

Barista

KAHVIN
AMMATTILAISILLE
1 • 2014



Parhaat
kahvintaitajat
palkittu s. 3

Sundmansilla
kahvi kruunaa
aterian s. 8

Juha Tapion
keikoilla kuluu
kahvia. s. 10



Monta syytä juhlaan

Alkanut vuosi tuo paljon uutta tullessaan. Tästä lähtien teemme töitä kanssanne nimellä **Paulig Professional**. Uuden liiketoimintayksikömmme suunnannäyttäjänä **Lenita Ingelin** esittäytyy sivulla 6 ja kertoo, miten voimme palvella teitä entistä kattavammin.

Juhlan aiheita on monia. Asiakkaamme juhlivat, kun esim. Levillä ja Rukalla täytetään pyöreitä vuosia. Onnea ja lumirikasta sesonkia pohjoiseen! Me taas juhlistamme kahden vahvan kahvibrändimme pitkää taivalta, sillä Presidentti ja Juhla Mokka ovat hivelleet makuhermojamme jo 85 vuoden ajan. Hienoon historiaan tukien on hyvä rakentaa uutta – tässä lehdessä Juhla Mokka on parrasvaloissa.

Rovaniemellä ja Turussa juhliataan myös, kun Kultakuppi ja Kultainen Gruppo -kisojen voitto on ratkennut.

Nautinnollisia hetkiä kahvikupposten äärellä,

Outi Ruuskanen
Marketing Communication Manager
Paulig Professional



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/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 • Kahvilaitteet • Kahvikoulutus Paulig Instituutissa • Konseptisuunnittelua • Paulig Shop -verkkokauppa www.pauligshop.fi



3

Parasta kahvia saa Turusta ja Rovaniemeltä.

6

Paulig on monipuolinen kahvikumppani.

7

Sopiva papumylly joka lähtöön.



8

G.W. Sundmans on kulinariistin paratiisi.

10

Juha Tapio kertoi Paulalle, millaiset kahvihetket ovat hänen elämässään parhaita.



12

Juhla Mokka täyttää jo 85 vuotta.

15

Verkkobarista-kurssi on uudistunut.

Voittajat on valittu!

**Paulig palkitsi jälleen vuoden parhaimmat kahvikokemukset
Vuoden Kultakuppi ja Kultainen Gruppo -kunniamaininnoin.
Kovan kisan voittajat löytyivät Turusta ja Rovaniemeltä.**

– Kilpailuun ilmoittautui runsaasti erilaisia kahviloita ympäri Suomea. Mukana oli ketjupaikkoja ja yksittäisiä ravintoloita ja kahviloita, kertoo tuomariston jäsen ja Paulig Instituutin koulutusasiantuntija *Ulla Suoraniemi*.

Menestymiseen vaadittiin hyvää kahvia ja kaikin puolin mutkattomasti toimiva kokonaisuus. Huomiota kiinnitettiin selkeään liikeideaan, jota kaikki kahvilassa tukee: kahvi, tarjoilut, sisustus, astiat, työntekijöiden asut jne.

– Tärkeintä oli totta kai kahvin maku. Sen lisäksi painottui ammattitaitoinen ja ystävällinen asiakaspalvelu, Suoraniemi jatkaa.

Finalistit omaa luokkaansa

Molempien sarjojen finaalikolmikot saivat paljon yleisöäänä. Tuomaristo arvosti henkilökunnan kiinnostusta hyvän kahvin valmistamiseen sekä kahvin tasalaatuisuutta eri käynneillä.

– Tasalaatuisuus on tärkeää, jotta jokainen asiakas saisi saman hyvänmakuisen kahvikupillisen ja hyvän kahvilakokemuksen riippumatta siitä, kuka tiskin takana on tai minä viikonpäivänä paikassa vierailee, Suoraniemi painottaa.

Kultakuppi-voittaja



Rovaniemellä suodatin-kahvia vailla vertaa

Vuoden Kultakuppi myönnetään kahvilalle, jossa tarjotaan nautinnollista suodatin- tai vastaavalla menetelmällä valmistettua perinteistä Pauligin kahvia. Palkinnon sai *Choco Deli & Bakery*.

Rovaniemen keskustan hurmaavasta suklaapuodista löytyy käsintehtyjen konvehtien lisäksi pressopannulla valmistettua Presidentti Tumma Paahto -kahvia.

Näin palkintoraati arvioi kahvilaa:

- Kahvi oli tuoretta ja maistui juuri siltä miltä pitääkin.
- Kahvi valmistettiin tilauksesta pressopannulla.
- Asiakaspalvelu oli rentoa ja iloista.
- Henkilökunta todella tunsii niin konvehdit kuin kahvinkin.
- Kahvilassa kiire katoaa.

Esittely sivulla 4

Kultainen Gruppo-voittaja



Turussa parasta erikoiskahvia

Vuoden Kultainen Gruppo -kunniamaininnan saa puolestaan kahvila, jossa tarjotaan laadukasta Pauligin espressoa ja cappuccinoa. Tänä vuonna palkinnon sai *W wine & deli*.

Turun keskustan tyylikkään moderni kahvila/viinibaari houkuttelee nauttimaan arjen luksuksesta.

Näin raati arvioi kahvilaa:

- Baristojen hyvä ammattitaito näkyi taidolla valmistetuissa juomissa.
- Harkittu ja tyylikäs konsepti.
- Upea paikka, joka houkutteli jäämään kahville.
- Ystävällinen ja ammattitaitoinen henkilökunta.
- Paikkaa suosittelee mielellään ystäville!

Esittely sivulla 5



Karoliina Sääskilabti tuo tilauksen pöytään ja tarjoaa asiakkaalle nautinnollisen kahvielämyksen.

Täydellistä kahvia ja ihanaa suklaata

– Tämä tuli aivan täytenä yllätyksenä! Pitää varmaan ruveta lottoamaan, kun näin onnistaa, nauraa voittajakahvilan omistaja **Jouko Rajanen** Rovaniemen **Choco Deli & Bakery**stä.

