

Barista

KAHVIN
AMMATTILAISILLE
2 • 2013

**Särkän-
niemessä
riemua
riittää** s. 12

**Teboililla
treffataan
tuttuja** s. 8

**Jorma Uotinen
viihtyy päivittäin
kahvilassa** s. 10





Onnistutaan yhdessä

Kun kuppilaatu on oikeasti kohdallaan, se tuo luoksesi lisää tyytyväisiä asiakkaita. Siksi haluamme elää kanssasi yhteistä arkea ja ymmärtää jokapäiväisiä tarpeitasi. Vain siten onnistumme tarjoamaan sinulle yhä uusia innovatiivisia keinoja kuumajuomien tarjoamiseen.

Onnistuminen on monen asian summa. Kun sinulla on halua kehittää bisnestä, olemme apunasi kaikin tavoin. Toimintamme kulmakivet, hyvä maku, vahvat tuotemerkit, pitkäjänteisyys ja kehitystä edistävä uteliaisuus, ohjaavat yhteistyötä kanssasi.

Saat liiketoiminnassasi käyttöösi Pauligin ja Vendorin osaavan ja monipuolisen organisaation. Tunnetko jo myyntitiimimme jäsenet, jotka ovat vain yhden puhelinoiton päässä valmiina auttamaan sinua? Esittäydymme sivulla 6 – sieltä löydät myös yhteystietomme: ota meihin aina yhteyttä, kun haluat myydä enemmän ja parempaa kahvia.

Hyviä ja nautinnollisia kahvihetkiä!

Pasi Raito
Field Sales Manager
Oy Gustav Paulig Ab

Teijo Mäkilä
Avainasiakaspäällikkö
Oy Vendor Ab

Barista

Päätoimittaja Outi Ruuskanen. **Toimitusneuvosto** Taina Aittasalo, Mika Erholtz, Harri Hytönen, Kaisa Junikka, Jenni Salmela. **Sähköposti** etunimi.sukunimi@paulig.com. **Toimitus** SEK Loyal Oy. **Internet** www.paulig.fi, Paulig Café www.pauligcafe.fi, Facebook: Pauligin Paula. **Lehti sähköisenä** www.paulig.fi/fi/ammattilaisille. **Asiakaspalvelu** puh. 0800 0110 ma–pe klo 9–12.30. Tilaukset ja osoitteenmuutokset: asiakaspalvelu@paulig.com. **Julkaisija** Oy Gustav Paulig Ab, PL 15 (Satamakaari 20), 00981 Helsinki, puh. (09) 31 981. **Paino** Edita Prima Oy.

Lehden painolle Edita Prima Oy:lle on myönnetty Pohjoismainen ympäristömerkki, joka asettaa ympäristövaatimukset tuotannon kaikille vaiheille.

Paulig palveluksessa

Suomen suosituimmat kahvimerkit • Vendor-kahvilaitteet • Kahvikoulutus Paulig Instituutissa • Konseptisuunnittelua • Paulig Shop -verkkokauppa www.pauligshop.fi



3

Mikäs sen mukavampaa kuin kesäiset torikahvit!

6

Kun haluat myydä parempaa kahvia ja enemmän, Pauligin myyntitiimi auttaa.



8

Teboilin kahvilassa on aina rento ja mutkaton meininki.

10

Jorma Uotinen valitsee huolella kahvikuppinsa tilanteen mukaan.



11

Hyviä vinkkejä kesämyynnin pirstämiseksi.



12

Näsijärven rannalla Särkänniemessä juodaan luomukahvia.

13

Millainen espresso on nyt muodikasta? Lue Berliinin kahvitrendit!

15

Instituutin kouluttajat sertifioitu.

Kesällä kahvit juodaan torilla



Päivänurmen torikahvilan tuntevat Joensuussa kaikki.
Eikä ihme: kahvilaa on pyöritetty jo yli 30 vuotta ja töissä saattaa
olla Päivänurmen perheestä kolme sukupolvea yhtä aikaa.



*Päivänurmen komealla yrittäjäperheellä
on hymy herkässä. Jussin (vas.) kainalossa
on äiti Pirkko ja Jarilla tyttärensä Jenni.*

Ilmaveivipaita löytyy torilta

Torikahvion vieressä on Päivänurmen Toripub. Jarin intohimona on jääkiekko ja se näkyy: pubin kattoa ja seiiniä koristavat jääkiekkopaidat, -kiekot ja -mailat ja useimmissa on nimmaritkin mukana. Löytyypä pubista se kuuluisa Granlundin ilmaveivipaitakin.



Paljon on ehtinyt tapahtua siitä vapusta 1981, kun Pirkko ja Lauri Päivänurmi aloittivat torikahvilan pyörittämisen yhdellä kahvinkeittimellä ja neljällä pöydällä. Kahvilaa perustaessaan Päivänurmet olivat jo parikymmentä vuotta olleet torikauppiaina.

Nyt Päivänurmen torikahvilassa riittää paikkoja 150 hengelle. Kahvila on henkilöitynyt Päivänurmen perheeseen: kuuden vieraan työtekijän lisäksi siellä työskentelevät äiti *Pirkko*, pojat *Jari* ja *Jusi* sekä Jarin tytär *Jenni*.

– Kesätori on kaupungin sydän ja kokoontumispaikka. Täällä käyvät kaikki kaupunginjohtajasta laitapuolen kulkijaan. Ja torilla kaikkia kohdellaan yhtä hyvin ja tasa-arvoisesti, *Pirkko Päivänurmi* toteaa.

Pitkäikäinen yritystoiminta on palkittu mm. Vuoden yrittäjä -palkinnolla 1997 ja Joensuun kaupunkikeskustateko -kunniamaininnalla 2011.

