



Barista



KAHVIN
AMMATTILAISILLE
1 • 2012

**Kahvitaitajat palkittu
Kultakuppi- ja Kultainen Gruppoo
-kunniamaininnoilla**

SISÄLTÖ

- 2** Coffee House panostaa kahvikoulutukseen
- 3** Kahvi herättää NRJ:n Aamupojat
- 4** Täydellisyys tavoittelu toi voiton
- 5** Erikoiskahvi syntyy intohimosta
- 6** Hesburgerilla juodaan nyt luomukahvia
- 7** Helppo ja toimiva kahvituspiste
- 8** Varaa paikka kahvikursseille!



Laatu kohdallaan!



Mistä on hyvä laatu tehty? Riittääkö tämän päivän asiakkaalle se, että hänen ostamansa tuote on laadukkaan makuinen? Vai pitääkö laatukokemus sisällään kenties jotain muutakin? Mikä merkitys on tuotteen ulkonäöllä? Tai tuoksulla? Entäpä tavalla miten tuote on laitettu esille? Onko viihtyisä miljöö oikotie onneen, jos tuote itsessään ei ole kunnossa? Tuskinpa vain.

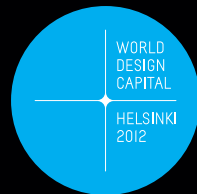
Toisaalta hyväkään tuote nuivalla palvelulla höystettynä ei saa kasakonetta laulamaan. Laatukokemuksen – hyvän sellaisen – syntymiseen tarvitaan siis monta onnistunutta osatekijää.

Jyvät erottaa akanoista laatulupauksessa onnistuminen päivittäin, jokaisen asiakkaan kohdalla. Näistä onnistumisista hyvinä esimerkkeinä voitte lukea Kultakuppi- ja Kultainen Gruppo -kisan voittajista kertovasta jutussamme. Palkituissa kahviloissa tasalaatuinen ja onnistunut asiakaskokemus oli kahvilan työntekijöille sydämen asia.

Mitä muuta vuosi tuo tullessaan? Jatkamme luonnollisesti tarmoa puhkuen työskentelyä teidän kanssanne kahviliiketoiminnan kehittämiseksi. Vuoteen mahtuu paljon muutakin – Paulig sponsoroi World Design Capital Helsinki 2012 -ohjelmaa eli tuotteisiimme ja niiden ympärille rakentamiimme konsepteihin on mahdollista tulla tutustumaan erilaisissa tapahtumissa. Jo pelkästään kahvipaketin sisältö on Taste Designia parhaimmillaan!

Kahviterveisin,

Outi Ruuskanen, päätoimittaja
Marketing Manager,
Out-Of-Home



Julkaisija Oy Gustav Paulig Ab
PL 15 (Satamakaari 20) 00981 Helsinki
puh. (09) 31 981, fax (09) 321 1746
www.paulig.fi
sähköposti: etunimi.sukunimi@paulig.com
Tilaukset ja osoitteenmuutokset:
asiakaspalvelu@paulig.com

Päätoimittaja Outi Ruuskanen
Toimitusneuvosto Taina Aittasalo, Mika Erholtz,
Harri Hytönen, Kaisa Junikka,
Jenni Salmela
Toimitus SEK Loyal Oy
Paino Edita Prima Oy

Lehti luettavissa sähköisenä www.paulig.fi/ammattilaiset



Koulutusta, baristakisoja

– Coffee House -kahviloiden haaveena on myydä yhtä paljon erikoiskahveja kuin suodatin-kahviakin. Uskon, että tavoite myös saavutetaan ja siksi panostamme henkilökunnan kahvikoulutukseen, toteaa Coffee Housen ketjupäällikkö Tommi Harju.





ja myyntimenestyksiä

– Teemme kaikkemme madaltaaksemme ihmisten kynnystä juoda erikoiskahvia. Kaikki kampanjamme puffaavat erikoiskahveja ja meillä on esim. pitkään ollut suosittu kampanja, jossa aamulla klo 11 asti saa minkä tahansa kahvin mukaansa vain 1,50 €:lla, Harju kertoo.

Coffee House -kahviloita on 27 eri puolella Suomea parhailla liikepaikoilla ja erikoiskahveja myydään jo yli 900 000 kuppia vuodessa.