Nimikin jo paljastaa, että kahvilasta saa suklaata. Vieläpä itse tehtyä ja aivan taivaallisen hyvää. Maut vaihtuvat jatkuvasti Joukon kokeilujen myötä ja esim. ennen joulua vitriinissä oli n. 30 erilaisen suklaan valikoima.

Suklaan ja muiden herkkujen pariin kahvilassa saa Suomen parasta suodatinkahvia.

– Tarjoamme asiakkaillemme Presidentti Tumma Paahto -kahvia. Halusimme erottua lähialueen kahviloista ja siksi valitsimme kahviksikin eri maun. Palaute on ollut hyvää ja kuuleepa asiakkailta välillä, että täältä saa Rovaniemen parasta kahvia, Jouko kertoo.

Hetki rauhoittua

Pienen intiimiin kahvilaan tullaan nauttimaan rentouttavasta kahvihetkestä. Paikassa ei ole edes kelloja, joten kaikki kiire häviää kerralla. Kun kahvikin tulee pienellä viiveellä pressopannusta tarjoiltuna, on rauhallinen kahvihetki valmis.

– Halusimme, että jokainen asiakas saa aina varmasti tuoretta kahvia ja siihen pressopannu on hyvä ratkaisu, Jouko kertoo.



Pressopannulla kahvin valmistaminen vie enemmän aikaa, mutta se ei ole asiakkaita haitannut.

– Kahvi on aina yksilöllisesti juuri kyseiselle asiakkaalle tehty. Pressopannu ja syötävät tarjoillaan asiakkaalle pöytään, mikä sekin alkaa olla harvinaista nykyään, kahvilatyöntekijä **Milla Eskelinen** kertoo.

Pressopannun etuna on tuoreuden ja rauhallisen pysähtymisen lisäksi myös se, että pannussa riittää nautittavaa parinkin kupillisen verran.

Herkulliset makuparit

Choco Deli & Bakery on jo puolitoista vuotta seisonut Rovaniemen Lordi-aukion laidalla.

Omistajista Jouko Rajanen vastaa suklaista ja **Jukka Saarelainen** leipomuksista.

Miljöö, tuotteet, palvelu – kaikki ovat Choco Delissä kohdallaan. Joukon mukaan tärkeintä on jatkuva uuden kehittäminen ja yrittäminen. Joukon omaa sydäntä lähinnä ovat tietenkin suklaan valmistus ja uudet maun.

– Suklaa on mainio makupari kahville, sillä maun täydentävät toisiaan. Meillä suosituin maku on hillakonvehti. Miehet haluavat usein kahvinsa kanssa konjakin- tai romminmakuista tummempaa suklaata, Jouko kertoo.



Jouko Rajanen kehittää kahvilaan koko ajan uutta.

Asiakkaan hyvä olo tärkeintä

Kultakuppi-kisan yksi arviointiperusteista on asiakaspalvelu.

– Meillä ei ole mitään valmista palvelumallia, vaan palvelu tulee henkilökunnalta luonnostaan. Pitää olla aitoutta, tilannetajua ja kykyä lukea asiakasta, Jouko sanoo.

Milla liputtaa rauhallisuuden puolesta: – Jokainen asiakas otetaan omana itsenään ja hänelle annetaan kaikki se aika, mitä hän tarvitsee. Vaikka olisi kiirekin, sitä ei näytetä. Asiakkaan hyvä olo on tärkeintä. ☺

Kultainen
Gruppen-voittaja



Arjen luksusta

Turussa tyylikäs W wine & deli tarjoaa Suomen parasta erikoiskahvia.
– Rohkaisemme asiakkaita kokeilemaan. Asiakkailla on oma makunsa ja meidän tehtävämme on kuunnella ja toteuttaa asiakkaan kahvitoiveet, kertoo W wine & delin barista *Mari Jokelainen*.



– Turun ydinkeskustaan Kauppatorin kulmalle, Sokos Wiklundin haluttiin 2011 perustaa kansainvälisen tyylin kahvila. Haluamme tarjota asiakkaillemme helposti lähestyttävää luksusta arkeen, kertoo ryhmäpäällikkö *Timo Hällfors* Turun Osuuskaupasta.

– W wine & deli on mielen ja kielen nautinto-paikka. Eräskin asiakas kommentoi, että kuin palanen Barcelonaa olisi tuotu Turkuun, naurah-taa ravintolapäällikkö *Marje Nurmi*.

Sisustuksessa korostuu design ja vahvat brändit. Tarjolla on suklaata, sushia, salaatteja, leivonnaisia ja pikkusuolaisia, kaikki herkut on itse tehty paikan päällä. Itse suunnitelluissa vitriineissä ja pyörivässä leivostelineessä herkut saavat veden kielelle.

Suosittelun voima

– Kun asiakas tilaa kahvia, kysymme josko hänelle tänään maistuisi vaikka cappuccino. Usein asiakas ihastuu kahviin niin, että seuraavalla kerralla hän jo pyytääkin erikoiskahvia, Jokelainen kertoo.

Baristat myös saavat asiakkaat huomaamaan, kuinka erikoiskahvit voivat aina olla eri makuisia.

– Teemme makusiirapeilla ja mausteilla jatkuvasti variaatioita. Kuukausittain nostetaan joku sesongin mukainen erikoiskahvi esille, jolloin se on asiakkaalle helppo valinta. Kahvilassa myydyistä kahveista n. 80 % onkin erikoiskahveja, Mari kertoo.

Laadukas erikoiskahvi valmistetaan Paulig Espresso Barista ja Paulig Espresso Favorito -pavuista.

Mistä on hyvä barista tehty?

W wine & delin kahvilahenkilökuntaa yhdistää ammattiylpeys ja kunnianhimo tarjota hyvää kahvia. Heidän intonsa välittyy asiakkaille täydellisyttä hipovana palveluna.

