

Barista

KAHVIN
AMMATTILAISILLE
1 • 2015

Barona Areenan luottopelaaja on presso- pannu s. 6

Tazza valtaa
Rukan rintteet s. 4

Just T takaa laatuteen
Sanomakahvilassa s. 8



Verkkokaupassa kahviratkaisujen tulevaisuus

Digitalisoitumisen myötä eri toimijoiden odotetaan enenevässä määrin tarjoavan hyviä ostoskokemuksia myös verkon välityksellä. Mielistämme verkkokauppa on tullut jäädäkseen. Siksi halusimme tehdä asiakaskokemuksesta omilla sivuillamme vieläkin paremman. Uudistimme Paulig Professionalin verkkosivut ja niiden yhteydessä toimivan verkkokaupan – teitä varten. Sivut löytyvät tutusta osoitteesta www.pauligprofessional.fi

Olemme panostaneet verkkokaupassa nimenomaan käyttäjäystävällisyyteen. Esimerkiksi tilaaminen useampaan osoitteeseen onnistuu nyt samalla tunnuksesta ja aikaisemman tilauksen uusiminen vain napin painalluksella!

Muistin virkistykseksi haluan myös mainita, että verkkokauppa tarjoaa kattavan valikoiman kahvitarvikkeita kahvilan päivittäiseen käyttöön. Mikäli maitokannu on mennyt rikki, teevalikoima kaipaa täydennystä tai kahvilaitteen pesuaine on lopussa, myös nämä tuotteet saat verkkokaupastamme.

Olemme poimineet lehteen mielenkiintoisia uutisia ja tarjouksia, joihin kannattaa tutustua. Lue, miten kahvi ilahduttaa ja työllistää erityisen tuen tarpeessa olevia henkilöitä Kouvolassa s. 12 ja katso vinkit teen esillepanoon s. 7. Kun kiikarissa on kehittää kattavasti kahvi-osaamista, suosittelen kahden Barista-kurssin yhteispakettia tarjoushintaan. Kurkistathan kaikki kahvikoulutuksemme s. 15.

Lämpimin kahviterveisin,

Harri Hytönen
Koulutuspäällikkö
Paulig Professional

Paulig
PROFESSIONAL

Barista

Päätoimittaja Harri Hytönen. **Toimitusneuvosto** Taina Aittasalo, Rami Kuusisto, Jenni Salmela ja Mervi Siikala. **Sähköposti** etunimi.sukunimi@paulig.com. **Toimitus** SEK Loyal Oy. **Internet** www.pauligprofessional.fi. **Facebook** Paulig. **Lehti sähköisenä** www.pauligprofessional.fi. **Asiakaspalvelu** puh. 020 737 0000 ja professional.fi@paulig.com. **Tilaukset ja osoitteenmuutokset** asiakaspalvelu@paulig.com. **Julkaisija** Oyst 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 Professional Webshop www.pauligprofessional.fi

3 Tazza freelaskijoiden matkassa



4

Uusi Ruka SkiBistro tarjoaa tuunatut kaakaot rinneasiakkaille

6

Kahvia à la cartesta aitioon Barona Arenalla



8

Just T on Sanomakahvilan teevalinta



10 Paula on nyt some-barista

12

Helmi Fresh – vastuullinen kahvi-ilon tuoja



14 Kiikarissa Tallinnan kahvikit



Tazza vauhdissa freelaskijoiden matkassa



Tazza Hot Chocolate on tänä talvena kahden nuoren freelaskijan, *Antti Ollilan* ja *Lauri Kivarin*, matkassa rinteissä, kaduilla ja puistoissa. Yhteistyön tavoitteena on tukea nuoria urheilijalupauksia ja antaa isolle yleisölle mahdollisuus seurata vauhdikasta elämäntyyliä Tazzan kautta.

Kahden vuoden aikana Lauri ja Antti kuvaavat laskuja ja temppuja ympäri maailmaa eri tapahtumissa, joista koostetaan lyhytelokuva vuoden 2016 lopussa. Antin ja Laurin matkaa ja kuulumisia pääsee seuraamaan Instagramissa [#hotchocolateproject](#) ja netissä [tazzadrink.com](#)

Kiinnostuitko?

Innosta asiakkaasi kokeilemaan Tazza-juomia ja tilaa monipuolisia myynninedistämismateriaaleja.

Ota yhteyttä omaan Paulig-yhteyshenkilöösi etunimi.sukunimi@paulig.com, soita meille Paulig Professional -myyntiin 020 737 0000 tai lähetä sähköpostia professional.fi@paulig.com



[#hotchocolateproject](#)
[tazzadrink.com](#)

Horeca-ammattilaisille oma Tazzapro

Kansainvälinen Tazzapro-nettisivusto esittelee koko Tazza Hot Chocolate -konseptin ja antaa vinkkejä Tazzan tarjoiluun laajan juomareseptipankin avulla. Katso, miten saat tuotevalikoimaasi runsautta pienillä nikseillä!

Sivuston opetusvideoissa provinkit mm. Tazza-laitteen puhdistukseen, juomatiivistepakkauksen asennukseen ja yleisimpiin pulmatilanteisiin.

[tazzapro.com](#)



Monojengi on eri jengi

Uusittu SkiBistro on erityisesti lapsiperheille suunnattu rinneravintola, joka tarjoaa rinneravintolan ratoksi juomaa, ruokaa ja lepohetken lämpimässä.

Pääsimme tekemään juttua viimeistelyä vaille valmiista SkiBistrosta, uudesta Rukan vetonaulasta. Rinneravintola palvelee laajaa asiakaskuntaa laskijoista läheisen mökkikylän asukkaisiin. Rinteiden ja latujen lisäksi Rukalla pölytetään lunta pulkkamäissä, lumikenkäsafareilla, poro- ja huskyajeluilla sekä moottorikelkkaretkillä.



Hyvä logistiikka helpottaa asiakasta

Sesongin aikana rinneravintola on täynnä toppapukuista, punaposkista porukkaa. Koska asiakkailla on pääsääntöisesti jalassaan monot, hyvä asiakasvirtojen ohjailu on olennainen osa toimivaa palvelukonseptia.

– Uuden SkiBistron suunnittelussa on kiinnitetty erityistä huomiota, miten esimerkiksi linjasto kulkee, missä asiakaspalvelupisteet ja kassat sijaitsevat sekä minkälaiset laitteet sopivat mihinkin kohtaan, SkiBistroa pyörittävän Tunturimax-ravintolayhtiön linjajohtaja *Charrlotta Ylimys* selvittää.

