

# Barista

KAHVIN  
AMMATTILAISILLE  
2 • 2014

## Kahvia kesän tapahtumiin

Jazz  
siivittää kahvi-  
nautintoja s. 4

Café Laurell  
hemmottelee  
leivoksilla s. 8

Venesatamassa  
maistuu  
kahvi s. 12



## Täällä ollaan, käytä hyödyksesi!

Uusi, kahden vahvan brändin – Pauligin ja Vendorin – yhdistymisestä syntynyt **Paulig Professional** on aloittanut toimintansa. Meiltä saat saman katon alta nyt niin laatukahvit kuin kahvilaitteet, tarvikkeet, huoltopalvelut ja Instituutin koulutukset.

Olemme vahvistaneet tiimiämme, panostamme asiakasymmärryksen syventämiseen ja kahvimarkkinan edelläkävijänä tunnemme suomalaisen kahvin kuluttajan. Tätä ymmärrystä hyödynnämme entistä laajemmin, jotta osamme tarjota eri tilanteisiin ja tarpeisiin juuri oikeat ratkaisut laajasta tarjoomastamme.

Valmistaudu kanssamme tulevaan kesäsesonkiin – mietitään yhdessä miten siitä tulee liiketoimintasi menestystarina!

Olethan jo tutustunut Paulig Professionalin uusiin kotisivuihin? Käy kurkkaamassa osoitteessa [www.pauligprofessional.fi](http://www.pauligprofessional.fi).

Kevätterveisin

Lenita Ingelin  
Business Unit Director  
Paulig Professional

**Paulig**  
PROFESSIONAL

### Barista

**Päätöimittaja** Outi Ruuskanen. **Toimitusneuvosto** Taina Aittasalo, Mika Erholtz, Harri Hytönen, Jenni Salmela, Mervi Siikala. **Sähköposti** [etunimi.sukunimi@paulig.com](mailto:etunimi.sukunimi@paulig.com). **Toimitus** SEK Loyal Oy. **Internet** [www.pauligprofessional.fi](http://www.pauligprofessional.fi). **Facebook** Paulig. **Lehti sähköisenä** [www.pauligprofessional.fi](http://www.pauligprofessional.fi). **Asiakaspalvelu** puh. 020 737 0000 ja [professional.fi@paulig.com](mailto:professional.fi@paulig.com). **Tilaukset ja osoitteenmuutokset** [asiakaspalvelu@paulig.com](mailto: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 • Kahvilaitteet • Kahvikoulutus Paulig Instituutissa • Konseptisuunnittelua • Professional Webshop [www.shop.pauligprofessional.fi](http://www.shop.pauligprofessional.fi)



## 4

Pori Jazzeilla nautitaan kesästä, musiikista ja hyvästä kahvista

## 6

Menestyskonsepti kahviliiketoimintaan



## 8

Café Laurellilla panostetaan vaihtoehtoihin

## 10

Päiväkahvilla Ansku Bergström



## 12

Hangossa nautitaan auringosta

## 14

Moskovan kahvitrendit

## 15

Laita jo kalenteriin aluekoulutusten päivämäärät

Uutuus  
Frezza Forte  
1.6. alkaen!



## Kesällä maistuu FREZZA

Pauligin Frezza on kesän ehdoton jano- ja herkuttelujuoma!  
Juomapullojen uusi design huomataan ja pullot houkuttelevat asiakasta nappaamaan ne mukaansa.

**K**esä on take away -juomien kulta-aikaa ja kisassa pärjäävät hyvin kylmän raikkaat Frezzat. Pullot on helppo ottaa mukaan ja nauttia jo matkalla, autossa tai vaikka puistopiknikillä.

Herkullinen Frezza on loistava vaihtoehto välipalaksi sekä kesällä erityisesti kuuman kahvin sijaan. Juoma piristää päivää ja auttaa makeanälkkään. Frezza sopii mainiosti myös monenlaisiin alkoholipitoisiin drinkkeihin.

### Kolme makua uusissa pulloissa

Frezza on vähälaktoosinen, täyteläinen maitokahvijuoma, joka sisältää annoksen aitoa espressoa.

Jokaiselle löytyy oma suosikkinsa, sillä Paulig Frezza -tuoteperheeseen kuuluvat suklaan makuinen **Paulig Frezza Mocca** ja miedosti vaniljan makuinen **Paulig Frezza Vanilla**.

**Paulig Frezza Latte** on kahvinen ja vähemmän makea maitokahvijuoma.

Uudessa **Paulig Frezza Fortessa** on tuplasti enemmän kahvia ja siksi sen kofeiinipitoisuus onkin korkea. Se on muihin Frezzoihin verrattuna

vähemmän makea, mutta silti täyteläisen pehmeä ja herkullinen. Juoma on täysin laktoositon.

Pulloissa on 25 cl täyteläistä maitokahvijuomaa. Pullot säilyvät suljettuna huoneenlämmössä 6 kk ja niissä on kätevä kierrekorkki. Pulloista saa 0,10 € pantin.

### Pidä uudistunut Frezza esillä ja kauppa käy!

Frezza on usein impulssiostos, joten sen menekiä edistää näyttävä esillepano. Kysy myyntimateriaalia oman alueesi edustajalta.



# Jazz siivittää kahvinautintoja

**Tervetuloa taas heinäkuussa Pori Jazzeihin kuuntelemaan hyvää musiikkia ja maistelemaan tunnelmaan sopivia Pauligin kahveja! Omat kahvitermarit voi tosiaankin jättää kotiin, kun parhaimmillaan kahvi tuodaan omalle piknik-viltille asti.**

**K**ahvikulttuurin muutos näkyy festivaaleillakin. Pori Jazzin suurin kohderyhmä on 30–40-vuotiaat uusmaalaiset, jotka haluavat myös festivaaleilla nauttia laajasta kahvikirjosta.

