

Barista

KAHVIN
AMMATTILAISILLE
3 • 2013



Observatorion
tiedekahvila
ihastuttaa s. 12

Saisikos olla
savuporo-
suklaata? s. 4

Paula ja
Madventures
päiväkahvilla s. 14



Miten paras kuppilaatu saavutetaan?

Suomessa nautitaan kahvia ennätysmäärä henkilöä kohden ja siksi osaammekin vaatia kahvilta erinomaista laatua ja makuelämyksiä.

Hyvä kahvihetki muodostuu aina kokonaisuudesta. Oikein valittu laite oikeassa ympäristössä, laadukkaat ja laitteeseen sopivat raaka-aineet ja tarvikkeet, oikeat säädöt sekä toimiva ja luotettava huolto- ja ylläpitopalvelu takaavat hyvän kahvihetken. Pauligin tavoitteena on saavuttaa paras mahdollinen kuppilaatu valmistustavasta riippumatta ja tässä hyvänä apuna ovat Paulig Instituutin innostavat ja monipuoliset kahvikoulutukset.

Paulig kannustaa suomalaisia kahvitaiteja ja edistää osaltaan hyvää laatua joka toinen vuosi myöntämällä Kultakuppi- ja Kultainen Gruppo -kunniamaininnoilla. Tuomaristo arvioi ensisijaisesti kuppilaa- tuta, mutta kiinnittää huomiota myös laitteiden puhtauteen, viihtyisään ilmapiiriin, asiantuntevaan ja persoonalliseen asiakaspalveluun sekä työntekijöiden ylpeyteen omaa työtänsä kohtaan.

Finalistit on nyt valittu, käy äänestämässä omaa suosikkikahvilaasi osoitteessa www.facebook.com/pauligcafe.

Harri Hytönen

Harri Hytönen
Koulutuspäällikkö

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, Face- book: Pauligin Paula. **Lehti sähköisenä** www.paulig.fi/fi/ammattilaisille. **Asiakaspal- velu** puh. 0800 0110 ma-pe klo 9-12.30. Tilaukset ja osoitteenmuutokset: asiakas- palvelu@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 palveluksessasi

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



4 Savuporosuklaata suoraan Rovaniemeltä.

6 Presidentti-kahvi vetoaa uteliaisuuteen.

7 Miten asiakkaat valitsevat kahvilansa?

8

Espoossa juodaan Reilun kaupan kahvia.



10

Kahvilaitteen huoltosopimus kannattaa.

12

Idearikkaus valloittaa Tiedekahvilassa.



14 Matkalla aina tapahtuu, tietävät Paula ja Madventuresin Riku ja Tunna.

15

Kööpenhaminan kahvitrendit.

Äänestä omaa suosikkiasi!

Pauligin Kultakuppi- ja Kultainen Gruppo 2013 -kunniamainin- tojen kolme korkeatasoista finalistia on valittu. Nyt juuri sinä voit olla vaikuttamassa, mitkä kahvilat kisan voittavat. Äänestä- minen kannattaa, sillä kaikkien äänestäneiden kesken arvotaan 2 ravintolalahjakorttia (à 50 €) sekä 5 muukeaa kahvituote- pakettia.

Tutustu finalisteihin ja peukuta suosikkiasi Facebookissa www.facebook.com/pauligcafe.

Kultakuppi-finalistit

- **Salacavala** (Kauppakatu 45, Kauppatorin paviljonki, Kuopio)
- **Choco Deli** (Koskikatu 18, Rovaniemi)
- **Konditoria Café Briossi** (Kalevankatu 9, Helsinki)

Kultainen Gruppo -finalistit

- **Cafe Intro** (Paasikivenkatu 4, Kerava)
- **W wine & deli** (Eerikinkatu 11, Turku)
- **Fazer Café Citycenter** (Kaivokatu 8, Helsinki)



Tazza Talent Team tähtää huipulle

Tazza on mukana nostamassa nuoria freestyle-hiihtäjiä huipulle! Tazza Talent Team on Pauligin ja Ski Sport Finlandin yhteistyöprojekti, jonka tavoitteena on tarjota nuorille freestyle-hiihtäjille parhaat mahdolliset harjoitus- ja kilpailumahdollisuudet.

– Paulig ja Tazza haluavat kannustaa nuoria hiihtolajien ja terveiden elämäntapojen pariin sekä antaa hyviä harjoittelumahdollisuuksia, kertoo Brand Manager *Ulrika Kotimäki* Pauligilta.

Lajeina ovat ski halfpipe ja ski slopestyle, ski cross ja kumparelasku. Teamiin kuuluu nuoria Ski Sport Finlandin laskijoita, joiden tavoitteena on nousta A-maajoukkueeseen ja sitä kautta kohti maailmancupia ja aikuisten arvokisoja.

Tazza näkyy kisoissa ja hiihtokeskusten muissakin talvitapahtumissa. Lasten iloksi järjes- tetään tänäkin talvena Tazza Talent Kids Tour, jossa lapset saavat osallistua leikkimielisiin kiso- hin.

Tazza sopii talvilajeihin

Tazza kuuluu aivan olennaisesti suomalaiseen hiihtokulttuuriin. Vähälaktoosinen Tazza on las- ten ehdoton kaakaosuosikki. Aikuisten makuun ovat erilaiset kuumat juomasekoitukset.

Nykyisin herkullista Tazzaa on helppo valmis- taat myös Paulig Cupsolo -kapselikeittimellä.

Tazzapro.com auttaa ja vinkkaa

Kun kaipaat tietoa ja innostusta Tazzan myymi- seen, käväise Tazzapro.com-sivustolla. Sinne on kerätty runsaat määrät mm. erilaisia reseptejä, opetusvideoita, ilmoituspohjia ja myyntikon- septeja.

Tazzapro.com

Username: Tazza
Password: PRO2011

Tazza herättää huomiota

Tazzan sinisillä myynninedistämismateriaaleilla vahvistat asiakkaiden ostopäätöksiä. Tarjolla on mm. telineitä, mukeja, laskualustoja ym. Kysy materiaaleja omalta Pauligin yhteys- henkilöltäsi.





Jouko Rajanen ja Pauligin Jani Pitkänen suunnittelevat tulevaa herkullisten suklaiden äärellä.

Maistuisikos savuporosuklaa?

Rovaniemellä maailman pohjoisimmassa suklaapuodissa Choco Deli & Bakeryssä on tähän mennessä ollut myynnissä jo yli 40 erilaista suklaamakua.