SkiBistro on rakennettu yhteen tasoon, joten monoilla ei tarvitse taitteilla rappusissa. Iso terassi avautuu suoraan rinteiden puolelle ja tuotteet voi ostaa myös terassibaarista. Takkatuli lämmittää pakkasen puremia poskia ja luo tunnelmaa.

Rinneravintolassa on käytetty paikallisia materiaaleja mahdollisuuksien mukaan. Komeat hirret ovat Kuusamosta ja paikallinen sisustussuunnittelija vastaa ravintolan ilmeestä.

Jani Pitkäsen työkeikka voi olla vaikka tunturissa, joten vaatetuksen on oltava sään mukainen.

Tankkausta laskujen välissä

Kaupungissa kahvilaan tullaan nauttimaan kahvia, lukemaan lehtiä ja seurustelemaan. Entä rinteessä?

– Rinneasiakkaat eroavat kaupungin kahvilaasiakkaista siinä, että heillä on selkeä tarve tyydyttävänä. He tulevat laskujen välissä nauttimaan lounasta seisovasta pöydästä, lämmittelemään ja nauttimaan välipalaa. Asiakkaamme haluavat saada nopeasti juomista sekä makeaa tai suolaista purtavaa. Sen jälkeen matka jatkuu taas rinteeseen, Charrlotta Ylimys toteaa.

Asiakkaat käyvät päivän aikana ravintolassa useampaan otteeseen.

– Haluamme vastata rinneasiakkaittemme tarpeisiin ja tarjota rennon lepo- ja tankkauspaikan ulkoilupäivän aikana. Muutama välipala ja lounas kuuluvat rinneasiakkaan päivän vakio-ohjelmaan, Ylimys kertoo.

Tuunatut kaakaot maistuvat

Ravintola sijaitsee lähellä lasten rinteitä, joten sen palvelut on suunnattu erityisesti lapsiperheellisille rinneasiakkaille. Koko perheen suosikkijuoma on Tazza-kaakao.

– Pyrimme tarjoamaan asiakkaalle aina tuunatun kaakaoversion, sillä se tuo hyvin katetta. Lapset rakastavat Tazza-kaakaota vaahtokarkeilla ja kermavaahdolla – aikuiset arvostavat kaakaon seassa pientä terästyä, Charrlotta Ylimys toteaa.

Jokaisen Tazza-laitteen vieressä on aina pöytäständi, joka antaa tuunausideoita asiakkaan ostopäätöksen helpottamiseksi.

Tiedusteltaessa myydyntä comboa, Charrlotta on vastaus valmiina.



– Se on ehdottomasti Tazza ja munkki. Parhaana päivänä meillä käy jopa 1 500 asiakasta, joten sutinaa piisaa.

Promot Pauligin kanssa

Tazza näkyy rinteissä promojen myötä.

– Erityisesti hiihtolomakaudella meillä on taattu Tazza näkyvyys. Tazaa voi ostaa ulkona repuista rinnemyyjiltä, terassi tyynyineen, viltteineen ja varjoineen on brändätty Tazzalla sekä työntekijät ovat pukeutuneet Tazza-asuihin. Hiihtojen lomassa lomailijat saavat nauttia huipuesiintyjistä, kun mm. Robin ja Isac Elliot esiintyvät, Ylimys hehkuttaa.

Paulig Professionalin yhteyshenkilö *Jani Pitkänen* lisää:



– Menemme sinne, missä asiakkaamme ovat eli rinteeseen. Meillä on hyviä kokemuksia Tazzan myymisestä repusta ja haluamme palvella rinneasiakkaita tänä talvena myös Rukalla.

Jani Pitkänen korostaa, että tuote- ja laiteasioiden olisi hyvä päästä juttelemaan oman asiakaskunnan kanssa jo ennen sesonkia syys-lokakuussa.

– SkiBistro on erinomainen kohde, sillä aloitimme keskustelut jo hyvissä ajoin ennen sesonkia. Näin me Paulig Professionalissa voimme varmistaa asiakkaallemme parhaiten sopivat laitteet ja tuotteet.

Hyvin suunniteltu on siis puoliksi tehty, rinneravintolassakin. ☺

Koko perheen Tazza-lumisähly

Tazza-lumisählykisoissa hymy nousee huulille niin pienille kuin isommillekin mailan heiluttajille. Tazza näkyvyys on taattu banderolleilla ja windereillä. Kisat järjestetään kevätkaudella 2015.

Lue lisää www.ruka.fi/tazza-lumisähly



*Vasemmalta oikealle
ravintolapäällikkö
Katja Hurttia ja linjajohtaja
Charrlotta Ylimys
odottavissa tunnelmissa
muutama päivä ennen
SkiBistron avajaisia.*



Barona Areena toimii Espoo Blues -jäähkiekkojoukkueen kotiareenan lisäksi täyden palvelun monitoimiareenana.

Aitiosta à la carteen

– Haluamme pitää palvelukokemuksen laadukkaana ja elämyksellisenä, siksi tarjoamme Pauligin kahvia. Me suomalaiset olemme kahvikansaa ja kahvin on oltava aina laadukasta, Restelin ravintolapäällikkö

Riku Haajanen toteaa.

Pauligin, Restelin ja Barona Areenan toteuttaman uudistuksen myötä Barona Areenalla tarjotaan vain Pauligin kahvia. Konsepti on ainutlaatuinen ja tuo kahviratkaisut erikoiskahveista pressopannun kautta cupsoloon.

Yhteistyötä alkumetreistä

Riku Haajasen yhteistyökumppanina toimii Pauligilta *Sami Kejonen*. Monitoimiareenalla on tehty alusta alkaen kiinteää yhteistyötä.

– Kiersimme paikat läpi ja Sami mietti tiiminsä kanssa kahvalikoimaa, sopivia laitteita sekä myyntipisteiden ulkoasua.

– Talon kahviksi valikoitui Juhla Mokka Tumma Paahto, koska se on Suomen suosituin tummapaahtoinen kahvi. Espresso Favorito -pavut jauhetaan Franken laitteilla, jolloin erikoiskahvi on aina tuoreesta kahvista valmistettu. Käytössämme on laaja valikoima laitteita aina yhden kupin Cupsolo-keittimestä isoihin Thermoplanin erikoiskahvilaitteisiin, Haajanen valottaa.

Paulig ehdotti à la carte -ravintolaan pressopannuja, jotka ovatkin saaneet kiitosta asiakkailta ja henkilökunnalta.

