

ΨΗΣΙΜΟ



MEDIUM

ΑΡΩΜΑ



Στοιχεία πραλίνας, καραμέλας και ώριμου πορτοκαλιού

ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ



Καθαρή, με στοιχεία από σοκολάτα και φρούτα

ΟΞΥΤΗΤΑ



Μέτρια, κιτρική

ΕΠΙΓΕΥΣΗ



Μακρά, καθαρή, φρέσκια

ΣΩΜΑ



Μεταξένιο

ESPRESSO WHITE LABEL



	ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΨΗΣΙΜΟ	ΑΡΩΜΑ	ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ	ΟΞΥΤΗΤΑ	ΕΠΙΓΕΥΣΗ	ΣΩΜΑ
ESPRESSO BLEND 2	ΛΑΤΙΝΙΚΗ ΑΜΕΡΙΚΗ & ΙΝΔΙΑ	ARABICA & ROBUSTA	MEDIUM	ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ	ΑΙΣΘΗΣΗ ΚΑΚΑΟ & ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΜΕΤΡΙΑ & ΚΑΘΑΡΗ	ΜΑΚΡΑ & ΓΛΥΚΙΑ	ΠΛΟΥΣΙΟ & ΓΕΜΑΤΟ
ESPRESSO BLEND 3	ΛΑΤΙΝΙΚΗ ΑΜΕΡΙΚΗ & ΙΝΔΙΑ	ARABICA & ROBUSTA	MEDIUM DARK	ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ	ΑΙΣΘΗΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΚΑΚΑΟ	ΑΠΑΛΗ & ΚΙΤΡΙΚΗ	ΜΑΚΡΑ & ΓΛΥΚΙΑ	ΒΑΡΥ & ΛΙΠΑΡΟ
ESPRESSO SINGLE ORIGIN 4	ΒΡΑΖΙΛΙΑ	100% ARABICA	MEDIUM	ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ	ΑΙΣΘΗΣΗ ΠΡΑΛΙΝΑΣ & ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ	ΗΠΙΑ & ΚΑΘΑΡΗ	ΜΑΚΡΑ & ΚΑΘΑΡΗ	ΜΕΤΑΞΕΝΙΟ & ΚΑΘΑΡΟ
ESPRESSO BLEND 5	ΚΕΝΤΡΙΚΗ & ΝΟΤΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ & ΙΝΔΙΑ	ARABICA & ROBUSTA PARCHMENT	MEDIUM	ΚΑΡΠΟΙ, ΚΑΚΑΟ & ΓΧΙΝΕΣ ΝΟΤΕΣ	ΑΙΣΘΗΣΗ ΚΑΚΑΟ	ΜΕΤΡΙΑ & ΗΠΙΑ	ΜΑΚΡΑ, ΚΑΘΑΡΗ & ΕΝΤΟΝΗ	ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ
ESPRESSO BLEND 6	ΚΕΝΤΡΙΚΗ & ΝΟΤΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ	100% ARABICA	MEDIUM	ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΣΤΑΦΙΔΑ	ΑΙΣΘΗΣΗ ΣΙΡΟΠΙΟΥ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΜΕΤΡΙΑ & ΚΑΘΑΡΗ	ΜΑΚΡΑ, ΚΑΘΑΡΗ & ΓΛΥΚΙΑ	ΒΑΡΥ & ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ
ESPRESSO BLEND 7	ΚΕΝΤΡΙΚΗ & ΝΟΤΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ	100% ARABICA	MEDIUM	ΠΡΑΛΙΝΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΑ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	ΑΙΣΘΗΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΦΡΟΥΤΩΝ	ΜΕΤΡΙΑ & ΚΙΤΡΙΚΗ	ΜΑΚΡΑ, ΚΑΘΑΡΗ & ΦΡΕΣΚΙΑ	ΜΕΤΑΞΕΝΙΟ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ & ΕΤΙΚΕΤΑ



Σχεδιασμός & παραγωγή
customized ετικέτας
(4χρωμία / κοπτικό)

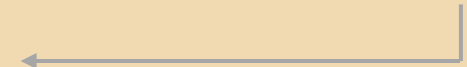


14cm

1.000g e



Με την υπογραφή
και εγγύηση των
Καφεκοπτείων Λουμίδη



ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Μαζί θα βρούμε τον espresso που σας ταιριάζει

Τηλέφωνο Πληροφοριών: [210 32 14 608](tel:2103214608)

Φόρμα Επικοινωνίας: <https://www.kafekopteialoumidi.gr/pages/xondriki>

Email: info@kl.gr