Porissa ei juoda vain ”kahvia”, vaan siellä nautitaan Pauligin vivahteikkaita suodatinkahveja, erikoiskahveja ja laadukkaita kahvidrinkkejä. Valikoiman laajentaminen erikoiskahveihin on entistä helpompaa myös festivaaleilla, kun Paulig Cupsolo -kapselilaitteella valmistuu vaivatta kaikki kuumat juomat.

Nähdään siis heinäkuussa Porissa mahtavan musiikin, mukavan tunnelman ja hyvän kahvin merkeissä! Sitä odotellessa voidaan fiilistellä näissä viime kesän tunnelmissa.

## Paulig Coffee Bar

Vilkaalla Jazzkadulla Paulig Coffee Bar huokui tyylikkyyttä ja hyvän kahvin tunnelmaa.

Matka Jazzeille voi olla myös matka uusiin kahvielämyksiin. Kahvilan henkilökunta kyseli jokaisen asiakkaan kahvimakua ja suositteli sitten sen mukaista kahvia, esim. mustaherukkaan vivahtavaa Paulig Kenya -alkuperämaakahvia tai erittäin voimakasaromista Paulig Parisien -kahvia.

Sama asiakkaan omiin mieltymyksiin perustuva suosittelu jatkui erikoiskahveissa, jotka oli valmistettu Espresso Baristasta tai Favoritosta.

## Letkeästi kahvivaunusta

Supersuosituksista Pauligin kahvivaunusta sai nopeasti apua, kun kahvihammasta alkoi pakottaa. Ei kun kahvit vaunusta mukaan ja jatkamaan konserttipiknikkiä!

Vaunun ilme viesti jo kauas, että sieltä saa hyvää kahvia. Paulig Mundo -suodatinkahvin

lisäksi musiikkivieraita hemmoteltiin erikoiskahveilla, Frezzalla ja Just-T -teellä.

## Kesän kuumin hitti!

Ehdottomia hittejä olivat take away -kahvia varten suunnitellut kantotelineet, joilla sai kätevästi vietyä kahvia kerralla useammallekin kaverille.

## Kahvi tuodaan viltille asti

Aina festivaalivieraiden ei tarvinnut edes liikkua omalta penkiltään tai viltiltään, vaan he saivat kahvia suoraan kahvirepusta. Paulig Mundo -kahvi oli niin suosittuja, että täydennettyään reppunsa kahvinmyyjät pääsivät tuskin monta askelta, kun janoinen musiikkiyleisö jo piiritti heidät.

## Kahvidrinkit lämmittävät

Kahvi maistui myös drinkkisekoituksissa, jotka erityisesti illan ja yön tunteina lämmittivät mukavasti. Porissa oli tarjolla mm. Frezza & Rum, Kenya Sunrise, Coffee Mojito ja Malibu Cappuccino ja Just-T -jääteetä rommilla tai ilman.

Drinkit oli suunniteltu Paulig Instituutissa erityisesti Pori Jazzeja varten. Drinkkeissä painotettiin näyttävyyden lisäksi sitä, että niitä on helppo ja nopea valmistaa. Festivaaleilla drinkit tarjottiin muovimukeista.

Erityisesti drinkkeissä myyntimateriaalin näyttävyydellä on suuri merkitys. Niinpä kaikista eri juomista olikin erilaisia halstereita ja alusia, joissa drinkin koostumus kerrottiin tyylikkään kuvan kera. ☺



## Näin massakahvitus onnistuu

- Varaa tarpeeksi henkilökuntaa. Ihmiset eivät halua käyttää aikaansa jonottamiseen.
- Panosta kahvilaitteiden määrään ja laatuun.
- Kouluta henkilökunta käyttämään laitteita oikein. Varmista aina, että tarjottu kahvi on tuoretta ja henkilökunta tuntee myynnissä olevat tuotteet.
- Tutustu tapahtuman aikatauluihin, että voit valmistautua isompiin myyntipiikkeihin.
- Mieti kohderyhmän kahvitottumuksia ja tarjoa heille heidän makunsa mukaisia kahveja.
- Ota tarpeeksi ajoissa yhteyttä omaan Pauligin yhteyshenkilösi, joka auttaa kahvi-valinnassa, laitteiden hankinnassa, koulutuksessa ja erilaisissa asiakkaiden kohtaamisissa. Onnistuneita kahvihetkiä!





# KAHVINMAKUISIA MENES

**Kun tarvitset mitä tahansa kahviliiketoimintaan liittyvää, oikea osoite on Paulig Professional. Meiltä saat räätälöidyn ratkaisun, jonka avulla tarjoat omille asiakkaillesi nautinnollisia kahvielämyksiä.**

## ASIAKKAITASI VARTEN

Kaikki lähtee siitä, että kahviliiketoimintasi olisi kannattavaa. Tarjoamme käyttöösi koko repertuaarin; meiltä saat kahvit ja kahvilaitteet ja esim. asiantuntevaa sparrausapua kahvin roolista kokonaistarjonnassa, katetavoitteista, uusimmista trendeistä ja monesta muusta kahviin liittyvästä aiheesta.

Ota aina rohkeasti yhteyttä meihin!

## KAHVI on kaiken a ja o

Saat meiltä ehdotuksia, millaiset suodatinkahvit, alkuperämaakahvit ja espressot tukisivat liiketoimintaasi parhaiten.

Suomalaisten kahvimieltymykset monipuolistuvat jatkuvasti. Tuotekehityksemme työskentelee tiiviisti ajan hermolla vastaten erilaisiin kahvitarpeisiin.



## KAHVILAITTEET varmistavat hyvän maun

Sopivaa kahvilaitetta mietittäessä otetaan huomioon mm. kuinka paljon kahvia valmistat päivässä, haluatko myydä erikoiskahveja, onko

käytössäsi vesiliitäntää ja kuinka paljon aikaa sinun on mahdollista käyttää laitteen puhdistukseen.