Säiden armoilla

Kaikkihan sen tietävät, että kahvi nyt vaan maistuu ulkona paremmalta. – Keväällä riittää pienikin auringon pilkahdus, niin ihmiset haluavat torikahveille. Juhannuksesta lähtien torikahvila piristyy kunnolla, kun lomat alkavat ja kiireet vähenevät, Jari sanoo.

– Päivän myynti aurinkoisella säällä voi olla kymmenkertainen verrattuna kylmään sadepäivään. Mutta liiallinen hellekään ei ole hyväksi, sillä silloin asiakkaat haluavat pelkkää jäätelöä ja kahvia. Leivonnaiset ja muu syötävä jää väliin ja kertaostos pienenee, Pirkko kertoo.

Torikahvila Päivänurmi on auki viikon jokaisena päivänä. Kahvilassa on rento ja aurinkoinen meininki, joka saa vieraatkin ihmiset istumaan samaan pöytään ja juttelemaan iloisesti.

*Kahvi nyt
vaan maistuu
ulkona
paremmalta.*



Vinkki: Yrityksille kahvilippuja

Yritysassiakkaiden houkuttelemiseksi Jari Päivänurmi on teettänyt kahvilippuja, jotka myydään 10 kpl nipuissa. – Yritykset voivat antaa asiakkailleen kahvilipun ja sanoa, että käväisepä odottaessasi vaikka torikahveilla. Liput ovat todella suosittuja ja tulevat aina käytetyiksi.

Presidentti-kahvi ykkönen, asiakaspalvelu kakkonen

– Hyvä kahvi, tuoreet pullat ja ystävällinen palvelu ovat meillä tärkeimmät asiat, Pirkko listaa.

Asiakaspalvelu vaatii luonnetta. Vuosien saatossa Pirkko on oppinut nopeasti huomaamaan, ketkä kesätöihin pyrkivistä tytöistä sopivat asiakaspalveluun.

– Aina pitää olla huomaavainen ja kohtelias asiakkaille, vanhempaa väkeä pitää teitellä ja viedä tarvittaessa heille kahvit pöytään, Pirkko tiivistää.

Asiakkaitakin riittää jo kolmannessa polvessa. – Tämä on paras yliopisto, sillä täällä näkee työn laadun ja tulevatko asiakkaat uudelleen vai eivät. Meille tulee asiakkaaksi yksi sukupolvi ja sitten heidän lapsensa ja ajan kuluessa lapsenlapsensakin, Jussi sanoo.

Kuppihaukka vahtii

– Pyrimme tekemään kaiken viimeisen päälle. Joka hommassa pyritään parhaaseen, eikä meillä säästetä laadusta. Siksi meillä on Presidentti-kahviakin, kun se on arvostettu merkki. Parista ylimääräisestä sentistä per kuppi ei kannata pihistää, kun tarjoamme parasta, Jari valottaa filosofiaansa. Kahviossa onkin luotettu hyvään Presidentti-kahviin jo lähes kolmekymmentä vuotta.

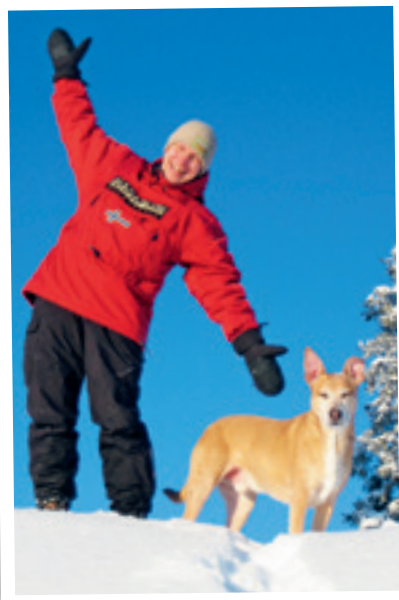
Pirkko kehuu torikahvion hyviä keittämiä ja nopeaa kiertoa. Parhaimmillaan kahvi on vartin verran keittämistä ja kesällä se ei ehdi olla pannussa niinkään pitkään.

Jari tunnustaa olevansa kuppihaukka. – Jos asiakkaalta jää kahvia juomatta, niin menen kysymään, että miksei maistunutkaan. Kuuntelemme kaikkia asiakkaita herkällä korvalla, sillä heitähän varten me täällä olemme. ☺



Pirkolla on hyvä vaimu valita aina ne parhaat ja iloisimmat työntekijät.

Heiltä saat kaiken mitä kahvin myyntiin tarvitset



Mika Erholtz | *Horeca Business Manager, kokonaisliiketoimintavastuu horeca-asiakkaille, horeca-myyntitiimin vetäjä, pub. 040 502 3436.*

Tarjoamme luotettavia ja kattavia kahvitusratkaisuja, jotka mahdollistavat nautinnollisen kahvIELÄMYKSEN tuottamisen. Tehtävänäni on mahdollistaa tämän tavoitteen täyttyminen. Aikoinaan haaveilin eläinlääkärin ammatista. Haave romuttui liialliseen eläinrakkauteen; en edes pysty katsomaan eläinohjelmia, joissa eläimille tapahtuu jotain kamalaa.



Tuomas Mantere | *Avainasiakaspäällikkö, pub. 040 563 5107. Horeca, catering, julkinen ballinto, Heimon Tukku Oy, Patu Palvelutukkurit.*

Kehitämme yhdessä asiakkaiden kanssa toimenpiteitä, joilla lisäämme onnistuneesti kahvin myyntiä. Vapaa-aikana remontoin joko taloani tai moottoripyörääni ja lenkkeilen koirani kanssa.



Jan Enström | *Avainasiakaspäällikkö, pub. 040 541 6401. Horeca, liikenne-ketjuasiakkaat, Kespro.*

Rakennan ja kehitän yhdessä ketjuvastaavien kanssa tuote- ja palvelukonsepteja kuten kampanjoita, lanseerauksia, visuaalisuuksia sekä autan laitevalinnoissa. Vapaa-aikana nautin elämästä, erilaisista kulttuurielämyksistä, ulkona syömisestä, matkustelusta jne.