– Asiakkailta on saatu wau-huudahduksia ja positiivista palautetta. Pressopannussa kahvi pysyy hyvin lämpimänä ja on pöytäseurueen oma, erikoinen juttunsa, Haajanen kertoo.

Tarjoilijat epäilivät aluksi, että pressopannu on hankala puhdistaa, mutta käytännössä homma onkin ollut paljon yksinkertaisempaa. Paulig on opastanut henkilökuntaa laitteiden käytössä, antanut vinkkejä ja konsultoinut kokonaisvaltaisesti.



– Haluamme tarjota asiakkaillemme parhaan kahvikokemuksen, joten valitsimme Pauligin, koska sillä on Suomen vahvin kahvitaito ja laadukas brändi, Restelin ravintolapäällikkö Riku Haajanen toteaa.

Pauligin kahvia yksinoikeudella

Kahvinjuojia on paljon, jopa useita tuhansia kerrallaan ja kahvi on yksi tärkeimmistä myyntituotteista. Kaikki Areenalla juotu kahvi on Pauligin.

– Hyvännäköiset myyntipisteet ja myynninedistämismateriaalit sekä suomalaisille tutut laatukahvit tarjoavat meille hyvän kokonaispaketin. Asiakkaamme tulevat Barona Areenalle viihtymään ja haluavat laatua sekä elämyksiä myös kahviasiassa, Riku Haajanen summaa. ☺



Asiakaspalvelussa on hyvä tietää muutama teefakta



Teen juuret juontavat Kiinaan

- Teetä juotiin Kiinassa jo 4700 vuotta sitten.
- Buddhalaiset munkit kuljettivat teetä Kiinasta Japaniin 2500 vuotta sitten.
- Eurooppalaiset toivat teen arvostettuna kauppatavarana 1500–1600 -lukuilla.
- Englantilaiset veivät teen Pohjois-Amerikkaan 1700-luvulla.
- Suomeen teenjuonti levisi Venäjän kautta.

Kärjessä neljä suurta tuottajaa

Kiina, Intia, Kenia ja Sri Lanka tuottavat n. 70 % kaikesta mustasta ja vihreästä teestä. Kenia on kuitenkin suurin teenviejä, sillä suurin osa Kiinan ja Intian teestä kulutetaan omassa maassa. Suomessa teen vuosittainen kulutus on n. 0,22 kg / henkilö.

Yksi pensas, eri valmistustavat

Kaikki teelaadut tulevat samasta *Camilla Sinensis* -pensaasta, jolla on kaksi lajiketta. Teen makuun vaikuttavat ilmasto, alkuperä, viljely, sadonkorjuu ja prosessointi. Teellä ei ole varsinaista satoa, vaan teetä voi poimia ympäri vuoden (paitsi *Darjeeling*). Paras keruu-aika on aamuisin.

Eri sadot maistuvat hieman erilaisilta. Miten yhdestä pensaasta saadaan eri teelaatuja? Teen poimimisen jälkeen sen prosessoinnin eri vaiheet vaikuttavat lopputulokseen. Erottava tekijä on hapettuminen. Musta tee hapetetaan, kun taas

vihreää teetä ei hapeteta. Hapettuminen muuttaa esimerkiksi teelehden värin vihreästä ruskeaan. Valkoinen tee kuivatetaan luonnollisemmin esimerkiksi auringossa, kun taas mustan teen prosessoinnissa käytetään kuumempaa ilmaa, jolla estetään teelehden käyminen.

Juomia jokaiseen makuun

- Tunnetuimmat maustetut mustat teet: *Earl Grey* ja *Chai Latte*.
- Tunnetuin vihreä tee: *Matcha*.
- *Rooibos*-teehauduke on punapensasteet Etelä-Afrikasta.
- Yrttitee on sekoitettu esimerkiksi kasveista, kuivatuista hedelmistä, kukista, marjoista ja mausteista.

NÄIN VALMISTAT HYVÄÄ TEETÄ

1. Valitse laadukas tee, niin saat maistuvimman lopputuloksen.
2. Annostelee 11–13 g / l.
3. Käytä raikasta, puhdasta ja kylmää vettä.
4. Mittaa oikea veden lämpötila: musta tee ja haudukkeet 100 °C, vihreä tee 70 °C.
5. Muista sopiva haudutusaika: musta tee 3–5 min, vihreä tee 1–2 min ja hauduke 5–8 min.
6. Tarjoile oikein: Musta tee tai hauduke säilyy lämpölevyllä noin 1 h. Vihreä tee ei säily lämpölevyllä, vaan muuttuu kitkeräksi.

VINKKI: Valmista tee pressopannussa haudutettuna. Muistathan erilliset pannut kahville ja eri teelaaduille.

Tiesitkö?

Kaikki teelaadut tulevat samasta *Camilla Sinensis* -pensaasta.

Aktivoi asiakas Just T -maailmaan!

Just T tarjoaa ainutlaatuisia makukokemuksia asiakkaallesi. Just T on valinnut kumppaneikseen vain maailmanlaajuisesti parhaat teentuottajat. Kaikesta viljellystä teestä 5 % kuuluu parhaaseen teeluokkaan. Just T -teet valmistetaan tästä maailman laadukkaimmasta teestä. Just T ei ole lisätty lainkaan keinotekoisia aineosia, eikä myöskään sokeria. Kaikki maut tulevat suoraan luonnosta.

Just T on myynnissä kaikissa suurimmissa tukuissa alkuvuodesta 2015.

Huomioithan, että tukkujen valikoimat voivat vaihdella. Koko valikoima myynnissä myös Paulig Professional Webshopissa www.pauligprofessional.fi

Anna teelle näkyvyyttä myynninedistämismateriaaleissa ja kasvata myyntiä.

Valitse kahvilakonseptiisi sopivat tuotteet ja myynninedistämismateriaalit.

Ota yhteyttä omaan Paulig-yhteyshenkilöösi etunimi.sukunimi@paulig.com,

soita meille Paulig Professional -myyntiin 020 737 0000

tai lähetä sähköpostia professional.fi@paulig.com



Laadukasta teetä hymyn kera



Hyvässä kahvilakonseptissa on kaksi sanaa: maku ja palvelu. Kun maku on hyvä ja ihminen kohdataan aidolla hymyllä, menestymisen avaimet ovat valmiina. Ja kun tarjolla on Just T -tuotteita, myös teenjuojat viihtyvät, Timo Paasonen paljastaa menestyvän kahvilakonseptin reseptin.

Kehityspäällikkö Timo Paasonen vastuualueena on kahvila-konseptien kehittäminen ja työnantajana Fazer Food Services Suomessa ja Pohjoismaissa.