Innostus suklaaseen syntyi v. 2005 suklaanvalmistuskurssilla, johon Choco Delin omistajat Jouko Rajanen ja Jukka Saarelainen osallistuivat. Kahvila perustettiin vuosi sitten ja se seisoo Rovaniemen parhaalla paikalla Lordiaukion laidassa.

Kahvilassa Rajanen valmistaa suklaat ja Saarelainen leipoo suolaiset ja makeat tarjottavat.

Suklaa kuin viiniä

Rajasen suklaafilosofiana on kokeilla ja hakea koko ajan uusia makuja. Pohjoisessa kun ollaan, erikoisuutena ovat lappilaiset marjat ja luonnon tuotteet.

– Kaikki suklaat maalataan käsin niihin sopivimmilla värisävyillä. Siksi jokainen suklaakonvehti onkin erilainen ja täysin uniikki. Joku asiakas kerran epäilikin suklaitemme olevan saippuaa, kun ne ovat niin kiiltäviä ja viimeistelyjä, Rajanen naurahtaa.

Materiaalina suklaa on Rajasen mukaan kouttava: joka kerta suklaa käyttäytyy eri tavalla, eikä se anna anteeksi virheitä. Oman käden jälki näkyy lopputuloksessa aina.

– Suklaat ovat kuin viinejä. Niiden makuerosta voi puhua yhtä lailla, Jouko painottaa.

Pakko kokeilla savuporosuklaata!

Rajaselle suklaan tekeminen on intohimo ja jatkuvan kokeilun ja kehittelyn kohde. Konehankinnat ovat suunnitelmassa, mutta nykyisin jokainen suklaanpala on itse käsin tehty. Choco

Delin kellarissa onkin suklaatehtaalle varattu peräti 35 m² tilaa.

Pohjoisessa on tapana hyödyntää poroa vähän joka asiassa, miksei siis myös suklaassa.

– Idean sain jenkkien savupeekonisuklaasta. Suklaan tekemisen oppii kantapään kautta ja kyllä sitä pitkään sai testailla ja kokeilla, ennen kuin sopiva makuyhdistelmä löytyi. Siitä tuli niin törkeän suuri menestys, että se on nyt jatkuvasti valikoimassamme, Jouko myhäilee.

Pressopannut tuovat tunnelmaa

Choco Deli & Bakery -kahvilassa ei hötkeyttä. Kun kahville kerran tullaan, voi siinä sitten hetken istua ja rauhoittua.

– Asiakkaille tuodaan kahvi pöytään pressopannussa. Näin jokainen kahvi on valmistettu juuri tätä asiakasta varten, Rajanen kertoo.

Kahvilassakin ideana on tehdä asiat vähän toisin kuin tavallisesti. Pauligin myyntipäällikkö Jani Pitkänen on iloinen, että Choco Delissä tarjottava kahvi on Presidentti Tumma Paahto.

– Vaaleapaahdoton kahvi on se normaalimpi valinta ja siksi onkin hienoa, että Choco Delissä on rohkeasti valittu Presidentti Tumma Paahto. Ja hyvinhän se näkyy pohjoisen asiakkaille maittavan, Pitkänen sanoo.

Presidentti-kahvi on myös loistava makupari suklaalle. Lisää valinnanvaraa saadaan valmistamalla erilaisia erikoiskahveja Pauligin Cupsolo Grande -kapselikeittimellä.

– Avasimme kahvilan marraskuun lopussa ja olimme jakaneet etukuponkeja. Niinpä jonot olivat valtavat ja siinä Cupsolo melkein huusi armoa, Rajanen muistelee. Nyt Cupsoloiden määrää on lisätty ja niitä löytyy kahvilasta jo kolme.

Polttarikakkuja ja suklaakoulutuksia

Choco Delissä on kovassa käytössä kakkutulostin, jolla saadaan haluttu kuva kakun päälle. Eniten kakkuja kuulemma tilataan lasten synttäreille sekä polttareihin, joiden kuva-aiheet voivat olla hyvin hättäkdyttäviä.

Jouko järjestää myös suklaakoulutuksia yrityksille, kaveriporukoille ja kaikille halukkaille:

– Illan aikana opitaan perusteet suklaasta. Omin käsin tekeminen tutussa porukassa on aina kivaa ja illat ovatkin olleet tosi hauskoja. ☺

Facebook tuo asiakkaita

Choco Deli markkinoi ahkerasti Facebookissa. Ja sehän toimii kuin häikä!

– Kerrankin testasimme Facebookin voimaa laittamalla herkullisen kuvan ja tekstin "Tiedoksi kaikille hillamiehille ja naisille, että Koskikadulla hillakonvehdit odottavat poimijaansa!". Sen jälkeen melkein kaikki ostajat kysyivätkin hillakonvehdejä ja myimme koko satsin samana päivänä, Rajanen kertoo.



Rajanen kehittää uusia suklaamakuja jatkuvalla syötöllä. Kesällä Rajasen hillasuklaa valittiin Vuoden Hillatuotteeksi 2013.





ARJESTA VÄHÄN JUHLAVAMPAA

– Presidentti-kahvin juojat ovat aidosti kiinnostuneita kahvista ja sen mausta. He ovat uteliaita ja haluavat kokeilla uusia asioita ja elämyksiä, kertoo Presidentti-kahvien Brand Manager *Ulrika Kotimäki*.

Suosikkikahvin juojia tutkittaessa huomattiin, että kirjo on laaja. Presidentti-kahvia juovat niin kahvin maailmassa ensiaskeliaan ottavat nuoret kuin paljon kahvilta vaativat suurenkuluttajat ja herkuttelijatkin.

– Presidentti-kahviin liittyy laatutietoisuus. Sitoutuneille kuluttajille se on ”se paras kahvi”,

josta ollaan valmiita myös maksamaan, Kotimäki toteaa.

Presidentti-kahvia pidetään juhlavana, korkealaatuisena ja klassisena. Joillekin se on perinteinen, rutiiniin ja tunnearvoon perustuva valinta ja kahvin rooli päivän rytmittäjänä onkin suuri.

Toisille kahvi on tapa nauttia elämästä ja kahvilla hemmotellaan itseä ja läheisiä. Nämä kuluttajat suosivat erityisesti Presidentti Tumma Paahto -kahvia.

Osalle kahvinjuonin päämotiivi on saada energiaa tai rentoutua kahvikupin äärellä. He valitsevat Presidentti-kahvin, joka on helposti lähestyttävä, merkiltään tuttu ja luotettava.