– Meitä yllytetään koko ajan kokeilemaan ja keksimään uusia hyviä erikoiskahveja. Me kaikki rakastamme kahvia ja innostumme uusista vaihtoehdoista ja kuvioinneista, Mari Jokelainen hehkuu.

– Koskaan ei voi osata liikaa, siksi harjoittelemme erikoiskahvien tekemistä koko ajan ja tsemppaamme toisiamme, *Terbi Elsilä* kertoo.

Elsilän mukaan asiakaspalvelusta ei koskaan tingitä, vaan asiakkaat huomioidaan aina yksilöllisesti. Kivana yllätyksenä asiakkaalle tulee kahvin kanssa tarjottava palanen itse tehtyä suklaata.

W wine & delissä henkilökunnan ammattitaitoon kuuluu myös laaja viinituntemus. Viinit vaihtuvat sesonkien mukaan.

Konekin vaatii rakkautta

Mari Jokelainen on käynyt Paulig Instituutissa Barista-koulutuksessa. Muuten kahviasiassa tehdään tiivistä yhteistyötä Pauligin myyntineuvottelijan *Peter Hellströmin* kanssa.

Kilpailuraatiin henkilökunnan ammattitaito teki suuren vaikutuksen. Raadin vierailulla Mari kertoi juuri säättäneensä myllyä, koska sää oli muuttunut ja siksi espresso ei valunut enää samalla lailla.

– Kone vaatii jatkuvaa huolenpitoa ja rakkautta, Mari sanoo. ☕



Terbi Elsilä, Sini Nevalainen, Marje Nurmi ja Mari Jokelainen tietävät, miten tehdään Suomen parasta erikoiskahvia!

Kaikki kahviin liittyvä samasta paikasta



– Saman katon alta saa nyt kattavasti kaiken, mitä kahviliiketoiminnassa tarvitaan: kahvin, laitteet, huollon, myyninedistämistuen, koulutuksen ja laitteiden rahoitussopimukset yhteistyökumppaneiden kautta. Tarjoamme asiakkaille vaivattomuutta ”one stop shopping” -periaatteella, kertoo *Lenita Ingelin*, kahvi-ryhmän Out-of-Home-liiketoiminnasta vastaava johtaja.

Ingelin siirtyi Pauligille viime syksynä ja sai vastattavakseen omaksi liiketoimintayksiköksi eriytetyn Out-of-Home-yksikön. Suurimpia muutoksia yksikössä on Vendorin siirtyminen kokonaan Pauligin omistukseen.

– Kaksi vahvaa taloa yhdistyivät: Pauligilla on vahva kahvibrändi ja Vendorin valttina on vahva palvelumyyntikonsepti. Asiakkaallamme on jatkossa yksi kumppani, joka auttaa häntä menestymään omassa kahviliiketoiminnassaan, Ingelin korostaa.

Pauligin OOH-liiketoiminta kasvaa kohisten kansainvälisilläkin markkinoilla Baltiassa, Ruotsissa, Norjassa ja Venäjällä.

Asiakasymmärrys ratkaisee

Ingelinin mukaan Paulig pyrkii ylittämään asiakkaan odotukset:

– Se tarkoittaa, että meidän myynnillä ja markkinoinnilla on hyvä ymmärrys asiakkaiden liiketoiminnasta, kahvin roolista kokonaistarjonnassa, katetavoitteista, asiakaskunnasta ja heidän toiveistaan, uusimmista trendeistä jne. Ingelin luettelee.

Tavoitteena on syvällisesti ymmärtää horeca-asiakkaiden tarpeita.

– Ymmärryksen myötä voimme tuoda heille ratkaisuja jo ennakkoivasti, ennen kuin niitä meiltä edes pyydetään.

Pelkkä asiakasymmärrys ei vielä riitä, vaan lisäksi on oltava iholla myös kuluttajien eli asiakkaiden asiakkaiden tarpeista.

Räätälöityä kumppanuutta

Miten kaikki tämä sitten näkyy Pauligin asiakkaalle?

– Segmentoimme tarjoamaa entistä paremmin, kun otamme asiakkaiden yksilölliset tarpeet huomioon. Tuomme heille tietoa, oikeanlaisia tuotteita ja palveluja, jotka auttavat heitä menestymään omassa bisnessessään.

Kun vahva asiakasymmärrys yhdistetään ”one stop shopping” -periaatteeseen, tuloksena on monipuolinen kumppanuus:

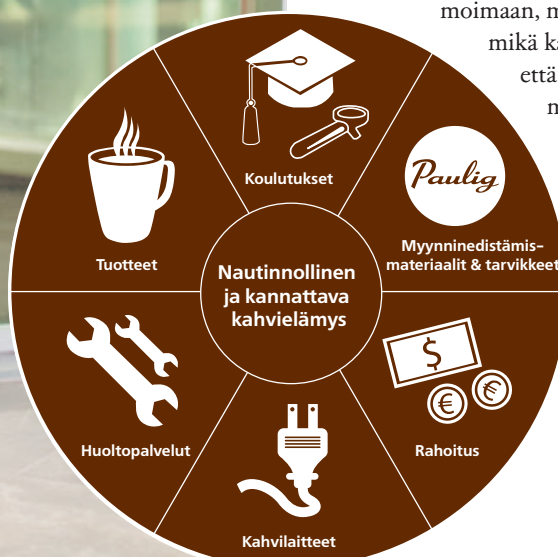
– Asiakas saa meiltä kaiken mikä liittyy kahviin. Pystymme optimoimaan, mikä laite sopii juuri tämän asiakkaan tarpeisiin ja mikä kahvi sopii parhaiten liikeideaan. Tavoitteena on, että asiakkaamme pystyy tarjontamme avulla rakentamaan mahdollisimman houkuttelevan kokonaisuuden omille asiakkailleen.

Haastakaa meidät!

Ingelin lähettääkin terveisiä Pauligin horeca-asiakkaille:

– Haastakaa meidät! Kertokaa meille odotuksistanne, niin me etsimme teille ratkaisuja. ☕

Paulig tarjoaa koko kahviliiketoiminnassa tarvittavan tuote- ja palvelupaletin.