Sanomakahvila on monessa suhteessa erityislaatuinen. Se on vahvassa yhteydessä Sanomataloon ja sen brändiin. Kahvila toimii kiinteänä osana Mediatoria ja elää Sanomatalon ja koko Helsingin rytmissä. Sanomakahvila toimii myös pilottina Fazer Food Servicesin kahviloiden kehitystyössä.

Ylitetään asiakkaiden odotukset joka päivä

Fazerin visio on ylittää asiakkaiden odotukset joka päivä ja luoda makuelämyksiä.

– Pyrimme kahvilakonsepteissamme ensiluokkaiseen laatuun ja valitsemme tuotteet huolellisesti. Pauligin kahvi ja konsepti ovat Suomen ykköset. Haluamme toimia yhteistyössä sellaisen toimijan kanssa, joka pystyy tarjoamaan myös ykkösluokan teet.

– Valitsimme Just T -valikoiman, koska korkealaatuinen tee tarjoaa ainutlaatuisia makuelämyksiä. Just T -valikoimaa ei saa vähittäiskaupoista, joten kuluttajat pääsevät nauttimaan teestä ainoastaan kahviloissa ja ravintoloissa.

Jo ensimmäiset asiakaspalautteet vahvistivat onnistuneen teevalinnan.

– Asiakkaamme ihastuivat teehen ja aitoihin makuihin. Muutama kollegani on aito tee-entusiast ja myös he arvioivat Just T -teen erittäin korkealaatuiseksi.

Teellä on tuntijansa, kuten viineillä

Intohimoisimmat teenystävät rakastavat ja tuntevat teen, kuten viinintuntijat rypäleensä: missä ja millä korkeudella teekasvi on kasvanut, onko teeledet poimittu korkealta vai matalalta, millainen on maaperä.

– Tee on mielenkiintoinen tuote, sillä sen

kuluttajat ovat hyvin kaksijakoisia. Löytyy intohimoisia teen ystäviä, jotka tuntevat laadut ja osaavat oikeaoppisen valmistusmetodin. Oikeat harrastajat arvostavat myös teen oikeaa tarinaa ja Just T tuo lisäarvoa juuri tässä. Toinen ryhmä on aivan tavalliset teenjuojat.

Hyvinvointi on megatrendi ja erityisesti vihreä tee on nostettu jo useita vuosia terveelliseksi juomaksi. Sitä saa jopa kylmänä juomana pullossa.



Kaiken perustana hyvä teevalikoima ja toimiva teepiste

Timo Paasonen arvioi, että Sanomakahvilan tyyppisessä kahvilassa noin puolet juo haudutettua ja puolet pussiteetä. Just T -konsepti on lanseerattu näyttävästi ja se on saanut asiakkailta hyvää palautetta.

– Olemme kokeilun kautta oppineet, että haudutettu tee maistuu parhaimmalta ja lopputuloksena on ensiluokkainen, kun irtoteet tarjotaan teepallosta. Tällöin asiakas saa haudutettua teetä haluamansa ajan.

Paasonen mukaan hyvässä kahvilassa on oltava hyvä musta tee, vihreä tee sekä rooibos-teehauduke.

– Teenjuonin käyttötavat ovat hyvin tilansidonnaisia. Onko kysessä jokapäiväinen menevän ihmisen take away -kuppi vai haudutettu tee itsensä hemmotteluun ja hyvinvoinnista huolehtimiseen.

Teepisteen tulee auttaa asiakasta ja antaa hänelle selkeä toimintamalli: missä on teet, mihin laitetaan käytetyt teepussit ja mistä saa halutessaan sokeria ja maitoa.

– Mielestäni suurimpia haasteita teepisteen suunnittelussa on uusien teelaatujen esiintuonti ja ylipäättään teen saaminen näkyväksi.

– Itse haluaisin, ettei tee olisi pelkkä hyllyntäyte, vaan sillä olisi merkitystä asiakkaalle ja se olisi osa kahvilan palvelukokemusta. Kuluttajat tulisi saada tarttumaan uusiin teemuumiin ja maistelemaan.

Paasonen mukaan henkilökunnalla on ratkaiseva merkitys teenjuonin aktivoimisessa.

– Henkilökunta tuntee tuotteet ja osaa auttaa. Esimerkiksi Sanomakahvilassa kaikki itsepalveluteet ovat saarekkeessa ja haudutettu tee asiakas-

palvelussa. Asiakas saa palvelua ja hänelle kerrotaan erilaisista teelaaduista.

Teetaitaja, vastine baristalle?

Asiakkaat nauttivat teen kanssa makeaa ja suolaista tai juovat teen sellaisenaan.

Paasonen heittää idean monipuolisesta teetaitajasta, joka olisi teenvalmistamisen ”barista”. Teetaitaja olisi hyvin koulutettu teesaaaja, joka voisi mittelöidä alan kilpailuissa, kuten barista konsanaan.

Entä millainen olisi Paasonen mielestä ideaali kahvila?

– Se olisi sellainen, josta henkilökunnasta löytyisi barista, teesaaaja ja tietysti kahvilassa pitäisi olla myös oma leipuri! Ja sen pitäisi toimia vastuullisesti.

Ihannekahvilassa tarjotaan tietysti Just T -teetä, koska se on luomua tai UTZ-sertifioitua ja siinä on vastuullisuus sisäänleivottuna. ☺



– Sanomakabvilassa punaisena lankana on itse-
tekeminen: oma leipuri leipoo leivät ja tuotteet
lähellä tuotetuista, pubista raaka-aineista. Kabvila-
konsepti on saanut inspiraatiota englantilaisesta
rustiikkisuudesta ja autenttisuudesta. Koko konsepti
on kehitetty vahvasti yhteistyössä Sanomatalon kanssa
ja heidän brändiään kunnioittaen.

Vinkki:
Opi teefaktat
s. 7

Just T – vastuullista asiakkaillesi

- Suurin osa valikoimasta luomua tai UTZ-sertifioitua.
- Biohajoavat, tärkkelyksestä valmistetut teepussit.
- Ei metalliniittejä.
- Kierrätetystä paperista valmistetut pahvipakkaukset.
- Tea Alliance tukee kehitystä alkuperämaissa.



[WANTED: PAULA]

Juuri nyt on käynnissä
13.2. saakka uuden tyylin ja
tehtävän mukaisen Paulan haku.
Jos olet kiinnostunut uudistuneen
Paulan tehtävästä tai tunnet henkilön,
joka voisi ryhtyä Paulaksi,
lue lisää osoitteessa
paulig.fi/paula

Paula uudistuu some-baristaksi!