Jokaiselle löytyy oma Presidentti

Presidentti-kahvia uudistetaan parhaillaan perinteitä kunnioittaen. Kahvipakkauksia on jo modernisoitu ja laadun takeeksi koettua pakkausten timanttilogoa on vahvistettu.

Alkuperäisen Presidentti-kahvin lisäksi tuoteperheeseen kuuluvat samettinen Presidentti Tumma Paahto, omaleimainen Presidentti Gold Label ja kesytymätön Presidentti Black Label.

– Presidentti-brändin alle sopivat uutuudet, ja niinpä jatkammekin kuluttajien uteliaisuuden tyydyttämistä uusilla tuotteilla, Kotimäki lupaa.

Tänä syksynä näki päivänvalon järjestyksessään toinen vuosikertakahvi Presidentti Special Blend 2013. Huippupavuista jauhettu kahvi on myynnissä vain rajoitetun ajan, mikä tekee siitä entistä halutun.

– Syyskauteen osuvat esim. isänpäivä ja itsenäisyyspäivä, joita on hyvä juhlistaa korkealaatuisella uutuuskahvilla. Myös ruskan sävyinen paketti on suunniteltu syksyiseen ajankohtaan sopivaksi, Kotimäki mainitsee.

Makuparina uudelle vuosikertakahville on taatelikakku.

Elämyksiä asiakkaille

– Presidentti on hyvä valinta, kun asiakkaille halutaan tarjota nautinnollinen kahvielämys ja koetaan, että oma kohderyhmä arvostaa hyvää kahviä. Silloin myös erilaisilla myynninedistämismateriaaleilla on tärkeä näyttää, että tarjolla on juuri Presidentti-kahvia, Kotimäki painottaa.

Presidentti on helppo valinta senkin puolesta, että valikoimasta löytyy vaihtoehtoja moniin eri tarpeisiin ja laitteisiin. Kahvista löytyy eri jauhatuksia, papuja ja monia eri pakkaus- ja pussikokoja.

Lähde: Kahviseuranta kesäkuu 2013, Taloustutkimus Oy

Miksi asiakkaat valitsevat juuri tietyn kahvilan?

Mikä on hinnan merkitys? Kannattaako sisustukseen satsata?

Onko sijainti tärkein? Näihin ja muihin päivänpolttaviin kysymyksiin saatiin vastaukset Pauligin Taloustutkimus Oy:llä teettämässä tutkimuksessa ”Out of Home -kahvi ja kulutus”.

Tuoretta kahvia, kiitos!

Kahvilan kaikkien tuotteiden maku ja tuoreus koettiin ensisijaisiksi. Kahvin tuoreutta pidettiin perusasiaina, jonka on oltava kunnossa.

Mielikuvaa suodatinkahvin laadusta luo tunnettu, luotettava brändi. Sellaisiksi mielletään tyypillisimmin Juhla Mokka, Presidentti sekä Paulig ylipäätään. Tästä syystä asiakkaille onkin hyvä erilaisilla myynninedistämismateriaaleilla tuoda esille, mitä kahvia on tarjolla.

Vaaleata, tummaa vai espresso?

Suomen kahviloissa juodaan pääsääntöisesti vaaleaa suodatinkahvia. Seuranta tutkimusten mukaan tummapaastoisten kahvien kulutus on kuitenkin nousussa.

Tutkimuksen avoimet vastaukset sisälsivät paljon toiveita tummapaastoista kahvista. Voisiko tummapaastoisen kahvin runsaammalla tarjonnalla kenties olla positiivista vaikutusta kahviloille?

Erikoiskahvien menekkiin vaikuttavat erityisesti niiden saatavuus, erilaiset hintakampanjat sekä kahvilahenkilökunnan taito valmistaa erikoiskahvit oikein.

Kahvihifistelijöiden joukko on Suomessa vielä pieni. Nämä nuoret urbaanit kuluttajat kiinnostavat huomiota esim. alkuperämaahan ja sertifiointeihin.

Miten kahvila valitaan?

Tutkimuksen mukaan kahvilan valintaan vaikuttavat yleisimmin hintataso, tuotteiden maku, paikan tunnelma sekä sijainti.

Hinnalla on merkitystä, sillä ylihinnottelua ei suvaita. Silti kahviloissa ei haeta sitä kaikkein halvimpaa vaihtoehtoa muiden tekijöiden kustannuksella.

Kahvilan sijainti on tärkeä, sillä asiakkaiden on päästävä sinne helposti. Kun kahvi otetaan mukaan, on ostopaikan sijainti välittömästi oman kulkureitin varrella.

Mikä saa asiakkaat viihtymään?

Asiakkaat viihtyvät, kun kahvilan sisustus on miellyttävä, siellä on siistiä, henkilökunta on palveluhaluista ja paikka on rauhallinen ja meluton. Eri kohderyhmät toki painottavat eri asioita.

Sisustuksella viestitään paikan tyyliä ja määrätään kohderyhmää. Kalusteet, akustiikka, kodikkuus ja muu asiakaskunta luovat kahvilan tunnelmaa.

Jos kahvila on epäsiisti ja nuhjuinen, se ei houkuttele viihtymään ja herättää epäilyksen myös tuotteiden laadusta.

Viihtymistä ja hemmottelua hakevat asiakkaat arvostavat asiakaspalvelun ja henkilökunnan miellyttävyyttä. Kun kahvi on saatava nopeasti vaikka mukaan, palvelun riipeys ja sujuvuus korostuvat.

Mitä voisi parantaa?

Tutkimukseen osallistuneilta saatiin myös kehitysideoita. Kahvin laadussa korostettiin tuoreutta ja muuten toivottiin enemmän vastajauhettua

kahvia, tummapaastoista kahvia sekä parempaa haudutetun teen tarjontaa.

Erikoiskahveihin liittyvät tarjouskampanjat ovat toimivia ja niitä toivottiinkin lisää. Olisiko esim. viikon erikoiskahvijuoimien kampanjointi keino, jolla tavoitettaisiin lisää erikoiskahvien juojia?

Kahviloiden muuhun tuotevalikoimaan toivottiin enemmän laajuutta ja omaperäisyyttä sekä erikoisruokavalioiden huomioon ottamista. Asiakaspalvelun sujuvuus, ystävällisyys ja ammattitaitoisuus kaipaivat monen mielestä kohennusta. Pöytiin tarjoilua toivottiin myös.

Tutkimuksessa nousi myös esiin, että pienillä paikkakunnilla kahviloita ei oikeastaan ole tai niiden aukioloajat ovat liian suppeat. ”Kahvilakulttuurin” voimistamista ylipäätään peräänkuulutettiin.