Räätälöity kahvikoulutus

Jotta asiakkaat saisivat aina tasalaatuista ja hyvää erikoiskahvia, on koulutukseen panostettu. Yhdessä Pauligin kanssa on mietitty koulutuksen tarpeita ja sisältöjä.

– Koulutuksessa annetaan työkaluja, joilla baristat voivat oppia uutta ja kehittyä. Coffee Housessa on loistavat kehittymismahdollisuudet: barista saa paljon harjoitusta, kun erikoiskahveja myydään valtavasti, laitteet ovat hyvät ja henkilökunta on innostunut, kertoo koulutusasiiantuntija *Emmi Hämäläinen* Pauligilta.

Räätälöity koulutus on kaksiosainen. Ensimmäinen vaihe sisältää perusasiat erikoiskahvien tekemisestä ja kahvin koko ketjusta pavusta kuppiin.

Jatkokurssilla kehitetään ammattitaitoa ja lisätään haasteita. Tavoitteena on, että barista joka kerta onnistuu tekemään yhtä laadukkaan erikoiskahvin ja pystyy kehittämään kahvikulttuuria omilla ideoillaan esim. luomalla kausituotteita.

– Tärkeä osa kurssia on myös se, että oppilaille annetaan valmiudet jakaa oppimansa asiat omalla työpaikallaan, Hämäläinen kertoo.

Jatkokurssin käyneet saavat tunnustukseksi osaamisesta Coffee House Master Barista -nimikkeen. Se lukee myös heidän työvaatteessaan, joten asiakkaat tietävät, että heitä palvelee ammattitaitoinen ja kokenut barista.

Koulutus näkyy tuloksissa

– Koulutus saa baristat arvostamaan työtään enemmän ja se näkyy innostuksena sekä entistä parempana asiakaspalveluna. Laatu pysyy tasaisen hyvänä ketjun kaikissa pisteissä joka päivä ympäri vuoden, Harju kiittää.

Kaikki tämä näkyy myös asiakkaiden tyytyväisyydessä ja yhä kasvavissa myyntiluvuissa.

Oma baristakisa keväällä

Toukokuussa tapahtuu jotain ennenkuulumatonta: Coffee House järjestää ihan omat baristakilpailut henkilökunnalleen.

– Master Barista Champion by Coffee House -kisassa baristat tekevät 2 espressoja, 2 cappuccinoa, 2 latteja ja lisäksi itse kehittämänsä juoman, Hämäläinen kertoo.

Baristan oma signature-juoma kertoo baristan monipuolisesta osaamisesta, sillä juomalta vaadi-

taan persoonallisuutta ja kaupallisuutta. Voittajuoma pääsee Coffee Housen kampanjakahviksi, joten se on oltava toteutettavissa esim. kiireisimpänä lauantai-iltapäivänä.

Kisassa painotetaan myös yhtä Coffee Housen menestystekijää eli hyvää asiakaspalvelua.

Hyvää tsemppihenkeä

– Kisasta tulee suuri happening ja se lisää baristojen positiivista kisaamista ketjun eri kahviloissa. Jokainen osallistuja laittaa itsensä täysillä likoon ja on halukas kehittymään ammatissaan, Harju innostuu.

Kisalla on ainakin yksi varma voittaja: Coffee Housen asiakkaat. Jokainen kahvittelija saa entistään laadukkaampaa kahvia kuppiinsa, kun baristat pyrkivät kohti täydellisyyttä.

Moderneja olohuoneita

Coffee House -kahvilat ovat koko kansan ja erityisesti nuorten aikuisten suosiossa. Kahvitteluhetkestä tekee ainutlaatuisen Pauligin varta vasten ketjulle kehittämä UTZ CERTIFIED -vastuullisuussertifioitu Momento-espresso.

Laadukkaan kahvin houkuttelemana paikkaan on matala kynnyks, kahviloissa on aina hyvät aikakauslehdet ja nettisurffailijoita varten langaton verkko.

Miljöötä ollaan parhaillaan uudistamassa entistä modernimmaksi. Lehden kuvat ovat uustusta Järvenpään kahvilasta, jonka raikas sisustus-tyyli on jo valloittanut asiakkaat. ☺



Pirita Mäkkeli (oik.) saa opastusta maidon vaahdottamiseen Emmi Hämäläiseltä.



