



CAFETERÍAS, PUNTOS DE CONSUMO Y MINIVENDING

Una pausa bien atendida transforma la jornada.

Soluciones de alimentación y conveniencia diseñadas
para cada espacio, horario y equipo.

casaarbolcg.com



Imagen de referencia visual



Imagen de referencia visual

Más que vender productos: creamos un punto de bienestar

Un servicio cercano para las personas y una operación medible para la empresa.

- **Conveniencia**
Alimentos y bebidas disponibles donde ocurre la jornada.
- **Experiencia**
Espacios agradables, servicio cordial y surtido relevante.
- **Control**
Abastecimiento, inocuidad y seguimiento del consumo.

El punto se adapta a la dinámica de cada organización

Combinamos atención, autoservicio y disponibilidad para responder al espacio, los turnos y la demanda.

01

Cafetería atendida

Servicio cercano, preparación ligera y venta asistida.

02

MiniVending

Micromercado autoservicio con acceso ágil y surtido visible.

03

Punto de café

Bebidas calientes, panadería y opciones para una pausa breve.

04

Modelo híbrido

Atención en horas pico y autoservicio durante el resto de la jornada.

También podemos complementar instalaciones y equipos existentes según el alcance acordado.

Entendemos cómo trabaja su equipo antes de diseñar el servicio

La solución se dimensiona con información real de uso, no con un catálogo genérico.

Personas

Población objetivo y perfiles de consumo.

Turnos

Horarios, pausas y momentos de mayor demanda.

Flujo

Frecuencia de compra y aforo esperado.

Espacio

Ubicación, energía, agua, refrigeración y circulación.

Preferencias

Categorías, hábitos y opciones saludables.

Beneficio

Subsidio, medios de identificación y reglas de uso.



Atención cercana para convertir la pausa en una buena experiencia

Una propuesta práctica y cuidada para oficinas, plantas, centros administrativos y zonas de descanso.

- **Bebidas calientes y frías**
Café, infusiones y alternativas para distintos momentos.
- **Panadería y snacks**
Opciones de compra rápida con buena presentación.
- **Alimentos preparados**
Oferta ligera según horarios, espacio y demanda.



Imagen de referencia visual

MINIVENDING Y MICROMERCADO CORPORATIVO

Disponibilidad ágil sin perder el control operativo

Un punto de autoservicio pensado para ampliar horarios, reducir filas y acercar opciones relevantes al lugar de trabajo.

- **Compra rápida y sencilla**
- Refrigeración y exhibición controladas
- Surtido ajustado a la demanda
- Acompañamiento y reposición programada

Variedad suficiente para que el punto siga siendo relevante

El surtido combina consumo cotidiano, conveniencia y alternativas saludables; se ajusta con la información de rotación.

- | | | | |
|----|--|------------------------------------|--|
| 01 | | Café y bebidas calientes | Para comenzar, conversar o hacer una pausa. |
| 02 | | Bebidas frías | Hidratación y opciones para distintos gustos. |
| 03 | | Alimentos preparados | Desayunos, refrigerios y comidas ligeras. |
| 04 | | Fruta y opciones saludables | Alternativas frescas y equilibradas. |
| 05 | | Snacks y panadería | Soluciones rápidas para los momentos de mayor flujo. |

El subsidio puede convertirse en una experiencia simple para todos

Podemos integrar el beneficio de alimentación con identificación y control de consumo, según la política de cada empresa.

01

Identificación

Carné, NFC, cédula u otro medio acordado.

02

Regla de uso

Monto, frecuencia, categorías y vigencia del beneficio.

03

Consumo

Aplicación del subsidio y pago adicional cuando corresponda.

04

Información

Consolidación para seguimiento y toma de decisiones.



ABASTECIMIENTO QUE MANTIENE VIVO EL PUNTO

Una buena reposición mantiene el punto disponible

Seguimos la rotación para reponer con oportunidad, cuidar la frescura y reducir faltantes o excedentes.

- **Demanda y rotación**
Lectura del consumo por categoría y momento.
- **Inventario y vencimientos**
Control de existencias, fechas y disponibilidad.
- **Reposición programada**
Frecuencia ajustada al flujo real del punto.

Una buena experiencia se sostiene con controles visibles y consistentes

Diseñamos el punto, lo ponemos en marcha y lo mejoramos con seguimiento operativo.

BPM y manipulación

Limpieza y desinfección

Proveedores y trazabilidad

Alérgenos y temperaturas

01 Diagnosticar

Personas, turnos, flujo, espacio y hábitos.

02 Diseñar

Modelo, surtido, horarios, equipo y reglas.

03 Implementar

Abastecimiento, personal, montaje y apertura.

04 Operar y mejorar

Seguimiento, ajustes y evolución del punto.

DISEÑEMOS SU PRÓXIMO PUNTO

Un punto que su equipo quiera usar y su empresa pueda gestionar

Cuéntenos cuántas personas atiende, cómo funcionan sus turnos y qué experiencia quiere crear. Nosotros diseñamos la solución.

+57 321 751 4780

centralcasaarbol@gmail.com

casaarbolcg.com

Alimentamos personas. Servimos soluciones. Creamos experiencias.

Bogotá D. C. | Cobertura nacional