Teijo Mäkilä | *Avainasiakaspäällikkö, pub. 0400 430 338. Horeca-ketjut. Oy Vendor Ab, teijo.makila@vendor.fi*

Etsimme asiakkaan tarvetta vastaavan laite- ja rahoitusratkaisun yhteistyössä Pauligin edustajan kanssa. Kokemusta alalta on jo neljännesvuosisata. Vakaa päätöksemme olla hankkimatta uutta koiraa kesti 5 minuuttia. Ihana pieni partacollie saapui perheeseen maaliskuussa.



Pasi Raito | *Field Sales Manager, pub. 050 552 9889. Horeca, majoitus- ja ravintolaketjuasiakkaat, Meira Nova.*

Pyrin elämään asiakkaiden kanssa arjessa ja ymmärtämään heidän tarpeitaan ja haasteitaan. Nopealiikkeiselle myyntimiehelle purjehtiminen, rauhallinen eteneminen vetten päällä, toimii hyvänä vastapainona.



Marko Alenius | *Myyntineuvottelija, pub. 0400 926 677. Tampere, Hämeenlinna, Jyväskylä.*

Pitkä kokemus ravintola-alalta ja myyntitehtävistä auttaa ymmärtämään asiakkaiden bisnestä. Ykkösharrastukseni on laskettelu.



Kimmo Niementeräs | *Myyntineuvottelija, pub. 040 551 7848. Itäinen Suur-Helsinki, Vantaa, Kerava, Tuusula, Mäntsälä, Järvenpää, Sipoo, Porvoo, Loviisa, Kotka, Hamina, Anjalankoski.*

Autan asiakkaita löytämään ratkaisut, joilla kahvistä tulee loistavan makuista. Silloin asiakkaat tulevat uudelleen ja ovipumppu laulaa. Viime keväänä olimme perheen kanssa Havaijilla. Joka aamu painuimme rannalle katsomaan upeaa auringonnousua – ikimuistoisia hetkiä!

Tämä joukko on apunasi, kun haluat myydä enemmän ja parempaa kahvia. Tutustu nyt myyntitiimin työhön ja heidän rakkaimpiin harrastuksiinsa! Tavoitat heidät helposti sähköpostilla etunimi.sukunimi@paulig.com ja mainituista puhelinnumeroista.



Sami Kejonen | Myyntineuvottelija, pub. 041 541 5599.
Länsi-Uusimaa, läntinen Suur-Helsinki, Espoo, Hanko, Forssa, Riihimäki.

Jaen informaatiota erilaisista toimintamalleista, uusimmista trendeistä ja kuluttajatottumuksista. Tavoitteena on, että asiakkaamme voisi tarjota omalle asiakkaalleen unohtumattoman kahvielämyksen ja syyn tulla uudelleen. Mukavaa vastapainoa arkeen tuovat kesäisin triathlon ja talvisin maastohiihto.



Peter Hellström | Myyntineuvottelija, pub. 041 541 5585.
Länsi-Suomi eli Turku, Pori, Rauma, Salo ja Maarianhamina.

Pyrin palvelemaan alueeni asiakkaita kahvi- ja laiteasioissa mahdollisimman monipuolisesti ja ammattitaidolla. Crossfit ja veneiden kanssa puuhastelu ovat sydäntäni lähellä, joten vapaa-aikani kuluu niiden merkeissä.



Jari Salomaa | Avainasiakasvastaava, pub. 040 825 2654.
Lahti, Heinola, Mikkeli, Lappeenranta, Imatra, Kouvola, Joutsa.

Määritän asiakkaiden kanssa yhdessä soveltuvimmat ratkaisut kokonaistarjoomastamme ja autan heitä kehittämään liiketoimintaansa tuotteidemme avulla. Olen innokas matkailija ja haluan kokea mahdollisimman monta eri maata. Tällä hetkellä talon remontointi vie suurimman osan vapaa-ajasta.



Tapio Peltola | Myyntineuvottelija, pub. 0400 265 492.
Vaasa, Seinäjoki, Kankaanpää, Virrat, Kokkola, Pietarsaari, Ylivieska, Nivala, Ähtäri, Raabe.

Teen parhaani jakaakseni asiakkaille 30 vuoden kokemuksella tietoutta kahvin maailmasta opastuksen, uusien ideoiden ja myyninedistämismateriaalien avulla. Harrastuksiini kuuluu pitkämatkanhiihto, juoksu, avantouinti, uinti ja eräily.

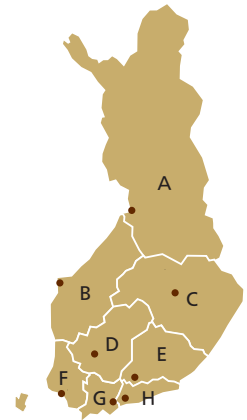


Tapio Julmala | Myyntineuvottelija, pub. 040 825 2502.
Varkaus, Savonlinna, Joensuu, Kuopio, Iisalmi, Nurmes, Lieksa.

Pyrin tuomaan asiakkaille uusia myyntiä lisääviä ideoita ja auttamaan ongelmatilanteissa. Jos soittatte minulle aamulla, kuulostan ilmeisesti vähän uniselta, sillä päivän ensimmäinen soittaja yleensä kysyy ”oletko vasta herännyt tai olitko vielä nukkumassa”.

Jani Pitkänen | Myyntineuvottelija,
pub. 040 561 5687. Pohjois-Suomi, Oulu,
Kajaani, Kuhmo, Kemi, Tornio, Rovaniemi,
Lappi ja Kainuu.

