

Paulig

Barista

KAHVIN
AMMATTILAISILLE
1 • 2013

Erätauolla
maistuu
erikoiskahvi s. 12

Autot ja kahvi
ne yhteen
sopii s. 8

Mikko Koivu
saa kahvia
tuliaisiksi s. 10





Uudistamalla säilytät mielenkiinnon.

Perinteitä kunnioittaen ja laadusta tinkimättä -lausahdus toimii tänäkin päivänä. Silti tutut, hyväksi havaitut tuotteet tai toimintamallit on hyvä aika ajoin päivittää vastaamaan senhetkisiä tarpeita. On hyvä uudistua sopivassa määrin, jotta asiakkaiden mielenkiinto säilyy päivästä ja vuodesta toiseen.

Nykypäivään voi toki tuoda tyylikkästä paloja menneisyydestä, kuten voit lukea esim. Golden Classics Car Show & Cafe -kahvilasta kertovassa jutussamme sivulla 8.

Joskus oma henkilökunta on toimipistettään liian lähellä nähdäkseen mitä pitäisi tai voisi muuttaa. Silloin on hyvä ottaa avuksi ammattilaiset, jotka osaavat katsoa asioita uusin silmin. Näissäkin tilanteissa autamme sinua ilomielin.

Mekin päätimme uusiutua ja muutimme lehden ulkoasua entistäkin luettavampaan muotoon. Jatkossa tuomme myös enemmän esille pauligilaisia, jotka ovat auttamassa sinua menestymään. Aloitamme sarjan tämän lehden toimitusneuvostosta.

Kuulisimme myös mielellämme sinun mielipiteesi lehdestä. Kerro mikä oli kiinnostavin juttu ja voit voittaa kotiisi Paulig Cupsolo -kapseli-keittimen.

Kahvintuoksuisia lukuhetkiä!

Outi Ruuskanen

Outi Ruuskanen
Marketing Manager

Barista

Päätöimittaja Outi Ruuskanen. **Toimitusneuvosto** Taina Aittasalo, Mika Erholtz, Harri Hytönen, Kaisa Junikka, Jenni Salmela. **Sähköposti** etunimi.sukunimi@paulig.com. **Toimitus** SEK Loyal Oy. **Internet** www.paulig.fi, Paulig Café www.pauligcafe.fi, Facebook: Pauligin Paula. **Lehti sähköisenä** www.paulig.fi/ammattilaiset. **Asiakaspalvelu** puh. 0800 0110 ma-pe klo 9-12.30. Tilaukset ja osoitteenmuutokset: asiakaspalvelu@paulig.com. **Julkaisija** Oy Gustav Paulig Ab, PL 15 (Satamakaari 20), 00981 Helsinki, puh. (09) 31 981. **Paino** Edita Prima Oy.

Paulig palveluksessasi

Suomen suosituimmat kahvimerkit • Vendor-kahvilaitteet • Kahvikoulutus Paulig Instituutissa • Design-palvelua toimipisteille • Konseptisuunnittelua • Paulig Shop -verkkokauppa www.pauligshop.fi



3

Mikä nyt mahtaa olla kokouskahvitusten suosituin combo? Sen tietää Theron Catering.

6

Töiden jälkeen Barista-lehden toimitusneuvosto harrastaa mm. zumbaa ja öljyvärimaalausta.



8

Tervetuloa ihastelemaan kahvikupposen kera vaikka Suomen kuuluisinta autoa!

10

Mikko Koivulta ei suomalainen kahvi lopu Amerikassakaan.



11

Parhaiden kahviloiden metsästys alkaa taas. Alkuvuoden maistuvia uutuuksia.



12

Säpinää riittää Helsingin Jäähallissa niin matseissa kuin erätuoillakin.

13

Ajankohtaista. Tunnetko jonkun uudeksi Pauligin Paulaksi sopivan?

15

Opi uudella kahvikurssilla mm. trendikkään käsisuodattamisen salat!



Tero Blom (vas.) ja Jarno Mäkisalo avaavat 1-2 uutta lounaspaikkaa vuodessa.

Kahvituksesta lisämyyntiä

– Kahvi kuuluu olennaisesti työpaikoille ja erityisesti lounaan yhteyteen, sanoo toimitusjohtaja *Jarno Mäkisalo* Theron Cateringistä. Yrityksellä on pääkaupunkiseudulla yhdeksän lounaspaikkaa ja se tekee myös mittavat määrät cateringtilaisuuksia.



Päivään mahtuu montakin kahvihuippua

Theronin lounaspaikkojen menestyksen resepti on selkeä: – Meillä on hyvää itse tehtyä ruokaa, esimerkiksi tämän päivän jauhelihapihvit ovat täällä valmistettu alusta pitäen. Keittiömestanimme saavat itse suunnitella lounaslistat ja toteuttaa omia näkemyksiään keittiössämme, kertoo Tero Blom, yrityksen toinen pääomistaja.

Kaikki lounaspaikat ovat yksilöllisiä ja siksi suuresti asiakkaiden arvostamia. Henkilökunta on ruokabisneksen a ja o tehden kaikkensa pitääkseen asiakkaat tyytyväisinä. – Meillä on itsenäistä ja työhön sitoutunutta henkilökuntaa. He ovat hyvin hitsautuneet yhteen ja tsemppaavat toisiansa, Mäkisalo kehuu.

Keittiöissä pitää kiirettä, kun nälkäisiä ja kiireisiä lounastajia on n. 2000–2500 päivässä. Tämän Barista-lehden kuvaukset tehtiin Ravintola Lepuuttajassa Rantatie Business Parkissa. Tila sijaitsee Helsingin Kalasatamassa ja siellä lounastajia on n. 300–350 henkilöä päivässä.

Theron Catering on pääkaupunkiseudun kasvuyrityksiä, joka sai tämän vuoden syksyllä ”Kauppalehden menestyjäyritys” -sertifikaatin.

Toiveena on kasvaa 1–2 uuden lounaspaikan verran vuodessa, joten kiire on tervetullutta myös tulevaisuudessa.

Työpäivän aikana kuluu kahvia

Lounailla pyritetään ruokalabisnestä ja lisäämyntiä saadaan kahvista ja erityisesti kokouskahvituksesta. Päivään mahtuu montakin kahvihuippua.

– Meillä kahvi kuuluu lounaan hintaan ja sitä juodaankin runsain mitoin. Aamulla monet ottavat kahvin täältä mukaansa ja nauttivat sen kerroksissa. Iltapäivällä on toinen kahvinhakuhetki, Mäkisalo kertoo.