PAIKAN PÄÄLLÄ JAUHETTU ON PARASTA

Kahvin aromit saadaan parhaiten esiin jauhamalla kahvi pavuista juuri ennen valmistamista. Vastajauhetusta kahvista leviää ympäristöön hyvä tuoksu, joka varmistaa asiakkaille tuoreen kahvinautinnon. Myös Pauligin tutkimukset vahvistavat asiakkaiden arvostavan sitä, että kahvi jauhetaan paikan päällä tuoreista pavuista. Pauligilta löydät erilaisia espresso- ja suodatinkahvimyllyjä kaikkiin tarpeisiin.

NOPEA MYLLY RAVINTOLAKÄYTTÖÖN

Grindmaster 190SS -suodatinkahvimylly sopii pienen kokonsa ansiosta moniin paikkoihin. Mylly jauhaa kahvipapuja lasikannu- tai termoskeitin suodatinsuppilollisen kerrallaan. Jauhatusta voidaan säätää.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa papumyllyssä on yksi papusäiliö. Suosittu mylly on nopea, hiljainen ja helppokäyttöinen.

MYYMÄLÄKÄYTTÖÖN

Bunn-O-Matic G3A -suodatinkahvimylly on oiva valinta take away -myyntiin tai myymälöihin, joissa kahvipavut jauhetaan paikan päällä kotiin vietäväksi.

Myllyä on helppo käyttää ja yksinkertainen säätää, joten asiakas voi käyttää sitä itsekin. Myllyssä on useita eri jauhatuksia esim. espresso ja pannujauhatukset.

AINA TASALAATUISTA

Helppokäyttöisellä *Nuova Simonelli Mythos -espressomyllyllä* kahvit valmistuvat tasalaatuisina henkilökunnan vaihtumisesta huolimatta. Automaattiespressomyllyyn on ohjelmitavissa kolme erilaista annoskokoja vapaan annostuksen lisäksi.

Automaattinen annoskoon jauhatusta vapauttaa baristan kädet vaikkapa valmistelemaan maidon vaahdotusta, jolloin kahvinvalmistus nopeutuu.

Myllyssä on myös automaattinen, säädettävissä oleva pakkaaja, joka ehkäisee baristan rasitusvammoja.

KOVAAN KULUTUKSEEN

Nuova Simonelli MDX -espressomylly on kestävä ja edullinen perusmylly paikkoihin, jossa erikoiskahveja myydään paljon. Myllyn jauhesäiliöstä kahvi annostellaan yksi annos kerrallaan. Ammattitaitoinen barista voi myös annostella vapaasti kahvia säiliöstä haluamansa määrän.

Puoliautomaattisen espressomyllyn jauhatuskarkeuden voi säätää portaattomasti eri kahveille ihanteelliseksi.

ANNOS KERRALLAAN

Kaksisäiliöinen *Bunn-O-Matic MHG -suodatinkahvimylly* on tarkoitettu ravintolakäyttöön.

Säiliöihin voi valita vaikkapa tumma- ja vaaleapahtoisen kahvin. Jokaiselle kahville ohjelmoitu jauhatusprofiili tallentuu mikrosirulle, josta tieto siirtyy suodatinsuppilon kautta kahvilaitteeseen. Näin myllyä ei tarvitse erikseen säätää jokaisen kahvinvaihdon yhteydessä.

Toiminto mahdollistaa useiden kahvilaatujen käytön päivän aikana, sillä MHG-laitteeseen voi ohjelmoida useiden kymmenien kahvien valikoiman. Mikäli haluat tarjota iltaa kohti tummempia kahveja, voit säilyttää lisäsäiliöitä kätevästi MHG-telineessä.



MHG-myllyn pariin soveltuu hyvin esim. ICBA-kahvin-suodatuslaite.



Lisätietoa myllyistä saat omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi.

Miten papumyllyä säädetään?

KAHVITOHTORI VASTAA

Espresson ihanteellinen valumisaika on 20–30 sekuntia, jotta kahvista saadaan kaikki maku- ja aromiaineet esille. Valuma-aikaan voi vaikuttaa säätämällä papumyllyä.

Mikäli jauhatusta on liian hienojakoista, vesi valuu liian hitaasti kahvikakun läpi ja lopputuloksena on yliuuttunut, kitkerä espresso. Tällöin myllyä on säädettävä karkeammalle.

Liian karkea jauhatusta taas päästää veden kahvikakun läpi liian nopeasti, jolloin lopputulos on aliuuttunut, vetinen. Tällöin myllyä pitää säätää hienommalle.





Ravintolapäällikkö Philipp Westerling (vas.) ja keittiöpäällikkö Matti Jämsén maistelevat kahvin ja leivonnaisten makupareja.



Kulinaristin paratiisi

Helsingin Etelärannassa sijaitsevan ravintola G.W. Sundmansin tasoa kuvastaa, että ravintolan keittiöpäällikkö Matti Jämsén on parhaiten Bocuse d'Or -kisassa menestynyt suomalainen.

– Päättävöittemme on tuottaa asiakkaille elämyksiä. Kokonaisuus muodostuu uniikkista ympäristöstä, parhaista raaka-aineista valmistetusta ruoasta, viinikellarin valikoimasta sekä palvelustamme, luetteloi ravintolapäällikkö *Philipp Westerling*.

Wow-efekti muodostuu heti, kun astuu sisään 1820 valmistuneeseen Engelin piirtämään taloon. Viime vuosisadan vauraan porvariskodin ilmapiiiri on lähes käsin kosketeltava.

– Talo on restauroitu alkuperäiseen asuunsa 1980-luvulla. Tämä on suojeltu kohde, joten olemme päässeet vaikuttamaan vain seinien maalamiseen, valaistukseen ja tekstiileihin, Westerling sanoo.