Paula uudistuu ja on jatkossa yhä enemmän kiinnostavien kahvi-ilmidiöiden ja trendien esiintuoja – opas kahvin kiehtovaan maailmaan.

Paula kertoo entistä aktiivisemmin verkossa suomalaisten kohtaamisista ja kiinnostavista vierailuista. Paula on some-barista parhaimmillaan.

Aikansa ykkösjulkkis

Pauligin Paula luotiin Pauligin yrityskuvan hengettäreksi 1950-luvulla. Alkuaikoina Pauligin Paula oli hyvin suosittu hahmo ja uuden kahvilähettilään valintaa seurattiin joka pitäjässä ja pirtissä. Paula oli kansansuosikki ja julkkis, joka nautti herkeämättömästä huomiosta, missä ikinä liikkui.

Median kenttä on monipuolistunut ja tuo tietoisuuteemme yhä uusia julkkiksia ja seurattavia ilmiöitä. Pauligin yrityskuvaa on vuosien saatossa uudistettu, mutta Paula-konseptiin ei ole juurikaan koskettu. Paula on ollut pitkään se kansallispukeun pukeutunut Pauligin edustaja, joka tarjoaa kahvia.

Paula ottaa somen haltuun

Tehdyssä uudistuksessa halutaan tuoda vahvemmin esiin Pauligin Paulan asenne. Paulan työnkuva laajenee hyvän kahvin lähettilästä aktiiviseksi ja aloitteelliseksi sisällöntuottajaksi sosiaali-

sessä mediassa. Paula luo ympärilleen samanhenkisten yhteisön ja kannustaa esimerkillään muutkin tuottamaan kahviin liittyvää sisältöä verkkoon. Tavoitteena on, että uusi Pauligin Paula saa varsinkin nuoret suhtautumaan kahviin intohimoisesti.

Myös reaali maailman tapahtumat tulevat muuttamaan luonnettaan peruskahvituksista yllätyksellisempiin kohtaamisiin. Paula postaa kohtaamisista Pauligin Paulan somekanavissa: *Facebookissa, Instagramissa ja Twitterissä.*

Paulan nostaminen hyvän kahvin lähettilästä some-baristaksi tekee Pauligista ensimmäisen suomalaisen brändin, joka henkilöi verkkopresenssinsä.

Uudet vaatteet, uudet kujeet

Vaikka suurin muutos tuleekin tapahtumaan Paulan asenteessa sekä tavassa kohdata asiakkaita ja kuluttajia, uudistus konkretisoituu myös ulkoisen tyylin muutoksella. Sääksmäen kansallispuke tulee aina säilymään arvokkaana juhlapukuna erityistilanteita varten, mutta arkisempiin kohtaamisiin Paula saa rennommat vaatteet.

Aalto-yliopiston ja Metropolian vaatesuunnittelun opiskelijat osallistuivat Paulan uuden tyylin luomiseen yhteistyössä Suomen suosituimpiin kuuluvien bloggareiden kanssa. Ohjeena oli tuoda Paulan tyyli nykypäivään positiivisella ja raik-

kaalla ilmeellä – kuitenkin ikonisen Paulan alkuperäistä henkeä unohtamatta. Voittajatyö oli FLORA ja kuosin suunnittelivat Laura de Lille -bloggari *Laura Pollari* ja *Elina Laitinen*.

Näin voittajakaksikko kuvaa Paulan uutta tyyliä: ”Uusi Paula on rohkea ja välitön. Hänen tyyliinsä on käytännöllinen ja eloisa. Vaatteet eivät saa rajoittaa Paulaa missään tilanteissa, vaan päinvastoin niiden tulee antaa itsevarmuutta! Paitamekot muun-

tuvat vaivattomasti eri tilanteisiin sopiviksi. Sääksmäen kansallispuvun ornamentista lähtökohtansa saanut kuosi on uuden tyylin sydän. Kuosi antaa Paulalle tunnistettavuutta.”

Onnea Paulan matkaan turuille, toreille ja someen!



Robert Paulig

KÄSITYÖNÄ TEHTYÄ PIENPAAHTIMOKAHVIA ROBERT PAULIG ROASTERYSTÄ!

Robert Paulig Roastery

aloitti kahvin paahtamisen Helsingin Katajanokalla vuonna 1987. Valmistusperiaate on pysynyt samana siitä lähtien. Kahvin paahtaminen on tarkkaa käsityötä, jota tehdään kaikilla aisteilla – aina raakapavuista valmiiseen kahvikupilliseen.

Robert Paulig Roastery -kahvi onkin joka kupillisella parasta gourmet-laatua.

Tänään Robert Pauligin paahtimo sijaitsee meren äärellä Porvoon Tolkkisissa. Näin tuoreet raakakahvit voidaan toimittaa meriteitse suoraan paahtimoon. Paulig toimii Robert Paulig Roasteryn uutuuskahvien jälleenmyyjänä.

Tilaa pienpaahtimokahvit nyt verkkokaupastamme
www.pauligprofessional.fi



Espresso Extreme
yhdistelmä hitaasti tummaksi paahtettuja brasilialaisia ja vietnamilaisia kahvipapuja. Sopii erinomaisesti nautittavaksi myös cappuccinona ja lattena. Paahtoaste 5, pakkaus 10 x 500 g.

After Dark Espresso
kutsuu nautiskelemaan etelän tumman ja samettisen taivaan alle. Tumma, pehmeä ja samalla vähemmän hapokas nautinto muodostuu Latinalaisen Amerikan ja Vietnamin kahvien yhdistelmästä. Paahtoaste 4, pakkaus 10 x 500 g.

Brave Blonde Espresso
kietoo yhteen Brasilian, Kolumbian, Nicaraguan ja Guatemalan täydellisen pehmeät kahvilaadut. Makuelämyksessä jopa paahtetun kaakaon vivahteita. Paahtoaste 3, pakkaus 10 x 500 g.

Full House suodatinkahvi on tummapaahdotoin sekoitus makeampia brasilialaisia aromeja, guatemalalaista vivahdetta sekä täyteläistä makua Keniasta. Viipyilevässä jälkimaussa on kiehtovia tummia kaakao-maisia vivahteita. Paahtoaste 4, pakkaus 10 x 500 g.

White Knight suodatinkahvi on vaaleapaahdotoin Latinalaisen Amerikan edustaja – taidokas yhdistelmä makua ja valloittavaa aromien rytmiä. Toffeemainen makeus huipentaa kokonaisuuden. Paahtoaste 2–3, pakkaus 10 x 500 g.