Huoledin siitä, että loppukuluttaja saisi aina hyvää, tuoretta Pauligin kahvia. Se onnistuu tarjoamalla asiakkaille laadukkaita kahvi- ja kahvilaiteratkaisuja ja kehittämällä liiketoimintaa yhdessä heidän kanssaan. Harrastuksiini kuuluvat Harley Davidson moottoripyörät, F-junioreiden valmentaminen salibandyssä sekä koirien kasvatus.



Horeca-myyntialueet ja edustajan sijainti

- A. Jani Pitkänen, Oulu
- B. Tapio Peltola, Vaasa
- C. Tapio Julmala, Kuopio
- D. Marko Alenius, Tampere
- E. Jari Salomaa, Lahti
- F. Peter Hellström, Turku
- G. Sami Kejonen, Espoo
- H. Kimmo Niementeräs, Porvoo



YHTÄ RENTO TUNNELMA KUIN SAUNASSA

– Huoltoaseman kahvilassa on ihan oma tunnelmansa. Täällä kävijöistä noin 80 % on tuttuja, jotka käyvät kahvilla säännöllisesti, kertoo huoltamoesimies *Vesa Backman* Munkkivuoren Teboililta.

Perinteikäs, suorastaan klassinen Teboil on seissyt samalla paikalla Munkkivuoreessa 60-luvulta. Kahvilatoiminta käynnistettiin 90-luvulla. Lisäspäinää tuo autojen huolto ja korjaus, mikä nykyisin erottaa Teboilin muista huoltamoketjuista.

– Kaupunkiaseman asiakaskunta poikkeaa tienvarsi-asemasta. Meillä käy autoilijoiden lisäksi runsaasti toimistotyöntekijöitä ja paikallisia asukkaita. Lounasaikaan on vilkasta, kun tänne tullaan syömään pizzaa ja hampurilaisia tai otetaan valmisruokaa mukaan, Backman kertoo.

Ruokamyynni tasaa kauppa mukavasti pitkän päivän. Kahviesonkeja mahtuu Backmanin mukaan päivään useita:

– Aamulla kun avaamme kuuden aikaan, menee ensimmäinen gallona kahvia vartissa. Seuraava huippuhetki on ennen töiden alkua 8–9 välillä, sitten lounasaikaan puolilta päivin ja ilta-päivälläkin riittää runsaasti kahvittelijoita.

Treffit huoltamolla

Kaupunkiasemalle on helppo sopia tapaamisia. Erityisesti myynnin ja rakennusalan ammattilaiset mielellään tapaavat kahviossa palaverien ja hyvän kahvin merkeissä.

– Täällä hyvä kahvihetki syntyy pysähtymisestä kahvin ääreen ja tutusta porukasta. Suuri osa asiakkaista on tuttuja keskenään ja ilmapiiri on rento. Tunnelma vetää leppoisuudessaan vertoja saunalle: tittelit pois ja jutellaan asiat halki, Backman naurahtaa.

Jotkut kanta-asiakkaat käyvät päivittäin aina samaan aikaan, ja jos joku päivä jää väliin, saattavat muut asiakkaat soitella jo perään ja kysellä.

Kahvia menee take awaynä

– Suomalaiset ovat tottuneet juomaan Juhla Mokka -kahvia ja siitä meidänkin asiakkaat tykkäävät. Teboilin mutkattomaan tyyliin Juhla Mokka sopii mainiosti, Backman toteaa.

Vendorin monipuolisen Vega Black -laitteen ansiosta tarjontaan kuuluvat myös erikoiskahvit ja Tazza.

Huoltoasemille tyypillisesti Teboililta ostetaan paljon take away -kahvia. Backman arvioi Munkkivuoreessa osuuden olevan n. 30 % kahvin myynnistä.

– Take away -kahvi tuo selkeästi lisämyyntiä. Ennen pysähdyttiin varta vasten kahville. Nyt kun on mahdollista jatkaa matkaa kahvin kanssa, niin se on yhä yleisempää.

Iso muki mullistaa mittakaavan

Munkkivuoreessa pilotoidaan Pauligin uutta 0,5 litran take away -mukia ja kokemukset ovat hyvinkin myönteisiä.



– Iso muki nostaa kertaostoksen arvoa. On jotenkin helpompaa ostaa kerralla iso mukillinen kuin ostaa lisäkuppi, Backman toteaa.

Mukit pitävät hyvin lämpöä, joten puolenkaan litran kahviannos ei ehdi jäähtyä mukissa. Asiakkaat ovat nopeasti löytäneet uuden isomman mukikoon ja varsinkin aamuisin sille on vientiä.

– Muualla maailmassahan yhä kasvava kahvikuppikoko on jo ollut nähtävissä ja nyt se on tullut meille Suomeenkin, Backman sanoo.

Uusi ilme piristää bisnestä

Teboilin uusi "I ♥ Teboil" -ilme on huomattu: se on lisännyt Teboilin kanta-asiakaskorttien määrää ja näin tuonut uutta asiakaskuntaa.

– Kassalla saamme kuulla asiasta monenmoisia väännöksiä ja asiakkaat nappaavat mielellään "I ♥ Teboil" -tarroja mukaan autoihin liimattavaksi ja ostavat t-paitoja, Backman myhäilee.


Pilottiasemalla kokeillaan aina uutta

Munkkivuoren Teboil on monta kertaa toiminut Pauligin tuotteiden pilottipaikkana. Nyt asemalla kokeillaan Pauligin valikoimassa olevaa Just T -teetä ja isoja mukeja. Aiemmin on kokeiltu – ja hyväksi havaittu – mm. termoskahvimukit ja erikoiskahvit.