Lieneekö työelämä muuttunut niin kiireiseksi, että vain harvalla on kuitenkin aikaa istahtaa kahvikupposensa kanssa tyylikkääseen ruokalaan ja nauttia kahvi rupertellen samalla mukavia työkavereiden kanssa.

Suosittu kokouskahvitukset

– Kokouskahvitukset ovat erittäin hyvä lisä lounaspaikoille. Kahvien kanssa tarjoamme oman konditoriamme leipomuksia. Tällä hetkellä suosituin combo on pientä makeaa ja pientä suoloista, silloin tarjoiluista löytyy jokaisen makuun sopivaa syötävää, Mäkisalo sanoo.

Tuttu Juhla Mokka maistuu kaikille

Theron Cateringissä kahviksi on valittu Pauligin Juhla Mokka.

– Juhla Mokka -kahvista tykätään ja se on tuttu, turvallinen valinta. Se on myös helppo yhdistää monenlaisen tarjottavaan, Mäkisalo kertoo.

Blomin mukaan Juhla Mokka -kahvi mielletään hyväksi ja siksi asiakkaille myös viestitään, että tarjolla on juuri Juhla Mokka -kahvia. Maku on Vendorin laadukkaiden keittimien ja oikean kokoisten annospussien ansiosta tasainen ja hyvä.

– Kyse on ostamisen helppoudesta. Meillä on tarjolla kahvia termoskeittimissä ja lasikannuissa koko päivän. Kierto on todella nopeaa, jolloin tuoretta kahvia on aina saatavilla, Blom vahvistaa.

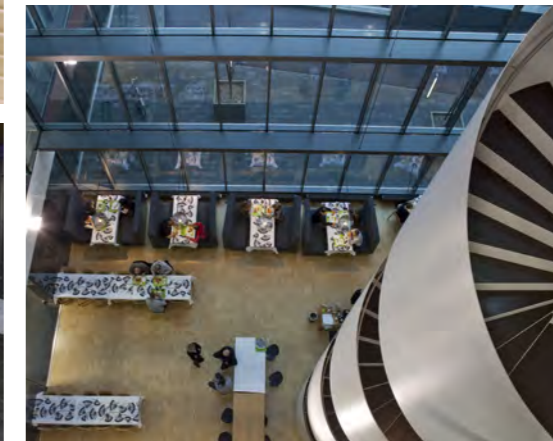
Lounaspaikoissa on myös kokeiltu erikoiskahveja.

Cateringtilaisuuksiin kuuluu kahvi

Theron Catering tekee nimensä mukaisesti runsaasti cateringiä ihan pienistä tilaisuuksista valtaviin yleisötapahtumiin.

– Kesällä meillä oli 30 000 ihmisen massatapahtuma. Pöytiin tarjoiltavista illallistapahtumista suurin on ollut 1400 henkilölle ja pienin oli kahden hengen juhlaillallinen, Blom kertoo.

Lähes aina tilaisuuksiin kuuluu myös kahvi. – Kun kahvi tuodaan pöytiin vanhan ajan pannuissa ja kaadetaan asiakkaalle posliinikuppiin, se tuo tilaisuuteen aina arvoa, Mäkisalo painottaa.



Työpäivän aikana maistuu hyvä kahvi



Kahvitaot tärkeitä työssä viihtymiselle

Keskittymiskyvyn ylläpitämiseksi tarvitaan taukoja. Kun muualla vietetään siestää, suomalainen suuntaa kahvitaoulle. Pauligin tutkimuksen mukaan 90 % juo työpaikallaan kahvia päivittäin tai lähes päivittäin. 42 % työpaikalla juotavasta kahvista juodaan kahvitaouilla.

Kahvitaun hyötyjä

- Kahvitaouko...
- vahvistaa sosiaalisia suhteita
 - rytmittää päivää ja tauottaa työtä elimistölle sopivaksi
 - rentouttaa ja auttaa jaksamaan
 - tarjoaa pienen nautinnon arkipäivään
 - piristää kofeiinin muodossa
 - selkeyttää ja jäsentää ajatuksia
 - edistää tiedonkulkua

Hyvän kahvitaun ominaisuuksia

- Sosiaalinen tapahtuma
- Puhutaan muusta kuin töistä
- Tauko on rauhallinen hetki
- Rentoutuminen
- Hyvänmakuinen kahvi
- Tilaisuus pitää tauko ilman kiirettä
- Mahdollisuus töistä irtautumiseen

Kahvitaou ja kahvinjuonti työpaikalla -tutkimuksen teki Pauligin toimeksiannosta Research International. Tutkimukseen vastasi 514 työssäkäyvää suomalaista ja otos on Suomea edustava lähtö-näyte. Vastaajat ovat kahvinjuojia ja työskentelevät työpaikoilla, joilla on mahdollista juoda kahvia.

Näin syntyy hyvä kahvitaou

- Pidä kahvitaou työtilan ulkopuolella
- Juo kahvi muiden seurassa
- Ota rennosti ja muista huumori
- Pyri unohtamaan työ hetkeksi, älä kiirehdi
- Älä puhu työasioista, jos niin ei ole sovitettu.



Barista-lehden tekijät apunasi

1. Mitä työhösi kuuluu
2. Miten olet mukana auttamassa Pauligin asiakkaita menestymään
3. Pieni henkilökohtaisuus, jonka haluat paljastaa itsestäsi
4. Lempikahviasi



Mika Erholtz

Horeca Business Manager, Out-Of-Home

1. Minulla on liiketoimintavastuu Suomen Horeca-asiakkaille tarjottavien Paulig-tuotteiden ja palveluiden myynnistä. Vedän 11 ammattilaisen Horeca-myyntitiimiä.
2. Tavoitteenamme on tarjota luotettavia ja kattavia kahvitusratkaisuja, jotka mahdollistavat nautinnollisen ja aidon kahvielämyksen tuottamisen. Haluamme elää asiakkaidemme arjessa ja siksi olen tiiviisti asiakaspinnassa ratkomassa kahvituspalveluihin liittyviä haasteita.
3. Löin vetoa lapsuudenystävieni kanssa, että hyppään pää edellä 10 m hyppyalavalta yli 20 vuotta nuoruusvuosien jälkeen. Niin tein. Tarinan opetus: en hyppää enää. Vaikka pelotti, niin sen minkä mies lupaa, sen se myös pitää.
4. Lempikahvini on vastajauhettu ja tuoreena valmistettu vaaleapaahdotoin Presidentti-kahvi mustana ilman sokeria.