Hyvän kahvin valmistaminen vaatii myös toimivat oheistarvikkeet, kuten take away, lasi- ja termoskannut, laitekohtaiset suodatinpaperit sekä vesisuodattimet. Kahvi maistuu hyvältä vain puhtaalla laitteella valmistettuna. Saat meiltä kullekin kahvilaitteelle soveltuvan puhdistusaineen sekä tarvittavat puhdistusvälineet.

## RAHOITUS helposti

Kahvilaitteet saattavat olla suuriakin investointeja. Ei hätää, halutessasi tarjoamme sinulle valmiin rahoitusratkaisun tai vaihtoehtoisesti voit vuokrata laitteen käyttöösi.

## HUOLTO pelaa vauhdikkaasti

Kahvilaitteiden huoltopalvelumme kattaa koko maan. Huoltosopimus varmistaa, että asiakkaasi saavat mahdollisimman hyvää kahvia ja ettei kahvin tarjoamiseen tule tarpeettomia katkoksia. Uuden kahvilaitteen asennuksen yhteydessä annamme aina käyttöönottokoulutuksen ja



*Pauligin uudessa showroomissa ovat kaikki kahvilaitteet esillä. Ota yhteyttä omaan yhteyshenkilöösi ja tule vierailulle!*

# TYSTARINOITA

opetamme päivittäiset pesu- ja huoltorutiinit.

Tavoitat meidät arkisin klo 8–16 numerosta 020737 0005. Voit täyttää huoltokutsun verkkosivuillamme tai lähettää sähköpostia osoitteeseen [professional.huolto@paulig.com](mailto:professional.huolto@paulig.com).

## KOULUTUS tekee mestareita

Paulig Instituutin kursseilla pääset tutustumaan kahvin matkaan pavusta kuppiin, opit oikeat kahvinvalmistustavat, saat ajatuksia ja ideoita liiketoimintasi tueksi sekä kuulet kahvimaailman ajankohtaisia asioita. Katso uusimmat kurssit s. 15.

## MYNNINEDISTÄMISMATERIAALIT saavat kassakoneen laulamaan

Asiakkaasi haluavat tietää, mitä hyvää heille tarjoat. Kerro se heille näyttävillä pannuklipseillä, myllytarroilla, kolikkomatoilla, ständeillä, julisteilla... Tilaa näyttävää myynninedistämismateriaalia omalta yhteyshenkilöltäsi. 📍

[www.pauligprofessional.fi](http://www.pauligprofessional.fi)

*Olemme apunasi ja räätälöimme sinulle tilanteeseesi parhaiten sopivan kokonaisratkaisun. Sähköposti: [etunimi.sukunimi@paulig.com](mailto:etunimi.sukunimi@paulig.com)*



## Ota yhteyttä!



**Sami Kejonen** | Asiakkuuspäällikkö  
puh. 041 541 5599  
*Läntinen Suur-Helsinki, Länsi-Uusimaa, Espoo, Nurmijärvi, Vihti, Riihimäki, Kirkkonummi, Raasepori, Hanko, Lohja, Forssa (G)*



**Kimmo Niementeräs** | Asiakkuuspäällikkö  
puh. 040 551 7848  
*Itäinen Suur-Helsinki, Itä-Uusimaa, Vantaa, Kerava, Tuusula, Järvenpää, Mäntsälä, Hyvinkää, Hämeenlinna, Riihimäki, Sipoo, Porvoo, Loviisa (H)*



**Peter Hellström** | Asiakkuuspäällikkö  
puh. 041 541 5585  
*Turku, Uusikaupunki, Rauma, Pori, Salo, Loimaa (F)*



**Marko Alenius** | Asiakkuuspäällikkö  
puh. 0400 926 677  
*Tampere, Ikaalinen, Keuruu, Jyväskylä, Jämsä, Orivesi, Valkeakoski, Sastamala (D)*



**Jari Salomaa** | Asiakkuuspäällikkö  
puh. 040 825 2654  
*Lahti, Heinola, Mikkeli, Lappeenranta, Imatra, Kouvolaa, Joutsa, Kotka, Hamina, Anjalankoski (E)*



**Tapio Julmala** | Asiakkuuspäällikkö  
puh. 040 825 2502  
*Varkaus, Savonlinna, Joensuu, Kuopio, Iisalmi, Nurmes, Lieksa, Äänekoski (C)*



**Tapio Peltola** | Asiakkuuspäällikkö  
puh. 0400 265 492  
*Vaasa, Seinäjoki, Kankaanpää, Virrat, Kokkola, Pietarsaari, Ylivieska, Nivala, Ähtäri, Raabe (B)*



**Jani Pitkänen** | Asiakkuuspäällikkö  
puh. 040 561 5687  
*Oulu, Kajaani, Kuhmo, Kemi, Tornio, Rovaniemi, Lappi, Kainuu (A)*



**Tuomas Mantere** | Avainasiakaspäällikkö  
puh. 040 563 5107  
*Horeca, catering, julkinen hallinto, Wiburi Oy Aarnio Metro, Heinon Tukku Oy, Patu Palvelutukkurit*



**Jyri Lylykorpi** | Avainasiakaspäällikkö  
puh. 0400 411 000  
*Horeca-jälleenmyyjät*



**Teijo Mäkilä** | Avainasiakaspäällikkö  
puh. 0400 430 338  
*Meira Nova*



**Joel Kanerva** | [joel@vendor.ax](mailto:joel@vendor.ax)  
puh. 040 5 484 230  
*Abvenanmaa*



**Pasi Raito** | Field Sales Manager  
puh. 050 552 9889  
*Horeca, majoitus- ja ravintolaketjuasiakkaat, Kespro*



**Mika Erholtz** | Business Manager  
puh. 040 502 3436

Café Laurellin kodikas konditoria-kahvila sijaitsee entisessä pankkitalissa Hämeenlinnan torin reunalla. Kilpailu kahviasiakkaista on alueella kova, mutta Laurellille on aina riittänyt kahvikissoja ja herkkuja nauttimaan runsaasta leipomotarjonnasta ja hyvästä kahvista.