– Täällä on helppo kokeilla asioita, kun kahvilassa on hyvä henki ja hyvä henkilökunta. Kuulemme heiltä kommentit ja kokemukset tuotteista suoraan ja kiertelemättä, kertoo Pauligin avainasiakaspäällikkö *Jan Enström*. ☺



*Teboilille
on helppo sopia
kahvitreffit.*



*Iso puolen litran muki on
heti saavuttanut suurta suosiota
kahvittelijoiden keskuudessa.*

Take awayssä runsaasti potentiaalia

Vuosittainen tutkimus take away -kahvista kertoo, mihin suuntaan kulutus kääntyy. Tutkimuksesta ilmenee, että take away -kahvi on erityisesti alle 35-vuotiaiden suosiossa. Nuoret raivaavat tien, muut tulevat perässä.

Myy combo matkaan!

Suurin osa (49 %) ostaa pelkän kahvin. Comboissa siis riittää lisämyyntimahdollisuuksia. Suunnittelussa on hyvä huomioida, että eniten take away -kahvia nautitaan autossa matkan aikana (34 %). Silloin oheistuotteen kannattaisi olla helposti syötävää ja vähemmän sotkevaa sorttia.

Huoltoasemalta tai kahvilasta

Useimmiten kahvi napataan mukaan huoltoasemalta (35 %), kahvilasta (19 %), kioskista (15 %) tai koulusta/oppilaitoksesta (9 %).

Auton lisäksi kahvia nautitaan kadulla kävellessä (13 %), omassa työpisteessä (13 %) tai oppilaitoksen luentosalissa (10 %).

Lähde: Take away -kahvit toukokuu 2012, Taloustutkimus Oy



Lähes päivittäin kahvilassa

Jorma Uotinen nauttii kahvihetkestä valitsemalla aina tunnelmaan sopivan kahvikupin ja pistäytymällä kahvilassakin melkein päivittäin. Paula tapasi tanssitaiteen professori ja tanssituomari Jorma Uotisen päiväkahvilla Bulevardin Kahvisalongissa Helsingissä.

Paula: Millaisia töitä ja esiintymisiä sinulla on nyt meneillään? Jorma: Kevättalvella minulla oli chanson-lauluiltoja niin Helsingissä kuin Tampereelakin. Olen Kuopio tanssii ja soi -tapahtuman taiteellinen johtaja, joten sen ohjelmassa on ollut suunnittelemista.

Olet tanssija, koreografi ja laulaja. Mikä rooleista on läheisin? Roolit tukevat toisiaan ja ovat jatkumoa. Ensin olin tanssija, sitten aloin tehdä koreografioita, sitten olin Suomen Kansallisbaletin johtajana. Olen sielultani esiintyjä, siihen kaikki liittyy. Aikoinani pyrin teatterikouluun. En päässyt sisään, mutta minulle sanottiin, että kuulut ehdottomasti näyttämölle.

Miten kahvi kuuluu päivärytmiisi? Aamu alkaa aina parilla kupillisella Presidentti Tumma Paahto -kahvia. Ruoan jälkeen nautin mielelläni espressoa. Se on muuten hassua, että suodatinkahvi illalla voi vähän häiritä yöunta, mutta espresso ei.

Kerro miten juot kahvisi? Minulle kahvikuppi on hyvin tärkeä ja omistan monia erilaisia kuppeja. Tilanne ja tunnelma ratkaisevat, mitä kuppia käytän. Aamukahvin juon aina samasta kupista ja espressokupit valitsen henkilöiden ja tilanteen mukaan.

Eli aina kahvikupit? Aina, sillä mukeista tulee ihan retkifiilis. Niin sanoin Kansallisbaletissakin, kun sinne tuli mukit. Myöhemmin sinne saatiin onneksi kahvikuppejakin.

Viihdytkö kahviloissa? Voi kyllä! Olen asunut Pariisissa ja siellähän ihmiset viettävät paljon enemmän aikaa kahviloissa. Kahvilakulttuuri on onneksi kehittynyt Suomessakin. Nykyisin käyn melkein päivittäin kahviloissa kotini lähellä.

Mikä kahviloissa kiehtoo? Tulen kahvilaan nähdäkseni ihmisiä. Sovin usein tapaamisia kahvilaan, jossa on hyvää kahvia ja kiva miljöö. Voin toki tulla yksinkin kahville ja katsella ihmisiä, siihen en kyllästy koskaan. Kahviloiden ilmapiiri on stimuloiva: voi olla seurassa tai keskittyä itseensä ja vaikka lukea samalla.

Mitä nautit kahvin kanssa? Suolaista tai makeaa, se riippuu ihan ajankohdasta ja tarpeesta. Ruoan jälkeen nautin mielelläni espresson kanssa suklaata tai petit four -leivoksia.

Nyt kun päästiin makupareihin, niin kerro tanssin asiantuntijana, mitkä kahvit ja tanssit muodostaisivat parhaat makuparit?

Tuotapas en ole koskaan ajatellut. Sopisikohan espresso baletin yhteyteen? Tanhun makupari on ehdottomasti pannukahvi. Tango on niin tunnepitoista, että sen kanssa kävisi vaikka espresso correcto eli terästetty espresso. Hienostuneet salonkitanssit kaipaisivat parikseen cafe au lait'n. Entä valssi? Siihen sopisi americano, pitkä espresso. ☕

Piristä myyntiäsi Frezzan kesäkampanjalla

Uusin ja lattein Frezza! Paulig

MAULTAAN KAHVISEMPI ja VÄHEMMÄN MAKEA!

Chill out & enjoy!

Frezza maitokahviuoma

€/plo

Osta

- 2 Frezzaa, saat rantapallon,
- 3 Frezzaa, saat frisbeen tai
- 6 Frezzaa, saat rantamatton!

Kampanja voimassa niin kauan kuin tavaroita ja tuotteita riittää.

