

Barista

KAHVIN
AMMATTILAISILLE
3 • 2014



Smakbyssä aidot maut ihastuttavat s. 3

Rinnakkaiskahvit
parantavat palvelua s. 6

Espressoa suurella
sydämellä di Trevissä s. 10



Haasta meidät!

Ratkaisujen tarjoaminen on koko organisaation asia. Olemme kaikki täällä Pauligilla sinua ja asiakkaitasi varten.

Toimintaamme leimaa valtava intohimo ja tekemisen meininki. Haluamme olla HoReCa-alan paras kumppani. Kehitämme jatkuvasti tuotteitamme ja tapoja toimia saavuttaaksemme päämäärämme. Hyvinä esimerkkeinä tästä ovat Vendorin siirtyminen täysin Pauligin omistukseen ja Robert Pauligin pienpahtimoliiketoiminnan hankkiminen.

Haluamme puhua kokonaisista busineksistä, emme niiden osista. Asiakkaalle "sisään" myyminen on helppoa, mutta silloin ollaan vasta puolitiessä. Haluamme olla asiakkaan tukena myös ulosmyynnissä kuluttajille.

Meille on kunnia-asia olla mukana tarjoamassa kuluttajille todellisia kahvinautintoja, jonka varaan asiakkaamme voivat rakentaa aitoja ja kestäviä asiakkuussuhteita.

Meihin voit luottaa. Noudatamme kaikessa toiminnassamme korkeita laatuksiteereitä ja toimintamme on vastuullista.

Rami Kuusisto
Horeca Business Manager
Paulig Professional

Paulig
PROFESSIONAL

Barista

Päätoimittaja Outi Ruuskanen. **Toimitusneuvosto** Taina Aittasalo, Harri Hytönen, Tuomas Mantere, Jenni Salmela, 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** Oy Gustav Paulig Ab, PL 15 (Satamakaari 20), 00981 Helsinki, puh. (09) 31 981. **Paino** Edita Prima Oy.

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

Paulig palveluksessasi

Suomen suosituimmat kahvimerkit • Kahvilaitteet • Kahvikoulutus Paulig Instituutissa • Konseptisuunnittelua • Professional Webshop www.shop.pauligprofessional.fi



3

Ahvenanmaalla Björklundit tarjoavat asiakkailleen Pauligin kahvia ja toteuttavat unelmiaan.

6

Tummaa ja vaaleaa? Erotu eduksesi kilpailijoista rinnakkaiskahveilla!

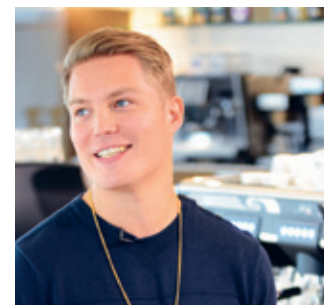


10

Itse myllyssä jauhettu ja huolella valmistettu espresso tuo elämyksiä ravintola di Trevissä.

12

Supersuosittu Cheek on kahvinystävä, jonka kupista löytyy Cupsolo-juomia.



13

Take away antaa mahdollisuuden lisämyyntiin.

14

Tilaa uutiskirje ja voita upea Paulig Cupsolo Lattensia.

15

Kahviosaaminen kuntoon Paulig Instituutissa.

Smakbyn on aviopari *Jenny* ja *Michael Björklundin* näköinen paikka: konstailematon, rehellinen ja välitön. Smakbyn on tarkoitettu ihmisille, jotka rakastavat hyvää makua. Olipa kyseessä kahvi, ruoka, juomat tai design.

Unelmat on tehty toteutettaviksi





Aidot maun ja käsityöläisyys yhdistyvät myös kahviin.

Ahvenanmaalla pittoreskin kylätien varrelta Kastelholman linnan kupeessa löytyy Smakbyn. Se on kokonaisuus, jossa yhdistyy mm. ravintola, paikallisiin tuotteisiin erikoistunut puoti, oma tislaamo, juhla catering ja tastingien pitopaikka.

Herkullista, erilaista, rustiikkista

Smakbyssä on rento ilmapiiri. Korkeasta ja avoimesta salista on suora näkyvyys keittiöön. Isäntä piipahtaa jututtamassa asiakkaitaan ja puheensorina säästää ruokailua.

Mitä mahtaa Ahvenanmaan kuuluisin kokki tarjota asiakkailleen? – Meillä pääosassa ovat esimerkiksi ahvenanmaalainen ahven, karitsa ja omena. Emme peitä hyviä raaka-aineita, vaan

Alkuperällä on merkitystä

Smakbyssä tiedetään ruoan alkuperä. – Haluamme, että ihmiset näkevät, maistavat ja tietävät, mitä lautasella on, Michael ja Jenny Björklund sanovat yhteen ääneen.

– Yritämme olla niin paikallisia kuin pystymme sekä hyödynnämme sesongin tuoreet maun ja aromit. Suosimme paikallisia tuottajia, kuten maanviljelijöitä, kalastajia ja lihantuottajia. Meillä paikallista on lähes kaikki muu paitsi suola ja sokeri!

Päärakennus ravintolasaleineen, viinikellareineen ja tislaamoinen on ahvenanmaalaisen rakentamisen taidonnäyte. Myös kalusteet, kanakat, astiat sekä puodin tarjoama on paikallisten käsityöläisten käsialaa.

– Jos salista uupuu tarjoilija, hoidan tarjoilijan hommat. Tai jos tiskari sairastuu, Micke hoitaa tiskit, Jenny Björklund selventää yrittäjän työnkuvaa.

Björklundeilla on 8- ja 11-vuotiaat lapset. Työ- ja kotielämä sujuvat jouhevasti, kiitos Jennyn huolellisen suunnittelun. – Tykkäämme kumpikin tehdä töitä täysillä, sillä rakastamme työtämme. Rakastamme myös perhettämme ja haluamme olla lastemme ja sukulaistemme kanssa, aviopari kertoo.