# Laurellilla tehdään mitä asiakas toivoo

– Meillä on pitkät perinteet, sillä äitini ja tätini perustivat leipomon jo 1947 ja kahvilatoimintakin tuli mukaan jo 50-luvun alussa, kertoo yrittäjä, toimitusjohtaja *Heikki Kokko*.

Nykyisin kahvila-konditorioita on jo seitsemän ja leipomoita kaksi. – Asiakkaille on merkityksellistä, että kaikki on oman leipomon tuotteita ja ihan tässä lähellä leivottuja, Kokko kertoo.

## Yli 400 leipomotuotetta

Hämeenlinnan kahvilassa asiakas suorastaan häikäistyy valtavasta leivonnaisten, kakkujen ja piiraiden valikoimasta. Tulee ihan vaikeuksia valita!

– Teemme leipomoissa yhteensä yli 400 erilaista tuotetta. Vähentäminen on vaikeaa, sillä jos jätämme jonkun tuotteen pois, niin sitä kysytään heti seuraavana päivänä ja seuraavana ja seuraavana... Sitten se onkin taas jo melkein pakko palauttaa takaisin tuotantoon, Kokko naurahtaa.

## Teemaleivoksia asiakkaiden toiveista

Tunnetuin Laurellin leivoksista on Hämeenlinnan oman suurmiehen mukaan nimetty Sibelius-leivos.

Laurellilta tilataan valtavasti erilaisiin teemoihin tai tapahtumiin liittyviä leivoksia ja kakuja. – Teemme Hämeenlinna-leivosta ja esim. Aulangolle teemme joka kesä teeman mukaisen leivonnaisen. Kun Hämeenlinnan museo täytti vuosia, juhla-leivos valmistettiin museon omalla vanhalla reseptillä, Kokko kertoo.

Erityisesti häkkakkuja ja synttärkakkuja tehdään yhä enemmän asiakkaiden toiveista. Suosikkeina ovat erilaiset valokuvakakut sekä muotokakut, jotka voivat esittää vaikka autoa tai Barbie-nukkeä.

## Odottaminen vaihtuu herkutteluksi

Laurellilla on käytössä yrityksille suunnattuja Herkuttele hetki -seteleitä, joilla saa valinnan mukaan kahvia, wienereitä ja leivoksia.

– Yritykset ostavat nivaskan seteleitä ja kun heillä sattuu vaikka joku viivästys, he voivat antaa setelin omalle asiakkaalleen ja sanoa, että odottaminen sujuu mukavammin tuolla Laurellin kahvilassa. Yritykset käyttävät seteleitä myös hyvittääkseen pientä virhettä tai juhlistaakseen onnistunutta kauppaa, Kokko kertoo.

## Tummapaahtoinen vaihtoehto valloittaa

Kokko painottaa kahvin isoa merkitystä Laurellin kahviloille: – Sekä kahvin että leipomusten pitää olla hyviä, sillä yhdessä ne muodostavat nautinnollisen kahvihetken. Meillä on tarjolla Juhla Mokka -kahvia, se on niin itsestäänselvyys, ettei sen valintaa ole tarvinnut edes miettiä.

Uutuutena Laurellilta saa nyt myös Juhla Mokka Tumma Paahto -kahvia.

– Halusimme tarjota asiakkaille vähän vaihtelua kahvinkin suhteen. Asiakkaiden on helppo kokeilla uutuutta, kun se kuitenkin on tuttua Juhla Mokka -kahvia vähän eri makuisena.

Asiakkaat ovat ottaneet rinnakkaiskahvin hyvin vastaan ja se on kirvoittanut monta kiitosta asiakkailta. – Aiomme jatkossa aktiivisesti suositella asiakkaille toista kahvivaihtoehtoa. Se on hyvää asiakaspalvelua ja asiakkaat saavat taas uudenlaisia kahvielämyksiä, Kokko sanoo.

– Juhla Mokka Tumma Paahto -kahvin parhaisi makupareiksi sopivat suklaiset ja kermaiset leivonnaiset tai suolaiset piiraat. Täällä Laurellilla on mahtavat mahdollisuudet valita toisiaan täydentävä suussa sulava makupari, sanoo Pauligin yhteyshenkilö *Marko Alenius*.

## Kakkoseksi Suomen paras leipomo -kisassa

Laurellin leipomon runsas valikoima, käsityöläisyys ja leipomusten hyvä maku on kiirinyt kauas. Kun Jimillä suunniteltiin uutta ruokaohjelmaa leipomoista, tuotantoyhtiö otti yhteyttä Heikki Kokkoon.

– Oli jännittävää olla mukana kisassa, varsinkin kuin menestyimme niin hyvin ja tulimme kisassa kakkoseksi. Ohjelma on tuonut ihan uudenlaista näkyvyyttä leipomoillemme ja se näkyy myös kahviloissa asiakaskunnan lisääntymisenä, Kokko sanoo. 🍪

## Kanta-asiakas nauttii iltapäiväkahvista

Café Laurellin vakioasiakas *Veikko Saari* pistäytyi iltapäiväkahville. – Käyn usein, kun täällä on hyvää kahvia ja runsaasti hyviä pullia ja leivoksia. Ja tiskin takana on aina niin ystävällisiä tyttöjä, Saari sanoo. Kahvilassa soitetaan säännöllisesti myös taustamusiikkia ja Saari on usein ollut viihdyttämässä asiakkaita pianomusiikillaan.

Saari valitsi kuppiinsa vaihteeksi Juhla Mokka Tumma Paahto -kahvia ja juo sitä tyytyväisenä. – Olen ostanut tätä kotiinkin ja hyvältä tuntuu. Tässä on jotenkin pehmeä ja tarttuva kahvin aromi. Mukavan vahvaa, Saari tuumiselee ja hörppii kahviaan.