Kahvinjuontipaikan valintakriteerit

- Tuotteiden maku ja tuoreus
- Tunnelma ja viihtyisyys
- Hintataso
- Sijainti

Kahvilassa viihtymiseen vaikuttavat

- Sisustus
- Siisteys
- Henkilökunta
- Rauhallisuus

Out of Home -kahvi ja kulutus -tutkimus, Taloustutkimus Oy, touko-kesäkuu 2013, Kohderyhmä 15–79-vuotiaat suomalaiset kuluttajat, kokonaisotos 1000.



– Espoo Catering on sitoutunut tekemään omissa hankinnoissaan eettisiä valintoja, Riitta Kotilainen kertoo.

Espoo on Reilun kaupan kaupunki

– Kaikissa Espoo Cateringin yli 200 toimipisteessä käytetään Reilun kaupan tuotteita mahdollisuuksien mukaan. Reilun kaupan Paulig Mundo –luomukahvia juodaan vuosittain noin 700 000 kupillista, kertoo ruokapalveluiden suunnittelija **Riitta Kotilainen**.

Espoo on ollut Reilun kaupan kaupunki keväästä 2009 lähtien täytettyään vaatitavat kriteerit.

Parhaiten Reilun kaupan hankinnat on ottanut omakseen Espoo Catering -liikelaitos. Päivittäin asiakkaita on noin 53 000, mm. lounasravintoloissa, kouluissa ja hoivakodeissa.

– Tämä Tapiolan terveysaseman lounasravintola Louhi on hyvä esimerkki kahvilatoiminnastamme. Kun asiakkaat tulevat esimerkiksi laboratoriotesteihin, on niiden jälkeen kiva istahda kahville. Tarjoamme Reilun kaupan Paulig Mundo -luomukahvia ja kotoisia makuja, kuten voisilmäpullaa ja sämpylöitä. Vitriinituotteita vaihdellaan vähän päivittäin, jotta aina riittää uutta maisteltavaa, Kotilainen kertoo.

Vastuullisuus on imagovaltti

– Kestävä kehitys on osa kaupungin strategiaa. Sen mukaisesti Espoo Catering on sitoutunut edistämään reilua kauppaa ja tekemään omissa hankinnoissaan eettisiä valintoja, Kotilainen painottaa.

Reilun kaupan tuotteita ovat kahvin lisäksi mm. tee, kaakao, sokeri, hedelmät, mehut ja suklaat. Yhteistä niille kaikille on helppo saatavuus sellaisina määrinä, kuin Espoon kokoinen kaupunki niitä tarvitsee.

– Paulig Mundo -kahvista olemme saaneet vain hyvää palautetta asiakkailtamme. Vahva brändikin vaikuttaa, kun asiakkaat tietävät juovansa Pauligin kahvia, vahvistaa Kotilainen.

Hänen mukaansa kahvin valmistusta kymmenissä toimipisteissä ja vaihtelevilla keittimillä helpottaa se, että Mundo-kahvista löytyy erilaisia pussikokoja ja jauhatuksia.

Reiluus näkyy ja kuuluu

Vastuullisuuden ja eettisyyden aito toteutuminen arjen toiminnassa on hieno imagovaltti Espoolle. Reilun kaupan toimintaa Espoossa koordinoi Reilun kaupan koordinaattori.

– Toimipaikoissamme on materiaalia näkyvillä Reilusta kaupasta ja käyttämistämme reiluista tuotteista. Vietämme myös Reilun kaupan viikkoa, jolloin asia on näyttävästi esillä, Kotilainen kertoo.



Yhteistyökumppaneilta vaaditaan vastuullisuutta

Reilun kaupan kaupungin titteli vaatii myös yhteistyökumppaneilta vastuullisuutta. Kun Pauligilla on Mundo-kahvin koko tuotantoketju selvillä pavusta kuppiin, on valinta ollut helppo.

No entäs jos joku asiakas ottaa ja kysäisee kahvista? Kotilaisen mukaan työntekijät osaavat kyllä kertoa Paulig Mundo -kahvin olevan luomua ja vastuullisesti tuotettua.

Kotilaisen mukaan Espoo Cateringissä panostetaan elintarvikkeiden laatuun. – Tukun tarjonta tutkitaan tarkkaan ja vastuullisuus painaa vaakakupissa. ☉



Maistuu hyvältä kaikille!

Suosittu Paulig Mundo on Reilun kaupan luomukahvi. Hyvän makuinen kahvisekoitus on paahdettu luonnonmukaisesti viljellyistä ja käsin huolella valikoiduista arabica-kahvipavuista.

Jokainen juotu kupillinen Paulig Mundo -kahvia vaikuttaa myönteisesti kehityksessä asuvien ihmisten elämään, sillä se on tuotettu Reilu kauppa -sertifioinnin vaatimusten mukaisesti.

Kahvisekoituksen paahtoaste on 3. Rikkaan täyteläinen kahvi sopii hyvin monentyyppisten tarjottavien makupariksi.



Kahvilaitteen huoltosopimus tuo mielenrauhaa

– Suurimmassa osassa Suomen hotelleja, ravintoloita ja kahviloita on Vendorin kahvilaitteet. Meidän tehtävämme on pitää ne kunnossa, jotta kahvin juojat saavat mahdollisimman hyvää kahvia. Laadukas ja huollettu keitin varmistaa, ettei kahvin tarjoiluun tule tarpeettomia katkoksia, kertoo huollon operointipäällikkö **Kalle Ronkainen**.

– Hyvällä laitteella saadaan hyvää kahvia. Pauligin päämaistaja **Marja Touri** onkin mukana tiimissä, joka etsii optimaaliset säädöt kullekin laitteelle ja kahville, sanoo asennuspäällikkö **Jarmo Räikkönen**.

Valinnanvaraa riittää

– Vendorilla on tarjota asiakkailleen useita eritasoisia sopimuksia, Ronkainen kertoo. Huoltosopimus onkin suosittu, sillä se antaa mielenrauhaa. Laite huolletaan säännöllisesti ja jos väliaikoina ilmaantuu ongelmia, puhelinsoitolla saa huollon paikalle. Huoltosopimus maksaa aina itsensä takaisin.