Koska kummankin Björklundin intohimo on ruoka ja uuden ideointi, he innostuvat aika ajoin suunnittelemaan uutta kotonakin. – Ehkä lapsemme on jo aivopesty ravintolamaailmaan, Jenny tuumaa hyväntahtoisesti.



korostamme niiden makua ja näköä. Ruoka ei ole liian hifistelyä, vaan huolella ja rakkautella erinomaisista raaka-aineista valmistettua humanskostia, kotiruuanlaittoa, maailmalla kannuksensa ansainnut huippukokki Michael Björklund kertoo.

– Jotkut ehkä odottivat fine diningia, mutta Michaelin ruokafilosofia on tarjota nimenomaan rehellistä perusruokaa, Jenny Björklund lisää.

Smakbyn ovat ottaneet omakseen niin äidit lastensa kanssa, lounastajat kuin turistiryhmätkin. Rakennustyöläisten jättämien kenkien rivi ovensuussa on tuttu näky lounasaikaan.

– Kaikkia asiakkaitamme yhdistää rakkaus hyvään ruokaan. Lupaamme, ettei meillä jää koskaan nälkä. Jos jää, tarjoamme aina lisää ruokaa samaan hintaan! Yrittäjäpariskunta lupaa.

Kiireettömästi pannukahvia, kiitos

Aidot maun ja käsityöläisyys yhdistyvät myös kahviin, sillä ravintolassa tarjotaan aitoa Presidentti pannukahvia.

– Kahvi on meille käsityötä. Parkkeeraamme kahvikärryn asiakkaan viereen ja valmistamme kahvin hänen edessään kaikessa rauhassa asiakkaan kanssa seurustellen. Kahvin valmistuessa tarjoamme oman tislaamomme antia.

Smakbyn suosituimpana jälkiruokana pitää pintansa kupillinen Presidentti Gold Label tai Presidentti Tumma Paahto -kahvia Ahvenanmaan pannukakun kanssa. Kahvi tarjotaan reiluista paikallisen keraamikon suunnittelemissa kupeissa.

Työ ja kotielämä sulassa sovussa

Björklundit ovat yhdessä niin töissä kuin kotona. Töissä avioparilla on selkeä työnjako. Jenny hoitaa Smakbyn toimistupuolen sekä omien sanojensa mukaan kaiken sen, mitä kukaan muu ei tee. Michaelin vastuulla on keittiö ja henkilökunta. Tai sitten vähän enemmän.

Visionääri ja realisti

Avioparin yhteiselosta huokuu lämpö ja avoimuus, kuten heidän ravintolastaankin. Björklundit ovat tekijäluonteita, jotka uskaltavat toteuttaa ajatuksensa.

– Michael ideoi koko ajan, hänellä on raikkaita ajatuksia, jotka lähtevät välillä todellakin lentoon. Otan kopin Micken ajatuksista ja mietin, mitkä niistä olisivat realistisia toteuttavaksi. Ja sitten homma vaan hoidetaan! Jenny Björklund toteaa.

Smakbyn kokonaisuus täydentyy lähivuosina. Visionääri-Michael haluaa upealle tontille ainakin hotellin sekä yksityisen, pohjoismaisen kokkikoulun puhumattakaan pihapiirin kanoista, lehmistä, ankoista sekä sioista. Eikä sitten vanhuksen tarvitse haaveilla kahvikupin ääressä, että olisinpa tehnyt sitä ja tätä. Sillä Björklundien mielestä unelmat on tehty toteutettaviksi. ☕





– *Runsaas kahvivalikoima luo asiakastytyväisyyttä, Paulig Instituutin koulutuspäällikkö Harri Hytönen toteaa.*

Erotu rinnakkaiskahveilla e

Miksi asiakkaille kannattaa tarjota kahvivaihtoehtoja? Entä miten rinnakkaiskahveista voi viestiä parhaiten? Paulig Instituutin koulutuspäällikkö Harri Hytönen kertoo rinnakkaiskahvien mahdollisuuksista.

Tummapaahaton suodatinkahvi on löytänyt ystävänsä ja sen myynti on selvässä kasvussa. Yli puolet kahvila-asiakkaista juo yhä vaaleapaahtoista, mutta lähes 40 % tummapaahtoista suodatinkahvia (Out of home -tutkimus 2013).

Tarjoa tummaa ja vaaleaa

Vaaleapaahaton suodatinkahvi on ollut kahviloiden perinteinen valinta. Mutta miksi tyytyä vain yhteen kahviin varsinkin, kun asiakkaat haluavat tummapaahtoista kahvia enenevässä määrin? – Ilman muuta valikoimassa kannattaa olla useampaa kahvia, mieluiten sekä tumma- että vaaleapaahtoista, Harri Hytönen toteaa.

Asiakastytyväisyys syntyy erinomaisesta palvelukokemuksesta ja maistuvista tuotteista. Myös runsaampi kahvivalikoima luo asiakastytyväisyyttä.

– On hyvää asiakaspalvelua tarjota asiakkaalle vaihtoehtoina vaalea- ja tummapaahtoista kahvia. Valikoiman runsaus kertoo myös kahvilan tasosta ja sitouttaa asiakasta toimipaikkaan, Hytönen kertoo.

Millaista kahvia kahvilassa juodaan?

- 55 % vaaleapaahtoista suodatinkahvia
- 39 % tummapaahtoista suodatinkahvia

Kahvilassa vähintään pari kertaa kuukaudessa juovat Out of home -tutkimus 2013

Runsaus ja vaihtoehdot myyvät. Yksi tykkää tummasta, toinen vaaleasta sanoo jo vanha sanontakin. Kun tarjoaa vaihtoehtoja erilaisten asiakkaitten makuun, saa myös lisää asiakaskuntaa.