*Maistuisiko  
tänään  
tumma vai  
vaalea  
Juhla Mokka?*





## Tanssii Anskun kanssa

Tanssinopettaja Ansku Bergströmin sydän sykkii tanssille. Paulan kanssa kahvitellessaan Ansku kertoi nauttivansa pitkistä viikonloppubrunsseista ystäviensä kanssa.

### Paula: Mitä uutta tanssirintamalta?

Ansku: Olen aina rakastanut tehdä töitä lasten kanssa. Nyt opetan nuorten Move Kids Dance Schoolissa, jossa annan 5–15-vuotiaille mm. latino- ja dancetunteja. Lisäksi valmennan kilpatanssijoita ja olen mukana Jarkko Tammisen Stars Show -kiertueella.

**Mikä tanssissa viehättää?** Tanssissa yhdistyvät urheilu, musikaalisuus ja sosiaalisuus. Se on fyysistä liikuntaa ja taidetta yhtä aikaa.

**Onko sinulla lempitanssi?** Rumba on suosikkini. Se on liikekieleltään supernaisellinen ja siinä kerrotaan aina rakkaustarina. Toinen lempparini on iloinen ja värikäs samba.

**Mitä tykkäät Tanssii Tähtien Kanssa -ohjelmista? Olet ollut nyt kolme kertaa mukana ja Antti Tuiskun kanssa voitittekin komeasti.** Ohjelman teko on rankkaa niin fyysisesti kuin henkisesti, varsinkin jos kilpailussa pääsee pitkälle. Tanssi vaatii molemmilta osapuolilta innostusta ja erityisesti oppilaalta pitkäjänteisyyttä oppia uusia taitoja.

### Voiko ihan jokainen oppia tanssimaan?

Kyllä voi, tärkeintä on oma asenne ja usko, että oppii varmasti. Naisille sanoisin, että antakaa miehilleen mahdollisuus tanssimiseen, antakaa heille tilaa ja aikaa.

### Miten kahvi liittyy tanssijan arkeen?

Aamuni alkaa aina kahvilla. Yritän olla kiirehtimättä ja opettelen nauttimaan rauhassa aamiaisesta ilman sähköpostia tai Facebookia. Kun teen koreografioita, niin kahvi piristää ja tuo inspiraatiota. Päivällä juon kahvia, mutta en enää klo 17 jälkeen.

### Millaisia ovat parhaat kahvihetkesi?

Viikonloppuisin rakastan käydä brunssilla! Siellä saattaa vierähtää kolmekin tuntia hyvien ystävien kanssa.

### Tykkäät siis käydä kahviloissa?

Pidän perinteisistä, tunnelmallisista kahviloista. Kun käyn ulkona syömässä, haluan aina kahville eri paikkaan saadakseni tuplanautinnon.

**Lempikahvisi?** Pidän tummapaahmoisesta luomukahvista. Tummapaahtoinen on jotenkin pehmeämpää ja lempeämpää maultaan. Erikoiskahveista latte on suosikkini.

### Kerrotko jonkun kahvimuiston?

Olin Neljän tähden illallinen -ohjelmassa emäntänä ja tarjoillessani kahvia onnistuin kaatamaan sen vieraani syliin. Eikä siinä vielä kaikki, vaan kaadoin kahvit vielä seuraavankin vieraan syliin! Silloin kyllä nolotti...

### Voisitko kuvailla Tanssii Tähtien Kanssa -tanssipartneritasi erilaisina kahveina?

Antti Tuisku olisi intensiivinen espresso. Jarppi Leppälä on niin periksiantamaton, että hän olisi ehkä Presidentti-kahvi mustana nautittuna. Mert Otsamo olisi ilman muuta macchiato, hän on niin taiteellinen. ☕

## Nyt kapselilaite tuoremaidolla!

Uusi kapselilaite Paulig Cupsolo Lattensia on täydellinen ratkaisu todelliselle kahvin ystäväälle, sillä laitteella voi valmistaa maitokahvijuomat tuoreesta maidosta.

Laitteessa on irrotettava 1,2 litran vesisäiliö sekä 0,9 litran maitosäiliö. Paulig Cupsolo Lattensia valmistaa juomat 19 barin paineella, mikä mahdollistaa täydellisen creman muodostumisen.

Laitteessa on useita käyttömukavuutta lisääviä ominaisuuksia kuten automaattinen virran-  
katkaisu, automaattinen kapselinpoisto ja huuhtelutoiminto.

Kapselivalikoimasta löytyy perinteiset kahvit ja erikoiskahvit sekä teetä ja Tazza-kaakaota. Markkinoiden ainoalla puhdistus-kapselilla puhdistat Cupsolo-laitteesi helposti ja nopeasti.

Paulig  
Cupsolo  
LATTENSIA



Katso video Cupsolon puhdistuksesta  
[www.paulig.fi/tuotteet/cupsolo](http://www.paulig.fi/tuotteet/cupsolo)

## Uutta Nuova Simonellilta

Nuova Simonelli on italialainen perinteisiä espressolaitteita valmistava yritys, joka valmisti ensimmäisen modernin espressolaitteen jo vuonna 1936. Tänäkin Nuova Simonelli panostaa voimakkaasti tuotekehitykseen ja se on ollut mm. usean vuoden ajan World Barista Championship virallinen laitetoimittaja.



*Aurelia II Digit* on Nuova Simonellin uutuus, jonka toiminnot helpottavat baristaa täydellisen espresson valmistamisessa. Soft Infusion System (SIS®) eliminoi kahvikakun pakkaamisessa ilmevät erot, ja varmistaa tasaisen lopputuloksen. Tämä innovatiivinen esisuodatusjärjestelmä suihkuttaa veden kahvikakun keskeltä ulospäin eliminoiden kanavoitumisen ja maksimoiden uutoksen. Syvät suodatuskupit puolestaan edesauttavat hyvän creman muodostumisessa.