Frezza-perhe laajeni keväällä uudella Frezza Lattella. Kesäjuomaksi raikas Frezza on ehdoton: helppo ottaa mukaan niin autoon, matkalle kuin rannallekin ja nauttia virkistävänä välipalana tai herkuttelujuomana.

Tilaa nyt kampanjamateriaalit

Frezza näkyy ja kuuluu Suomen kesässä kampanjoilla Frezza-pulloissa, myymälöissä ja eri medioissa. Tulossa mm. suosittu korkkikeräilykampanja, jossa huippupalkinnot. Näyttävillä myymäläjulisteilla innostetaan ostamaan useampi Frezza ja lahjaksi annetaan niin rantapalloja, frisbeetä kuin rantamattojakin.



Ota Frezza vauhdittamaan kesämyyntiä

Tilaa innostavat Frezzan kampanja- ja myynninedistämismateriaalit omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi. Rennot Frezzat tuovat kivaa piristystä kesämyyntiäsi!



Sama kansi käy kaikkiin kuppikokoihin.

KAHVI, pieni (2,55 dl)

KAHVI, normaali (3,60 dl)

KAHVI, iso (5 dl)



Näyttävät materiaalit inspiroivat. Kysy uusia asiakkaita innostavia myynninedistämismateriaaleja omalta yhteyshenkilöltäsi.



Nyt tuunataan kahvia!

Yksi haluaa maustaa kahvinsa strösselillä, toinen vaahtokarkeilla ja kolmas makusiirapeilla. Ratkaisuksi käy Pauligin uusi tuunauspiste, johon voit koota asiakkaittesi mieltymykset täyttäviä lisäherkkuja. Kysy tuunauspistettä omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi, kun haluat täyttää asiakkaittesi kaikki makutoiveet.

ISOMPI ilo

No nyt saa kerralla tarpeeksi kahvia, kun Pauligilla on tarjolla 0,5 dl take away -kahvimuki. Kahvi pysyy laadukkaassa mukissa pitkään lämpimänä, joten asiakkaat ehtivät nauttia kahvinsa kaikessa rauhassa. Ja mikä mukavinta: Isompi kuppi nostaa keskiostoksen loppusummaa automaattisesti.



Joutsenmerkillä tiukat kriteerit

Saadakseen Joutsenmerkin ravintolan tulee täyttää monipuoliset vaatimukset, jotka koskevat mm. raaka-aineiden alkuperää, astianpesu- ja siivouskemikaaleja, ravintolan veden- ja energiankulutusta, kertakäyttötuotteita sekä jätehuoltoa. Ravintolalla tulee lisäksi olla kirjallinen ympäristöjohtamisjärjestelmä, joka mm. ohjeistaa selkeästi mitä raaka-aineita ja tuotteita ostetaan ja mitä ei.



JII-HAA – taas mennään!

– Särkänniemessä kahvihetki voi olla pikainen siemaus ennen seuraavaan laitteeseen ryntäämistä, rauhallinen pysähdys uudessa Koiramäen kaupungissa tai nautinnollinen erikoiskahvi hyvän syötävän kera, kertoo ravintolaittoiminnan päällikkö *Marjo Salonen*. Elämyspuistossa kauniin Näsijärven rannalla juodaan Paulig Mundo -luomukahvia.

Särkänniemessä kuluu helposti ihan koko päivä, sillä huvipuiston lisäksi sieltä löytyy Näsinneula, delfinaario, akvaario ja planeetaario.

Joka kesä on tarjolla uusia houkutusia. Tänä kesänä avataan Koiramäen kaupunki vanhan Lasten eläintarhan alueelle. Kaupunki perustuu Mauri Kunnaksen luomiin Koiramäki-tarinoihin. Lasten eläintarhasta tutut eläimet jäävät asumaan uuteen kaupunkiin.

Viime kesän uutuuksia oli maailman ensimmäinen Angry Birds -huvipuisto. Puistolle oli todellinen tilaus ja se näkyi: Kun portit aamulla avattiin, ihan ensimmäisenä asiakkaat ryntäsivät katsomaan lintupuistoa.

Maailmankuulun amerikkalaisen huvipuistosuunnittelijan muokkaamalla Angry Birds -alueella on jokainen pienikin yksityiskohta viimeisen päälle harkittu, lähtien vaikkapa lintuhahmoisista roskakoreista.

Kukaan ei jää nälkäiseksi

Särkänniemen houkutusia kiertäessä tarvitaan toki suuhunpantavaakin ja tarjolla on pikaruokaa, lounasta, kahvia, pizzeria, jäätelöä, hattaraa ja vaikka mitä muuta hyvää. Särkänniemessä on 30 erilaista ruokapaikkaa, joista 16:lla on Joutsenmerkki. – Esim. jäätelöpisteellä ei voi edes olla

Joutsenmerkkiä, koska sellaiselle ei ole luotu kriteeristöä, Salonen kertoo.

Lähes joka ruokapisteestä saa myös kahvia ja sen seuraksi erilaista suolaista ja makeaa: vohveleita, bageleita, täytettyjä chiapattoja...

Joutsenmerkki ohjaa hankintoja

Särkänniemi on Suomen ainoa huvipuisto, jonka ravintolaittoimintoilla on Pohjoismaiden Joutsenmerkki. Merkin hankkiminen ei ollut mikään läpihuutojuttu, sillä kriteerit merkin saamiselle ovat tiukat.

– Joutsenmerkki on yhtenäistänyt meidän hankintojamme ympäristöstävälliseen suuntaan ja lisäksi vähentänyt huomattavasti sekajätteen määrää, Salonen kertoo.

Joutsenmerkki painoi vaa'assa silloinkin, kun elämyspuistoon piti valita sopiva kahvi.

– Paulig Mundo on Reilun kaupan luomukahvia, siksi se oli meille luonnollinen valinta. Se sopii meidän ajatusmaailmaamme ja siihen, että täällä kauniin Näsijärven rannalla haluamme vaalia puhtaampaa ympäristöä, Salonen tuumaa.