Outi Ruuskanen

Marketing Manager, Out-Of-Home

1. Luotsaan 6 hengen ryhmää, joka vastaa asiakasmarkkinoinnista, tapahtumajärjestämisestä ja koulutuksesta ammattilaisille Out-Of-Home eli kodin ulkopuolisissa kulutuksissa.
2. Tiimini työ perustuu asiakkaittemme ja myyntikentän aktiiviseen kuunteluun. Asiakkaiden tavoitteena voi olla esim. lisätä kahvin myyntiä, nostaa asiakastytyväisyyttä, kasvattaa ammattitaitoa, uusia kahviviesticentää tai kohentaa yleisilmettä. Kun tarpeet ymmärretään, niin meiltä löytyy lääkkeitä parannuksiin.
3. Harrastan zumbaa ja vietän vapaa-aikaani talvella villasukat jalassa takkatulen loimussa. Ja tulipa hankittua käsilaukkukokoinen koira, jotta pysyy arjen vauhdissa mukana.
4. Tällä hetkellä lempikahvini on aamulla Mundo, iltapäivällä Mexico ja illalla espressoista Favorito.

Kaisa Junikka

Kuluttajapalvelupäällikkö

1. Vastaan kuluttaja- ja asiakaspalvelun toiminnasta ja kehittämisestä. Neuvomme ja vastaamme päivittäin lukuisiin asiakkaiden kysymyksiin ja tutkimuspyyntöihin. Tiimin kolmesta jäsenestä kuuluisin on Pauligin Paula, joka tapaa kahvin ystäviä lähes päivittäin ympäri Suomen.
2. Kahvin laadusta pidetään huolta pavusta kuppiin, se on meille kunnia-asia. Otamme mielellämme palautetta vastaan, jotta toimintaa voidaan edelleen kehittää. Kaikki reklamaatiot tutkitaan huolellisesti ja vastaamme kaikkiin tutkimuspyyntöihin henkilökohtaisesti.
3. Osallistun joka kesä Oriveden Opiston öljyväri-maalaukskurssille. Tänä syksynä pääsin jäseneksi espoolaiseen taiteilijayhdistykseen, jonka työtöitä on lähellä kotiani. Taitaa olla kohta näyttelyn paikka!
4. Lempikahvia onkin vaikea nimetä, mutta yksi ylitse muiden on Presidentti Gold Label.

Taina Aittasalo

Markkinointi- ja viestintäpäällikkö, Oy Vendor Ab

1. Tuotamme myynnin käyttöön materiaalia ja tuemme myyntiä kampanjoin. Osallistumme aktiivisesti tapahtumiin ja messuille. Teen myös yhteistyötä median kanssa ja tiedotan uutuuksista.
2. Annamme mielellämme asiakkaillemme uusia ideoita lisämyyntiin. Oikea kahvilaitteen valinta tukee kahvin myyntiä ja toisaalta uusi kahvilaite voi avata lisämyyntimahdollisuuksia. Kilpailijoita voi erottaa tarjoamalla myös muita trendikkäitä juomia, esim. Just-t -teetä. Edustajamme voivat järjestää kahviloille vaikkapa pienimuotoisia teenmaistiaisita.
3. Vuosi sitten tutustuin makuparihaasteeseen, jossa ruokabloggaajat kehittivät makuparileivonnaisia valitsemalleen kahville. Ehdotukset olivat uskomattoman hienoja, ja päätin testata itse kaikki makuparit. Rakastan leipomista!
4. Yhteinen tekijä suosikkikahveilleni on tumma paahto. Innostun myös kahviutuuksista, kuten nyt Angry Birds -kahvista.

Harri Hytönen

Koulutuspäällikkö / Training Manager

1. Toimin tiiminvetäjänä Paulig Instituutissa. Rekrytoin, johdan ja motivoin kouluttajia. Suunnittelen kurssisisältöjä ja toteutusta, teen yhteistyötä asiakkaiden kanssa, järjestän OOH-tapahtumia ja toimin kouluttajana tietyissä koulutuksissa.
2. Nyt työn alla on Menestyvä kahvila -kurssi, joka päivitetään kevääksi. Kurssilla annamme asiakkaillemme hyviä eväitä kahvinmyynnin edistämiseen ja puhumme muistakin aina yhtä tärkeistä asioista, kuten esillepano, palvelutaidot jne.
3. Tärkeä ominaispiirre minussa on, että pystyn olemaan veden alla 2 minuuttia ;-) Kerään 50-luvun lasiesineitä ja Porvoossa asuessa niitä löytää aika kivasti.
4. Lempikahvini on Paulig Espresso Barista sellaisenaan ruoan jälkeen.

Jenni Salmela

Concept Designer, Out-Of-Home

1. Vastaan siitä, miten Paulig näkyy asiakkaidemme materiaaleissa ja heidän toimintaympäristössään.
2. Autan asiakkaitamme tuomaan kahvin luontevasti esille ja suunnittelen myyviä kahvikampanjoita asiakkaidemme kanssa. Tavoitteenamme on tarjota asiakaslähtöisiä ratkaisuja ja konsepteja.
3. Lapsena voitin kultamitalin 60 m juoksussa – osallistujia tosin oli vain kaksi. Sitten minulla on 18 v. Cornish Rex -kissa, josta joku joskus on sanonut, että ”ruma kissaksi, mutta kaunis rotaksi”.
4. Lempikahvini on Café au Bird, johon tulee puolet tosi vahvaa Paulig Angry Birds Early Bird -kahvia ja puolet kuumaa maitoa.

Tämän lehden toimitusneuvosto auttaa työkseen Pauligin asiakkaita myymään enemmän kahvia ja tätä kautta menestymään paremmin. Tutustu tekijöihin, heidän ammattaitonsa on sinun käytössäsi!





Himoitut autokeräilykortit

Pauligin kahvipaketeissa käytettiin tukipahvia, joka piti paketin tanakkana ja sulki sen suun hygieenisesti. 1953 Paulig keksi painattaa pahveihin autojen kuvia ja näin syntyi Suomen ensimmäinen korttikeräilyvillitys.

Eri automerkkejä kertyi 216 kpl. Korteissa oli myös ääntämisohteet, esim. Mercury, lue: möökjuri. Keräilyinto oli valtava ja kortit ovat edelleen kysytyä tavaraa erilaisissa huutokaupoissa.



Kiireiset kravattihommat vaihtuivat kahvilan pyörittämiseen

– Kun viisikymppiä alkoi hämmöttää lasissa oli aika ajatella, mitä sellaista työtä tekisi, josta todella nauttisi. Niinpä yhdistin työn ja harrastuksen ja perustin kahvilan, jossa on pysyvä jenkkiautojen näyttely, kertoo Golden Classics Car Show & Cafen toimitusjohtaja Jari Öystilä.