Valumaa voi tarkastella gruppopeilien kautta. Lopputulos on hyvä, vaikka käyttäjä ei olisikaan ammattibaristan tasoinen kahvinvalmistaja.

Aurelia-sarjassa on kiinnitetty erityistä huomiota käyttöergonomiaan, mm. kahva on muotoiltu baristan rannetta säästäväksi.

## Tehokas ja tarkka espressopapumylly

Uudessa Nuova Simonellin *Mythos One* espressopapumyllyssä on tehokas ja tarkka jauhatus, jolla hukkaan menevän kahvin määrä minimoituu. Laitteessa on mikrometrinen karkeudensäätö, LCD-näyttö ja 1,3 kg papusäiliö. Lukittuva teline gruppokahvalle vapauttaa baristan kädet muuhun työhön jauhatuksen aikana.

Clima-Pro -teknologia pitää laitteen ja pavut jatkuvasti vakioämpötilassa, lopputuloksena tarkempi ja luotettavampi jauhatus baristan taitoihin katsomatta. Laite on erityisen hiljainen.

Kysy lisää laitteista omalta yhteyshenkilöltäsi  
tai sähköpostilla [professional.fi@paulig.com](mailto:professional.fi@paulig.com)



## Nautiskele vuosikerta-kahvista



Vuosikertakahvi  
*Presidentti Special Blend 2014*

on erikoissekoitus, jonka makean marjainen lumo syntyy Colombia Nariño -pavuista. Niiden aromikas maku kehittyy poikkeuksellisen korkealla jopa 2 300 metrin ja juuri sopivassa lämpötilassa. Kukkamaista eleganssia kahviin tuovat Ethiopian Sidamo -pavut. Paahtoaste 2.

Saatavilla 1.5. alkaen. Rajoitettu erä.

Katso lisätietoja: [www.paulig.fi/tuotteet/presidentti](http://www.paulig.fi/tuotteet/presidentti)

## Kahvirasia ammentaa perinteistä



Juhla Mokka täyttää jo 85 vuotta ja syntymäpäiviä juhlistetaan luomalla menneestä uutta. Teema näkyy myös uudessa Juhla Mokka -kahvirasiassa, jonka kuvituksen on suunnitellut *Janine Rewell*.

Kuvitus on saanut inspiraationsa Pauligin Paulan perinteisestä Sääksmäen kansallispuvun kuosista, värimaailmasta sekä Sääksmäen kansallisromanttisista maisemista.

Rajoitettu erä kahvirasioita on myynnissä kesäkuun alusta. Kahvirasia sisältää Juhla Mokka-suodatinkahvia sekä bambusta valmistetun kahvimitan.

Lue lisää [www.paulig.fi/tuotteet/juhla-mokka](http://www.paulig.fi/tuotteet/juhla-mokka)

# Merta, aurinkoa, kalaa ja kahvia

**Hangonkylän venesataman idylliseen PÅ Krokeniin tullaan maitse ja meritse. Istutaan terassilla ja nautitaan kahvista ja lohileivistä. Ja kun isompi nälkä yllättää, siirrytään kuuluisan saaristolaispöydän ääreen.**

**P**unainen hirsitalo nököttää satamassa kuin se olisi siihen maasta kasvanut. Rakennuksessa sijaitseva PÅ Kroken -ravintola keskittyy herkullisiin kalaruokiin ja sen saaristolaispöydässä saakin maistella kymmeniä eri tavoin valmistettuja kalalajeja.

– Kesällä suuri osa asiakkaista on veneilijöitä, jotka tulevat ravintolaan nautiskelemaan tai hakevat kahvit mukaansa omalle veneelle, kertoo paikan omistaja *Magnus Ekström*.

## Hyvä maine houkuttaa

PÅ Krokeniin tullaan syömään kauempaakin. Paikan maine kiirii viidakkorumpuna suusta suuhun ja suosittelijoita riittää. Asiakkaina on paljon veneilijöitä, kesänvietettäjiä, turisteja, yrityksiä ja paikallisia asukkaita.

Kesällä paikka on auki joka päivä ja talvella viikonloppuisin. Ravintola toimii myös tilausravintolana.

## Eurolla kahvia

Terassilla kahvista nauttiva hankolainen huikkaa ohi menessään, että Krokenilla on EU:n halvin kahvi. Ehkei ihan niin, mutta onhan euron kahvi nykyisin poikkeuksellista.

– Ei meillä ole mitään syytä pitää kahvin hintaa korkeana. Asiakkaiden on helppo ostaa edullisen kahvin seuraksi muuta hyvää, vaikka graavilohileipä, Ekström kehuu.

sestä käyntikerrastaan, että takuuvarmasti saavat hyvän pihvin. Periaatteena on tehdä kaikki aivan mahdollisimman hyvin, Ekström sanoo.

## Innovatiivisia uutuuksia

Viking Seafood osallistui kesällä 2013 ensimmäistä kertaa Euroopan suurimmille kalamessuille Belgiassa ja pääsi heti uusien innovatiivisten kalatuotteiden finaaliin. – Siellä oli 1650 yritystä,

*Euron kahvi innostaa ostamaan muutakin.*



*Kohota on taas kesä ja kiirettä, tuumaa Magnus Ekström.*

## Ammattikalastaja tarjoaa parastaan

Ekström on kolmannen polven ammattikalastaja. Yritysrppääseen kuuluu myös kalajalostamo Viking Seafood, jonka tuotteita tarjoillaan useissa ravintoloissa ympäri maata ja joita myydään esim. Stockmannilla ja Hakaniemen Kauppahallissa.

Idea ravintolasta syntyi, kun Ekström halusi laajentaa kalaruokien saatavuutta. Paikka löytyi Hangonkylän venesatamasta, jonka vanhaa elintarvikekioskia laajennettiin v. 2005.