Tavoitteena Bocuse d'Or -voitto

Ravintola on todellinen kulinaristin paratiisi. Keittiössä taiteilevat Bocuse d'Or -kisoihin valmistautuvan keittiöpäällikkö Matti Jämsénin lisäksi Vuoden kokki 2012 *Eero Vottonen* sekä *Kalle Tanner*.

2011 Lyonissa järjestetyssä finaalissa Jämsén nousi Bocuse d'Or -kilpailun viidennelle sijalle ollen kisan kaikkien aikojen menestynein suomalainen. Nyt kilpailu on Matti Jämsénin elämässä etusijalla.

– Tähtään voittoon. Olen valmis heittäytymään tähän täysillä ja tammikuusta eteenpäin harjoittelen päätoimisesti toukokuussa pidettäviä Euroopan karsintoja varten. Royal Ravintolat on yksi kilpailutiimin tärkeimmistä sponsoreista, ja se on taannut minulle mahdollisuuden ammattimaiseen harjoitteluun, Jämsén kiittää.

Sundmansin asiakkaille kilpailu näkyy jatkuvana kunnianhimoisena ruokailan kehitystyönä. Loppusyksystä asiakkaat saivat ainutlaatuisen mahdollisuuden maistella Jämsénin Bocuse d'Or -menua ja ravintola olikin jatkuvasti täyteen varattu.

Ruokailuelämys lähtee omista lautasista

Sundmansilla on täysin oma, Jämsénin suunnittelema lautassarja, joka on tehty Arabian taideosastolla käsityönä.

– Minulla on aina voimakas visio ruokannoksesta. Lautanen on se tyhjä tila, tabula rasa, johon annokseni suunnittelen. Lautassarjaan

kuuluu 6 erilaista lautasta ja niistä saadaan rakennettua yhteensä 15–20 erilaista kokonaisuutta, Jämsén kertoo.

Sundmansilla hemmotellaan asiakkaita modernilla pohjoismaisella ruoalla. Makumatka syntyy keittiömestarin päivittäisen inspiraation ja kauden parhaiden raaka-aineiden tuloksena.

Ravintola sai viime vuonna ”Rising Star” -maininnan Guide Michelinissä. Oppaassa punaisella värillä korostettu nimi kertoo ravintolan olevan matkalla kohti tähtiluokitusta.

Kahvi kruunaa aterian

Pauligin ja G.W. Sundmansin historia kytkeytyi toisiinsa jo yli sata vuotta sitten, jolloin Pauligin myyntikonttori toimi Sundmansin talossa. Sieltä kahvi toimitettiin asiakkaille ympäri Helsinkiä hevostarilla.

Talon kahveiksi on Paulig Professional -kahvisekoituksista valittu hyvin tummaksi paahdettu Dark Roast sekä pehmeän makea, voimakas Espresso.

– Kun vaihdoimme Pauligin alkuperämaa-kahveista Professional-kahveihin, tuli pääamaistaja *Marja Touri* varmistamaan, että laitteiden säädöt ovat täydelliset kahvinautintoa ajatellen, Westerling kertoo.

Kahvilla on Westerlingin mukaan suuri merkitys fine diningissa. – Kahvi on viimeinen asia, jonka asiakas saa nautittavakseen, joten sen on tuettava kokonaisuutta. Meidän makumaailmaamme sopi paahteisempi, robustimpi ja voimakkaampi kahvi. Pitkän tähtäimen haaveena on saada ihan oma kahvisekoitus.

Kahvin makuparina tarjotaan erilaisia petit fours -leivonnaisia. – Tarjolla saattaa olla esim. mini tarte tatin, mini lemon pie ja mini suklaa brownie.

Viinilista iPadissa

G.W. Sundmansilla on Helsingin ravintoloista laajin viinivalikoima, n. 500 viiniä. Perinteisen viinilistan tueksi ravintolassa on käytössä varta vasten ravintolaa varten kehitetty Sundmans Winebook-sovellus.

– Sovellus toimii iPadissa viinitarjonnan hakukoneena ja tietosovelluksena. Winebook helpottaa asiakkaan viinivalintaa ja avustaa ravintolan henkilökuntaa parhaan viinivaihtoehdon löytämiseksi. Sovellus ei korvaa asiantuntevaa sommelieria, vaan antaa asiakkaalle helpokäyttöisellä tavalla lisää tietoa viineistä, Westerling kertoo. ●





Juha Tapio tykkää kahvista niin että halkee

Paula istahti päiväkahville Juha Tapion kanssa. Muusikko paljasti, että parhaita kahvihetkiä ovat rauhalliset sunnuntiaamut espressosta nautiskellen.

Paula: Mitäs musiikkirintamalle nyt kuuluu?

Juha Tapio: Tammikuussa vietän kesälomaa ja helmikuussa keikkailu taas jatkuu. Uusin levy on otettu hienosti vastaan, ja se on myynyt jo tuplaplatinaa.

Mistä saat inspiraatiota? Usein alan vain räm-pytellä kitaraa ja yhtäkkiä tulee olo, että tästä se lähtee. Alitajuntaan on varastoitunut paljon asioita ja kappaletta tehdessä tulee illuusio, että nyt tässä tapahtuu jotakin mystistä. Haluankin säilyttää tekemisen mystisyyden, sillä ehkä se juuri on se laulun lahja.

Auttaako kahvi säveltämiseen? Askeettisessa työhuoneessani on kahvinkeitin ja tuopin kokoisia kahvimukeja, joten siellä tulee juotua runsaastikin kahvia.

Kerrotko lauluissasi itsestäsi? En toki. Kuitenkin yleiset asiat toistuvat kaikkien elämässä ja aina joku tulee sanomaan, että sanoitus oli kuin suoraan hänen elämästään.

Minä tykkään eniten hitistäsi Tykkään susta niin että halkeen. Mikä on oma suosikkisi?

Se on seuraavalla levyllä. Aina pitää jäädä olo, että voi laittaa paremmaksi. Sisimmässäni tiedän, mitä haluan sanoa, mutta en vielä ole saanut sitä tyhjentävästi ilmaistua. Ehkä paras ilmaisu ei koskaan löydykään ja se kuuluu pelin henkeen.