Uusi samettinen Brazil Tumma Paahto

Brazil-kahvin ainutlaatuinen aromi syntyy kuumien, aurinkoisten päivien kypsytämistä brasilialaisista Santos-pavuista. **Uusi Brazil Tumma Paahto** on samettisen pehmeä kahvisekoitus, jonka tummempi paahto tuo kahviin runsaan ja makean paahtaisen maun. Brazil Tumma Paahto -kahvi on alkuperäisen vaaleapaahdotuksen Brazil-kahvin tapaan UTZ-vastuullisuussertifioitu. Paahtoaste 3,5. Saatavana maaliskuussa.

Uusi ilme! Myös tuttujen Paulig Brazil pakkausten ilme uudistuu tammi-helmikuussa.



Paulig Brazil Tumma Paahto pakkauskoot:

Paulig Brazil Tumma Paahto 12x450g bj UTZ

Paulig Brazil Tumma Paahto 8x500g papu UTZ

Suomen suosituimmat nyt Cupsolona

Monipuolisessa Paulig Cupsolo -valikoimassa nyt myös Suomen suosituin tummapaahdotoin kahvi, **Jubla Mokka Tumma Paahto**. Tummempi paahto tuo makuun lisää sävyjä ja tekee makuelämyksestä viipyilevän sekä paahtaisen lämpimän.

Paulig Tazza Caramel Hot Chocolate sopii herkutteluhetkiin lapsille ja aikuisille. Suomen suosituin kaakaoherkku nyt myös karamellin makuksena.

Valmista kuppi kerrallaan: paulig.fi/tuotteet/cupsolo



Pressopannulle oma mylly

Bunn-O-Maticin FPGA-2 -mylly jauhaa kahvin suoraan pressokannuun. Myllyssä jauhettu kahvi on aina oma juttunsa, joka kiinnostaa asiakkaita. French Press -myllyssä on säiliöt kahdelle eri kahville ja kolme eri annoskokoa. Se jauhaa automaattisesti oikean määrän kahvia oikealla jauhatuksella, sillä reseptiikka ohjelmoidaan suoraan papusäiliöön.



Kiinnostuitko? Ota yhteyttä omaan Paulig-yhteyshenkilösi etunimi.sukunimi@paulig.com, soita meille Paulig Professional -myyntiin 020 737 0000 tai lähetä sähköpostia professional.fi@paulig.com

*Helmi Fresh -kahvilassa reipas poppoo
vasemmalta lukien Päivi, Juba, Kirsi,
Joonas, Susanna ja Petteri.*

ASENNE RATKAISEE!

Helmi Fresh on tehty hyvästä asiakaspalvelusta, uunituoreista lämpimäisistä sekä rennon välittävästä ja suvaitsevasta ilmapiiristä.

Se on inhimillinen paikka, joka tarjoaa harjoittelupaikan heille, joiden se on muuten lähes mahdoton saada.

Helmi Fresh -kahvilan asiakaspalvelutehtävissä ja keittiössä työskentelee pääsääntöisesti Carean sosiaalipalvelujen työtoiminnan asiakkaita, Kouvolan kaupungin avotyöntekijöitä tai kuntouttavan työn asiakkaita.

Ihmiset haluavat tehdä hyvää

Helmi Fresh on sosiaalista osallisuutta, työvämmennusta, työkokeilua ja hyvinvointia. Toimintatiedana on hyvä asiakaspalvelu, laadukkaat paikalla tehdyt tuotteet sekä rennon välitön ja suvaitseva ilmapiiri.

Susanna Nurmilaukas on Carea, Kymenlaakson sairaanhoito- ja sosiaalipalvelujen kuntayhtymän, ravitsemispäällikkö.

– Helmi Fresh -kahvila on ollut auki liki puoli vuotta ja vastaanotto on ollut loistava. Vastuullisella kahvilatoiminnalla on ollut selkeästi positiivista vaikutusta asiakasvirtoihin. Suurin osa asiakkaista tulee juuri sen takia, että haluaa kan-

työttömänä ollut nuori.

Keittiö ja sali tarjoavat liki kymmenen kokopäiväistä harjoittelupaikkaa. Jokainen harjoittelija perehdytetään huolellisesti ja työtehtävät räätälöidään kykyjen mukaan. Jonkun päivittäinen tehtävä voi olla pöytien pyyhkiminen. Tai sitten vastuu on laajempi.

– Haluamme uskoa, että innostamme esimerkillämme työnantajia palkkaamaan enemmän esimerkiksi kehitysvammaisia työntekijöitä. Se vaatii oikeasti vain pientä kokeilumieltä ja innostusta. Meillä on upeita kasvutarinoita, jossa osatyökykyinen on ylittänyt kaikki odotukset ja päässyt lopulta palkkatöihin asti, Nurmilaukas hehkuttaa.

Säpinää, itkua ja naurua

Kahvilanhoitaja *Kirsi Hietanen* vastaa kahvilan jokapäiväisestä toiminnasta. Paikan päällä leivotaan joka päivä ja tuotteita tilataan myös yritystapahtumiin. Asiakkaat ovat oppineet ostamaan



nattaa toimintaamme. Ihmiset haluavat tehdä hyvää ja antaa mahdollisuuden kaikenlaisille työntekijöille.

Ensivisiitin jälkeen kokonaisvaltainen palvelukokemus korostuu.

– Ruoan, kahvin ja palvelun tulee olla kunnon, jotta asiakas tulee uudestaan. Meillä on paljon vakioasiakkaita, esimerkiksi porukkaa tulee joka aamu samalla kellonlyömällä kahville.

Ei voitolle, kyllä harjoittelulle

Kahvila on voittoa tavoittelematon ja sen tavoite on tarjota harjoittelupaikka osatyökykyisille. Harjoittelupaikka on tärkeä ponnahduslauta eteenpäin oikeaan työelämäänkin.

– Meidän harjoittelijoiden taustat ovat hyvin erilaiset. Yksi voi tulla työkokeiluun kokonaan toiselta alalta opintojen jälkeen, toinen voi olla kehitysvammainen, kolmas vaikkapa pitkään

myös herkullisia lämpimäisiä mukaansa.

– Säpinää on kiitettävästi. Meillä menee Juhla Mokka -kahvia paljon. Kierro on todella hyvä, eikä kahvi ehdi kannussa seisoa. Myös erikoiskahveilla on vakioasiakkaita. Valmistamme cappuccinot, caffè lattet ja espressot vaittomasti kuppi kerrallaan Paulig Cupsolo -kapselikeittimellä.