Ongelmia kalkista

– Kalkki tukkii tiettyjä osia kahvilaitteesta, jolloin laite voi alkaa vuotaa tai valmistettavan kahvin määrä heittelee, Räikkönen summaa. Hyvä keino vähentää kalkin vaurioita on käyttää Brita-vesisuodatinta. Sitä käyttämällä kalkkisaostumia ei pääse muodostumaan, minkä lisäksi vesisuodatin mm. poistaa vedestä ei-toivottuja hajuja ja makuja.

Päivittäinen huolto ratkaisevan tärkeää

– Uuden laitteen asennuksen myötä asiakkaille

annetaan aina käyttöönottokoulutus, jossa käydään läpi koneen päivittäinen pesu- ja huolto-tarve. Niillä onkin suuri merkitys laitteen kunnon, Räikkönen painottaa.

Kaikki uudet laitteet esivalmistellaan ja säädetään Vendorilla Helsingissä ennen kuin ne asennetaan asiakkaiden tiloihin.

Huolto vauhdikkaasti paikan päällä

Vendorin kahvilaitteiden huolto tapahtuu pääsääntöisesti paikan päällä. Kun huolto on hälytetty aamulla, saadaan huolto yleensä jo samalle päivälle. Iltapäivällä pyydetty huoltokäynti toteutuu yleensä seuraavana päivänä.

Huolto kattaa koko maan. Pienimmillä paikkakunnilla käytetään Vendorin kouluttamia alihankkijoita.

Normaalisti laite saadaan kuntoon saman tien. Huoltopyyntöä tehdessä hahmotetaan, missä vika mahdollisesti on ja näin korjaajalla on jo sopivia varaosia mukana.

Joskus laite on kuitenkin viettävä Vendorille korjattavaksi ja siksi huoltohenkilökunta painottaa varalaitteen merkitystä. Suurimpaan hätään auttaa ammattikäyttöön tarkoitettu nopea lasikannukeitin, jolla saa asiakkaidensa kahvin-tarpeen pikaisesti tyydytettyä.

Vendorin huolto

- puh. 020 737 0005
- huolto@vendor.fi



Kalle Ronkainen ja Jarmo Räikkönen varmistavat, että huolto pelaa.



Oletko bankkimassa kahvilaitetta?

VALINTA HELPOTTUU, KUN VASTAAT NÄIHIN KYSYMYKSIIN:

- 1) Kuinka monta kupillista valmistat päivässä?
- 2) Haluatko suodatinkahvin lisäksi myös erikoiskahveja?
- 3) Mihin laite sijoitetaan? Onko käytössä vesiliitäntää tai viemäriä?
- 4) Kuinka paljon päivittäin ehditään käyttää aikaa laitteen puhdistukseen?
- 5) Vaihtuuko henkilökunta usein eli ehditäänkö uusi henkilökunta aina kouluttaa?



Uudet premium take away -kupit

Pauligin take away -kahvi kulkee mukana hyvällä maulla ja tyyllillä. Näyttäviä biohajoavia premium-kuppeja nyt mustina ja valkoisina kolmessa eri koossa. Kysy lisää omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi.



Maista vuosikerta-kahvia 2013

Presidentti Special Blend 2013 on satokauden hienoin erikoissekoitus, jonka vivahteikas, makean hapokas ja marjainen maku syntyy Kenian korkealla kypsytystä vuosikertapavuista. Kahvia voi valmistaa pressopannulla ja suodatinlaitteella. Paahtoaste 2. Erikoiserää saatavilla vain rajoitetun ajan, joten maista pian!



Uudet Cupsolo-maut valloittavat

Syksyn odotettu Cupsolo-uutuus on *Paulig Vanilla Latte*. Se on lempeä ja täyteläinen maitokahviuoma, jossa intensiiviseen Espresso Fortissimo -juomaan yhdistetään pehmeä Crema Latte Vanilla -maitokapseli. Nautinto on näin helposti valmis!

Talven juomavalikoimaan kuuluu ehdottomasti glögi ja nyt sen voi vaivatta valmistaa Cupsololla. Jouluihin, lämpimän mausteinen *Paulig Cupsolo Glögi* maistuu sellaisenaan tai terästettynä. Myynnissä vain talviajan.



Nyt nimeämään PRO-ehdokkaita!



Horeca-alan PRO-tunnustuspalkinnon jaetaan taas tammikuussa. Löytyykö sinun työpaikaltasi henkilö, jonka mieluusti näkisit palkittavan? Ehdota häntä nyt kisaan osoitteessa www.aromilehti.fi/pro/chdota.

Kisaan etsitään osaavia, energisiä ja aurinkoisia huippuyksilöitä. Finaalipaikan ratkaisee ehdokkaiden saamat äänimäärät sekä perustelut, joten nimeämisessä kannattaa miettiä monia hyviä puolia ehdokkaastaan.

Arja Pohjola nauttii tunnustuksesta

Ravintolan asiakaspalvelija -tunnustuksen yhteistyökumppanina on Paulig. Viime vuonna palkinnon sai *Arja Pohjola*, joka työskentelee Conference Hostessina Royal at Crowne Plazassa Helsingissä.

– Vieläkään en voi uskoa, että tämä hieno tunnustus on totta, Arja sanoo.

Arja nauttii jokaisesta työpäivästään täysillä: – Yritän aina lukea asiakkaitani ja aistia heidän tarpeita. Usein ajattelen itseni asiakkaaksi ja mietin, mitä itse tarvitsisin siinä tilanteessa. Palvelen asiakkaita omalla yksilöllisellä tyyllillä. Haluan pitää heidät tyytyväisenä ja luoda heille hyviä elämyksiä.

PRO 2014 HORECA-ALAN TUNNUSTUSPALKINNOT



Voita uusi Paulig Cupsolo Verus!

Kerro meille, mitä tykkäisit tästä Barista-lehdestä. Mikä sykähdytti tai mistä aiheista itse haluaisit lukea? Ehdota vaikka sopivaa toimipaikkaa, josta voisimme tehdä juttua.

Kaikkien vastanneiden kesken arvotaan uusi linjakas kapselikeitin Paulig Cupsolo Verus. Tyylikäs uutuus on helppokäyttöinen, entistäkin laadukkaampi ja käyttäjätystävällisempi. Veruksella valmistat kätevästi kaikki kuumat juomat erikoiskahveista glögiin.

Lähetä mielipiteitäsi lehdestä osoitteeseen baristalehti@paulig.com ja juuri sinä voit voittaa uuden keittimen ja sen mukana 6 pakettia erilaisia juomakapselita!



Hanna Kuosmanen ja Pauligin Sami Kejonen.



Aurinkoiset työntekijät Kristiina Puukonen, Eeva Leikas, Hanna Kuosmanen ja Ina Koski.

Tähtitieteellisen maukasta

Observatorion Tiedekahvila valloittaa kotoisalla raikkauksellaan ja upealla sijainnillaan Helsingin Tähtitorninmäellä. Kun istahtaa keltaisten muurien suojaamalle terassille nauttimaan kahvia ja herkkuja, tulee tunne kuin ulkomailla olisi.

– Avasimme Tiedekahvilan vappuna ja sehän oli vuoden paras päivä avajaisille. Aamulla ei tänne osannut vielä kukaan, mutta kun kävimme viemässä ympäri Kaivopuistoa käsin kirjoitettuja cafe open -kylttejä, niin sitten jonoja riittikin ulos asti koko aukioloajan, nauraa toimitusjohtaja Hanna Kuosmanen KH-Cateringistä. Tähtitorninmäen Observatorio remontoitiin vuosi sitten syksyllä. Arvokkaassa, 1834 valmistuneessa C. L. Engelin suunnittelemissa suojelussa rakennuksessa toimii mm. observatorio, museo, Tähtitieteellinen yhdistys Ursa ja yliopiston Almanakkatoimisto. Uusin houkutin on A-oikeuksilla varustettu Tiedekahvila.

Idearikkaita tuotteita kysyntää
Kuosmanen on pitkän linjan ravintola-alan ammattilainen, jolla riittää uusia ideoita bisneksen pyörittämiseen. Yhtenä esimerkkinä tästä ovat piknik-korit.
– Koska Kaivopuisto on yksi kesän suosituimmista piknik-paikoista, myymme kahvilassa valmiita piknik-koreja. Asiakkaan tarvitsee vain ottaa kotoa viltti mukaan ja tilata meiltä kori hyvää syötävää, niin mukavan piknikin varusteet ovat kasassa.
Suunnitteilla on myös pystyttävä terassille grilli ja valmistaa siinä kuumat herkut asiakkaille. Nykyisellä terassilla on 75 asiakaspaikkaa, mutta ehkä jo ensi kesäksi saadaan tilaa toinen mokoma lisää, kun terassia laajennetaan puiston puolelle.

Sana leviää salamavauhtia
Uusi kahvila on nopeasti löytänyt paikkansa, ja sana on kiirinyt suusta suuhun. Tiedekahvilaan pysähtyvät niin Observatorion, museon kuin Ursankin kävijät, turistit, laivaterminaalien matkailijat, läheisen Kirurgisen sairaalan asiakkaat ja alueen asukkaat. Kuosmanen mukaan ihanat asiakkaat ovatkin työn suola.
Tiedekahvilan tiloissa ihan huokuu historia. Poikkeavassa miljöössä onkin jo järjestetty monenmoisia tilaisuuksia, kuten lasten synttäreitä, 50-vuotispäiviä ja yritysten kokouksia. Observatoriosta voi lisäksi vuokrata isompia tiloja vaikka cocktail-tilaisuuksille ja illallisille.
Hannalla on toinen Tiedekahvila Kruununhaassa. Vakituksia työntekijöitä on kuusi, ja he siirtyvät paikasta toiseen tarpeen mukaan.

Uniikkia ja säteilevää
Kahvilassa tuoksuu tuore kahvi ja juuri leivotut herkut. Kuosmanen summaa jokaisen kahvilanpitäjän tietämän totuuden ”Oma tekemä on aina se paras myyntivaltti.”

– Suodatinkahvina meillä on perinteinen Juhla Mokka. Se on eniten suomalaisten makuun ja siitä ihmiset tykkäävät. Meillä lisäkuppi kuuluu samaan hintaan ja kyllä sitä sitten kuluu, Hanna naurahtaa.
Tarjolla on myös Tazzaa ja Just-T-teetä, joten jokaiselle janoiselle löytyy tunnelmaan sopivaa juotavaa.
– Täällä kahvi- tai teetä krunaa uniikin ympäristön lisäksi myös meidän suorastaan säteilevät, asiakkaista tykkäävät työntekijät, Kuosmanen kehuu.
Käsityö kunniaan erikoiskahveissa
Observatorion Tiedekahvilassa peräti puolet myydystä kahvimäärästä on erikoiskahveja. Valikoituneen asiakaskunnan lisäksi tähän vaikuttaa Hannan mukaan myös käsityöläisyys:
– Valmistamme espresson Nuova Simonelli -laitteella. Jo papuja jauhettaessa siitä tulee hyvää tuoksu ja tekemisen ääni. Kahvakoneella jokainen juoma valmistetaan käsityönä asiakkaalle yksi

kerrallaan. Maitovaahdotkin on aivan erilainen kahvakoneella valmistettuna, Kuosmanen sanoo.
Tiedekahvilassa käytetään Paulig Espresso Favorito -papua. Kuosmanen kertoo kokeilleensa uransa aikana monia papuja, mutta tykättyneensä Favorito-pavun suomalaisille sopivaan pehmeään makuun.
Erikoiskahvien valmistus ei ole ihan yksinkertaista puuhaa. – Pauligin yhteyshenkilömme Sami Kejonen tuli pitämään meille koulutusta. Työntekijöille tuli heti hyvä suhde koneeseen, kun he ovat täällä paikan päällä saaneet opin ja sillä samalla koneella tehdään kahveja asiakkaille. Hyvän kahvin tekeminen kahvakoneella on taitolaji ja kyllä me olemme sitä harjoitelleetkin, Hanna kertoo. ☕



Matkalla kohti seikkailuja

Kun Paula tapasi Madventuresta tutut maailmanmatkailijat Riku Rantalan ja Tunna Milonoffin niin paljastui, että Paula on keiteltyt Juhla Mokka -kahvia ulkomailla ja Tunna raahaa aina omat teet mukanaan.

Riku: Hei, kukas sä oot?

Paula: Olen Pauligin uusi Paula, Noora Ylikoski, ja aloitin hommat kesäkuussa. Täällä teidän toimistolla näyttää kivalta nämä matkamuistot, kun itsekin olen ollut paljon matkoilla.

Riku: Ai missä?

Paula: Olin matkaoppaana Turkissa, Kanarialla, Kreetalla ja Egyptissä ja sen jälkeen vielä lento-emäntänä. Tuli siinä reissattua.

Tunna: Meillä on Madventuren puitteissa yli 40 kuvauskohdetta. Haluamme aina tutustua maan kulttuuriin tarkemminkin, emme vain bongaila maita.

Paula: Minä olen käynyt varmaan 15 maassa. Hienoimmat muistot on maista, joissa olen asunut ja saanut paikallisista ystäviä.