Mistä sinä tykkäät niin että halkeet? Muun muassa hyvästä kahvista ja duunista ja bändistäni.

Olet myynyt kultaa ja tuplaplatinaa ja sinusta on tehty kirja. Mitäs seuraavaksi? En koskaan tavoitellut noita asioita. Olin innoissani, kun laulamisesta tuli työ ja että musiikkini merkitsee jotain ihmisille. Kultalevyt ja muut ovat tulleet tekemisen myötä, eivätkä ne voi olla tärkeämpiä kuin itse tekeminen. Kun tämä joskus on ohi, ne ovat kivoja konkreettisia muistoja.

Muistatko, koska aloitit kahvin juonnin?

Vasta 21-vuotiaana. Vanhempani olivat ostaneet opiskelijakämppäni ruokaa ja kuivamuonaa ja kun muuta ei ollut enää jäljellä, keitin pannullisen kahvia. Siitä se lähti.

Entä nykyään? Kahvia menee keikka ja -studio-päivinä runsaasti. Sitä kuluu huomaamatta, kun on paljon odottelua ym.

Keikat sujuvat siis kahvin voimalla? Ennen keikkaa otetaan aina piristykseksi kuppi tai kaksi kahvia. Konsertin jälkeen saatetaan mennä vielä syömään, ja hyvän ruoan päälle espresso ja avec ovat aivan mahtavia. Mutta kun nukun hotelleissa huonommin, niin yritän kieltäytyä moisista herkuista. Aina en onnistu.

Mitä kahvia juot yleensä? Espressoja enimmäkseen ja joskus teen maidon kanssa pidempiä kahveja. Haluan aina kokeilla uusia papuja ja makuja. Hetkeksi aina ihastun johonkin merkkiin ja sitten taas vaihdan.

Millainen on lempikahvihetkesi? Kotona fiilistelen hyvällä espressolla, jota varten minulla on käsilyly ja mutteripannu. Tällaiselle maankiertäjälle on juhlaa olla kotona ja tehdä tavallisia asioita. Jos on tullut lauantaiyöllä kotiin ja saanut nukkua vähän pidempään, niin on hienoa kaikessa rauhassa pyörittää myllyä ja valmistaa kahvia. Kaikkein siis-teintä on kuitenkin herätä kahvimyllyn ääneen, kun joku jauhtaa kahvia ihan minua varten. ☺



Paahteinen ja viipyilevä Juhla Mokka Tumma Paahto



Suomen suosituin tummapaahtoinen kahvi, *Juhla Mokka Tumma Paahto*, on nyt saatavilla papuina ja useissa ammattikäyttöön sopivissa annospusseissa.

Kahvin huolella harkittu sekoitus valmistetaan samoista tarkkaan valituista Brasilian, Kolumbian, Keski-Amerikan ja Afrikan arabica-kahvilaaduista kuin perinteinen Juhla Mokka. Sävykäs Juhla Mokka Tumma Paahto on Pauligin tummapaahtoista kahveista vaalein. Paahtoaste on 2,5.

Uudet pakkauskoot:

- Juhla Mokka Tumma Paahto 44x100g hj
- Juhla Mokka Tumma Paahto 36x125g hj
- Juhla Mokka Tumma Paahto 36x125g pkj
- Juhla Mokka Tumma Paahto 18x300g pkj
- Juhla Mokka Tumma Paahto 8x500g papu



Erikoiskahvit lisäävät suosiotaan

Pauligin Erikoiskahvitutkimuksesta ilmenee, että kahvin juojista 48 % juo erikoiskahveja. Suosituimmat erikoiskahvit ovat edelleen cappuccino, espresso ja caffè latte.

Espressopohjaisia erikoiskahveja juodaan yleisimmin kahviloissa ja ravintoloissa. Erikoiskahveja juovista 22 % arvioi oman erikoiskahvien käyttönsä kasvavan vähintään jonkin verran seuraavana vuonna. Syitä kasvuun ovat kokeilunhalu, valikoiman lisääntyminen sekä kiinnostus uusia makuja kohtaan.

Erikoiskahviseuranta 2013, Taloustutkimus



Cupsolon valikoima monipuolistuu

Pehmeän makuista *Paulig Brazil*-kahvia saa maaliskuusta alkaen myös kapselina. Hieman perinteistä tummempi paahto tekee makuelämyksestä lempeän ja tasapainoisen.

Nyt Cupsololla voi valmistaa myös aidon kahvinautinnon ilman kofeiinia. *Paulig Decaf Cupsolo* on täydellinen vaihtoehto iltaan. Täyteläinen ja vivahteikas Colombia viimeistelee kahvin runsaan aromin.

Cupsolo-laitteen puhdistaminen käy jatkossa entistä helpommin ja tehokkaammin *Paulig Cupsolo-puhdistuskapselilla*. Sitä suositellaan käytettäväksi kaksi kertaa kuukaudessa tai tarpeen mukaan.

Ammattikäyttöön uusia Presidentti- papuja



Presidentti Gold Label-papu suo persoonallisen ja pikantin kahvinautinnon. Huolella valitut kahvilaadut tuovat kahviin pehmeyttä ja makeaa hedelmää sekä korostavat suklaista jälkimakua. Paahtoaste 2.

Presidentti Black Label-pavun intensiivisen luonteen synnyttää Papua-Uuden-Guinean papuharvinaisuus Sigri. Maku on täyteläinen ja paahtaisen aromikas. Paahtoaste 4.

Pakkausten koko 250 g.

JUHLA
MOKKA
TUMMA PAAHTO

PAAHTEINEN
JA VIIPYILEVÄ.