Hyvä kello kauas kuuluu

Palvelualalla asiakkaiden keskinäisillä suosituksilla on tärkeä merkitys. – Hyvä kello kauas kuuluu, kun asiakkaat kertovat toisilleen hyvistä kahvipaikoista, Hytönen vahvistaa.

Valitettavasti tämä toimii toisinkin päin. Kahvi on suomalaiselle tärkeä asia ja jos esimerkiksi lounaspaikan kahvi ei maistu omassa suussa, saattaa lounaspaikka mennä vaihtoon. Kahvin tulee aina olla maistuvaa ja lounaan yhteydessä saadulla ”ilmaisella” kahvillakin on merkitystä.

Erotu eduksesi

Harri Hytönen korostaa elämyksellisyyttä. – Kun asiakas tulee kahville, hän haluaa kokea kahvielämyksen, joka poikkeaa kotikahvista. Onneksi elämysten luominen onnistuu ihan tavallisillakin laitteilla, eikä aina tarvita erikoiskahveja ja laiteinvestointeja valikoiman laajentamiseen. Samalla laitteella voi valmistaa useita eri tyyppisiä suodatinkahveja ja tuoda runsaatta valikoimaan.

Hytönen mukaan linjaston järjestykseen kannattaisi kiinnittää erityistä huomiota. – Linjaston järjestyksellä on todellakin merkitystä. Kun tarjoaa kahvin linjastossa kassakoneen jälkeen, henkilökunnan on helppo jutella asiakkaan kanssa kahveista ja niiden eroista. Myös tumma tai vaaleapaahtoisen suosittelu on tässä kohtaa helppoa.

Makupari täydentää kahvielämyksen

Makupareista kertominen luo mielikuvaa asian-tuntevasta kahvilasta ja antaa asiakkaalle uudenlaisen kahvilaelämyksen. – Asiakkaiden kanssa jutustelu tuo lisämyyntiä. Suosittelussa voi käyttää nyrkkisääntönä, että tarjoaa vahvoja makuja vahvan kahvin kera ja miedompia makuja miedon kahvin kanssa. Vilkaisepa kahveille räätälöityjä makuparivinkkejä Pauligin sivuilta osoitteessa [paulig.fi/makuparit](#), Hytönen vinkkaa.

*Suosittele
asiakkaillesi
eri kahvi-
paahtoja.*

Kokeile pienin askelin

Jos rinnakkaiskahvit kiinnostavat, niin miten pääsee alkuun? Harri Hytönen antaa muutaman toimivan ohjeen. – Tutustuminen tummapaahtoisiin kahveihin on helppo aloittaa tutusta brändistä. Valitse esimerkiksi Presidentti Tumma Paahto perinteisen Juhla Mokka -kahvin kaveriksi.

Hytönen korostaa myynninedistämateriaalin tärkeyttä. – Kun merkkää rinnakkaiskahvit omilla pannuklipseilla, pöytästandeilla ja muilla Pauligin myynninedistämateriaaleilla, asiakkaat huomaavat helpommin eri kahvit.

Bunn-O-Matic MHG -suodatinkahvimylly on hyvä valinta useita eri kahvilaatuja tarjoavalle. Myllyyn voi ohjelmoida useiden kymmenien kahvien valikoiman, eikä sitä tarvitse säätää erikseen jokaisen kahvinvaihdon yhteydessä.



dukseksi



Makuparivinkki: Makumaailmaltaan vahvan ja tumman mokkapalan kanssa suosittelimme Jubla Mokka Tumma Paabto -kahvia.

Moni ostaa etenkin take away -kahvin impulssi-ostoksena, joten näkyvyys asiakasvirtojen äärellä kahvilan ulkopuolella on tärkeää.

Jos on pelkoa hävikistä, kokeile alkuun rinnakkaiskahvia ruuhkahappuina.

Muistathan myös rinnakkaiskahveissa, että heität yli puoli tuntia vanhan kahvin surutta pois ja vaihdat tuoreempaan. Pannunpohjalle jäänyt kahvi maksaa vain muutaman sentin, mutta voi pahimmillaan karkoittaa asiakkaan. ☺

Haluatko myynninedistämismateriaaleja tukemaan rinnakkaiskahvien myyntiä? Kysy Pauligin yhteyshenkilöltäsi etunimi.sukunimi@paulig.com, soita Paulig Professional -myyntiin 020 737 0000 tai lähetä sähköpostia professional.fi@paulig.com



Useampitasoinen lämpölevy helpottaa kahvin ottamista ja pannuklipsit kahvin valitsemista.

Toimivat ratkaisut, parempi palvelu

Toimiva linjasto ja laitteiden sijoittelu auttavat henkilökuntaa palvelemaan asiakkaitaan paremmin sekä parantavat työtyytyväisyyttä. Kun kahvipiste on sijoitettu heti kassakoneen jälkeen, voi kahviasioista keskustella asiakkaan kanssa ja suositella esimerkiksi kahdesta eri paahtoasteesta. Palvelu puolestaan nopeutuu, kun kahvin valmistuspiste on heti kassan takana.