– Muutama vuosi sitten toin vuoden 1968 Mustangin Suomeen ja kurvailin sillä kaupungilla. Heti kun sen pysäköi, ympärille kerääntyivät nuoria ja vanhoja, turisteja ja autoharrastajia, ihan kaitentyyppistä väkeä. Vanhat Amerikan autot herättävät todella paljon kiinnostusta, Öystilä kertoo.

Öystilä jätti puku- ja kravattityylisen bisneselämän ja vaihtoi alaa. Viime kesäkuussa Helsingin Jätkäsaarassa vanhassa Lars Sonckin suunnittelemissa makasiinissa alkoi kuulua remontin räimettä ja jo heinäkuussa avattiin uusi vintagehenkinen kahvila.

Paikan bisnesidea onkin ainutlaatuinen: samassa tilassa toimii A-oikeuksin varustettu kahvila, jatkuvasti vaihtuva autonäyttely, autojen talvisäilytys ja lisäksi tilaa vuokrataan yksityiskäyttöön.

– Ja tähän on vasta alkua. Ideoimme jatkuvasti uutta, joten konsepti voi vielä kehittyä vaikka mihin suuntaan, Öystilä vakuuttaa.

Aikamatka menneeseen

Paikan sisustus saa muistot heräämään ja vintageharrastajien silmät kiilumaan onnesta. Bensa-

pumppuja, peltikylttejä, valomainoksia ym. rekvisiittaa on kaikki paikat täynnä. Ja mikä parasta: kaikki on hiljaisessa myynnissä. Eli kun kahvin ja näyttelyn lomassa tulee halu hankkia upea Marilynin pin-up-peltitaulu omalle seinälle, se onnistuu.

– Täältä lähtiessään voi ostos olla 20 sentin arvoinen purkka tai 100 000 euron Rolls Royce, Öystilä naurahtaa.

Perinteiset flipperit ovat ahkerassa käytössä, samoin jukeboxi. Musiikki täydentää paikan fiiliksen, kun taustalla soi taukoamatta Motown-hitit, American Graffiti-tuttu musa ja 50-luvun lopun parhaat kipaleet. Öystilä myös harkitsee house bandin palkkaamista.

Autonäyttely vetää väkeä

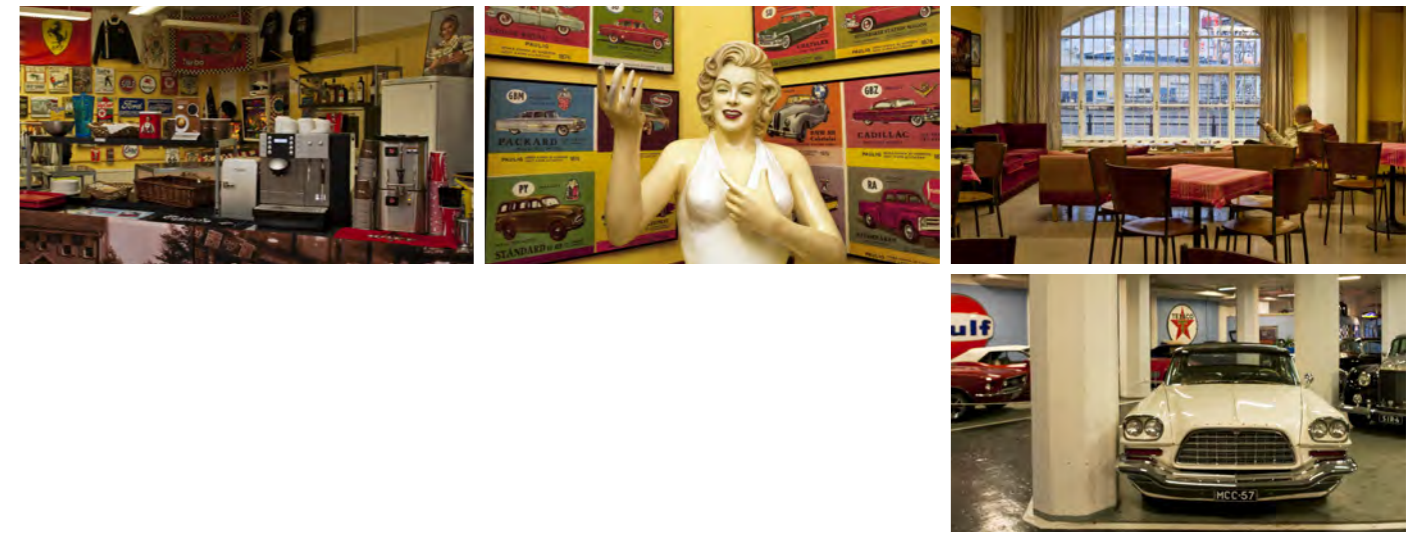
Autonäyttelyssä pääpaino on amerikkalaisissa ja eurooppalaisissa 50- ja 60-luvun autoissa. Mukana on hienoimpia klassikoita, muskeliautoja, hot rodeja ja nykypäivän himoituimpia urheiluautoja.

– Tämä on vastapainoa muovi- ja kertakäyttökulttuurille. Kaikki täällä on konkreettista ja käsin kosketeltavaa, ei olematonta bittimaailmaa. Sitä ihmiset kaipaavat nyky maailmassa, Öystilä vakuuttaa.



Suomen kuuluisin auto

Yksi näyttelyn kuvatuimmista autoista on Hurriganesin Roadrunner-levyn kannessa komeileva Cadillac. 1974 julkaistu levy onkin voittanut nykytaiteenmuseo Kiasman ja Soundi-lehden äänestyksen Suomen parhaasta levynkannesta. – Halusimme auton kaiken kansan nähtäville ja suunnitelimme sen ympärille jotain tapahtumiakin. Yritämme saada myös Cissen moottoripyörän tänne, Öystilä kertoo.





Mikko Koivu saa aina kahvia tuliaisiksi Suomesta

Pauligin Paula pääsi Turkuun kahvittelemaan huippujääkiekkoilija *Mikko Koivun* kanssa. Tänä talvena Mikko Koivu onkin NHL:n työsulun takia poikkeuksellisesti pelannut kotijoukkueensa TPS:n riveissä.

Minua on aina kiinnostanut, mitä jääkiekkoilija tekee kesällä? Alkukesällä on aikaa lomilla täällä Suomessa ja sitten juhannuksen jälkeen alkaa taas harjoittelu. Yleensä syyskuussa muutan takaisin Jenkkeihin. NHL-kausi alkaa lokakuun puolivälissä ja siellä peliaika riippuu siitä, miten joukkueella rahkeet riittää.

Mitä Suomi-kesäsi yleensä mahtuu? Turun seudulla tietenkin saaristo ja mökkeily ovat kesän ykkösharrastuksia. Täällä ovat myös perhe ja ystävät, joiden kanssa on hyvä viettää aikaa.



Tänä syksynä ei NHL sitten alkanutkaan? Niin, se on sääli. Minulla oli motivoitunut ja odottava fiilis syksyllä, meillä on Minnesota Wildissa nyt tosi hyvä joukkue.

Ehditkö normitalvena ollenkaan Suomeen juomaan suomalaista kahvia? En ehdi, joulukuusi on kaksipäivä ja mitään pitempiä lomia ei otteluiden ja harjoitusten väliin mahdukaan.

Kumpi sinusta tuntuu enemmän kotimaalta? Kyllä se Suomi on. Tosin jo näin monen vuoden jälkeen USA:kin alkaa tuntua kotimaalta ja siellä on oma ystäväpiiri.

Harkitsitko koskaan muita uravaihtoehtoja kuin pelaamista? Jos on olisi kiekkolijaa, niin olisin tietenkin opiskellut jotakin kiinnostavaa. En tosin osaa sanoa, mitä se olisi voinut olla. Jääkiekko on vienyt mennessään ja ehdinhan aktiiviuran jälkeen tehdä vielä muutakin.

Mikä on urasi tähtihetki? Kyllä Suomen MM-kulta oli yksi parhaimmista hetkistä, voittamisesta

saa ne parhaat kiksit ja tunnekuohut. Jääkiekko on Suomessa niin vahva ja kaikkia kiinnostava laji. Saan olla onnekas, että olen tämän lajin parissa. Meillä on niin paljon hyviä kiekkolijoita, että niitä on varaa lähettää maailmallekin ja sillä tavoin osataan parantaa Suomi-kuvaa.

Eikös muuten olekin hyvää kahvia? On toki, mitäs tämä on?

Presidentti Tumma Paahto -kahvia. Onko sinulla jokin lempikahvi? Pidän Pauligin suodatin-kahveista. Onko se tummaa vai vaaleaa, sillä ei ole paljon väliä, kaikki maistuu.

Kaipaatko suomalaista kahvia ulkomailla asuessasi? Ei sitä oikein ehdi kaivata, kun kaikki kaverit tuovat sitä tuliaisiksi.

Miten kahvi liittyy urheiluun? Ei se lisää nopeutta tuo, mutta varmaan se piristää. Päivässä menee kahvia 3–5 kuppia. Aamulla ja lounaan jälkeen kahvi on ihan pakollinen.

Armeijahan on kuuluisa kahvistaan, vaikka juuri kuulinkin, että nyt energijuomat kiillatvat kahvin edelle myynnissä. Millaista kahvia sinä sait intissä? Sotkussa oli oikein hyvää kahvia ja munkkia, kiitokset vaan Lahteen.

Onko sinulla jotain kivoja kahvimuistoja? Junnuina aina bussimatkoilla juotiin kahvit ja juttu lensi, siellä oli hyvä fiilis. Joku oli aina vastuussa kahveista ja jos kahvi unohtui, niin sitten oli kyllä kova huuto.



Pehmeä ja herkullinen uutuus

Uusi Paulig Frezza Latte on herkullinen caffè latte jääkahvin muodossa. Muihin Frezza-makuihin verrattuna uutuus on maultaan kahvisempi ja vähemmän makea, mutta silti täyteläisen pehmeä ja herkullinen maitokahvijuoma.

Frezza Latte on loistava vaihtoehto virkistykseen, piristykseen ja välipalaksi joko sellaisenaan tai pikkusytötävän kanssa. Kesällä Frezza maistuu erityisesti kuuman kahvin sijaan.

Uutuus tulee myyntiin maaliskuussa. Samalla Paulig Frezza Chocomint poistuu valikoimista.

PARHAITA KAHVILOITA ETSITÄÄN TAAS

Tarjotaanko teidän kahvilassa niin hyvää kahvia, että saatte siitä jatkuvasti kiitosta? Silloin juuri teidän kahvila voi saada Pauligin Kultakuppi- tai Kultainen Gruppo -palkinnon!

Kahvin valmistus ja tarjoilu vaativat vankkaa ammattitaitoa ja tinki-mätöntä huolellisuutta. Osaavia ammattilaisia kannustakseen Paulig palkitsee vuoden 2013 parhaat kahvinautinnot. Haku kisaan on nyt käynnissä.

Erikoiskahveja maistellaan enemmän

Kultainen Gruppo -palkinnon myötä olemme saaneet paljon mainetta ja hyvää mieltä yrityksen, työntekijöiden ja asiakkaiden keskuudessa. Työntekijät ovat tietenkin olleet ylpeitä työnsä tuomasta palkinnosta, iloitssee edellisellä kerralla palkittu Café Salin omistaja *Iida Lampi* Raumalta.

– Palkinto on myös auttanut



Café Sali – Paulig Kultainen Gruppo -palkinto 2011



Café Vaherkylä – Paulig Kultakuppi -palkinto 2011

meitä rohkaisemaan asiakkaitamme tilaamaan erikoiskahveja, sillä olemme voineet mainostaa meillä olevan niin sanotusti Suomen parasta erikoiskahvia.

Julkisuutta ja kannustusta

Kultakuppi-palkinto oli todella hienoa saada. Asiakkaat ovat huomanneet palkinnon ja yhä edelleen meille tulee uusia asiakkaita ihan vain maistamaan meidän palkittua kahvia, kertoo Kultakuppi-voitosta Café Vaherkylän omistaja *Pirjo Vaherkylä-Ek*.

Palkinnosta seurasi loviisalaiselle kahvilalle paljon julkisuutta: Kaikki paikalliset mediat noteerasivat

palkinnon, samoin useat ammattilehdet sekä naisten- ja ruokalehdet. – Henkilökunta on entistäkin innostuneempi vaalimaan hyvää kahvin laatua palkinnon ansiosta, Vaherkylä-Ek kertoo.

Ilmoittaudu mukaan

Ilmoittaudu kisaan osoitteessa www.pauliginstituutti.fi/kultakuppi.

Myös omat asiakkaasi voivat ehdottaa kahvilaasi mukaan kilpailuun osoitteessa www.pauligcafe.fi.



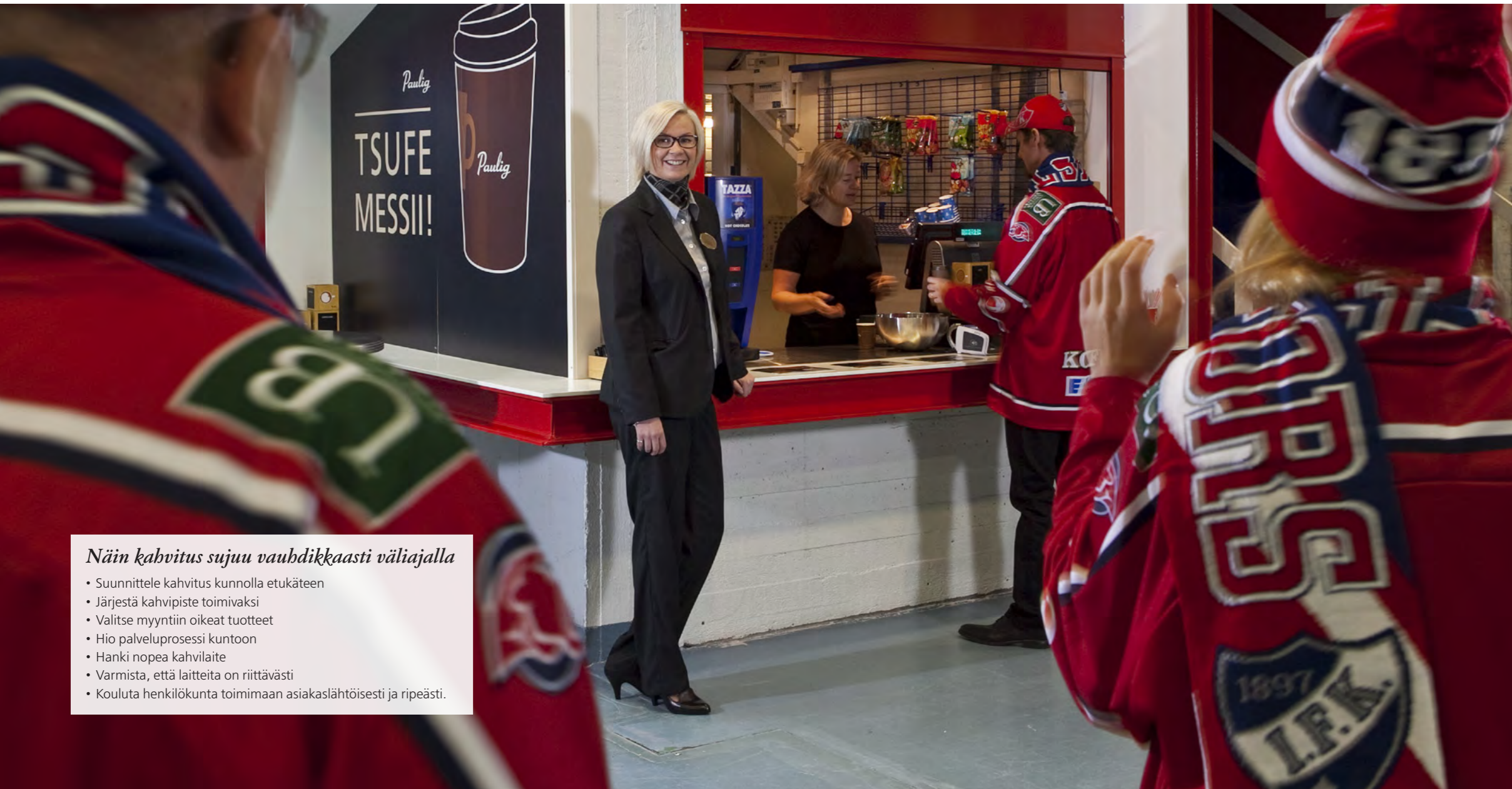
Ah mitä uutuuksia!

Paulig Capsolo -makujen valikoima kasvaa taas kolmella uutuudella: Paulig Espresso Ristretto, Paulig Chai Latte ja Paulig Moccachino.

Paulig Espresso Ristretto on jo kolmas maittava espressojuoma kapselikeittimeen. Ristretto on erittäin vahva ja intensiivinen espresso, joka tavallisesti nautitaan hyvin lyhyenä (25 ml). Kahvi on sekoitus parhaita intialaisia arabica-kahvilaatuja, joita ripaus robustaa täydentää.

Paulig Capsolo Moccachino on herkullinen suklaan makuinen kahvijuoma. Juoma sopii erinomaisesti jälkiruoksi tai herkkuketkiin.

Paulig Capsolo Chai Latte on perinteinen intialainen, vaniljan ja kanelin makuinen maitotejuoma.



Näin kahvitus sujuu vaubdikkaasti väliajalla

- Suunnittele kahvitus kunnolla etukäteen
- Järjestä kahvipiste toimivaksi
- Valitse myyntiin oikeat tuotteet
- Hio palveluprosessi kuntoon
- Hanki nopea kahvilaite
- Varmista, että laitteita on riittävästi
- Kouluta henkilökunta toimimaan asiakaslähtöisesti ja ripeästi.



Marika Mäkelä (oik.) ja Jenni Salmela viimeistelevät kioskin visuaalista ilmettä.

Erätauolla maistuu erikoiskahvi

– Asiakaspalautteessa saimme vinkkejä, että Helsingin Jäähalliin kaivattaisiin myös erikoiskahveja. Otimme vinkistä vaarin ja pistimme syksyllä vauhdilla pystyyn uuden Pauligin kahvikioskin, kertoo ravintolapäällikkö *Marika Mäkelä* Restel Tapahtumaravintoloista.

Helsingin Jäähallissa käy kova vilске. Tapahtumia on noin joka toinen päivä ja ne vaihtelevat 10 hengen kokouksesta loppuunmyytyyn jääkiekkomatsiin, johon mahtuu 8200 katsojaa.

– Vieraiden tarpeisiin on yli 50 erilaista tarjoilupistettä kioskeista à la carte -ravintoloihin, Mäkelä kertoo.

Jotakin asiakkaiden mielestä kuitenkin puuttui: laadukkaat erikoiskahvit. Palautteen saatuaan

Mäkelä pani toimeksi ja aloitti Pauligin *Pasi Raiton* ja *Sami Kejosen* kanssa suunnittelun.

Kahvia ja pientä makeaa

Kioskien tarjonnassa pitää ajatella asiakkaiden tarpeita ja kulkuvirtoja. – Pauligin kahvikioski on hyvällä paikalla pääovien edessä. Siinä vieraat eivät välttämättä halua heti syötävää, vaan mieluummin nappaavat take away -kahvin ja pientä makeaa mukaansa, Mäkelä sanoo.

Pauligin valokyltti loistaa ja kauas houkutelten kaikki kahvinjanoiset paikalle. – Mietimme yhdessä, mitkä tuotteet tukisivat kahvin myyntiä. Niinpä siirsimme tänne yhden pehmiskoneista ja lisäksi täältä saa suklaata ja makeisia, Mäkelä kertoo.

Matseissa suodatinkahvia, muuten erikoiskahveja

– Valitsimme Pauligin kanssa yhdessä myytävät kahvituotteet ja sen mukaiset laitteet. Cupsolo Grande -kapselikeittimeen päädyttiin, koska sillä saa nopeasti ja monipuolisesti erikoiskahveja. Laitetta on vaivaton käyttää ja kahvi on aina tasalaatuista, Mäkelä sanoo.

Mäkelä kiittää myös Cupsolo Granden helpoutta, kun laite itse huuhtelee itsensä ja huolto on vaivatonta.

– Olemme hankkimassa tänne toistakin Cupsolo Grande -keitintä, jotta pystymme kiireisellä erätauolla tyydyttämään kaikkien kahvinjanon. Hankimme laitteen myös yläkerran italialaishenkiseen à la carte -ravintolaamme, jonka konseptiin laadukkaat erikoiskahvit kuuluvat automaattisesti.

Mikä sitten mahtaa olla laajasta kahvivalikoimasta suosituin? – Jääkiekko-otteluissa menee

eniten Juhla Mokka Tumma Paahto -kahvia. Muissa tilaisuuksissa myydään yhä enemmän erikoiskahveja, joista latte ja cappuccino ovat suosituimpia, Mäkelä paljastaa.

Tazza-kaakaon suosio on myös taattu ja sen myynti onkin uuden kahvipisteen myötä moninkertaistunut Jäähallilla.

Tsufe messii

HIFK käyttää mainonnassaan usein stadin slangia ja samaa linjaa noudattelee Pauligin kahvikioskin, joka reilusti kehottaa ottamaan ”Tsufe messii”. Mäkelä kiittää Pauligin *Jenni Salmelan* suunnittelemaa ilmettä pirteäksi ja erottuvaksi.

Uuden kahvikioskin tiimoilta yhteistyö Pauligin kanssa oli monipuolista pitäen sisällään kahvituotteiden valinnan, kioskin visuaalisen ilmeen, palveluprosessin suunnittelun ja henkilökunnan koulutuksen Cupsolo Grande -laitteiden käyttöön.

– Vaikka kahvikioski on vielä niin uusi, olemme jo saaneet siitä positiivista palautetta. Kioski täydentää hyvin alueen muuta tarjontaa ja vieraat ovat tyytyväisiä saadessaan erikoiskahveja. Kioski vetää hyvin asiakkaita. Esimerkiksi jos kaipaa hyvää kahvia ja pientä makeaa, niin täältä sitä saa nopeasti mukaansa, Mäkelä kertoo.

Espressoa helposti ja edullisesti

Paulig
Cupsolo
GRANDE

Haluaisitko lisämyyntiä erikoiskahveista, mutta koet sen haasteelliseksi esim. pienien tilojen tai henkilökunnan vaihtuvuuden takia? Helppo ratkaisu on Paulig Cupsolo Grande -kapselikeitin, jolla erikoiskahvit, Tazza ja tee syntyvät vaivatta.

Edullinen ja monikäyttöinen laite erikoiskahvien tarjoamiseen on Cupsolo Grande. Se mahtuu pieneenkin tilaan eikä vie pöytätilaa tarpeettomasti.

Kapselikeittimellä syntyvät kaikki espressopohjaiset erikoiskahvit napin painalluksella. Bonuksena vielä suosittu Tazza sekä teet, joten voit keittimellä helposti moninkertaistaa tarjontasi.

Helppo käyttää

Cupsolo Grande on erittäin helppokäyttöinen, joten sen opettaminen extraajillekin käy tuossa tuokiossa. Keitin myös huuhtelee itse itsensä, joten puhdistaminen on vaivatonta.

Tasalaatuista ja aina tuoretta

Kun kahvi syntyy kapselista, on tasalaatuisuus taattu kahvin valmistajasta riippumatta. Näin asiakkaille varmistetaan aina hyvä laatu.

Tuoreus on myös huippuluokkaa, kun kupillinen valmistuu juuri tarjoiluhetkellä. Kapselit mahtuvat pieneen tilaan ja säilyvät pitkään.

Kiinnostaako lisämyynti?

Ammattikäyttöön tarkoitettua Paulig Cupsolo Grandesta saat lisätietoja omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi tai Vendorilta, www.vendor.fi.





Nyt haetaan uutta Paulaa

Paulig etsii uutta Paulaa, hyvän kahvin lähettelijää. Paulan kokopäiväisenä työntekijänä on Suomen suosituimpien kahvimerkkien markkinointi. Työ on hyvin ihmisläheistä, sillä Paula tapaa kuluttajia ja asiakkaita ahkerasti ympäri Suomea. Ajokilometrejä ja matkapäiviä Paulalla riittää.

Paulan työnkuvaan kuuluu myös näkyminen Facebookissa ja omassa blogissa, joten intoa ja kykyä hyvään kirjoittamiseen tarvitaan. Paulan pesti kestää 2-3 vuotta ja Paulan tulee olla noin 20-24-vuotias.

Tunnetko jonkun Paulaksi sopivan?

Jos lähipiirissäsi on joku, joka sopisi koko kansan tuntemaksi Paulaksi, kerro hänelle hausta. Hakuaika on 14.1.-17.2.2013.



Katso lisätietoa ja hakuehdot:

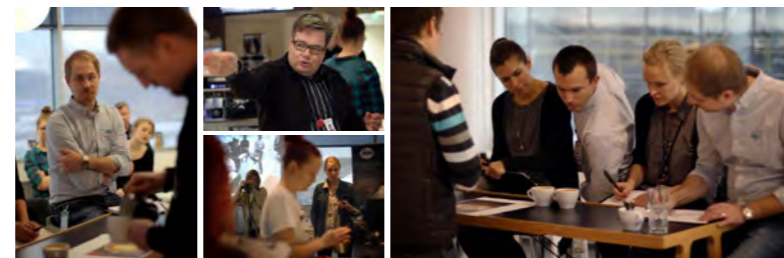
www.paulig.fi/paula ja Pauligin Paula Facebookissa.

Nähdään messuilla!

Suomen suurin kahvila- ja ravintola-alan tapahtuma FASTFOOD & CAFÉ 2013 järjestetään Helsingin Messukeskuksessa 27.-28. helmikuuta 2013.

Tule Pauligin osastolle 3e5 tapaamaan meitä ja juomaan hyvät kahvit. Käy etukäteen rekisteröitymässä maksuttomille messuille osoitteessa www.easyfairs.com/fi.

Barista-kisan semifinaali Paulig Instituutissa



Vuoden Barista 2013 -finalistit ja Latte Art -finalistit valittiin Paulig Instituutissa.

Vuoden Barista -kisassa tuomarit arvioivat kahvien maun lisäksi baristan esiintymistä, kahvien tuntemusta ja asiakaspalvelutaitoja. Finaalissa voitosta kamppailevat Kalle Freese, Emilia Laaksonen, Maria-Riikka Miller ja Lauri Pipinen. Finaali käydään lauantaina 9.2.2013 Kluuvin kauppakeskuksessa Helsingissä.

Latte Art -kisassa ratkaisevat baristan tekninen taito ja luovuus. Finaaliin perjantaina 8.2.2013 Kluuvissa osallistuvat Viivi Abtiainen, Ella Lindberg, Fredrik Palmén, Sanna Palo ja Lauri Pipinen.

Vastaa ja voita Paulig Cupsolo!

Mikä oli sinun mielestäsi tämän Barista-lehden paras juttu ja miksi? Mikä kolahti tai herätti kiinnostusta? Mistä jutusta sait vinkkejä ja ideoita omaan toimintaasi? Kerro nyt oma mielipiteesi osoitteessa www.paulig.fi/baristalehti.

Vastaamalla osallistut arvontaan ja voit voittaa oman kotikeittiöön sopivan Paulig Cupsolo -kapselikeittimen ja 6 pakettia erilaisia makuvariantteja.

Kiitos vastauksesta ja onnea arvontaan!



Syvennä kahviosaamistasi uudella Baristan taito 2 -kurssilla

Uuden vuoden 2013 kunniaksi Paulig Instituutti on tuonut valikoimiinsa kokonaan uuden kurssin: Baristan taito 2.

Baristan taito 2 -kurssilla sinulla on mahdollisuus syventää kahviasiantuntemustasi entisestään. Kurssilla pääset oppimaan intensiivisessä pienryhmäopetuksessa ja ainutlaatuisessa ympäristössä, kuinka kahvin maku luodaan.

Syvennä kahvitietouttasi maistamisen ja käsin tekemisen kautta. Opit maistamaan alkuperämaakahvien vivahteita ja tunnistamaan kahvin virhemakuja. Kurssilla harjoitellaan kahvin käsinsuo-

dattamista esimerkiksi Hario V60 tai Aeropress -menetelmillä.

Uusi kurssi soveltuu parhaiten Baristan perusteet ja/tai Baristan taito 1 -kurssin käyneille. Kurssin päivämäärät näet alla olevasta listasta.

Kaikille kursseille voit ilmoittautua tutussa osoitteessa www.pauliginstituutti.fi. Varaathan paikkasi ajoissa, ensi kevään kurssit täyttyvät jo kovaa vauhtia!

Uudella kurssilla opit myös trendikkään käsinsuodattamisen salat.



Tervetuloa kiinnostaville kahvikursseille

Baristan perusteet (1 pv)

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

Kurssipäivät X.X.2013 ja XX.X.2013

Hinta 150,00 € (+ alv. 23 %)

Baristan taito 1 (½ 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.

Kurssipäivät XX.X.2013 ja XX.X.2013

Hinta 90,00 € (+ alv. 23 %)



Baristan taito 2 (1 pv)

Kurssilla voit maistamisen ja käsin tekemisen kautta syventää kahviasiantuntemustasi entisestään. Opit maistamaan alkuperämaakahvien vivahteita ja tunnistamaan kahvin virhemakuja. Kurssilla harjoitellaan kahvin käsinsuodattamista esimerkiksi Hario V60 tai Aeropress -menetelmillä. Kurssi soveltuu parhaiten Baristan perusteet ja/tai Baristan taito 1 -kurssin käyneille.

Kurssipäivät X.X.2013 ja XX.X.2013

Hinta 000,00 € (+ alv. 23 %)

UUTUUS!

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 XX.X.2013

Hinta 150,00 € (+ 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.

Paikka: www.pauliginstituutti.fi.

Hinta 12 €. Kysy myös verkkokurssisopimuksesta oppilaitoksille!

Lue lisää ja ilmoittaudu kurseille: www.pauliginstituutti.fi



Miten varmistan, että pavut menevät oikeaan säiliöön kaksisäiliöisessä espressomyllyssä?

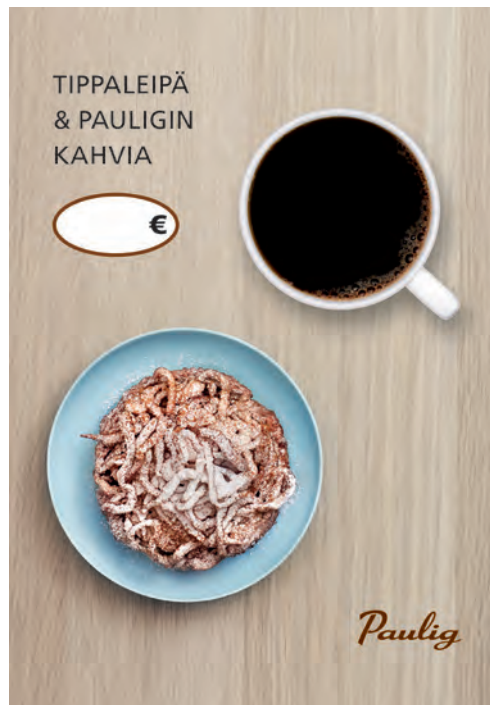
KAHVITOHTORI VASTAA

Hyvän kuppilaadun varmistamiseksi on tärkeää, että kahvimerkki on hyvin näkyvillä kahvisäiliössä. Näin säiliöihin tulee aina lisättyä oikeaa kahvia. Koska myös kahvilaatteen säädöt voivat olla erilaiset eri papuja käytettäessä, on hyvä merkitä säiliöihin papulaadut virheiden välttämiseksi.

Kahvisäiliöihin kiinnitettäviä tarroja saat Pauligin yhteyshenkilöltäsi.

Nykyään yhä useampi asiakas haluaa tietää, mitä kahvia hän saa kuppiinsa. Kun papumyllyssä tai jauhetun kahvin säiliössä on tunniste siinä käytettävästä kahvista, se on helppo kertoa asiakkaallekin.





Hyödynnä kevätseasonin herkulliset combot

Lisää vaihtelua ja helpota asiakkaan ostamisesta yhdistämällä Pauligin kahvi ja ajankohtaan sopiva leivonnainen samaan pakettiin. Näin saat helposti nostettua asiakkaan keskiostosta. Oheiset näyttävät A5-kokoiset tarjousilmoitukset käyvät niin pöytätelineisiin kuin halstereihinkin.

Tilaa materiaalit omalta Pauligin yhteyshenkilöltäsi ja nauti keväällä kohonneesta myynnistä!