85 UUTTA

*Nyt juhlitaan synttäreitä!
85-vuotias Jubla Mokka luo juhla-
vuoden aikana menneestä uutta,
yhdistää kokemuksen ja uudet
tekijät, tekee klassikoista tuoreita
tulkintoja ja synnyttää perinteistä
uusia tapoja. Osallistu juhla-
vuoteen kanssamme osoitteessa
jublamokka.fi/85*

*Arjen juhlakahvi ja luotettu
kumppani*

Tänä vuonna 85 vuotta täyttävä Juhla Mokka on Suomen tunnetuin ja luotetuin kahvi. Yhdessä perinteinen vaaleapaahtoinen Juhla Mokka sekä keväällä 2012 lanseerattu Juhla Mokka Tumma Paahto ovat Suomen suosituin kahvikaksikko.

– Juhla Mokka on arjen luotettu kumppani. Tuttu kahvi on erottamaton osa arjen rutiineja ja tarjoaa hengähdyshetkiä kiireen lomaan. Kahvinjuojien suhde omaan lempimerkkiin on läheinen ja lämminhenkinen, kertoo Juhla Mokka -kahvista vastaava Senior Brand Manager *Minna Saari*.

85-vuotias suosikki

Juhla Mokka on ilahduttanut suomalaisia jo vuodesta 1929, joten kahvin maku on tallentunut suomalaisten kuluttajien makumuistiin erittäin tarkasti.

Kahvin perinteitä ja ammattitaitoa kunnioittava arvomaailma näkyy myös kädentaitajainoksissa, joita on tehty vuodesta 1979 lähtien kaikkiaan 52. – Jokainen löytää kädentaitajista oman suosikkinsa. Uusin kädentaitaja, skeittilautoja tekevä mallipuu-seppä, on jälleen oman aikakautensa ja materiaalinsa tulkki, Saari kertoo.

Vivahteikas tumma kahvi

Vuonna 2012 Juhla Mokka sai rinnalleen tummapaahtoisesta maun, joka syntyi päämaistaja *Marja Tourin* johtaman maistoryhmän tinki-mättömällä työllä.

– Suomalaisen makutottumukset ovat hiljalleen monipuolistumassa. Vaikka valtaosa Suomessa nautitusta kahvista on edelleen vaaleapaahtoista suodatinkahvia, sen rinnalla tummapaahtoiset kahvit ja erikoiskahvit ovat viime vuosina kasvattaneet suosiotaan. Paulig halusi vastata tähän muutokseen tarjoamalla tummapaahtoisesta vaihtoehdon perinteisen vaaleapaahtoisesta Juhla Mokka -kahvin rinnalle, *Minna Saari* kertoo.

Kahvinystävät ovat ottaneet uutuuden lämmöllä vastaan ja se nousi heti lanseerausvuotensa aikana Suomen suosituimmaksi tummapaahtoiseksi kahviksi.

Kenelle maistuu tummempaa paahtoa?

Ammattikäyttöön sopivat pakkaukset ovat odotettu uutuus: – Nyt on helppo tarjota tutun brändin alla myös tummapaahtoinen vaihtoehto asiakkaille. Merkki on ennestään tuttu, mikä madaltaa kokeilukynnystä. Monet ihmiset haluavat erilaista kahvia vuorokauden eri aikoina, esim. vaaleampaa aamulla ja tummempaa iltapäivällä. Tähänkin tarkoitukseen Juhla Mokka Tumma Paahto sopii mainiosti, *Saari* vakuuttaa.



Tarjoa asiakkaallesi sekä tumma että vaalea vaihtoehto.

Juhla Mokka -kahvien kanssa on helppo tarjota monenmoista makeaa ja suoloista syötävää. Perinteisen Juhla Mokka -kahvin ykkösmakupari on voislämpöpulla. Tummapaahtoisesta kahvin kanssa sopivat hyvin mokkapalat ja muut suklaiset ja kermaiset leivonnaiset. Suolaisella puolella kahvin seuraan sopivat mm. voileipäkakut ja piiraat.

Tulkaa maistamaan Gastro-messuille!

Paulig on mukana 19.–21.3. järjestettävillä Gastro Helsinki -messuilla. – Esittelemme messuilla koko Juhla Mokka -tuoteperheen. Tervetuloa maistamaan, *Saari* kutsuu.

ENTISTÄ HOUKUTTELEVAMPIA KAHVIHETKIÄ

Kysy myynninedistämismateriaaleja omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi.



Juliste, 50x70mm ja A5



Kolikkomatto



Pannuklipsi



Kolmioständi



2-puolinen ständi



Myllytarra





Tavataan Gastro-messuilla!

Paulig Group esittäytyy osastolla 6b111.

Paulig on mukana Suomen johtavassa horeca-alan ammattitapahtumassa 19.–21.3. Helsingin Messukeskuksessa. Tule osastollemme tapaamaan meitä hyvän kahvin merkeissä!

Messut on tarkoitettu horeca-alan ammattilaisille. Sisäänpääsy kutsukortilla tai pääsylipulla. Jos sinulla ei vielä ole lippua tapahtumaan, ota yhteyttä omaan Pauligin yhteyshenkilöösi.

Gastro Helsinki -messuilla mitellään Vuoden Tarjoilija -kilpailun semifinaali ja finaali. Kilpailulla pyritään korostamaan alan arvostusta ja tuomaan esille ammatin vaativuus ja monipuolisuus. Paulig Instituutin asiantuntijat ovat mukana tuomaroimassa kilpailua.

Finaalipaikoista kisataan Pauligilla

Vuoden Baristan ja Latte Artin semifinaalipaikoista käydään kova taistelu Paulig Instituutissa 30.1.–31.1.2014.

Latte Artin finaalkilpailu järjestetään perjantaina 4.4.2014 ja Vuoden Barista -finaali lauantaina 5.4.2014. Kilpailut järjestetään Helsingin keskustassa myöhemmin ilmoitettavassa paikassa.

Cup Tasting eli kahvin sokkomaistelukilpailu järjestetään Gastro Helsinki -messuilla Helsingin Messukeskuksessa 19.–21.3.2014.

Tarkat tiedot kisoista ja aikatauluista löydät osoitteesta www.scae.fi.