Tunna: Mulle mieleenpainuvin reissu oli Papuan viidakossa, jossa on edelleen heimoja, jotka eivät juuri ole kosketuksissa niin kutsuttuun sivilisaatioon. Lähetysaarnaaja lennätti meidät keskelle viidakkoa, jossa klaanin miehet olivat jousipysyjen kanssa vastassa. Nukimme heidän puumajoissaan ja täytyy sanoa, että se kokemus tulee uniin edelleen.

Riku: Siellä tapasimme viimeisiä jäljellä olevia ihmisyöjäkin. Jos kahvista puhutaan, niin Papuasta ostamani kahvi oli kyllä tosi hyvää.

Paula: Tutustuteko aina paikallisiin kahveihin?

Riku: Toki. Yksi parhaita matkoilla saamiani kahveja oli Jamaica Blue Mountain. Muistaakseni siellä viljelypelloilla teimme ohjelmaakin.

Tunna: Kahvi oli niin hyvää, että minäkin join sitä, koska Jamaikalla ei yksinkertaisesti saanut teetä.

Riku: Jemenissä arabialainen kahvi oli hyvää. Laosin kuumuudessa korkea jäälätte jääpalojen ja kondensoidun maidon kanssa oli kyllä ihan parhaita kahveja.

Tunna: Mä olen teemiehiä ja siksi teeseremonia Japanissa teki vaikutuksen. Alunperinhän se on samuraiden keskittymisharjoitus. Siinä kaikki liikkeet tehdään millimetrin tarkkuudella ja oikeassa järjestyksessä. Vain tiettyinä hetkinä saa keskustella, muuten ollaan hiljaa. Teeseremonia oli hieno meditatiivinen kokemus.

Riku: Toinen ääripää oli Sisiliassa, kun yöllä taksi-kuskin kanssa pysähdettiin bensikselle kahville. Saimme sormustimen kokaisen ristretton, eikä sen juomiseen ja maksamiseen mennyt minuuttiakaan.

Paula: Minä tykkään niin ulkomailla kuin täällä Suomessakin nauttia kuumaan maitoon sekoitettuja kahveja ja kylmiä frappeja. Välillä maailmalla oli hyvää suomalaista kahvia ikävä ja niinpä kerran kun olin joulun Kanarian kohteessa, siskot toivat minulle jouluruokaa ja Juhla Mokka -kahvia.

Tunna: Tunnustan olevani tee-hifisti ja siksi kannan aina omat teet mukana maailmalla. Nytkin kun olen pitkään Intiassa, otin 2 kg teetä mukaani. Hyvän paikallisen teen löytäminen vie liikaa aikaa.

Riku: Vaikka aina matkoilla mennäänkin paikallisten suosimiin paikkoihin.

Paula: Samoin, aina vapaalla vuokrattiin auto ja lähettiin tutustumaan ympäristöön.

Riku: Ei matkailun tarvitse olla överä eikä isoja seikkailuja. Voihan valmistakallakin ottaa vaikka auton tai paikallisbussin ja lähteä tutustumaan aidompaan meininkiin.

Paula: Aidosta tuli mieleen, että pelkäsin tänne tullessani, että joudun maistamaan jotakin Mad Cook -tyylisiä heinäsiirkoja tai jotain.

Tunna: Löytyy meiltä vietnamilainen lääkepullo, jossa on käärme ja skorpionin sisällä. Haluatko maistaa?



Kööpenhaminan kahvilat

Paulig Instituutin väki kävi kesällä tutustumassa Kööpenhaminan kahvilatreendeihin. Mielikuvaksi jäi, että Helsingissä laatu kahvia arvostetaan ja hifistellään vähintäänkin yhtä innokkaasti kuin Tanskan maalla – ellei enemmänkin.

Kahvilatrendeiksi voisi summata vahvan visuaalisen brändäyksen, joka yltyä aina take away -kupeista kangaskasseihin ja myytävistä t-paidoista kahvilaitteisiin. Kahvijuumista pinnalla ovat cortado sekä erilaiset jääkahvijuumat kuten kahvipirttelöt.



Tutustumisen arvoisia kahviloita:

The Coffee Collective | Israels Plads, Vendersgade 6D, 1363 København K ja Jægersborggade 102200 København N

• Pienpaahtimo, kahvikonsultointiyriitys ja kahvila. Baristat ovat voittaneet monia kansainvälisiä kisoja. Tarjolla mm. käsinsuodatettua kahvia. Uutuutena kahvin makuparit.

Estate Coffee | Gammel Kongevej 1, 1610 København V

• Kahvilalla myös oma pienpaahtimo, panostaa laatu kahviin. Ammattitaitoiset baristat osaavat suosittelaa asiakkaan makumieltymyksiä tyydyttävää kahvilaatua.

Democratic Coffee Bar | Krystalgade 15, 1172 København

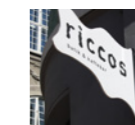
• Skandinaavisen raikas ja tyylikäs kahvila panostaa laatuun niin kahvissa kuin ruokatuotteissakin.

Kent Kaffe Laboratorium | Nørre Farimagsgade 70 - 1364 København K

• Erikoistunut suodatinkahvin valmistamiseen monella eri menetelmällä. Toimii pienpaahtimona, paahdokone näkyvästi esillä kahvilassa. Valikoimassa vain luomukahveja.

Riccòs

• Kahvilaketju, jolla tunnistettava visuaalinen ilme. Tuoreustakuu: kahvipavut käytetään aina 12–14 päivän sisällä paahdosta.



Miksi kahvia pitää sekoittaa?



KAHVITOHTORI VASTAA

Kun kahvia valmistetaan suodattamalla, vahva kahvi valuu lasipannun/säiliölaitteen pohjalle. Sekoittamisen tarkoituksena onkin saada keitetystä kahvimäärästä tasalaatuista ennen tarjoilua.

Sekoita lasipannussa keitetty kahvi lusikalla. Kun käytät säiliölaitetta, laske vähintään ¼ valmista kahvia hanasta kaatokannuun ja kaada se takaisin säiliöön, vaikka säiliössä olisikin sekoitusputki.



TERVETULOA INNOSTAVIIN KAHVIKOULUTUKSIIN!

Baristan perusteet (1 pv)

Opi kaikki tarpeellinen kahvista! Kurssilla perehdytään kahvin matkaan pavusta kuppiin, opetellaan oikeaoppiset valmistustavat ja aistiensavareilla arvioinnilla pureudutaan kahvin syvimpään olemuksen. Käytännön harjoitusten avulla opetellaan kahvinvalmistuksen tekniikoita ja espressopohjaisien juomien valmistusta.

Kurssipäivät 12.11. ja 10.12. klo 9–16. Hinta 150,00 € (+ alv. 24 %)

Baristan taito (½ päivää)

Hio baristataitojasi intensiivisessä pienryhmäopetuksessa! Kurssilla keskitytään espressopohjaisiin kahvijuumiin. Pääpaino on käytännön harjoituksissa, joiden avulla opitaan oikeaoppiset valmistusmenetelmät ja varmistetaan lopputuloksen tasalaatuisuus. Ryhmäkoko on maksimissaan kahdeksan henkilöä. Soveltuu Baristan perusteet -kurssin suorittaneille tai pitkään kahvinvalmistuksen parissa työskennelleille kahviammattilaisille.

Kurssipäivät 29.10. klo 16–20. ja 14.11. klo 12–16. Hinta 90,00 € (+ alv. 24 %)

Baristan taidot edistyneille (½ päivää)

Syvennä kahvitetutustasi maistamisen ja käsin tekemisen kautta! Kurssilla opitaan maistamaan alkuperämaakahvien vivahteita ja harjoitellaan tunnistamaan kahvisekoitusten eroja. Kahvin käsin-suodattamiseen perehdytään esimerkiksi Hario V60 ja Aeropress -menetelmillä. Kurssilla päästään kuulemaan myös Pauligin pääamaistajan, Marja Tourin, mietteitä kahvimaailman ajankohtaisista aiheista. Kurssi soveltuu parhaiten Baristan perusteet ja Baristan taito -kurssin käyneille.

Kurssipäivä 23.10. ja 18.12. klo 12–16. Hinta 90,00 € (+ alv. 24 %)

Menestyvä kahvila (1 pv)

Kurssilla käydään läpi menestyksen kulmakiviä: mitkä tekijät ovat olennaisia henkilökunnan ammattitaidossa, miten voit kehittää asiakaspalvelua, miten voit helposti tarjota asiakkaalle vaihtelua tuotteita yhdistelemällä, miltä kannattava liiketoiminta näyttää numeroiden valossa ja miten työpisteet ja -tilat on hyvä suunnitella ja järjestää tehokkaan myynnin mahdollistamiseksi.

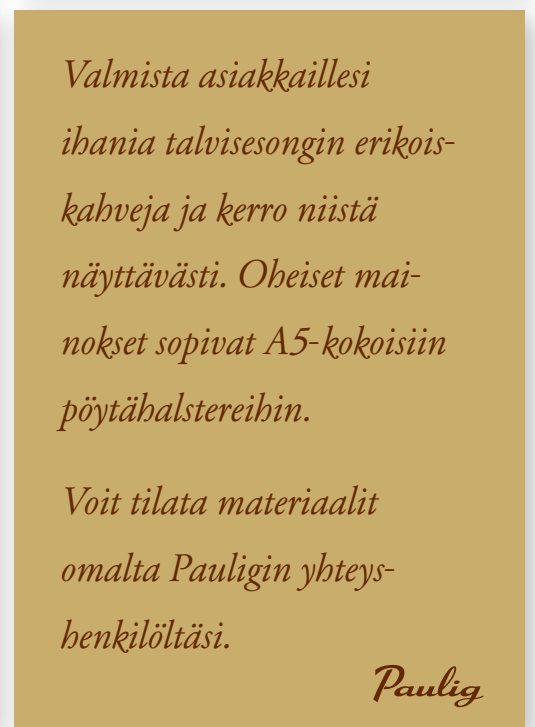
Kurssipäivä 26.11. klo 9.30–15. Hinta 150,00 € (+ alv. 24 %)

Verkkobaristakurssi (n. 30–40 min)

Hyvä alkeis- tai kertauskurssi internetissä! Kurssilla paneudutaan kahvijuumien perusteisiin ja opitaan mistä kahvi tulee, mitä hyvä kahvi edellyttää ja miten voi itse valmistaa erilaisia herkullisia kahvijuumia. Oppimista testataan erilaisilla harjoituksilla. Lopputestin läpäisy voi tulla 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



*Valmista asiakkaillesi
ihania talvisesongin erikois-
kahveja ja kerro niistä
näyttävästi. Oheiset mai-
nokset sopivat A5-kokoisiin
pöytähalstereihin.*

*Voit tilata materiaalit
omalta Pauligin yhteys-
henkilöltäsi.*

Paulig

Cupsolo Tazza Mint



- 4 cl minttuviinaa
- 1 kapseliannos Cupsolo Tazzaa (á 12 cl)
- kermavaahtoa
- Tazza-kastiketta

Valmista mukiin kaksi annosta Tazza-kaakaota Cupsolo-laitteella. Sekoita joukkoon 4 cl minttuviinaa. Koristele juoma halutessasi kermavaahdolla, jonka päälle voit vielä lisätä Tazza-kastiketta tai suklaarouhetta.

Christmas Coffee



- 1 cl kanelisiirappia
- Pauligin suodatinkahvia
- kevyesti vaahdotettua kermää
- päälle piparkakkumuruja ja
- Santa Marian Orange
- Pepper -maustetta

Kaada kahvikupin pohjalle sentti kaneli-siirappia ja täytä kuppi Pauligin suodatinkahvilla.

Jätä tilaa vaahdotetulle kermalle, jonka voit kaataa juoman päälle lusikan avulla. Kerman päälle voit halutessasi ripotella Santa Marian Orange Pepper -maustetta ja piparkakkumuruja.

Joululatte



- 1 annos Paulig-espressoa
- 2 dl maitoa
- 1 cl hunajaa
- 2 hyppysellistä kanelia
- 1 hyppysellinen muskotti-
pähkinää

Annostele hunajaa lasin pohjalle. Ripottele kaneli ja muskottipähkinä hunajan pinnalle. Kaada lämmitetty (62–65 °C), kevyesti vaahdotettu maito lasiin lusikkaa apuna käyttäen. Kaada lopuksi espresso.

Talviunelma



- 1 annos Paulig-espressoa
- 1 dl maitoa
- hyppysellinen vanilja-
sokeria
- valkosuklaarouhetta

Valmista cappuccino-kupin pohjalle annos espressoa. Lisää lämmitettyä ja vaahdotettuun maitoon hyppysellinen vaniljasokeria. Kaada maito espresson päälle. Koristele maitovaahdo valkosuklaarouheella.