– Kokonaisuuteen kuuluu kahvila ja PÅ Kroken -ravintola. Laajennustyöt jatkuvat edelleen, kun kahvila sai lisätilaa ja terassin koko tuplattiin toissa kesänä, Ekström kertoo.

Mikäs sen ihanampaa kun istuskella terassilla meren äärellä, katsoa kauniita veneitä ja nauttia kahvikupposesta tai muusta sopivasta juomasta.

Krokenilla tarjoillaan Juhla Mokka -kahvia ja Presidentti Tumma Paahto -kahvia. Espresso pyöräytetään Pauligin kahvilaitteella Paulig Original Espresso -pavuista.

– Juhla Mokka on Suomen suosituin kahvi ja siksi meilläkin on sitä, Ekström sanoo. – Kun ravintolaan tullaan pitkälle illalliselle, sen tietenkin kruunaa hyvä kahvi ja avec. Myös kahvi-drinkit ovat suosittuja, esim. Irish Coffee voi kesäillan kääntyessä yöksi mukavasti lämmittää terassilla istujaa.

## Klassikot jyräävät

PÅ Krokenin ruokalista perustuu skandinaavisuuteen, jossa on ripaus vaikutteita Välimereltä ja Aasiasta. Ruokalistalla suositaan klassikoita.

– Suositut ruokalajit, kuten Gambas al Ajillo, tiikeriravut valkosipuli-persiljavoissa, Toast Skagen ja pippuripihvi ovat olleet listalla todella pitkään. Emme vaihtele listan ruokalajeja vain vaihtamisen vuoksi. Monet tulevat tänne vasiten syömään esim. pippuripihviä ja he tietävät edelli-

joista finaaliin pääsi vain 25. Me olimme siinä joukossa lämminsavulohi-sinhomejuusto-tuotteellamme, Ekström hehkuttaa.

Tuottoisat messut synnyttivät kontakteja ympäri maailmaa. Kalajalostamo aikookin laajentaa vientiä mm. Venäjälle, Saksaan, Espanjaan ja Kiinaan.

Ekströmin kiikarissa on myös perustaa PÅ Krokenin kaltainen kalaravintola Helsinkiin. 🍷

## Makumuistot seuraavat kotiinkin

PÅ Krokenissa asiakaskokemus viedään taidolla loppuun asti. Kun asiakas kahvilassa syö kalaleivän tai ravintolassa herkuttelee täyteläisellä lohikeitellä, voi hän lähteissään ostaa mukaansa silliä, lohta, kylmäsavustettua siikaa ja muita kalajalostamon tuotteita. Maistuvat viemiset muistuttavat vierailusta pidempään.



59°49,1' N 22°58,1' E

## Kesäriennot kutsuvat

### Tule maistelemaan!

Taste of Helsinki valtaa jälleen 12.–15.6. Kansalaistorin puiston Helsingissä. Tervetuloa nauttimaan korkeatasoisesta fine dining -tarjonnasta ja maistelemaan Pauligin uutuuskahveja.

Lumoudu uuden Presidentti Special Blend 2014 -kahvin elegantista mausta, jossa kukkaisuus kohtaa kypsien marjojen moniulotteisuuden. Samalla pääset myös tutustumaan Paulig Cupsolo -makuihin – kupillinen kerrallaan.

Nähdään Kansalais-  
torilla!



### Legendat kohtaavat

Pori Jazzeissa 12.–20.7. on runsaasti tähti-esiintyjä maailman huipulta. Tule fanittamaan, nauttimaan, seurustelevaan, piknikille.... Ja kun kahvihammasta alkaa jomottaa, avun tarjoaa Paulig.



### Musiikkia ja taidetta

Helsingissä 8.–10.8. Flow Festival tarjoaa valikoiman tämän hetken kiinnostavinta musiikkia, kaupunkikulttuuria, visuaalista taidetta ja laadukasta ruoka- ja juomatarjontaa. Nähdään siellä!

### Tutustu tapahtumiin!

[tasteofhelsinki.fi](http://tasteofhelsinki.fi), [porijazz.fi](http://porijazz.fi), [flowfestival.com](http://flowfestival.com)



## Näin huomioit venäläisiä asiakkaita

### TÄSSÄ PARHAITA VINKKEJÄ:

**Runsas ja vaihteleva menu.** Venäläisille kahvilat eivät ole pelkkää kahvia varten, vaan he haluavat nauttia myös ruokaa (salaattia, keittoja, jne.) sekä kunnan jälkiruokia. Kahviuomissa on hyvä olla valinnanvaraa ja venäläiset nauttivat mielellään laadukasta teetä, esim. Just-T -teetä. Menu on hyvä olla myös venäjäksi.

**Kotoisuus.** Venäläiset tulevat kahvilaan nauttimaan kahvista, ruoasta ja seurasta, joten heitä miellyttää mukavan kotoinen ilmapiiri.

**Wifi.** Kahvilassa usein myös työskennellään tai viihdytään somessa, joten kahvilassa/ravintolassa pitää olla siihen tarvittava varustus.

**Leikkinurkka lapsille.** Venäläiset arvostavat lapsiaan ja sitä, että heitä varten on mahdollisesti oma leikkinurkkaus ja parhaassa tapauksessa jopa leikkikiti.

**Avoin näkyvyys.** Vieraat nauttivat, kun kokin tai baristan työskentelyyn on avoin näköyhteys. Asiakas näkee, miten ruoka tehdään ja ainahan voi oppia uutta.

## Moskovassa puhaltavat vienot kahvituulet



Venäjällä suositaan teetä, sehän on selvä, mutta kyllä rajan takana kahviakin juodaan. Instituutin väki kävi työmatkalla Moskovassa ja tutkaili siinä sivussa itänaapurin kahvikuulumisia.

Innovatiivisia kahviloita saa Moskovasta hetken hakea ja ilman paikallista opasta niitä voi olla vaikea löytää. Moskovan kokoisessa miljoonakaupungissa itsenäisiä trendikahviloita on vain muutamia, sen sijaan monikansallisia kahvilaketjuja, kuten Starbucks ja McCafé, löytyy useampikin.