Kirsi Hietanen kehuu Helmi Freshin hyvää yhteishenkeä.

– Toissään itketään ja nauretaan yhdessä. Työntekijät ovat toistensa kanssa tekemisissä myös vapaa-aikana.

Kirsi Hietaselle työpaikka on unelmien täyttymys, sillä pienenä hän haaveili opettajan työstä. Opettamista saa tehdä nyt joka päivä, kun harjoittelijat vaativat asioihin paneutumista.

Kahvipasseja ja uusia ideoita

Hietanen tekee Paulig Professionalin *Jari Salomaan* kanssa tiivistä yhteistyötä ja Pauligin kautta hoituu mm. Cupsolo-kapselikeittimen huolto. Henkilökunta on pukeutunut yhteneviin Pauligin mustiin t-paitoihin ja esuihin.

– Olemme miettineet Jarin kanssa uusia kujeita toimintaamme ja esimerkiksi lähityöpaikoille on jaettu kahvipasseja. Jari auttaa aina, häneen voi luottaa, Kirsi Hietanen kehuu.

Kahvilalla on hyvä, aktiivinen ote. Se on mukana mm. ”Minun Kouvola” -projektissa, jossa kehitysvammaiset ovat ottaneet kuvia kotikoulu-pungistaan. Kannattaa piipahtaa! ☺

Parasta ihana henkilökunta ja Jubla Mokka



– Helmi Fresh -kahvilassa on erityisen ihana henkilökunta. Arvostan sitä, että tarjoilussa on huomioitu hyvin gluteenittomat ja laktoositon herkut, vakioasiakas *Miia Pesu* kertoo. Aktiivinen Facebook-postaaja Miia käy kahvilassa lähes päivittäin juomassa Juhla Mokka -kahvia sekä maistamassa leivonnaisia. Sekä tietysti postautamassa viimeisimmät kuulumiset faceen.

Kahvilan myyntivalitit: tuore ja luotettava merkkikahvi

OOH-kahvilatutkimus tukee hyvin tiedettyä tosiseikkaa: kahvilassa tuoretta kahvia pidetään perusasiiana, jonka on oltava kunnossa. Toinen tärkeä ostopäätökseen vaikuttava tekijä on tunnettu, luotettava brändi.

Lisäksi kaikille vastaajille tärkeitä olivat tuotteiden hinta-laatusuhde, valikoima ja sujuva palvelu viihtyisässä ympäristössä.

Lähes 70 % vastaajista ilmoitti juovansa kahvia kahviloissa. Huoltoasemilla ja työpaikalla juo kahvia neljä kymmenestä.

Tyypillisimmin tunnettu, luotettava brändi on Juhla Mokka, Presidentti ja Paulig ylipäätään. Suodatinkahvi hallitsee valintoja ja tummapaahdotusten kahvien kulutus on seurantatutkimusten mukaan nousussa.

Erikoiskahvien valmistuksessa henkilökunnan koulutuksella ja kahvitietämyksellä on suuri merkitys. Näin päästään lähemmäs ihannetilannetta, jota moni vastaaja kuvasi perinteiseksi eurooppalaiseksi kahvilakulttuuriksi. Erikoiskahvien saatuus ja myynnin edistäminen hintakampanjoilla on houkuttelevaa.

Naiset suosivat selkeästi miehiä enemmän cappuccinoa ja lattea – miehet valitsevat naisia useammin espresson.

Kokonaisuutena naisten kahvivalikoima vaikuttaa laajemmalla kuin miesten – myös kahvidrinkkien ja pullotettujen kylmien kahvijuoimien kohdalla.

Entä mikä on tärkeää aktiivisesti kahvilassa käyville urbaanille nuorille aikuisille? Tämä pienempi joukko kiinnittää huomiota erityisesti alkuperämaahan ja sertifiointeihin. Vastuullisuus on heille valintaan vaikuttava tekijä.

Lähde: OOH-kahvilatutkimus 2013

TUTKIMUS



Uusi verkkokauppa avattu!

Paulig Professional on uudistanut kahviammattilaisten verkkokaupan. Haluamme tarjota vaivattoman ostokokemuksen, jossa kaikki kahvitukseen tarvittavat tuotteet saa kätevästi samasta paikasta. Uudistuksessa verkkokauppaan saatiin useita toimintoja, jotka auttavat meitä palvelemaan asiakkaitamme entistä paremmin.

Henkilökohtaiset kirjautumistunnukset antavat paremman tietoturvan sekä helpottavat tilausseurantaa ja -hallintaa. Tilauksia voi tästä eteenpäin tehdä *yhdellä käyttäjätunnuksella ja ohjata useisiin toimipisteisiin*. Tuotteet voi nyt *hakea esim. brändin tai valmistajan mukaan*. Asiakkaan omilta sivuilta voi *uusina näppärästi vanhan tilauksen*.

Rahtivapauden raja on nyt 350 euroa. Tilamalla kerralla enemmän säästää rahaa ja samalla pienentää hiilijalanjälkeä, kun kuljetustarve vähenee ja pakkausmateriaalien määrä pienenee.

www.pauligprofessional.fi



Vuoden Barista 2014 Helka Ikonen tuulettaa

SM-kisoissa kuppi ei mene nurin

SM-kisat ovat kotimaisen kahvialan vuoden kohokohta. Ja me Pauligilla olemme erityisen ylpeitä, sillä Paulig Instituutti on tänä vuonna *Vuoden Barista* semifinaalin pitopaikka. Paulig toimii myös kulta- ja laitesponsorina.

Tule kannustamaan kahvitaiteilijaa paikanpäälle. Lisätietoa SCAE Suomi: scae.fi

- *Vuoden Barista semifinaali pe 6.2.2015 @ Paulig Instituutti*
- *Cup Tasting Championship, maaliskuu 2015*
- *Brewers Cup, maaliskuu 2015*
- *Vuoden Barista finaali, maaliskuu 2015*

Cup Tasting, Brewers Cup ja Vuoden Barista -kilpailujen aikataulu ja kisapaikka tarkentuvat myöhemmin. Seuraa SCAE kotisivuja (scae.fi) ja SCAE Facebookissa.



Tallinnan kahvik on herkkusuun paratiisi



Tallinnassa kahviloilla on pitkät perinteet ja ”kahvik” voi olla trendikahvila, intiimi tapaamispaikka tai erikoiskahveja tarjoava eurooppalaistyylinen kahvihuone. Monissa kahviloissa on varsin monipuoliset ruokalistat ja tarjolla on laaja kirjo leivoksia ja konditoriatuotteita.