Suodatinkahvin valmistuspiste rakentuu näin

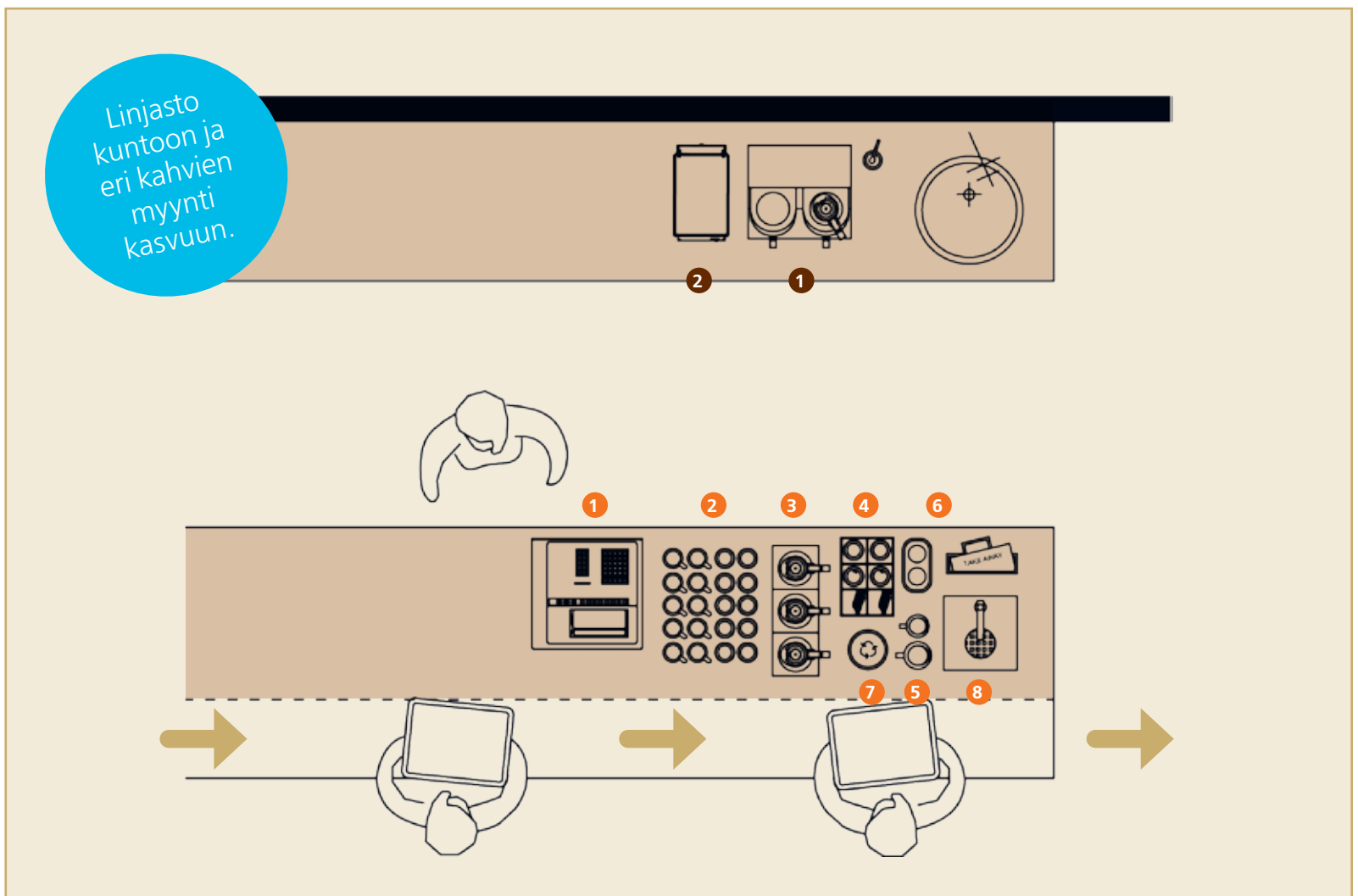
- 1 Varaa tilaa kahvin valmistukselle ja sijoita kahvinvalmistuslaite lähelle vesipistettä.
- 2 Sijoita mylly laitteen toiselle puolelle, vesipiste pois myllyn välittömästä läheisyydestä.

Varaathan valmistuspisteen lähelle säilytyspaikan sekoituslusikalle, suodatinpapereille, kahvipusseille, pesuaineille ja -tarvikkeille sekä biojätastian kahvinpuruille.

Kahvi kannattaa tarjota linjastossa heti kassakoneen jälkeen

- 1 Kun tarjoilet kahvin kassan jälkeen, se pysyy lämpimänä, eikä aiheuta tukosta linjaston kulkuun. Samalla voit jutella asiakkaan kanssa eri kahveista ja suositella erikoiskahveja ja eri paahtoja.
- 2 Mukit ja lasit telineessä tai korissa.
- 3 Kahvin tarjoilu lämpölevyiltä.
- 4 Paikka teepusseille, lusikoille ja sokerille.
- 5 Paikka maidolle ja kermalle.
- 6 Kaikki tarpeellinen mukaan myyntiin: take away -kupit, kannet, sekoitustikut, kuppiteline ja kassi.
- 7 Paikka roskille.
- 8 Vesipiste kahvin läheisyydessä.

Varaathan linjastoon tarpeeksi tilaa ottaa kahvi ja maustaa se.



Uusi myynninedistämismateriaali inspiroi asiakastasi

Tiesitkö, että take away -kahvin ostopäätös tehdään tavallisimmin ennen ostopaikkaan saapumista?* Kiinnitä ikkunajulisteet ja ovitarrat hyvälle paikalle niin, että ohikulkevat näkevät ne ja innostuvat hakemaan kahvikupposen mukaansa. Kahvilan sisällä pöytäständit, kolikkomatot, pannuklipsit ja julisteet ohjaavat asiakasta. Etukortilla edistät puolestaan uusintaostoa.

* Taloustutkimuksen take away -kahviseurantatutkimus 2014



Ovitarrat



Pöytäständit



Kolikkomatot



Etukortit suodatin- ja erikoiskahville



Etukortti-mainos



Julisteet 50x70cm,
4 kuva-aibetta

Espressoa suurella sydämellä



– Itse myllyssä jauhettu ja kahvakoneella valmistettu espresso on meillä erityisasemassa. Haluamme antaa asiakkaillemme elämyksiä, siksi tuomme kahvitkin pöytään, *Carola* ja *Tero Sintonen* avaavat palvelukonseptiaan.

Turkulaiset yrittäjät *Carola* ja *Tero Sintonen* ovat heittäneet kolikkonsa Roomassa Fontana di Treviin ja toivoneet. Nyt pariskunnalla on kolme ravintolaa keskellä Turun asiakasvirtoja: Tärget, Fontana Cafe ja di Trevi.

Palvelua & helppoutta

di Trevi sammuttaa lounasruokailijoiden nälän ja tarjoaa illallisella espanjalaisen kulttuurin helmiä. Wine bistro & Tapas barissa yhdistyy tuhti annos välimerellisiä makuja, ripaus nuorekkuutta ja kansainvälisyyttä moderniin, lämpimään tunnelmaan.

Carola ja *Tero Sintonen* hoitavat ravintolaa intohimolla ja kunnan palveluasenteella. Myös tytär *Linda* opiskelee ravintola-alaa ja on töissä yrityksessä.



– Meillä palvelukonseptissa tärkeintä on helposti lähestyttävyyys ja palvelu. Tarjoamme asiakkaillemme hyvää kahvia ja ruokaa sekä ennen kaikkea elämyksiä, jotka kohottavat arjen yläpuolelle.

– Kannustamme asiakkaitamme esimerkiksi kokeilemaan erikoiskahveja ja suosittelemme makupareja, Sintoset toteavat.

Tero Sintonen korostaa, että kahvin tulee jättää ruokailun jälkeen hyvä maku suuhun, sillä kahvi on yksi tärkeimmistä ravintolan käyntikorteista.

Käsityönä pavusta pöytään

Carola Sintonen kertoo, että jokainen espressokupillinen tehdään käsityönä Nuova Simonelli -kahvalaitteella. Pavut jauhetaan Paulig Espresso Favorito -pavuista.

– Haluamme ehdottomasti tehdä erikoiskahvit kahvakoneella ja tarjoilla upean makuelämyksen pöytään asti. Saammekin kiitosta siitä, että meillä kahvi on aina hyvää. Pauligin kahvit tuntuvat sopivan hyvin suomalaisten suuhun.

Entä miten asiakkaat osaavat tilata erikoiskahveja?

– Tarjoilijamme suosittelevat espressoja ja espressopohjaisia erikoiskahveja ruoan päätteeksi. Jälkiruokana suosituimmaksi makupariksi onkin noussut espresso ja mehevä suklaacrumble.

Myös asiakkaat antavat aktiivisesti ideoita kokioiden tarjoamaa ja koko ravintolaa. Tästä di treviläiset tykkäävät. Ravintolassa pystytäänkin toteuttamaan asiakkaiden toiveita, koska kaikki ruoat ja leivonnaiset tehdään itse lähellä tuotetuista raaka-aineista.



Osaaminen antaa itsevarmuutta

Espresson tekeminen on taitolaji, joka vaatii kunnan perehdytyksen. Kaikki tarjoilijat ovat käyneet Paulig Instituutin Baristan perusteet -koulutuksen.

– Aluksi työntekijämme arastelivat kahvakonetta. Kun sitä oppii käyttämään asiantuntijan opastuksella, crema onnistuu ja maidon vaahdotus alkaa sujua, saa rohkeutta ja sitä kautta uskaltaa tarjota asiakkaille erikoiskahveja. Se on puolestaan parempaa asiakaspalvelua, *Carola Sintonen* kertoo.

Sintoset paljastavat, että osa työntekijöistä on täysin hurautunut espresson yhä kunnianhimoisempaan valmistamiseen ja kahvin päälle tehtävien latte art -kuvioiden tekoon. Myös moni asiakas on tykätynyt täyteläisiin makuelämyksiin.



Tällä hetkellä espressopohjaisia kahveja myydäänkin enemmän kuin suodatinkahvia.

Discopallo ja 1800-luvun laotalattia

Tuore leikkokukkakimppu, vanhat laotalattiat, Veneziasta otetuista kuvista tehdyt valokuvasuurennokset ja mietelausetaulut tuovat ravintolaan tuulahduksen Välimerästä. Bisneksen tekemisen ohessa Carola Sintonen vastaa di Trevin sisustuksesta.

– Olemme halunneet kunnioittaa talon rakenteita ja säästäneet kaiken mahdollisen vanhasta kiinteistöstä.

Esimerkiksi rapiat sadan vuoden ikäinen ovi on nostettu seinälle koristeeksi. Kontrastina discopallo muistuttaa henkilökuntaa ravintolan railakkaista 1-vuotissyntäreistä muutama vuosi sitten.

– Haluamme tuoda hyvää fiilistä sekä asiakkaille että henkilökunnalle, Carola Sintonen summaa.

Yrittäjyys on elämäntapa

Sintokset ovat tavoitettavissa 24/7.

– Olemme elämäntapayrittäjiä ja koko ajan käytettävissä. Meille soitetaan ensi- ja viimekädessä, mikä on hyvä asia. Lomakohteetkin valitsimme niin, että saamme ideoita omaan liiketoimintaamme.

Paulig tarjoaa di Trevissä täyden palvelupaketin: kahvit, teet, koulutuksen, laitteet ja huollon. Yhteistyö Pauligin asiakkuuspäällikkö *Peter Hellströmin* kanssa on sujunut mallikkaasti ja luottamus on molemminpuolinen.

– Olemme kasvattaneet yhteistyötä koko ajan. Aloitimme yhteistyön Fontana Cafessa ja nyt se on kasvanut kolmeen toimipisteeseen. Tästä on hyvä jatkaa, Hellström summaa.

Mitähän Sintokset seuraavalla Rooman matkalla toivovat? ☕

– Ennen vanhaan kaikki tehtiin hyvin, mutta niin tehdään nytkin!, yrittäjäpariskunta Carola ja Tero Sintonen lupaavat di Trevi ravintolan v. 1898 rakennetussa kiinteistössä.

Espresson tekeminen on taitolaji.

Kahvit ovat korkealuokkaista asiakaspalvelua

”Kahvi pitää ymmärtää palvelutuotteena, jonka tinkimätön laatu on jokaisen sitä valmistavan ja tarjoilevan vastuulla. On tärkeää, että palvelu on kutsuvaa ja ammattimaista. Suomalaisille niinkin jokapäiväinen asia kuin ”kuppi kahvia” voi olla se päivän ”KUPPI KAHVIA” ihanassa miljöössä täydellisesti valmistettuna ja asiakaspalveluammattilaisen tarjoilemana.

Ollaan ylpeitä ammatistamme kahviloissa ja ravintoloissa. Annetaan itsestämme joka päivä aina kaikki osaaminen ja tarjoillaan se ylpeydellä asiakkaillemme!”

Toni Yksjärvi

Vuoden tarjoilija, Sommelier, Gastrobar Emo



Mieluummin muuttunut kuin juuttunut!



Pauligilla Jare Tiihonen pääsi tekemään lähempää tuttavuutta kahvintuotantoon ja kahvin valmistuksen saloihin.

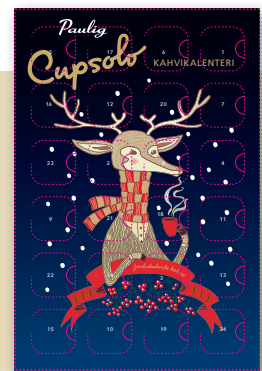
Cheek on kiistatta tällä hetkellä Suomen artisteista se kirkkain tähti. Kotioloissa ja studiolla Jare Tiihonen on Paulig Cupsolo -kahvien ystävä.

Jare Tiihonen vieraili alkukesästä Pauligilla Vuosaaren paahtimolla. Hän tutustui kahvintuotantoon ja pääsi perehtymään kahvinvalmistuksen saloihin Paulig Instituutin kouluttaja Ulla Suoraniemen opissa. Mies paljastuikin melkoiseksi kahvinystäväksi!

Jare kertoi, että Pauligin kahvia kuluu musiikinteon lomassa kuppi jos toinenkin. Kupilliset valmistuvat kätevästi Cupsolo-kapselilaitteella. Näin kahvi on aina takuulla tuoretta ja makua voi vaihtaa vaikka jokaisen kupillisen kohdalla.

Elokuun ennennäkemättömien stadionkeikkojen myötä tauolle vetäytynyt artisti näkyy pian keikkalavojen sijaan televisioruudussa, sillä Jare heittäytyi mukaan syksyn Paulig Cupsolo -kampanjaan.

– Mieluummin muuttunut kuin juuttunut, Jare Tiihonen toteaa elämänfilosofi-aansa. Lausahdus sopii Cheekin musiikin lisäksi myös Cupsolo-juomien nautiskelijoille – tuttuja makuja uudella tavalla!



Aikuisten oma joulukalenteri

Paulig Cupsolo Joulukalenteri on hauska ja helppo tapa tutustua Cupsolo-tarjoamaan. Joulukalenterin jokaisesta luukusta avautuu yksi kapseli Suomen suosituimpia kuumia juomia Cupsolo-kapselilaitteeseen. Mukana on Pauligin tuttuja, aitoja kahvielämyksiä Presidentti Tumma Paahto -kahvista pehmeään Braziliin ja vahvaan Espresso Fortissimoon. Tai ihastu herkullisiin kaakaojuomiin, kofeiinittomaan kahviin ja perinteiseen glögiin. Avaa kalenteriluukku maailman parhaiden makujen maailmaan. Saatavilla hyvin varustetuista elintarvikeliikkeistä.

Uudet take away -mukit asiakkaittesi iloksi

Koot: 1 dl, 2 dl, 2,55 dl,
3,6 dl, ja 5,0 dl

"Sinä päivänä, kun laadusta aletaan tinkiä, voidaan tehtaan portit sulkea.", Gustav Paulig sanoi 1900-luvun alussa. Tämän ja muut Pauligin alkuaikojen lausahdukset koristavat uusia Pauligin Take away -kuppeja. Asiakas saa oman lempikahvinsa tyylikkäässä biohajoavassa kupissa, jossa kahvi varmasti näyttää, tuoksuu ja maistuu entistäkin paremmalta.

Take away -kahvin ostaminen nousussa*

Tutkimuksen vastaajista lähes puolet (47 %) ostaa kahvia mukaan ainakin joskus. Take away -kahvin ostaminen on lisääntynyt etenkin miehissä.

Kupillisesta mukaan ostettavaa kahvia ollaan valmiita maksamaan keskimäärin 2,10 €. Suurin osa valitsee tavallisen kokoisen kahvin. Myös isompaa kokoa kannattaa tarjota, sillä sitä ostaa 17 %. Juhla Mokka ja Presidentti ovat mieluisimmat kahvimerkit.

Take away -myynnillä nostetta välipalakauppaan

Yli puolet take away -kahvin ostajista ostaa vain juoman. Tässä on luonteva paikka lisämyynnille: aamulla kahville kaveriksi sämpylä, päivällä lounaspurtava ja iltapäivällä leivonnainen. Hyödynnä tilaisuus, jonka take away -kahvi tuo eteesi monta kertaa päivässä!

* Taloustutkimuksen take away -kahviseurantatutkimus 2014, n= 633, 15-79 -vuotiasta suomalaista.



Vastuullista espressoa, ole hyvä

Tänä syksynä Pauligin kaikki espressot muuttuvat UZT-sertifioituiksi. UZT-vastuullisuus-sertifiointi varmistaa, että kahvi on tuotettu ihmisiä ja luontoa kunnioittaen. Kahvin ostajana Paulig tuntee vastuunsa koko kahviketjusta alkuperämaista kahvin kuluttajiin. Tuetaan yhdessä kestävä kehitystä käyttämällä UTZ-vastuullisuussertifioituja kahveja.



Lue lisää vastuullisista kahviratkaisuista:
pauligprofessional.com/fi/vastuullisuus

Ympäristöystävälli- semmät papupussit

Pauligin papukahvipussit uudistuvat ja vaihtuvat asteittain. Uudet pussit ovat alumiinittomia ja helpommin avattavia. Pussi pysyy entistä paremmin pystyssä, joten annostelu on helpompaa!



Kaakaota vai kahvia? Vai molempia?

Tyylikkäästi muotoiltu Thermoplan Black & White 3 CTMC2 loihitii kahvin, teen, maitovaahdolliset erikoiskahvit ja uutuutena myös kaakaon. Laite kuumentaa maidon muutamassa sekunnissa. Täydellinen pienikuplainen kylmä tai kuuma maitovahto on kuin oikean baristan valmistama.



Aina tuoretta kahvia

Uusinta uutta Bunn-O-Maticilta! French Press Grinder-myllyyn saa kätevästi kaksi eri kahvilaatua ja kolme eri annoskokoa erikokoisille pressopannuille. Mylly jauhaa automaattisesti oikean määrän kahvia pressojauhatuksella. Kahvi on aina tarjottaessa tuoretta ja antaa asiakkaille mukavan lisän valikoimaan.



Syksyn kuumat Cupsolot

Paulig Cupsolon runsaassa valikoimassa nyt kolme aromikasta uutuutta: Paulig Café au Lait, Paulig Caramel Latte ja Paulig Tazza Mint Hot Chocolate.



Paulig Café au Lait on ranskalainen maitokahviklassikko. Erityisesti aamukahvina maistuvassa kahviuomassa erittäin tummaksi paahdettuun Parisien-juomaan yhdistyy pehmeä Crema Latte. Tarjoa kupissa tai ranskalaisittain laakeassa kulhossa.

Paulig Caramel Latte on täyteläisen pehmeä karamellin makuinen maitokahviuoma. Juoma valmistuu aromikkaasta Espresso Supremo -juomasta. Crema Latte Caramel antaa kahviuomaan pehmeiden ja makeuden.



Paulig Tazza Mint Hot Chocolate yhdistää kaakaon ja raikkaan mintun. Suomen suosituin kaakaoherkku nyt myös mintun makuisena.

Muista myös **Paulig Cupsolo Glögi**. Tarjoa lämpimän mausteinen talviuoma sellaisenaan tai terästettynä. Perinteikäs glögi maistuu erityisesti pikkujoulu- ja joulunalusaikaan.



Katso, miten helposti teet kahvia Cupsololla: paulig.fi/tuotteet/cupsolo

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



Pauligilta trendikästä pienpaahtimokahvia

Pienpaahtimoissa paahtetut pienet kahvierät ovat viime vuosien aikana nousseet yhdeksi selkeäksi kahvialan trendiksi. Paulig on vastannut asiakkaitten kysyntään ja ostanut Robert Paulig -pienkahvipaahtimon liiketoiminnan sekä Robert Paulig -kahvituotemerkit. Kaupan myötä Robert Paulig -pienkahvipaahtimo nimeksi tulee Oy Robert Paulig Roastery Ab. Pienpaahtimo jatkaa toimintaansa Porvoossa.

– Haluamme säilyttää pienpaahtimon erikoispiirteet myös tulevaisuudessa ja siksi paahtimon toiminta jatkuu erillisessä yrityksessä, Paulig-konsernin Kahvidivisioonajohtaja *Elisa Markula* toteaa.

Robert Paulig -brändi säilyy tuotteissa jatkossakin. Robert's Coffee -kahvilaliiketoiminta ei sisälly kauppaan.

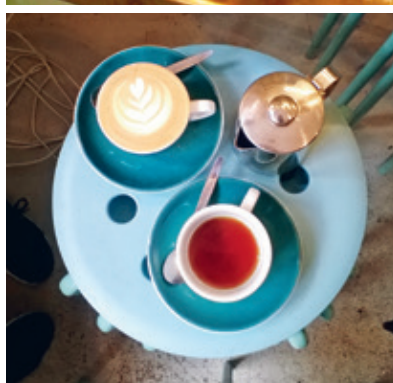
Tilaa uutiskirje ja voita!

Nyt kannattaa tilata Pauligin ammattilaisille suunnattu uutiskirje. Saat ajankohtaiset kahvivinkit sekä tietoa uutuuksista ja kilpailuista suoraan omaan sähköpostiisi. Kun tilaat uutiskirjeen 31.12.2014 mennessä, saat alekoodin verkkokauppaamme. Samalla osallistut upeaan Paulig Cupsolo Lattensian arvontaan!

pauligprofessional.com/filota-yhteytta



Paulig Cupsolo Lattensia on täydellinen ratkaisu maitokahvijuomien ystäville. Tee maitokahvijuomat tuoreesta maidosta sekä tietysti myös perinteiset kahvit, erikoiskahvit, teet ja Tazza-kaakaot. Valmista helposti ja nauti!



Tukholmassa kahvitellaan rennosti



Tukholmalaiset rakastavat kahvia ja kahviloitaan. Kahvittelu antaa aina hyvän syyn nähdä ystäviä kaupungilla. Kahvikupin ääressä maistuu myös työnteke.

Länsinaapurin kahviloissa tarjotaan suodatin- ja erikoiskahveja rintarinnan. Suolaisten ja makeiden leivonnaisten valikoima vaikuttaa suomalaisen makuun suhteellisen suppealta, tosin esillepano on todella runsas. Kun tarjotaan leipiä, niitä tarjotaan kunnolla – ja mielellään itsetehdyn näköisiä!

Kahvilat on sisustettu rustiikkisesti ja asiakkaiden viihtyvyyteen panostetaan. Menu voi olla kirjoitettu liitutaalulle käsin tai kahvin alta löytyy lyhyt kahviin liittyvä kertomus. Pieniä juttuja, mutta asiakkaita koukuttavia.

Vai maistuuko mehu?

Kivijalkaan on noussut mehuihin keskittyneitä yrityksiä kilpailemaan kahviloiden kanssa. Juiceverket-ketju on erikoistunut marjoista, hedelmistä ja yrteistä tehtyihin juomiin. Juomasekoitukset valmistetaan asiakkaan nenän edessä, mikä tarjoaa mukavasti jutun juurta.

Trendinä etätö kahvilassa

Coffee-kahvilan liikeidea yhdistää kahvilan ja toimiston. Työ tehdään vierä vieressä omilla läppäreillä pitkän pöydän ääressä ja jopa neuvottelutiloja voi varata. Luovaa ja sosiaalista verrattuna etätöiden tekemiseen kotona.

Käy tai klikkaa

Tukholmassa kahvilat ovat hyvää keskitasoa. Jos kahviloita vertaa suomalaisiin, osaamme asiamme hyvin. Alla muutamia kiinnostavimpia kohteita.

Coffee Tjärhovsgatan 5, coffee.coop

Drop coffee Wollmar Yxkullsgatan 10, dropcoffee.se

Juiceverket Högborgsgatan 37, Långholmsgatan 19, Norrlandsgatan 13, Norrtullsgatan 21
juiceverket.se

Tule kuulemaan tuoretta asiaa kahvista

Haluatko tarjota asiakkaillesi parhaita makuja? Näetkö omat mahdollisuutesi makujen maailmassa? Tervetuloa näkemään ja kokemaan sekä tietenkin maistamaan uusia ideoita!

Pauligin maksuttomissa aluekoulutuksissa kuulet tuoretta asiaa kahvista ja kahvialan trendeistä. Saat samalla viimeisintä tietoa menestyvistä kahvi- ja kahvilaateratkaisuista ja opit maistamaan virhemaun kahvissa.

LAHTI 29.10.2014, klo 14–17
Hotelli Cumulus, kabinetti 3, Kauppakatu 10

TURKU 12.11.2014, klo 14–17
Submarina, Linnankatu 32 (sijaitsee Aurajoen rannalla Radisson Blu -hotellin yhteydessä. Sisäänkäynti Submarinaan on joen puolella Ravintola Auroran terassilla.)

Ilmoittaudu alueesi koulutuspäivään aula@paulig.com tai soittamalla Pauligille (09) 31981 viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.



Tervetuloa innostaviin kahvikoulutuksiin

Baristan perusteet (1 päivä)

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

Kurssipäivät 14.10., 19.11., 10.12. ja 27.1. klo 9–16. Hinta 150,00 € (+ alv. 24 %)

Baristan taito (½ päivää)

Hio baristataitojasi intensiivisessä pienryhmäopetuksessa! 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 21.10. klo 16–20 sekä 20.11. ja 11.2. klo 12–16. 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.

Kurssipäivä 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 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



Miksi käyttäisin annospussia kahvin keitossa?

KAHVITOHTORI VASTAA

Annospussi sisältää oikean määrän kahvia, joten varmistat tasalaatuisen kahvin nopeasti ruuhka- ja kiirepäivinä. Kun käytät Paulig-kahvien annospusseja, saat aina tuoretta kahvia asiakkaillesi.

Leikkaa annospussi yläreunastaan auki ja kaada koko sisältö. Tasaa kahvin pinta esimerkiksi annospussin reunalla, älä ravista. Valitsethan laitteelle sopivan annoskoon, jauhatuskarkeuden ja suodatinsuppilaa vastaavan suodatinpaperin koon.



KAMPANJOI KAAKAOLLA!

Tazzan myyninedistämismateriaalit helpottavat asiakkaasi ostopäätöstä. Tilaa meiltä pöytästandit, A4-tarjousilmoitukset ja kolikkomatot. Muista myös Tazza-kaakaopassit, jotka edistävät asiakkaan uusintakäyntiä.

Tilaa materiaaleja ja iloitse talvikaudella kohonneesta myynnistä! Ota yhteyttä omaan Paulig-yhteyshenkilöösi etunimi.sukunimi@paulig.com, soita meille Paulig Professional -myyntiin 020 737 0000 tai lähetä sähköpostia professional.fi@paulig.com



Tazza vaahtokarkeilla

1 annos (2 dl) Tazza-kaakaota
Kermavaahtoa
Vaahtokarkeja

Koristele Tazza-kaakao
kermavaahdolla ja vaahtokarkeilla.

Paulig TAZZA®
The Original Hot Chocolate

TAZZA
kuuma kaakao.

TAZZA
kermavaahdolla.

TAZZA
kermavaahdolla
ja suklaakastikkeella.

TAZZA-PASSI
Saat jokaisesta ostamastasi Tazza-kaakaosta yhden leiman korttiin.
Kymmenes Tazza-kaakao on ilmainen!

Kahvila/raivola Päivätyö (maatasaat 0 ik. enimmäisaika leimaksi)

Ilmainen Tazza-kaakao!

TAZZA
TAZZA-KAAKAO & PÄIVÄN SÄMPYLÄ

TAZZA
TAZZA-KAAKAO & MUNKKI

TAZZA
TAZZA-ESPRESSO

TAZZA
JEKKU-TAZZA
Kuumaa kaakaoa ja kermavaahdotusta (4 dl)

TAZZA
TAZZA VAAHTOKARKEILLA

Kysy yhteyshenkilöltäsi monipuolisista myyninedistämismateriaaleistamme ja innosta asiakkaitasi kokeilemaan Tazza-juomia.