Trendikahviloiden sapluuna tuntuu olevan kaikkialla kutakuinkin sama – Moskovan “hifistelykahvilat” näyttivät aika lailla samalta kuin kahvilat Kööpenhaminassa tai Berliinissä.

### Vitriinit notkuvat herkkuja

Moskovan kahviloissa kakkuvitriinit notkuivat herkkuja ja nälkäinen sai varmasti syötävää. Näinhän ei aina trendikahviloissa ole, kun päätuotteena on nimenomaan kahvi.

Suosittu käsinsuodatusbuumi on saapunut myös Moskovaan. Menetelmistä yleisin oli Chemex.

### Vierailemisen arvoisia kahviloita Moskovassa

**Kahvila LES**  
Rozhdestvenskiy bul'var 10/7,  
Moscow 107031

**Upside Down Cake Company**  
76 B. Gruzinskaya Street, Moscow 123047

**Double B Coffee & Tea**  
Milyutinskiy per. 3, Moscow 101000

**Coffeemania**  
useita pisteitä eri puolella Moskovaa

# Tule kuulemaan uusia kahvi-ideoita

**Haluatko tarjota asiakkaillesi parhaita makuja? Näetkö omat mahdollisuutesi makujen maailmassa? Tervetuloa mais-telemaan uutuusiamme ja kuulemaan uusia ideoita kahviliiketoimintaasi.**

**P**auligin maksuttomissa aluekoulutuksissa kuulet tuoretta asiaa kahvista ja kahvialan trendeistä. Saat samalla viimeisintä tietoa menestyvistä kahvi- ja kahvilaateratkaisuista.

**ROVANIEMI** 20.5.2014, klo 14–17  
Hotelli Santa Claus, Korkalonkatu 29, kokouskabinetti Lohi

**OULU** 22.5.2014, klo 14–17  
Sokos Hotel Arina, Vanhan Paloaseman Ullakko, Kauppurienkatu 24 A, 3. kerros

**KUOPIO** 2.9.2014, klo 14–17  
Paikka ilmoitetaan myöhemmin

**JYVÄSKYLÄ** 3.9.2014, klo 14–17  
Paikka ilmoitetaan myöhemmin

**TAMPERE** 1.10.2014, klo 14–17  
Paikka ilmoitetaan myöhemmin

**LAHTI** 29.10.2014, klo 14–17  
Paikka ilmoitetaan myöhemmin

**TURKU** 12.11.2014, klo 14–17  
Paikka ilmoitetaan myöhemmin

*Ilmoittaudu alueesi koulutuspäivään  
aula@paulig.com tai soittamalla Pauligille  
(09) 31981.*

## Tervetuloa innostaviin kahvikoulutuksiin!

### Baristan perusteet (1 päivä)

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

**Kurssipäivät 5.6., 23.9., 14.10. ja 19.11.  
klo 9–16. Hinta 150,00 € (+ alv. 24 %)**

### Baristan taito (½ päivää)

Hio baristataitojasi intensiivisessä pienryhmä-opetuksessa! Kurssilla keskitytään espressopohjaisiin kahviuomiin. 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 18.9. ja 20.11. klo 12–16,  
21.10. klo 16–20. Hinta 90,00 € (+ alv. 24 %)**

### Baristan taidot edistyneille (½ päivää)

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

**Kurssipäivät 25.9. ja 4.11. klo 12–16.  
Hinta 90,00 € (+ alv. 24 %)**



### Menestyvä kahvila (1 päivä)

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

### Verkkobaristakurssi (n. 1½ tuntia)

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. Vuorovaikutteisella kurssilla oppimista testataan erilaisten harjoitusten- ja videoiden avulla. Lopputestin läpäissyt voi tulostaa itselleen diplomin kurssin suorittamisesta. Kurssi myös ruotsiksi ja englanniksi.

**www.pauliginstituutti.fi.  
Hinta 12,00 €. Kysy myös verkkokurssi-sopimuksesta oppilaitoksille!**

LUE LISÄÄ JA ILMOITTAUDU KURSSEILLE: [www.pauliginstituutti.fi](http://www.pauliginstituutti.fi)



## Miten espressolaitteen grupot puhdistetaan?

### KAHVITOHTORI VASTAA

Grupot puhdistetaan päivittäin. Laita gruppokahvaan pesusovitin ja annostele siihen noin teelusikallinen Puly-pesuainetta. Aseta kahva laitteeseen ja paina espressopainiketta. Anna käydä 5–10 sekuntia ja paina stop-painiketta. Toista neljä kertaa.

Irrota kahva laitteesta ja huuhtele gruppopesä huolellisesti painamalla espressopainiketta muutaman kerran. Harjaa samalla gruppopesän tiiviste ja sihti harjalla.

Kiinnitä kahva pesusovittimen kanssa takaisin laitteeseen ilman pesuainetta. Paina espressopainiketta, anna käydä 5–10 sekuntia ja paina stop-painiketta. Toista vähintään kuusi kertaa. Lopuksi valuta gruposta vettä läpi ja puhdistus on valmis.

Tarkista aina puhdistusohjeet laitteen manuaalista.



Paulig

## ICE STRAWBERRY



Jäätävän hyvä juoma, jossa Frezzaa, mansikoita, vaniljajäätelöä ja jäitä.



Paulig

## JÄÄTELÖESPRESSO



Vaniljajäätelöä ja tuplaespresso.



# Yllytä asiakkaitasi herkuttelemaan!

Hyödynnä Pauligin valmiit mainokset ja saat asiakkaasi kokeilemaan hyviä comboja ja uusia herkullisia makuyhdistelmiä. Keskiostos nousee kuin huomaamatta ja asiakas saa uudenlaisia elämyksiä.

Oheiset mainokset sopivat A5-kokoisiin halstereihin. Voit tilata materiaalit omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi.