Vastajauhettua, totta kai

Suomenlahden eteläpuolella valmistetaan tuoretta kahvia paikan päällä vastajauhetuista pavuista. Paikalliset baristat, kahvimestarit, osaavat tehdä erikoiskahvinsa varmalla ammattitaidolla. Myös Latte Art -taidot ovat kunniaissaan.

Tee on erityisasemassa venäläisen teekulttuurin ansiosta. Tee maustetaan sokerilla ja hillolla. Laadukkaimmissa paikoissa menu on suunniteltu täydentämään kahvi- ja teetarjontaa.

Gourmet coffee city | Pärnu maantee 15
Gourmet coffee | L. Koidula 13A
gourmetcoffee.ee

Klaus Kobvik | Kalasadama 8 | klauskobvik.ee

Kobvik Must Puudel | Müürivahe 20

Lyon | Meistri 22 | cafelyon.ee

Rae kobvik | Raekoja plats 10 | raerestoran.ee

Verkkobaristaksi Perhossa

– Olemme olleet hyvin tyytyväisiä Paulig Instituutin Verkkobaristakurssiin. Kurssi on erittäin hyvä tapa oppia laajasti kahvista ja sen valmistuksesta, Ravintolakoulu Perhon opettaja Päivi Kaksonen summaa. Hän antaa kiitosta erityisesti kurssin hienolle toteutukselle ja visuaaliselle näyttävyydelle.

– Tänä päivänä opiskelussa kuin työelämässäkin painottuu itsenäisyys, suunnitelmallisuus ja joustavuus. Kurssissa on erityisen hyvää se, että jokainen voi tehdä sen myös omalla ajallaan.

Perhon jokainen opiskelija käy Verkkobaristakurssin, jonka jälkeen harjoitellaan käytännössä. Kahvivalmistustaidot syvenevät tärkeissä työssäoppimisjaksoissa kahviloissa ja ravintoloissa.

Oppilaitosten Verkkobarista-kurssin vuosisopimusbinta on 1 495 € (+ alv. 24 %) ja kolmen vuoden sopimus 2 500 € (+ alv. 24 %). Vuosisopimus oikeuttaa jokaisen opiskelijan sisäänpääsyyn Verkkobarista-kurssille ja saamaan kurssidiplomin.



Perhon opiskelija Janika Gäsman twiittasi Verkkobarista-diplomien kuvat heti tuoreeltaan.

Tervetuloa innostaviin kahvikoulutuksiin

Baristan perusteet (1 päivä)

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

**Kurssipäivät 18.3., 21.4., 19.5. ja 9.6.
klo 8.30–16. Hinta 180,00 € (+ alv. 24 %)**

Baristan taito (½ päivää)

Hio baristataitojasi intensiivisessä pienryhmäopetuksessa! Kurssilla keskitytään espressopohjisiin 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 11.2., 12.3. klo 11.30–16 ja
1.6. klo 15.30–20. Hinta 110,00 € (+ alv. 24 %)**

Uutta! Hyödynnä uusi combotarjous:

**Baristan perusteet 21.4. klo 8.30–16 ja
Baristan taito 22.4. klo 11.30–16 yhteensä
vain 250 € (+alv. 24 %)!**

Baristan taidot edistyneille (½ päivää)

Syvennä kahvitetietouttasi maistamisen ja käsin tekemisen kautta! Kurssilla opitaan maistamaan alkuperämaakahvien vivahteita ja harjoitellaan tunnistaamaan 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 5.3. klo 11.30–16.
Hinta 110,00 € (+ 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 16.4. klo 9.30–15.
Hinta 180,00 € (+ 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 läpäisy voi tulostaa itselleen diplomin kurssin suorittamisesta. Kurssi myös ruotsiksi ja englanniksi.

**www.pauliginstituutti.fi
Hinta 12,00 €.**

**LUE LISÄÄ JA ILMOITTAUDU KURSSEILLE:
www.pauliginstituutti.fi**

Voiko vain 4 cappuccinon lisämyynnillä kattaa ammattilaislaitteen kulut?



KAHVITOHTORI VASTAA

Oikein räätälöity huoltosopimus takaa sinulle riskittömän, vaivattoman ja helpon tavan tarjota asiakkaillesi korkealaatuisia kahvihetkiä ilman yllättäviä taloudellisia piikkejä.

Erityisesti horeca-asiakkaillemme tarjoamme laadunhallintapalveluita. Kahviammattilaisemme tarkastavat laitteen säädöt, lämpötilat ja annoskoot. Lisäksi arvioimme valmiiden kahviuomien kuppilaadun aistinvaraisesti. Käymme tulokset aina läpi asiakkaan kanssa.

Laitteen leasing- & huoltosopimus €/päivä (alv. 0 %) *	6,76
Raaka-ainekustannukset € (alv. 0 %)	1,56
• 10 g pavuista jauhetta espressoä à 0,20 € x 4	
• 1 dl maitoa à 0,19 € x 4	
Kustannukset yhteensä € (alv. 0 %)	8,32
Ulosmyyntihinta cappuccinolle 2,45 € x 4 (alv. 0 %)	9,82
Myyntikate €	1,50

* Leasing-vuokra & jatkuva huolto sisältäen varaosat

Katso esimerkkilaskelmasta, kuinka vain neljän cappuccinon à 2,80 € (alv. 14 %) lisämyynnillä päivässä voi kattaa hyvän ammattilaislaitteen vaatiman lisäinvestoinnin ja huollot.

Lisämyyntiä kahvileivällä!



Innosta asiakkaitasi kokeilemaan kahvin kanssa comboja, suussa sulavia yhdistelmiä. Jos asiakas on oikeissa ostaa pelkän kahvikupposen, tarjoa rohkeasti kaveriksi suolaista tai makeaa. Keskiostos nousee ja asiakas saa uusia maku-elämyksiä.



Paulig Instituutin suosittelimia maku-yhdistelmiä!

Presidentti:
Mansikka-, mustikka- ja vadelma-piirakat, perinteiset kermakakut ja pullat

Presidentti Tumma Paahto:
Juustokakut, valkosuklaa-kakut



Kiinnostuitko? Tarjoa asiakkaillesi valmiita ideoita. Tämän sivun mainokset sopivat A5-kokoisiin halstereihin.

Ota yhteyttä omaan Paulig-yhteyshenkilösi etunimi.sukunimi@paulig.com, soita meille Paulig Professional -myyntiin 020 737 0000 tai lähetä sähköpostia professional.fi@paulig.com