Paula NRJ:n Aamupoikien vieraana

Paula vieraili radioasema NRJ:n Aamupoikien luona juttelemassa hyvästä kahvista ja maistattamassa pressopannulla valmistettua Paulig Colombia -alkuperämaakahvia. Luomukahvi sai Aamupojilta kiitosta, sillä kahvia kuluu työpäivän aikana paljon.

– Päivä käynnistyy keskimäärin varttia yli neljä räjähtävällä lähdöllä. Työpäivä alkaa aamupalalla ja tuplakupilla kahvia toimistolla kello viisi. Vireystaso alkaa olla kohdillaan, kun kello lyö kuusi ja lähetys alkaa, kertoo juontaja *Renne Korppila* (kuvassa vasemmalla).

– Suurimmalle osalle aamujuontajista kahvi ennen lähetystä on elinehto – sillä herää henkiin. Juon automaattikahvia, jopa neljä kupillista ennen lähetystä. Energiajuomia en juo niiden korkean sokeripitoisuuden vuoksi, painottaa juontajakollega *Anssi Honkanen*.

Omat kahvimieltymykset näkyvät silloin, kun on tilaisuus valita.

– Olen maitokahvimies. Cafe con lechen kohtasin Barcelonassa osana kahvilakulttuuria. Siellä joka paikassa tarjottiin järkyttävän hyvää kahvia, kertoo Renne.

– Espresso oli minun suosikkini, mutta nyt olen palannut perinteiseen Presidentti-kahviin. Kahviloissa käydessäni santsikupillinen on minulle äärimmäisen tärkeä. Se on mukava kädenojennus, jonka voimin tulee palattua uudelleen, kertoo Anssi.

– Huonoimmat kahvimielistet puolestaan liittyvät intin ruokalan puolen litran peltituoppeihin, joista kiskottiin akkuhappoa naama irvessä, muistelee Anssi.

Hyvän kahvin lähettäläänä Paula lahjoitti Aamupojille Paulig Cupsolo-keittimen kahvikapseliseen sekä luomusertifioitua Colombia-kahvia.

– Colombia-kahvi pressopannulla valmistettuna toimii hyvin. Jämäkää maku, jossa maistuu myös suklaa, kiittelee Anssi.

Aina pyritään parhaaseen

– Olemme tehneet pitkään työtä tarjotaksemme asiakkaillemme mahdollisimman hyvää Juhla Mokka -kahvia. Nyt maku on kohdallaan, kertoo Pirjo Vaherkylä-Ek.

Loviisassa Aleksanterinkadulla on jo 50 vuotta sijainnut Vaherkylän yritys. Kahvila-konditoriassa on lämmin ja kotoisa tunnelma; tänne on asiakkaiden helppo tulla ja viihtyä. Ja saa täältä Suomen parasta suodatinkahviakin.

Täydellinen kahvi on omistaja Pirjo Vaherkylä-Ekin ansiota. Hän pyrki tekemisissään täydellisyyteen ja kun tarjottava kahvi ei ollut 10+ arvoista, piti asialle tehdä jotakin.

– Loviisassa on kovaa vettä ja Paulig ottikin täältä vesinäytteitä analysoitavaksi. Kokeilimme pitkään erilaisia jauhatuksia ja koneita ja säätöjä ja maistelimme ja maistelimme. Otimme kokeilytöön Grindmaster GNB-11 -kahvilaitteen ja vielä säädimme senkin kanssa, kunnes olimme tyytyväisiä, Vaherkylä-Ek kertoo prosessista.

Kahvilan Juhla Mokka on Pirjon mukaan nyt täyteläistä, runsasta, pehmeää. – Juhla Mokka sopii suomalaisen makuun. Se vastaa meidän maku-muistiamme ja mielikuvaamme hyvästä kahvista.

Aina uutta plakkarissa

Kondiittorimestarimiehensä *Håkan Ekin* kanssa Pirjo kehittää yritystoimintaa jatkuvasti. Keväällä tehtiin iso remontti ja kahvilaan lisättiin asiakaspaikkoja. Nyt Pirjolla on mielessä jo roppakaupalla uusia hankkeita.

– Teemme vuosittain Hyvä Konditoria -ketjun kanssa opintomatkoja Eurooppaan. Pääsemme tutustumaan erilaisiin yrityksiin, tavarantoimittajiin ja omistajiin. Matkoilta oppii uutta ja saa hyviä ideoita sovellettavaksi, pariskunta kertoo.



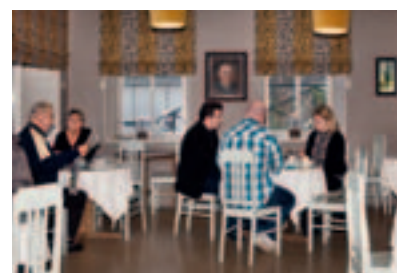
– Aina on mietittävä asioita eteenpäin, ei voi jäädä laakereille lepäämään, Pirjo kuvaa yrittäjyyttään. Innostus kulkee suvussa: leipomo-kahvila on perheyrittys ja Pirjo on jo neljännen polven yrittäjä.

Kuvittele itsesi asiakkaaksi

Pirjo tarjoaa asiakkailleen innolla uusia elämyksiä. Vaherkylässä saa Juhla Mokka -kahvin lisäksi cafe au lait -maitokahvia ja loviisalaiset pääsevät myös tutustumaan Pauligin alkuperämaakahveihin, joita valmistetaan pressopannulla kuppi kerrallaan.

Paikka on kuuluisa myös herkullisista leivonnaisistaan, joista esim. raparperimarenkitorttu ja kirsikkatorttu ovat pienellä tuunauksella olleet valikoimissa jo parikymmentä vuotta.

Uusia leivonnaisiakin kehitetään asiakaslähtöisessä kahvila-konditoriassa koko ajan. Pirjon vinkki niin kehittämiseen kuin asiakaspalveluunkin on helppo: kuvittele itsesi asiakkaaksi ja mieti, mitä haluaisit ja miten toivoisit itseäsi kohteltavan. ☺



Taitajat

Paulig kannustaa ja innostaa suomalaisia kahvitaitajia myöntämällä joka toinen vuosi kunniamaininnat.

Vuoden Kultakuppi

jaetaan kahvilalle, jossa tarjotaan parhaita suodatinkahvia.

Vuoden Kultainen Gruppo

puolestaan palkitsee vuoden onnistuneimman espresso- ja cappuccinokokemuksen.



Paulig Kultakuppi -voittaja Konditoria-Café Vaherkylä-Ek, Loviisa

Raadin arvioita:

- Täydellisyyttä hipova Juhla Mokka -kahvi, aina yhtä onnistunut
- Leipomotuotteet herkullisia ja omaleimaisia
- Avulias ja aurinkoinen henkilökunta
- Tunnelmallinen ja lämminhenkinen miljöö

Kaikki lähtee intohimosta



palkittu

Tänä vuonna tuomaroinnissa oli Pauligin asiantuntijoiden lisäksi yksi ääni myös kahviloiden asiakkailta. Hyvää kahvilaa sai ehdottaa kisaan ja valittujen finalistien joukosta sai äänestää suosikkiaan pauligcafe.fi-nettisivuilla. Äänestys oli menestys, kun asiakkaat kannustivat omaa lempi-kahvilaansa.



Café Salin palkitut baristat

Linda Dahlberg, Laura Semä, Toni Virrankari, Anni Heino, omistaja Iida Lampi, Sanna Sorjasaari, Johanna Sarasmäki ja Rui Antunes Farinha. Voittoisan kahvilan henkilökuntaan kuuluvat myös kuvasta puuttuvat Inkeri Marttila, Lotta Skogström, Petra Poskiparta, Fia Sjöroos, Taru Ojala ja pääkokki Juho Jokela.

– Baristan työ on käsityötä. Kun on saanut oikein onnistuneen kahvin aikaiseksi ja vie sen pöytään, voi tuntea aitoa ammattiylpeyttä, kertoo Toni Virrankari Café Salista.

Millaista sitten on hyvä erikoiskahvi palkinnon saaneiden raumalaisen Café Salin baristojen mielestä?

– Pehmeää, tasaista, samettista, vastaa Linda Dahlberg.

– Amazing, täydentää portugalilainen Rui Antunes Farinha.

– Suoritukseen pitää itse olla tyytyväinen. Emme vie asiakkaalle kahveja, jotka eivät täytä kriteerejämme, vaan silloin heitämme kahvin pois ja aloitamme alusta, Virrankari lisää.

Tarkkuutta ja malttia

Baristaksi ei synnytä, vaan käsityöläisammatti vaatii intohimoa ja taitoa: – Rakastan kahvin tuoksua, käsillä tekemistä ja sitä esteettisyyttä, kun saa koristella kahvin, kertoo Dahlberg.

Yhden erikoiskahvin valmistamiseen menee aikaa runsas minuutti ja se aika on keskityttävä täysillä.

– Työ vaatii suurta tarkkuutta ja malttia. Hosuminen pilaa lopputuloksen, toteaa Johanna Sarasmäki.

Jokainen kahvi on aina ainutkertainen kokemus sekä sen tekijälle että kahvin nauttivalle asiakkaalle. – Asiakkaan hymy ja hämmästyks onnistuneesta latte art -kuvioista on hieno palkinto tässä työssä, nauraa Virrankari.



Lisää, lisää, lisää!

Mestaruus vaatii jatkuvaa harjoittelua ja sitä Café Salissa saakin runsaasti. Hiljaisempina hetkinä kahvakoneiden ääressä on jopa ruuhkaa, kun baristat hiovat taitojaan.

– Annamme toisillemme paljon palautetta. Jaamme tietoa, kerromme vinkkejä ja arvioimme kuviointeja, Sarasmäki sanoo.

Asiakkaatkin otetaan mukaan elämukseen. Erityisesti Farinha tekee mielellään kahvin koristelun asiakkaiden utelioiden katseiden alla.

Café Salissa asiakkaita rohkaistaan maistamaan erikoiskahveja. – Kyselemme, millaista kahvia asiakas haluaisi: valkoisempaa, makeampaa, väkämpää... Muutaman adjektiivin jälkeen voimme jo suositella asiakkaan makuun sopivaa erikoiskahvia, Virrankoski kertoo.

Kahvit valmistetaan pohjoisitalialaisittain paahdetusta kermaisesta Paulig Supremo -espressoista, jonka aromissa on häivähdyks suklaata.

Ihannetyöpaikka

Café Salissa on aistittavissa hyvä henki, kiitos siitä omistaja Iida Lammelle (kuvassa). Asiakkaat nauttivat ja henkilökuunta viihtyy.

– Tämä on ihan kuin toinen perhe, kertoo Linda Dahlberg.

Uskottava tuo on, sillä Café Salissa on niin kivaa, että henkilökuunta viihtyy paikassa myös vapaa-ajallaan. ☺



Paulig Kultainen Gruppo -voittaja Café Sali, Rauma

Raadin arvioita:

- Baristojen intohimo kahveihin selkeästi nähtävissä
- Laadukkaat erikoiskahvit viimeistellään asiakkaan edessä
- Jokainen asiakas otetaan vastaan yksilönä
- Kansainvälisyyttä huokuva monipuolinen kahvila



Hesburgerilla juodaan nyt luomukahvia

– Vastuullisuus ja ympäristöstä välittäminen ovat tärkeitä asioita Hesburgerille. Siirrymme esim. käyttämään luomumaitoa, -appelsiinimehua ja -ruisleipää. Samalla vaihdomme vuoden alussa myös luomukahviin ja keittimissämme porissee nyt Reilun kaupan Paulig Mundo, kertoo Hesburgerin kenttäpäällikkö **Sanna Niva-Nixholm**.

– Uskon, että vaihto luomukahviin lisää kiinnostavuuttamme erityisesti nuorison silmissä. Nuoriso on tiedostavaa ja he ottavat asioista selvää, joten heille tällainen Reilun kaupan luomukahvi on positiivinen viesti yrityksen arvoista, Niva-Nixholm toteaa.

Kun Hesburgereita on lähemmäs 250 ja HeseCafeita n. 50, vaihdon myötä yhä useampi suomalainen juo vastuullisesti tuotettua kahvia.

Kuponkeja ja kolikkomattoja

– Hesburgerilla on ollut hyvää kahvia ennenkin, nyt lisäetuna on vielä kahvin luomu- ja Reilu kauppa -sertifioinnit, toteaa *Peter Hellström* Pauligilta. Aiemmin ravintoloissa juotiin Presidentti Tumma Paahto -kahvia.



Tammikuussa kaikissa ravintoloissa Paulig Mundo -kahvista kertoivat mm. tiskillä olevat kolikkomatot ja tarjotinten tabletit. Kun Hesburgereissa ja HeseCafeissa on yli 100 000 asiakastapahtumaa päivässä, tuli uusi kahvi kertaheitolla tutuksi.

Viestiä asiakkaiden kotiin veivät myös suositut HeseCafen tarjouskupongit. Hesburger käyttää asiakkaiden sitouttamisessa taitavasti myös sosiaalista mediaa, josta esimerkkinä oli viimevuotinen Facebook-kampanja, jossa fanit ehdottivat hampurilaista ja voittanut ehdotus ”Megamättö” pääsi ravintoloiden valikoimiin. Kampanja on yksi kaikkein onnistuneimpia suomalaisessa sosiaalisessa mediassa.

Erikoiskahveja edullisesti

HeseCafet ovat Hesburgerin yhteydessä olevia kahvilinjastoja, joissa tarjotaan erikoiskahveja ja suoloista ja makeaa syötävää.

– Lupauksemme on ”Makusi mukaan” ja HeseCafeissa tarjoamme asiakkaille monipuolisesti myös erikoiskahveja. Lisäämme tietoisuutta ja kokeilunhalua kampanjoilla, esim. marraskuussa myimme kaikkia erikoiskahveja eurolla ja myynti oli valtaista, toteaa Niva-Nixholm.

Normaalisti erikoiskahvi ei ole euron tuote, mutta silti huomattavan edullinen. Siihen on syynsä:

– Hampurilaispaikkaan ei samalla tavalla tulla kahvikupin ääreen viettämään aikaa kuin varsinaisiin kahviloihin. Siksi edullinen erikoiskahvi on meidän kilpailukeinomme, jolla houkuttelemme asiakkaat meille kahvittelemaan, Niva-Nixholm painottaa.

Pavuista tuoksua ja tunnelmaa

Aitoa kahvilatunnelmaa HeseCafeissa tuo Vendorin kahvilaite Grindmaster GNB-11 H. Laite jauhaa kahvin pavuista ja suodattaa kannullisen kahvia nappia painamalla. Laitteen etuina ovat pieni koko, monipuoliset säätömahdollisuudet ja aina tuore suodatinkahvi. Pavuista jauhaminen tuo myös aitoa kahvin tuoksua ja tekemisen ääniä, jotka tekevät kahvinautinnosta moniaistillisemmän.

– Kahvilaite on nopea ja helppo käyttää, mikä on tärkeää tällaisissa paikoissa, joissa kahvia menee valtavat määrät, Niva-Nixholm kehuu.

Asiakkaat kaiken keskipisteessä

Hesburgereissa asiakaspalvelu on tutkitustikin hyvää.

– Meillä asiakas on aina tärkein ja hänet huomioidaan palvelun laadussa, nopeudessa ja ystävällisyydessä. Myös tavoitettavuus on valttimme: ravintolat ovat auki ympäristön tarpeiden mukaan. Esim. täällä uudessa Helsingin Jätkäsaaressa joutetaan niin, että HeseCafe aukeaa kahvinjanoisille jo klo 8, kun Hesburger alkaa tarjota hampurilaisia klo 10, kertoo Niva-Nixholm menestyksen salaisuuksia. ☺



Nea Kulju arvostaa Grindmaster-keittimen helppoutta ja nauttii papujen tuoksusta.

Nyt uusia papuvaihtoehtoja!

Reilun kaupan Paulig Mundo -pajuja

Paulig Mundo -kahvipavut ovat Reilun kaupan luomutuotteita. Korkealaatuinen ja aromikas kahvisekoitus on paahtettu luonnonmukaisesti viljellyistä ja käsin huolella valikoiduista arabica-kahvipavuista. Paahtoaste 3.

Paulig Mundo 8 x 500 g papu

EAN 6411300164424 • KUPA 6411301164423



Alkuperämaakahvit nyt pienemmissä papupakkauksissa

Paulig Colombia ja Paulig Kenya -alkuperämaakahveja saa nyt kätevässä 250 g papupakkauksissa. Voit aina jauhaa oikean määrän tuoretta kahvia kerrallaan.

Paulig Colombia on paahtettu luonnonmukaisesti viljellyistä kahvipavuista. Sen maku on pähkinäisen pehmeä, täyteläinen ja vivahteikas. Paulig Colombia on vastuullisuusmerkitty Reilun kaupan tuote.

Paulig Kenya on voimakasarominen kahvi, jossa maistuu korkealla kasvaneen Kenya-pavun mustaherukkaan vivahtava aromi. Paulig Kenya on UTZ-vastuullisuussertifioitu.

Paulig Colombia 6 x 250 g papu

EAN 6411300164691 • KUPA 6411301164690

Paulig Kenya 6 x 250 g papu • EAN 6411300164684 • KUPA 6411301164683



Brazil puolen kilon papupussissa

Lämpimän auringon alla Brasiliassa kypsyneet Santos-pavut tekevät Brazil-kahvista tasapainoisen ja viettelevän maukkaan. Hieman tummempi paahto yhdistää aromit lempeäksi kokonaisuudeksi. Brazil on UTZ-vastuullisuussertifioitu.

Brazil 500 g papu

EAN 6411300164509 • KUPA 6411301164508



Suosikkimaut Paulig Capsolo -kotiveittimeen

Paulig Capsolo -keittimellä kaikki kodin kuumat juomat syntyvät helposti: kahvit, espressot, tee ja Tazza-kaakao.

Nyt valikoima täydentyy suomalaisten suosikeilla, Juhla Mokka ja Presidentti Tumma Paahto -kahveilla.

Paulig Capsolo -keittimiä ja -kapseleita saa mm. Paulig Shop -verkkokaupasta ja hyvin varustetuista tavarataloista ja kodinkone-liikkeistä.



Juhla Mokka Tumma Paahto kotona nautittavaksi

Vaalepaahtoisen Juhla Mokka -klassikosta tulee nyt vähittäiskauppaan uusi tummempi vaihtoehto, Juhla Mokka Tumma Paahto. Tämä tummempi paahto tuo kahviin lisää sävyjä ja tekee makuelämyksestä viipyilevän sekä paahtaisen vivahteikkaan. Tuote kauppoissa keväällä, kannattaa maistaa!



PAULIG KAHVIMODUULI



Kätevän kahvipisteen rakentaminen ei ole koskaan ollut näin helppoa! Pauligin kehittämät uudet kahvitusratkaisut toimivat monissa erilaisissa ympäristöissä: myymälöissä, hotelleissa, toimistoissa...

Tyylikkää ja erottuvat kalusteet voi asentaa joko yksittäin tai ryhmiin. Kalusteisiin on mahdollista sijoittaa eri kokoisia ja painoisia kahvilaitteita. Läpivientiaukot sähkö- ja vesiliitännöille ovat valmiina.

Saat käytännöllisen kokonaisuuden vaivattomasti ja nopeasti paikoilleen, ja Pauligin ja Vendorin yhteyshenkilösi auttavat suunnittelussa. Moduuleista on helppo rakentaa toimiva kokonaisuus tarpeittesi ja tilan mukaan.

Kysy lisätietoja omalta yhteyshenkilöltäsi.





Tervetuloa verkkokauppaan

Paulig Shop on uusi verkkokauppa täynnä kahvinautintoja. Valikoimassa on parhaat erikoiskahvit ja alkuperämaakahvit helposti tilattavissa itselle tai pieneen yritykseen. Kätevät Paulig Cupsolo -keittimet ja -kapselit löytyvät myös verkkokaupasta.

Myös huippulaatua ja äärimmäisiä makuelämyksiä arvostaville luotu uutuuskahvi Paulig Selected on

verkossa tilattavissa. Paulig Selected on kahvin käsityöläisten, makumuotoilijoiden uusin taidonnäyte. Erittäin korkealaatuisen kahvin valmistuksessa on käytetty Cup of Excellence -kilpailussa maailman parhaiksi palkittuja arabica-kahvipapuja. Saatavilla suodatinkahvina, espressona ja papuina.

Tule verkko-ostoksille: www.pauligshop.fi

KYSY KAHVITOHTORILTA



Valmistamme paljon erikoiskahveja. Mikä on paras maidon lämpötila?

Kahvitohtori vastaa:

Cappuccinot ja muut maitovaahtoa sisältävät erikoiskahvit nautitaan välittömästi valmistamisen jälkeen lämpiminä, joten maidon lämpötilalla on suuri merkitys. Liian kylmä maito antaa väljähtäneen vaikutelman ja liian kuumaan, lähellä kiehumispistettä olevaan maitoon tulee epämiellyttävä palanut sivumaku.

Maitovaahdon oikea tarjoilulämpötila on 65–68 astetta. Maidon vaahdotuksen aikana lämpötilaa tulee koko ajan tarkkailla kokeilemalla kannun alaosaa kädellä.

Oikean lämpötilan voi tarkistaa myös kannuun kiinnitettävästä lämpömittarista. Muista kuitenkin, että kun vaahdotus lopetetaan, maidon lämpötila vielä nousee pari astetta.

Harjoituksen myötä käsi alkaa tunnistaa oikean lämpötilan, eikä lämpömittaria enää tarvita. Mukavia harjoitteluhetkiä!

65–68°C

Anna palautetta!

Mitä tykkäsit lehdestä? Oliko joku juttu erityisen mieleinen? Mistä aiheista haluaisit kuulla lisää? Oliko lehdessä jotain turhaa?

Sinun palautteesi on meille tärkeää ja kuulisimme sitä mielellämme. Teemme lehteä sinua varten ja vinkkisi ovat meille ohjenuorana lehden kehittämisessä.

Voit lähettää palautteesi sähköpostilla osoitteeseen asiakaspalvelu@paulig.com. Kiitokset jo etukäteen!



Nähdään Gastro-messuilla!
Paulig Group esittäytyy osastolla 6c85.

Odotetut Gastro-messut järjestetään 14.–16.3. 2012 Helsingin Messukeskuksessa. Avoimna ke–to klo 10–18 ja pe klo 10–17. Messut on tarkoitettu vain Horeca-alan ammattilaisille.

Sisäänpääsy kutsukortilla, asiakaskortilla tai pääsylipulla 20 €. Jos sinulla ei ole vielä lippua tapahtumaan, ota yhteyttä omaan Pauligin yhteyshenkilösi.

JEKKU-TAZZA

Kuumaa kaakaota ja Jägermeister-yrttilikööriä (4 cl)

1 annos (2 dl) Tazza-kaakaota

4 cl Jägermeister-yrttilikööriä

- Esilämmitä lasi.
- Annostele Tazza-kaakao ja lisää Jägermeisteria 4 cl.
- Sekoita.



VARAA PAIKKASI KAHVI- KURSSEILLE

BARISTAN PERUSTEET (1 pv)

Kurssilla perehdytään kahvituotteiden valmistuksessa tarvittaviin välineisiin, opetellaan oikeaoppiset valmistustavat ja pureudutaan kahvin syvimpään olemukseen aistinvaraisesti arvioimalla. Käytännön harjoitusten avulla opettelemme kahvinvalmistuksen tekniikoita ja espressopohjaisten juomien valmistusta.

Kurssipäivät 9.3.2012 ja 12.4.2012
Hinta 140,00 € (+ alv. 23 %)

BARISTAN TAITO (1/2 päivää)

Hio baristataitojasi intensiivisessä pienryhmäopetuksessa! Kurssilla (max 8 hlöä) keskitytään espressopohjaisiin kahviuomiin. Pääsisältö on käytännön harjoituksissa, joiden avulla opimme oikeaoppiset valmistusmenetelmät ja varmistamme lopputuloksen tasalaatuisuuden. Harjoittelemme myös latte art -tekniikoita. Soveltuu Baristan perusteet -kurssin suorittaneille tai pitkään kahvinvalmistuksen parissa työskennelleille kahviammattilaisille.

Kurssipäivä 16.4.2012
Hinta 80,00 € (+ alv. 23 %)

MENESTYVÄ KAHVILA (1 pv)

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

Kurssipäivä 3.5.2012
Hinta 140,00 € (+ alv. 23 %)

VERKKOBARISTAKURSSI (n. 30–40 min)

Hyvä alkeis- tai kertauskurssi! Kurssilla paneudutaan kahviuoman perusteisiin ja opitaan mistä kahvi tulee, mitä hyvä kahvi edellyttää ja miten voi itse valmistaa erilaisia herkullisia kahviuomia. Oppimista testataan erilaisilla harjoituksilla. Lopputestin läpäissyt voi tulostaa itselleen diplomin kurssin suorittamisesta.

Kurssi myös englanniksi ja ruotsiksi.

Hinta 12 € ja paikka www.pauliginstituutti.fi.

Kysy myös verkkokurssisopimuksesta oppilaitoksille!

LUE LISÄÄ JA ILMOITTAUDU KURSSEILLE:
www.pauliginstituutti.fi