Ihan eka kahvilatyöpaikka

Särkänniemi on haluttu kesätyöpaikka, jonne hakijoita on moninkertaisesti. Työtä saa noin 500 nuorta, ja suosio kertoo sekin, että noin kolmannes on ollut siellä töissä jo aiempinakin kesinä. Monelle nuorelle Särkänniemi tarjoaa ihka ensimmäisen kahvilatyöpaikan.

Työntekijöiden hommia helpottaa ja nopeuttaa se, että Paulig Mundo -kahvista elämyspuistossa käytetään laitteen mukaan joko 100 g tai 300 g annospusseja.

– Oikean kokoisilla annospusseilla varmistetaan aina tasalaatuinen hyvä lopputulos, kun kahvia ei tarvitse mittailla kaiken kiireen keskellä, Pauligin yhteyshenkilö *Marko Alenius* vahvistaa.

Kahvi on myös saanut hyvää palautetta asiakkaalta. – Tosin joillekin asiakkaille luomukahvi on vielä uutta. Kerrankin eräs asiakas kysyi, mistä raparperista se on oikein tehty, Salonen naurahtaa.

Kesätyöntekijät koulutetaan paitsi valmistamaan hyvää kahvia myös vastaamaan asiakkaiden kysymyksiin luomusta ja Reilusta kaupasta. ●





Kahvitrendejä Berliinistä

Paulig Instituutin kouluttajat *Ulla Suoraniemi* ja *Emmi Kinnunen* tutustuivat koulutusmatkallaan useisiin Berliinin kahviloihin. Heidän mukaansa Helsingin innovatiivisimmat kahvilat ovat miljööltään ja hengeltään hyvinkin samankaltaisia kuin Berliinin trendipaikat.

Tässä lisähuomioita ja kuvakoostetta Berliinin kahviloista:

- Sisustukseltaan hifistely-kahvilat olivat pelkistettyjä, rentoja ja rosoisia.
- Tarjoama oli hyvin kahvipainotteista: espressopohjaisia erikoiskahveja ja käsinsuodatettuja kahveja.
- Espresson valmistuksessa selkeä trendi oli perinteistä suurempi annos (jopa 24g kahvia/tuplakahva) ja karkeamman jauhatuksen käyttö.
- Espresso myös paahdettiin hyvin vaaleaksi.
- Valittavana oli aina vähintään kahta eri espressoa, joista toinen oli single-origini.
- Mielenkiintoinen trendi oli kahvimarja ja monet espressot maistuivatkin vahvasti kahvimarjalle. Tarjolla oli myös cáscaraa eli kuivatusta kahvimarjan lihasta valmistettua teetä.
- Parissa kahvilassa oli oma paahtimo ja paahtokoneet olivat näkyvästi osana sisustusta.
- Monissa kahviloissa oli aktiivinen ”coffee society” eli kahvilat järjestivät kiinnostuneille informatiivisia kahvi-iltoja, koulutuksia ja ex tempore -kahvikilpailuja.



Kuva: SCAE Suomi/Robin Falck

Vuoden Barista ja Latte Art -voittajat valittu

Vuoden merkittävimmissä kahvitahtumassa helmikuussa Vuoden Barista -mestaruuden vei freelancer-barista ja bloggaja *Kalle Freese*. Seuraavaksi hän kilpailee Baristan MM-kisoissa Melbournessa.

Taitavimmat Latte Art -kuviot taiteili Good Life Coffee -kahvilan omistaja *Lauri Pipinen*. Hän lähtee edustamaan Suomea MM-kisoihin Nizzaan.

Onnea molemmille voittajille!

Paulig ja Vendor toimivat Suomen kisoissa sponsoreina.

Sinunko kahvilassasi parasta kahvia?

Pauligin Kultakuppi- ja Kultainen Gruppo -kisat ovat taas käynnissä. Jos kahvilassasi saa kerrassaan mainiota ja kehuttua suodatinkahvia tai huippuhyvää espressoa, niin ilmoittaudu mukaan kisaan osoitteessa www.pauligcafe.fi/kahvitaitajat/esittely. Myös asiakkaasi voivat käydä ilmiantamassa kahvilasi kilpailuun 15.8.2013 saakka.



Voita Paulig Cupsolo!

Kerro meille, mitä mieltä olet tästä Barista-lehdestä: mikä tai kuka herätti kiinnostusta, mikä oli paras juttu, mikä inspiroi, saitko uusia vinkkejä tai uusia ideoita?

Lähetä mielipiteesi sähköpostilla osoitteeseen baristalehti@paulig.com. Kaikkien osallistujien kesken arvotaan Paulig Cupsolo -kapselikeitin ja sen mukaan 6 pakettia erilaisia herkullisia juomakapsleita. Tutustu Cupsoloon: www.paulig.fi/fi/tuotteet/paulig_cupsolo



Paulig mukana kesän menoissa

Paulig on mukana monessa kesä-tapahtumassa tarjoamassa vieraille kahvinautintoja.

Taste of Helsinki 13.–16.6. esittelee kaupungin parhaita ravintoloita ja uusia makuelämyksiä. Tule mukaan maistelemaan myös Pauligin kahveja!

Pori Jazzin aikaan 13.–21.7 voi omat termospullot suosiolla jättää kotiin, sillä vieraita hemmotellaan erikoiskahveilla, kahvidrinkeillä ym. Kahvia saa jonottamattakin, kun iloiset kahvinmyyjät kulkevat alueella kahvireppujensa kera. Nähdään Porissa!



Instituutin kouluttajat sertifioitu

Paulig Instituutin koulutusasiantuntijat *Ulla Suoraniemi* ja *Emmi Kinnunen* (kuvassa oikealla) suorittivat arvostetut SCAE Barista Skills level 1 & 2 -sertifikaatit. Kakkostason sertifikaatin suorittaneita Suomessa onkin Ullan ja Emmen lisäksi vain yksi.

– Sertifioinnin ansiosta voimme tarjota Paulig Instituutissa uusinta ja entistä kansainvälisempää kahvitetämystä, Ulla kertoo.

SCAE:n (Speciality Coffee Association of Europe) tavoitteena on kehittää erikoiskahvien arvostusta, tunnettuutta ja menekkiä sekä lisätä alalla toimivien ammattitaitoa.

Ulla ja Emmi suorittivat vaativat sertifikaatit Berlin School of Coffeessa. Kokeisiin liittyi teoriaosuuden lisäksi käytännön koe, jossa valmistettiin baristan maailmanmestaruuskisan standardein neljä espressoja, neljä cappuccinoa, etukäteen suunnitellut signature-juomat ja neljä jääkahvia.



Tervetuloa innostaviin koulutuksiin!

Baristan perusteet (1 pv)

Opi kaikki tarpeellinen kahvista! Kurssilla perehdytään kahvin matkaan pavusta kuppiin, opetellaan oikeaoppiset valmistustavat ja aistien-varaisella arvioinnilla pureudutaan kahvin syvimpään olemukseen. Käytännön harjoitusten avulla opetellaan kahvinvalmistuksen tekniikoita ja espressopohjaisten juomien valmistusta.

Kurssipäivät 12.6., 17.9. ja 15.10. klo 9–16.
Hinta 150,00 € (+ alv. 24 %)

Baristan taito 1 (½ päivää)

Hio baristataitojasi intensiivisessä pienryhmäopetuksessa! Kurssilla (max 8 hlöä) keskitytään espressopohjaisiin kahviuomiin. Pääsisältö on käytännön harjoituksissa, joiden avulla opimme oikeaoppiset valmistusmenetelmät ja varmistamme lopputuloksen tasalaatuisuuden. Harjoitteleme myös latte art -tekniikoita. Soveltuu Baristan perusteet -kurssin suorittaneille tai pitkään kahvinvalmistuksen parissa työskennelleille kahviammattilaisille.

Kurssipäivät 13.6. ja 18.9. klo 12–16.
Hinta 90,00 € (+ alv. 24 %)



Baristan taito 2 (½ päivää)

UUTUUS!

Syvänä kahvitetouttasi maistamisen ja käsin tekemisen kautta! Kurssilla opitaan maistamaan alkuperämaakahvien vivahteita ja tunnistamaan kahvin virhemakuja. Kahvin käsinsuodattamiseen perehdytään esimerkiksi Hario V60 ja Aeropress -menetelmillä. Kurssilla päästään kuulemaan myös Pauligin päämaistajan, *Marja Tourin*, mietteitä kahvimaailman ajankohtaisista aiheista. Baristan taito 2 -kurssi soveltuu parhaiten Baristan perusteet ja Baristan taito 1 -kurssin käyneille.

Kurssipäivät 23.10. klo 12-16.
Hinta 90,00 € (+ alv. 24 %)

Verkkobaristakurssi (n. 30–40 min)

Hyvä alkeis- tai kertauskurssi internetissä! Kurssilla paneudutaan kahviuoman perusteisiin ja opitaan mistä kahvi tulee, mitä hyvä kahvi edellyttää ja miten voi itse valmistaa erilaisia herkullisia kahviuomia. Oppimista testataan erilaisilla harjoituksilla. Lopputestin läpäissyt voi tulostaa itselleen diplomin kurssin suorittamisesta. Kurssi myös englanniksi ja ruotsiksi.

www.pauliginstituutti.fi

Hinta 12,00 €. Kysy myös verkkokurssisopimuksesta oppilaitoksille!

Lue lisää ja ilmoittaudu kursseille: www.pauliginstituutti.fi



Miten papumylly kannattaa puhdistaa?

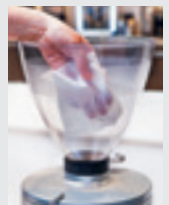
KAHVITOHTORI VASTAA

Papumylly on puhdistettava säännöllisesti kahvirasvan poistamiseksi. Ilman puhdistusta kahvirasva härskiintyy myllyssä.

Viikoittain myllylle voi suorittaa pikapuhdistuksen puhdistuspavuilla, jotka imevät itseensä kahvirasvaa. Puhdistuspavut jauhetaan myllyn läpi normaalien kahvipapujen tapaan.

Mylly pitää lisäksi säännöllisesti irrottaa ja siitä pitää harjata irtokahvit pois. Myllyn sisäpinat puhdistetaan kahvirasvasta siihen tarkoitettulla kertakäyttöisellä puhdistusliinalla.

Puhdistusaineita voi tilata helposti netistä www.vendor.eu/fi kohdasta tarvikkeet.



Just T -tee sopii kesäjuomiin



NOWADAYS TEA

just t®

Ice Berry Just T



Fruit Infusion Sweet Berry -teetä
Tuoretta minttua
Pakastevadelmia
Tuoreita marjoja
Jäitä
Lime

Laita teepussi hauduttumaan kuumaan veteen. Täytä korkea lasi jäällä, tuoreen mintun lehdillä, jäisillä vadelmilla, tuoreilla marjoilla (kuten pensasmustikoilla) ja purista joukkoon puolikkaan limen mehu. Anna teen jäähtyä hieman ja kaada se jäiden päälle. Halutessasi voit makeuttaa juoman vadelmasiirapilla.

VINKKI!

Koko porukalle saat kylmää jääteejuomaa valmistamalla juoman lasikannuun.



Tunnethan jo monipuoliset Just T -teet? Tilaa trendikkäät teet ja myynninedistämis- materiaalit omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi.