* 2 trang đầu là phẩn mới nhất của anh. Em có note vàng và ghi chú phần cần chỉnh
* Trang 3 trở xuống là phần em chỉnh những chỗ note (nếu được gút luôn)
* Phục lục thêm

Nguyên là một xưởng rang cà phê nhỏ tại Hoà Thành - Tây Ninh, được vận hành bởi những người yêu hương vị cà phê Việt. Nguyên còn là một quán cà phê nhỏ gần chợ Long Hoa.

[**Ghé thăm Nguyên**](https://nguyencaphe.github.io/home/?email=#contact)

## NGUYÊN LÀ GÌ

Tại NGUYÊN, hương vị cà phê Việt Nam được là chính nó, bởi không có một phụ gia, hay chất tạo mùi hoá học nào được thêm vào trong quá trình rang xay. Hay bạn có thể nói Nguyên là cà phê "sạch" được rang "mộc".

## QUY TRÌNH RANG

Để có hương vị ngon nhất, cà phê nên được uống trong vòng 2-4 tuần sau khi xay. Vì vậy, tại Nguyên, chúng tôi rang những mẻ cà phê nhỏ từ 2 đến 5kg, cho chất lượng đồng đều hơn những máy rang công suất lớn, và đảm bảo rằng cà phê bạn dùng luôn là mới nhất. Nguyên cam kết cà phê bạn cầm trên tay được rang và xay không quá 3 ngày.

## Về xuất xứ cà phê

NGUYÊN lấy cà phê từ Di Linh - Lâm Đồng, nơi nằm ở vùng khí hậu nhiệt đới nhưng vẫn có nhiệt độ ban đêm đủ thấp, để tạo ra những hạt cà phê có hương vị quyến rũ.

## SẢN PHẨM

NGUYÊN nhận cung cấp sỉ và lẻ cà phê mộc, giao hàng tận nơi trong địa bàn tỉnh Tây Ninh.

### Bán lẻ

Nguyên cung cấp riêng lẻ hoặc phối trộn các loại cà phê sau:

**Robusta Di Linh**

Vị thanh, đắng vừa, cân bằng

150.000 đ/kg

**Culi-Robusta Di Linh**

Đắng hơn Robusta

160.000 đ/kg

**Arabica Di Linh**

Vị thanh, nhẹ (ít cafein)

300.000 đ/kg

### Bán sỉ (giao cho quán)

Sản phẩm chúng tôi tự hào nhất chính là sự đồng hành. Chúng tôi giao cà phê đúng chất lượng, đủ số lượng, ngay khi bạn cần. Với những quán mới mở, NGUYÊN sẽ hỗ trợ thiết bị, phin, kinh nghiệm và sẽ sang giúp bạn một tay vào ngày khai trương.

**Robusta // bịch 5kg**

Hương vị Việt Nam truyền thống

600.000 đ/bịch

## Nguyên Café

Ghé Nguyên làm ly cà phê tán dóc nhé

**# Tư vấn về quán và thị trường**

Nguyên là một xưởng rang cà phê nhỏ tại Hoà Thành - Tây Ninh, được vận hành bởi những người yêu hương vị cà phê Việt. Nguyên còn là một quán cà phê nhỏ gần chợ Long Hoa.

[**Ghé thăm Nguyên**](https://nguyencaphe.github.io/home/?email=#contact)

## NGUYÊN LÀ GÌ

Tại NGUYÊN, hương vị cà phê Việt Nam được là chính nó, bởi không có một phụ gia, hay chất tạo mùi hoá học nào được thêm vào trong quá trình rang xay. Hay bạn có thể nói Nguyên là cà phê "sạch" được rang "mộc".

## QUY TRÌNH RANG

Tại Nguyên, chúng tôi rang những mẻ cà phê nhỏ từ 2 đến 5kg, cho chất lượng ngon hơn những máy rang công suất lớn, và đảm bảo rằng cà phê bạn dùng luôn mới nhất. Nguyên cam kết cà phê bạn cầm trên tay được rang và xay không quá 3 ngày. Để có hương vị ngon nhất, cà phê nên được uống trong vòng 2-4 tuần sau khi xay.

## VỀ XUẤT XỨ CÀ PHÊ

Hạt cà phê tươi xuất xứ từ Lâm Đồng, nơi nằm ở vùng khí hậu nhiệt đới nhưng vẫn có nhiệt độ ban đêm đủ thấp, để tạo ra những hạt cà phê có hương vị quyến rũ.

## SẢN PHẨM

NGUYÊN nhận cung cấp sỉ và lẻ cà phê mộc, giao hàng tận nơi trong địa bàn tỉnh Tây Ninh.

### Bán lẻ

Nguyên cung cấp riêng lẻ hoặc phối trộn các loại cà phê sau:

**Robusta**

Vị thanh, đắng vừa, cân bằng

150.000 đ/kg

**Culi-Robusta**

Đắng hơn Robusta

160.000 đ/kg

**Arabica**

Vị thanh, nhẹ (ít cafein)

300.000 đ/kg

### Bán sỉ (giao cho quán)

Sản phẩm chúng tôi tự hào nhất chính là sự đồng hành. Chúng tôi giao cà phê đúng chất lượng, đủ số lượng, ngay khi bạn cần. Với những quán mới mở, NGUYÊN sẽ hỗ trợ thiết bị, phin, kinh nghiệm và sẽ sang giúp bạn một tay vào ngày khai trương.

**Robusta // bịch 5kg**

600.000 đ/bịch

## Nguyên Café

Ghé Nguyên làm ly cà phê tán gẫu nhé

**Phụ lục**

* Về chất lượng cà phê anh viết vậy là ok rồi, mình viết bình dân, mà cũng đúng, em cũng đang định vị mình là hàng bình dân. Chất lượng em chỉ cần ổn định, có mấy lần lấy cf về non quá, thành ra k ngon em nhức đầu lắm. em sẽ giải quyết vấn đề này!. Nhìn chung em chấp nhập độ “lệch” chất lượng 10% của người cung cấp cà phê tươi, với mình bán hàng bình dân, nên độ lệch 10% chấp nhận được. khi em chuẩn được chất lượng đầu vào, em sẽ đánh cao hơn. Đến thời điểm này em đã đổi 4 người từ 4 nguồn hàng khác nhau (độ chuẩn+giá đều tốt dần). Nó sẽ đi đến độ chuẩn của nó thôi, có thể nó chuẩn ở nguồn hàng thứ 5 hoặc thứ 6.
* Thị trường mình đang “năng động” trong bán hàng online. Có điều, em tự suy nghiệm từ bản thân em nhen, không biết “đa số” như thế nào, anh cảm nhận phụ để định hướng chính xác cách đặt kỳ vọng.
* Nếu em mua hàng online em thích xu hướng “tự kỷ” hơn, có nghĩa là: KHÔNG THÍCH ĐIỆN THOẠI TRỰC TIẾP nói chuyện với người bán hàng. mà em sẽ, tương tác qua “tin nhắn” hoặc xem các chú thích RÕ RÀNG là đủ.
* **Trường hợp 1: Cái mình đã rành rồi**

nếu như tiki thì

1. Chọn sách
2. Xem ghi chú nội dung
3. Xem bình luận
4. Rồi bụp bụp bụp ->xong đơn hàng, chẳng cần trò chuyện lời nào

* **Trường hợp 1: Cái mình biết sơ sơ**

1. Chọn sản phẩm
2. Xem ghi chú
3. Xem bình luận
4. (Bước này khác trường hợp 1 chút) Nếu chưa rõ em sẽ NHẮN TIN qua hộp thoại hỏi 1 số cái đơn giản – nếu tin nhắn trả lời ok là BỤP BỤP BỤP

Nói chung em sẽ không ưu tiên ĐIỆN THOẠI trực tiếp mặc dù người ta luôn tiếp chuyện mình.

* **Trường hợp 3: Mua món đồ mình không biết rõ về nó, đặc biệt là đồ điện tử …….**

Mới xuất chiêu cuối là GỌI TRỰC TIẾP

Em không biết phương pháp “tự kỷ” hay phương pháp “gọi trực tiếp” cái nào đa số người ta thích hơn???

Anh thấy phương pháo nào hay em cứ đẩy lên thoải mái, thử nghiệm mà anh. Cái nào thấy có lý thì để lại