Tervetuloa aluekoulutukseen

Haluatko tarjota asiakkaillesi parhaita makuja? Kiinnostavatko uusimmat kahvitrendit, kahvit ja laitteet? Tule Pauligin inspiroivaan Huomisen makumaailma -koulutukseen näkemään, kokemaan, maistamaan ja saamaan uusia ideoita!

Katso tarkemmat paikkakunnat ja ajankohdat kevään ja syksyn aluekoulutuksille www.pauliginstituutti.fi kohdasta koulutukset.

Perinteitä ja tyylikkyyttä Milanossa



Pauligin koulutusasiantuntija Emmi Kinnunen suuntasi syksyllä Milanoon messuille ja katsastamaan kahvimaailman uusia trendejä.

Milanon kahvilakulttuuri huokuu perinteitä. Sympaattisia pikkukahviloi- ta on useita jokaisella kadulla. Kahvilat muistuttavat toinen toisiaan: tummaa puuta, valkoisia pöytäliinoja ja kristallikruunuja.

Kahvi valmistetaan taidokkaasti ja pienimmistäkin kulmakuppiloista löytyy kunnan manuaaliset espressolaitteet. Espresso nautitaan nopeasti tiskillä – siten se on varmasti tuoretta ja hyvää.

Perinteiseen kahvilatunnelmaan tuovat vaihtelua tyylikkääts luksuskahvilat, jotka sulautuvat Milanon muodikkaaseen katukuvaan mainiosti.

Trendit esillä Host-messuilla

Milanossa järjestettiin Host-messut, jossa Horeca- ja vähittäiskauppa-alan väki kokoontui. Messuilla oli yli 1500 näyttelleasettajaa.

Eryyisen paljon messuilla näkyi kapselilaitteita. Useassa laitteessa oli myös ”kahvat” ja maitovaahdotin. Myös perinteisiä espressolaitteita oli esillä, ilahduttavasti kaikissa sateenkaaren väreissä.

Materiaaleissa näkyi runsaasti puuta, jota oli käytetty kahviloiden sisustuksessa, espressolaitteiden kuorissa ja take away -kupeissa.

Messun maukkain uusi tuttavuus oli Coffee Slush eli jäähileinen kahviuoma.



Verkkobarista-kurssilla avaimet parempaan kahviin

Paulig Instituutin uudistuneella Verkkobarista-kurssilla kartutat kahvitetouttasi ja opit valmistaamaan erilaisia laadukkaita kahvijuomia noin 1½ tunnissa. Kurssi on vuorovaikutteinen ja edistymisen testataan erilaisten harjoitusten ja opetusvideoiden avulla. Kurssin hinta on 12 € + alv.

Oppilaat arvostavat

Verkkobarista-kurssi on arvokas lisä koulun antiin. Kurssi laajentaa oppilaiden osaamista kahvijuomien valmistukseen ja antaa heille paremmat lähtökohdat ravintola-alalla työskentelyyn.

Kurssi on helppo ottaa käyttöön. Se toimitetaan valmiina pakettina, joka toimii kaikissa yleisesti käytössä olevissa oppimisympäristöissä.

Edullisesti vuosisopimuksella

Verkkobarista-kurssi on käytössä useissa oppilaitoksissa, mm. Haaga-Helia ammattikorkeakoulussa.

Oppilaitosten Verkkobarista-kurssin vuosisopimushinta on 1495 € + alv ja kolmen vuoden sopimus 2500 € + alv. Vuosisopimuksella jokainen oppilas voi suorittaa Verkkobarista-kurssin ja saa suorituksestaan diplomin. Kurssi on myös englanniksi ja ruotsiksi.

Pyydä lisätietoja sähköpostitse osoitteesta instituutti@paulig.com



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 syvimpiin olemukseen. Käytännön harjoitusten avulla opetellaan kahvinvalmistuksen tekniikoita ja espressopohjaisten juomien valmistusta.

Kurssipäivät 18.2. ja 11.3. klo 9–16.
Hinta 150,00 € (+ alv. 24 %)

Baristan taito (½ päivää)

Hio baristataitojasi intensiivisessä pienryhmäopetuksessa! Kurssilla keskitytään espressopohjaisiin kahvijuomiin. 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 5.2. ja 12.3. klo 12–16,
15.4. klo 16–20. Hinta 90,00 € (+ alv. 24 %)



Baristan taidot edistyneille (½ päivää)

Syvennä kahvitetouttasi 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.

Kurssipäivä 12.2. 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 26.2. klo 9.30–15.
Hinta 150,00 € (+ alv. 24 %)

Verkkobaristakurssi (n. 1½ tuntia)

Hyvä alkeis- tai kertauskurssi internetissä! Kurssilla paneudutaan kahvijuoman perusteisiin ja opitaan mistä kahvi tulee, mitä hyvä kahvi edellyttää ja miten voi itse valmistaa erilaisia herkullisia kahvijuomia. Vuorovaikutteisella kurssilla oppimista testataan erilaisten harjoitusten- ja videoiden avulla. Lopputestin läpäisy voi tulostaa itselleen diplomin kurssin suorittamisesta. Kurssi myös ruotsiksi ja englanniksi.

www.pauliginstituutti.fi.
Hinta 12,00 €. Kysy myös verkkokurssisopimuksesta oppilaitoksille!

LUE LISÄÄ JA ILMOITTAUDU KURSSEILLE: www.pauliginstituutti.fi

Paulig

VALENTINE'S COFFEE



Ystävänäpäivän kahviuoma, jossa on espressoa, vaahdotettua maitoa, suklaa-hasselpähkinä Nutellaa sekä vaniljasokeria.



Ystävänäpäivä lähenee – kampanjoi kahvilla

Helpota asiakkaasi valintaa maittavilla kahviuomilla ja comboilla. Oheiset herkutteluhaluja lisäävät mainokset sopivat A5-kokoisiin halstereihin. Voit tilata materiaalit omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi.