

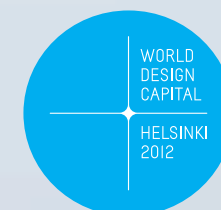
## Kahvinautintoja Helsingin kattojen yllä (s. 6)

Timo Pieni Huijaus kahvilla  
Paulan kanssa (s. 5)



### SISÄLTÖ

- 2 Haikossa kahvilla on monta roolia
- 4 Tangoa tanssitaan kahvin voimalla
- 5 Timo Pieni Huijaus kävi kahvilla
- 6 Savoy erottautuu palvelulla
- 7 Ota rennosti, ota Frezza
- 7 Kuluttajapalvelu auttaa ja neuvoo
- 8 Tule tutustumaan makumuotoiluun!





## Uskalla myydä enemmän – palvelet paremmin



Pauligin kahvi on oleellinen osa suomalaisten kesänviettoa. Yleisötapahtumat ovat loistava esimerkki siitä, kuinka paljon kahvia voidaan myydä toimivilla myyntipisteratkaisuilla. Jokaisella meistä on varmasti muistikuva myös vastakkaisesta kokemuksesta ”Ei jaksanut jonottaa pelkän kahvin takia”. Asiakkaamme haluavat nauttia kahvista – anna heille siihen mahdollisuus!

Asiakkaat ovat valmiita maksamaan hieman lisää siitä, että tuotteemme tuodaan erilaisilla liikkuvilla ratkaisuilla lähelle. Esimerkiksi Tangomarkkinoilla kahvinjanoisia asiakkaita palveltiin ripeästi tyylikkäästä kahvivaunusta (s. 4).

Lisämyyntiä saadaan aikaan myymällä uusille asiakkaille tai myymällä enemmän nykyisille asiakkaille. Näin syntyvien eurojen hinta parhaimmassa tapauksessa on vain ystävällinen kysymys ”Saisiko olla cappuccino tai latte?”.

Meillä on siis velvollisuus antaa asiakkaillemme mahdollisuus ostaa. Hyvä asiakaspalvelija myy kokonaisuuksia: ei pelkkää kahvia vaan suolaista tai makeaa syötävää sen kanssa. Uskalla tarjota jokaiselle asiakkaallesi mahdollisuus ostaa enemmän – palvelet paremmin ja ansaitset enemmän.

Hyvää kesää!

Tuomas Mantere  
avainasiakaspäällikkö



**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](http://www.paulig.fi/ammattilaiset)



# Upeassa miljöössä kautta linjan

– Haikkoon voi tulla vaikka yksin viettämään joulua tai täällä voi osallistua 400 henkilön kokoukseen tai jopa 800 henkilön tilaisuuteen. Kartano meren rannalla on aivan uniikki ja vieraat odottavat saavansa huippulaatua. Hyvä kahvikin on meille kunnia-asia, kertoo Haikon keittiömestari *Jari Uotila*.

**H**aikon kartanon historia ulottuu peräti vuoteen 1362. Vuoristo-yhtiöt aloitti Haikossa hotelli- ja ravintolatoiminnan vuonna 1966 ja paikka on sen jälkeen tullut tutuksi monella tapaa.

– Täällä käy kokous-, kylpylä-, virkistys- ja juhlavieraita. Meillä sama asiakas voi olla useassa roolissa: työpaikan virkistyspäiviä viettämässä tai kansainvälisessä kongressissa, puolisonsa kanssa

hemmottelulomalla kylpylässä ja kartanohotellissa erilaisissa juhlissa joko järjestäjänä tai vieraana, Uotila kertoo.

### Maku muuttuu päivän mittaan

Kahvikin on päivän mittaan monessa eri roolissa Haikossa. Ääripäin ovat rempeät nokipannukahvit ulkoilupäivän lomassa ja juhla-aterian hui-pennuksena kahvi ja jälkiruoka avecin kanssa.





# vaalitaan laatua



– Vaihdoin noin vuosi sitten Pauligin kahveihin. Teimme meidän henkilökuntamme keskuudessa sokkotestejä ja maistelimme eri kahveja. Nyt aamiaisella ja lounaalla tarjotaan Juhla Mokka-kahvia ja illallisella Presidentti Tumma Paahto-kahvia. Päivän mittaan ihmisten makuaisti muuttuu ja siksi illalla kahvikin on tummaa ja täyteläistä, Uotila kertoo.

## Logistiikan mutkat suoriksi

– Täällä on eri ravintolapisteissä monia erilaisia Vendorin kahvinvalmistuslaitteita ja sen myötä lukuisia eri jauhatuksia ja pussikokoja. Sopimukseen kuuluvalla laadunhallintakäynnillä tarkistin kaikki laitteet ja annoin niistä suosituksia, kertoo myyntineuvottelija *Kimmo Niementeräs* Pauligilta.



*Jari Uotila miettii Kimmo Niementeräksen kanssa, miten kahvitus eri pisteissä sujuu jouhevasti.*

Tärkeintä on, että hyvän kahvin valmistaminen olisi Haikolle mahdollisimman helppoa.

– Pyrimme vähentämään erilaisten jauhatusten ja annospussien määrää. Esimerkiksi jos rajatapa-uksissa keittiöihin saattoi käyttää samaa jauhatusta tai pussikokoja, niin valitsimme aina saman vaihtoehdon logistiikan helpottamiseksi.

Niementeräs tarkisti myös laitteiden veden lämpötilat, määrät ja virtausnopeudet ja muut tekniset yksityiskohdat. – Laadunhallintalomakkeen lisäksi kirjoitin vielä erilliset ohjeistukset jokaiseen pisteeseen ja opastin henkilökuntaa.

– Nyt prosessi on hallittu ja ohjeistettu, Uotila lisää. – Laadunvalvonta herättää luottamusta yhteistyössä. Saimme toimivan ratkaisun eikä vain lukuisia erilaisia kahveja.

## Kokouskahvit buffetista

Haikko on suosittu kokouspaikka ja se onkin useaan kertaan valittu maan parhaaksi kokous-hotelliksi.

Kokousvieraille on tarjolla kokopäiväinen kahvibuffet, joka ei ole sidottu aikatauluun.

– Muutimme lounaan jälkeisen kahvin erikseen tilattavaksi. Kun kahvia on saatavilla koko ajan, kokousvieraat eivät välttämättä jää lounaspöytään kahville, vaan mieluummin hoitavat asioitaan. Tämä järjestely on koettu hyvin toimivaksi.

## 14 hehtaaria anniskelualueutta

Haikossa koko 14 hehtaarin alue on anniskelualueutta ja useat tapahtumat levittäytyvätkin vehreään puistoon. Kahvihetket eri pisteissä ovat ainutlaatuisia.

– Esimerkiksi kartanossa kahvi tarjoillaan vanhoista hopeapannuista, jotka pysyvät pöydässä lämpiminä myssyn alla. Miljöön henkii historiaa, huonekalut ovat antiikkia ja seiniä koristavat kartanossa vaikuttaneiden henkilöiden muotokuvat. Kahvin kanssa saattaa olla pientä suklaaherkkua tai konjakkia. Tunnelmaa syventää vielä yksilöllisen huomioiva palvelu, Uotila summaa.

Kahvikupitkin vaihtuvat tilanteittain ja niitä on ainakin 9 erilaista nuotiopaikan mukeista erikoiskahvien lasihin.

## Uusi Vitriini porvoolaisten ilona

Keväällä aloitti toimintansa Vuoristo-yhtiöihin kuuluva Ravintola Vitriini. Se sijaitsee Porvoon Taidetehtaassa ja vastaa ruokapalveluista: luvassa on kokouksia, lounaita, illallisia, tapahtumien väliaikatarjoilua...

– Uudessa paikassa toiminta hakee vielä uomi- aan. Se jo tiedetään, että kahvilla on suuri merkitys tällaisessa kohteessa, Uotila kertoo. 🍷



# Kahvi kuuluu kesätapahtumaan

**Pauligin Paula toi pirteän lisän Tangomarkkinoiden VIP-illallisille. Vuosi vuodelta kasvavassa tanssikansan ykkösjuhlissa nautitaan kesästä, hyvästä musiikista ja maittavasta kahvista.**

– Olen ollut pitkään mukana Tangomarkkinoilla ja väki vain lisääntyy ja tapahtumatarjonta monipuolistuu, kertoo ravintolapäällikkö *Suvi Jokilehto* Fazer Ravintoloista. Suvi vastaa neljättä kesää Seinäjoki Areenan ja Seinäjoen kaupunginteatterin ravintolatoiminnasta.

Seinäjoki Areena on tapahtumien polttopisteessä, sillä siellä ratkeaa, kuka kruunataan uudeksi tangokuninkaaksi tai -kuningattareksi. Salin etuosassa on istumapaikat ja takaosassa tanssitaan poski poskea vasten finaalikappaleita sekä virkistäydytään baarin ja Pauligin kahvivaunun antimilla.

– Tangomarkkinoiden VIP-lippu sisältää illallisen joko ennen tai jälkeen finaalin. Niinpä me tarjoilemme n. 800 illallista kahveineen molempina finaalipäivinä. Kyllä siinä saa laittaa töpinäksi, Suvi kertoo.

Tanssijoille maittaa hyvä kahvi enemmän kuin alkoholi, sillä tanssi vaatii sujuvaa motoriikkaa.

## Kahvia ja hymyjä

Iloisena yllätyksenä kesän VIP-vieraat saivat illalliskahvinsa Paulan kuparipannusta aurinkoisen hymyn saattelemana.

– Uudistimme tänä vuonna VIP-illallista ja nostimme sen profiilia. Pauligin Paula oli vielä plussaa tilaisuudelle, Jokilehto sanoo.

Paula toi Jokilehdon mielestä mukavaa lisäarvoa VIP-ruokailuun ja juhlavuutta finaaliin. – Saimme niin paljon positiivista palautetta iloisesta Paulasta, että hänet pitää varmaan tilata tänne uudestaan, tuumaa Jokilehto.

## Kahvivaunusta juotavaa nopeasti

– Haluamme olla auttamassa asiakkaitamme onnistuneen kesätapahtuman järjestämisessä. Ehdotimmekin Paulan lisäksi Tangomarkkinoille uutta kahvivaunua, joka sopii tällaiseen isoon tapahtumaan mainiosti, kertoo avainasiakaspäällikkö *Tuomas Mantere* Pauligilta.

Jokilehto on tyytyväinen vaunuun ja sen toimivuuteen. – Pauligin kahvivaunu on näyttävä ja se heti viestii, että täältä saa hyvää kahvia. Ennen meillä oli tavallinen tiski, joten siihen verrattuna



kahvivaunu tuo laadukasta mielikuvaa. Vaunu oli sopivan kokoinen ja saimme sieltä myytyä kahvia nopeasti ja sujuvasti.

Finaaliesityksissä on puolen tunnin väliajat ja sinä aikana pitää asiakkaiden saada kahvihimonsa tyydytettyä. Kun aikataulut ovat tiedossa, sujuu isompikin kahvitus jouhevasti. Kahvi keitettiin juuri ennen väliaikaa ja vaunussa oli isot 20 l säiliöt. – Kun ammattilaiset ovat hommissa, on

Juhla Mokka -kahvin laatu kohdallaan, kehaisee Jokilehto työntekijöitään.

## Helle vähentää kahvinjuontia

Seinäjoki Areenalla järjestettiin kesällä 2011 runsaasti tapahtumia, kuten Kansanlähetys, Käsiyö-messut, Pytinkimessut ja erilaisia konsertteja.

Kesätapahtumissa Suomen arvaamaton sää on merkittävä tekijä. Jokilehto toivoikin puoli-

leikillään tapahtumiin pientä saderipausta, joka innostaisi väkeä nauttimaan lisää hyvää lämmintä kahvia.

– Meillä tarjottava Juhla Mokka saa jatkuvasti kiitosta vierailta. Ehkä se on kaikille niin tuttu ja turvallinen maku, Jokilehto tuumailee. ☺





## Tuo kahvi lähelle asiakkaitasi

**Pauligin liikkuvilla tarjoiluratkaisuilla olet aina kahvin kanssa siellä missä asiakkaasikin.**

### Kahvivaunu

Näyttävällä kahvivaunulla pääset sinne, missä asiakkaasi ovat: tapahtumiin, festareille ja messuille niin sisä- kuin ulkotiloihin. Ansaitse kahvin myynnillä paikasta ja ajasta riippumatta!

Kahvivaunun tiedot:

- Sähkön tarve 32A tai 16A.
- Kokonaispituus avatussa vaunussa on 6,4 m.
- Kahvia voidaan tarjoilla kummaltakin sivulta vaunua molemmat luukut avattuina (syvyys n. 6,9 m) tai vain toiselta puolelta vaunua toinen luukku avattuna (syvyys n. 4,7 m).

### Tarjoiluvaunu

Kätevällä tarjoiluvaunulla tuot kahvin helposti

ihmisten äärelle: tapahtumissa, hotelleissa, kongressikeskuksissa ja toimistoissa.

Vaunuun saa neljä termoskannua, vitriiniin leivonnaisia ja loke-rikkoon esim. mukeja.

Tarjoiluvaunun mitat ovat 1002 x 500 (900) x 875 mm (L x S x K). Suluissa syvyys taittuvien tasojen kera.



### Kahvireppu

Kahvirepun kanssa pääset helposti lähelle asiakkaitasi. Reppuun mahtuu 5 litraa valmista kahvia tai Tazza-kaakaota.



*Kysy Pauligin liikkuvista kahviratkaisuista alueesi edustajalta.*

## Isoihin kahvitukseen

Bravilor Bonamatin HW -säiliökeitinsarja vesihanalla on erinomainen vaihtoehto silloin, kun tarvitset paljon kahvia ja kuumaa vettä lyhyessä ajassa. Säiliötilavuudet 5, 10 ja 20 litraa. Helppokäyttöinen laite on myös nopea: valmistusaika esim. 10-litraisella keittimellä 10 litraa/10 minuuttia. Ajustimen avulla voit asettaa keittimen valmistamaan kahvin, vaikka et olisi itse paikalla.



## Kahvi merkitsee luovaa taukoa

**Rap-artisti Timo Pieni Huijaus oli kahvilla Paulan kanssa ja kertoi, mistä taitelijanimi on peräisin, onko hän Pleiboi ja mikä kahvi maittaa.**

Paula: Olen ihmetellyt tuota nimeä Timo Pieni Huijaus. Mistä se on tullut?

TPH: Kaverini kertoi, että espanjaksi Timo tarkoittaa pientä huijausta. Tajusin heti, että sehän olisi hyvä rap-nimi.

Paula: Ethän nyt huijaa, jos kysyn kuinka paljon tulee päivässä juotua kahvia?

TPH: Kyllä sitä ehkä neljä mukillista menee päivässä. Kahvia kuluu Rähinä Recordsin toimistolla ja kahviloissa ja take awayna.

Paula: Viisi kupillista on suomalaisten peruskulutus, mutta mukeina tuo määräsi on enemmän. Kerro mikä merkitys kahvilla on työssäsi?

TPH: Kahvi merkitsee minulle taukoa ja on korvannut tupakan. Otan kahvin ja olen ajatus-teni kanssa, saatan kävellä mukin kanssa 10 minuuttia katuja.

Paula: Kahvi antaa tauolle oikeutuksen.

TPH: Just näin. Pieni tauko kahvin kanssa lisää tuotteliaisuutta ja tuo uusia ajatuksia, kun palaan takaisin luomistyöhön.

Paula: Onko sulla jokin lempikahvi?

TPH: Kotona on Brazil-kahvia ja olinkin juuri kuukauden reissulla Brasiliassa. Oletin, että paras kahvi löytyisi sieltä klassisesta kahvintuotajamaasta, mutta ei.

Paula: Se johtuu vedestä. Meillä on Suomessa raikas pohjavesi ja sillä on suuri merkitys, kun kahvikupillisesta 98 % on vettä.

TPH: Niin varmasti. Olen viime aikoina huomannut, että kahvinkin kanssa voi hifistellä, on niin paljon erilaisia makuja ja valmistustapoja.

### TOP 10:ssä

Paula: Sulta tuli just uusi levy ”Kaikki loppuu”. Pleiboi-biisi soi koko ajan radiossa, joten nyt on pakko kysyä: Oletko Pleiboi?

TPH: En ole, ihan oikeesti. Biisissä kritisoin hellästi nykypäivän ilmiöitä, se on huumorimielillä tehty yleistys.

Paula: Siinä on kivasti yhdistetty 60-luvun euroviisukappaletta tähän päivään. Se taitaa olla aika hitti?

TPH: Se on Suomen virallisen listan TOP 10:ssä. Edessä on siis kiireinen keikkakesä.



### Vaatesuunnittelua ja kahviräppiä

Paula: Kuulin, että sulla on musiikin lisäksi muitakin luovia lahjoja?

TPH: Valmistun juuri vaatesuunnittelijaksi ja olen suunnitellut jo joitakin mallistojakin.

Paula: Tuota puolta sinusta ei moni tiedäkään. Olisiko sulla vielä joku kiva kahvimuisto?

TPH: Aloitin jo neljävuotiaana kahvin juonnin, kun se vaan oli niin törkeen hyvää. Muistan joskus pienenä lyöneeni kahvikupilla lasipöydän rikki, kun en saanut kahvia.

Paula: Oho, kahvia oli saatava!

TPH: Niinpä. Nykyisin kahvi kuuluu oleellisesti luomistyöhön ja musiikin tekemiseen, mulla on aina pöydällä läppäri ja kahvimuki.

*Kabvittelun lomassa Timo Pieni Huijaus teki pienen kahvirapin, joka on kuultavissa Paulan Facebook-sivuilla.*





## Kahvinautintoja Helsingin kattojen yllä

– Kahvi on osa palvelua ja silläkin voi erottautua. Samalla tavoin kuin olemme valmistautuneet kertomaan asiakkaille ruoka-annoksista ja viineistä, osaamme kertoa myös kahvista, lupaa ravintola Savoyn sommelier **Antti Uusitalo**.

**S**avoy juhlii tänä vuonna 75-vuotista taivaltaan. Se perustettiin Pohjois-Esplanadille 1937 suomalaisen muotoilun ja ruoan kruunjalokiveksi.

Alvar ja Aino Aallon luoma pelkistetty ja funktionaalinen sisustustyyli on säilyttänyt suosionsa. Uusitalon mukaan paikkaan saapuu jatkuvasti turisteja ihaillemaan Aallon kädenjälkeä.

– Nyt 75-vuotisjuhlien kunniaksi tilasimme uuden numeroidun 16-osaisen astiaston. Sen on käsityönä valmistanut keramiikkataiteilija *Karin Widnäs* ja astioiden toiminnallisuuden suunnittelussa meidän keittiötiimimme oli vahvasti mukana, Uusitalo kertoo.

Astiasto on käytössä vain juhluvuoden ja sille on myönnetty World Design Capital 2012 -status.



### Korkeatasoista skandinaavista ruokaa

– Savoyn ruoka on Finnish Haute Cuisinea ja skandinaavista keittiötä. Suosimme paljon lähiruokaa ja olemme käyneet myös tutustumassa tuottajiin, kertoo keittiöpäällikkö *Kari Aihinen*.

Pari vuotta sitten Savoyn terassille perustettiin kattopuutarha, josta ravintola saa omat kukat, yrtit ja mansikat. Omista mehiläispesistä kerätään myös hunajaa.

Paikan pysyvä suosikki on Vorschmack, jonka reseptin marsalkka Mannerheim aikoinaan toi ravintolan keittiöön. Ruoan kyytipojaksi kuuluu tietenkin aito Marskin ryyppy.

Savoyn kaltaisessa paikassa kokeilta ja keittiömestareilta vaaditaan paljon. Keittiössä häärii monta tunnettua nimeä, mm. Vuoden Kokki 2011 *Henri Kotkavuori*. Ensi syksynä Savoyn tiimiltä valmistuu myös odotettu oma keittokirja.

### Kahvia ja suklaata

Hyvä gourmet-ateria huipentuu jälkiruoan ja -viinin päätteeksi vielä kupilliseen kahvia ja petit fouriin. Kahvi on se viimeinen maku, mikä aterista jää suuhun ravintolasta lähtiessä.

– Mietimme juuri yhdessä Pauligin edustaja *Sami Kejosen* kanssa sopivia kahvin vivahteita tuke-

*Kahvin ja jälkiruoan hyviä yhdistelmiä ovat maistamassa Henri Kotkavuori (vas.), Anni Sillankorva, Kari Aihinen ja Antti Uusitalo.*

via makupareja. Käytämme Presidentti Tumma Paahto -kahvia ja etsimme sen makua parhaiten täydentävää tummaa suklaata. Voisihan se olla vaikka iso suklaablokki, josta pöydässä murennettaisiin pala kahvin seuraksi, Aihinen ideoi.

Savoyn keittiössä alkuperällä ja aitoudella on suuri merkitys ja sitä haetaan nyt makupareissakin.

### Hyvän maun täyttymys

– Minulta usein ammattini vuoksi kysytään, mikä on maailman paras viini. Ei sellaiseen kysymyksen voi vastata. On erilaisia tilanteita, erilaisia ihmisiä, vuodenaikoja, tunteita ja niihin valitaan sopiva viini. Sama se on kahvin kanssa, Uusitalo painottaa.

Savoyssa tarjottava kahvi on Uusitalon mieleen. – Presidentti Tumma Paahto on hieno kahvi, se on vähän kuin Savoy. Siinä on tietynlaiset suomalaiset ajan kerrostumat ja se on klassinen suomalaisen makuun tehty korkealaatuinen ja sivistynyt kahvi, Uusitalo kehuu.

Ravintolassa kahvia suositellaan aina nimellä ja tarjoilija saattaa kysyä ”Saisiko olla Savoyn hyvää tummapaahtoista Presidenttiä?”. Uusitalon mukaan lisämyynti on paljon kiinni henkilökunnan suositelusta.

– Meidän väki on käynyt Paulig Instituutin kahvikoulutuksissa ja he tietävät miten paras kahvi syntyy. He myös osaavat kertoa kahvin paahtoasteesta, alkuperästä ja eettisyydestä, Uusitalo sanoo.

Eihän sellaiselle kahvin tarjoajalle voi kukaan sanoa ei. ☺





# Ota rennosti, ota Frezza!



Suosittu take away maitokahvijuoma Paulig Frezza uudistuu nyt monin tavoin. Lasipullo vaihtuu kierrätettäväksi muovipullokseksi, josta saa 0,10 € pantin. Pullon koko myös kasvaa ja on jatkossa 250 ml – juuri sopiva annos janoon, välipalaksi, hemmotteluun, mukaan otettavaksi...

Kaikki kolme Frezza-makua ovat vähälaktoosisia: suklainen Frezza Mocca, miedosti vaniljainen Frezza Vanilla ja suklaan ja mintun makuinen Frezza Chokomint. Tuote säilyy avaamattomana huoneenlämmössä, mutta kylmänä juoma on parhaimmillaan ja heti valmis nautittavaksi.

#### Frezza Mocca 12 x 25 cl

EAN 6411300623648 • KUPA 6411301623647

#### Frezza Vanilla 12 x 25 cl

EAN 6411300623631 • KUPA 6411301623630

#### Frezza Chokomint 12 x 25 cl

EAN 6411300623624 • KUPA 6411301623623

*Pidä Frezza hyvin esillä ja kauppa käy! Kysy myynninedistämismateriaalia alueesi edustajalta, valikoimassa on mm. kolikkomatto, pöytästandy, hyllypubuja ja julisteita.*



## Iso Cupsolo Grande yrityskäyttöön

Kapselikeittimellä voi valmistaa kätevästi kuumat juomat kuppi kerrallaan. Uusi iso Paulig Cupsolo Grande sopii kausiravintoloihin, hotellihuoneisiin, aula- ja kokoustiloihin, pieniin toimistoihin tai täydentämään yritykseen jo olemassa olevaa kahviratkaisua.

Cupsolo Grandessa on 3,5 litran vesisäiliö sekä säiliö 30 käytetylle kapselille. Siinä on kolme annoskokoja, joita voi tarvittaessa itse säätää.



Cupsolo Grandella voi valmistaa suodatinkahvin, espresson ja cappuccinoa, teetä tai kaakaota. Syksyn uutuusmakuja ovat Paulig Mexico, Paulig Parisien ja Paulig Green Tea Lemon Cupsolo. Uudet maut ovat saatavilla 1.9.2012 ja ne käyvät kaikkiin Cupsolo-laitteisiin.



## Just-t hemmottelee teenjuojaa

Just-t nostaa teenjuonin kahvilassa aivan uudelle tasolle. Makuvalikoimassa on tuttuja klassikoita, kuten Earl Grey ja Green Tea Original. Vaihtelua juomavalikoimaan saa aidolla hedelmämehulla maustetuilla yrtyjuomilla, joita ovat mm. Orange&Tangerine, Sweet Berry ja Green Tea Morning Star.

Kahvila voi valita palveluunsa sopivimman tavan tarjota teetä, sillä valikoimaan kuuluvat irtoteet (*Supreme Class*), yksittäispakattu isolehtinen haudutustee (*Business Class*), yksittäispakattut pussiteet (*Economy Class*), sekä yksittäispakattu pyramiditeet tyylikkäässä kuutiopakkauksessa (*First Class*). Voit tilata Just-t-teetä Vendorilta, kysy lisää p. 020 737 0007.



## Vadelmainen Frezza -drinkki

2 cl Jaloviina

2 cl De Kuyper Raspberry

1,25 dl (puoli pulloa) Frezza Mocca

- Mittaa kaikki ainekset shakeriin
- Ravista ja tarjoile



## KOTONA KAHVITTELUUN

### Juhla Mokka Tumma Paahto on uusi suosikki

Vähittäiskaupoissa myytävä Juhla Mokka Tumma Paahto on maultaan vivahteikas, paahteisen lämmin kahvi. Se sopii tarjottavaksi erilaisten suolaisten kanssa tai esim. maitosuklaan tai kermaisten leivonnaisten kaverina. Paahtoaste 2,5.



### Vuosikertakahvi Presidentti Special Blend 2012

Maista uutta vuosikertakahvia, joka on myynnissä vain rajoitetun ajan. Presidentti Special Blend 2012 on vaaleaksi paahdettu erikoissekoitus, jonka persoonallisen maun synnyttävät huippulaadukkaan etiopialaisen Sidamo-pavun aromit. Niiden poikkeuksellisessa keveydessä ja tyylikkyudessa voi aistia aavistuksen jasmiininkukkaa.



## Kuluttajapalvelu auttaa ja neuvo

Käänny Kuluttajapalvelun puoleen, jos sinulla herää kysymyksiä kahvista, sen alkuperästä, keittimistä, jauhuksista tai mistä tahansa Pauligin tuotteisiin liittyvästä aiheesta. Kuluttajapalvelu on suora keskustelu- ja palautekanava yrityksellesi ja kaikille kahvin ystäville.

Vuosittain kuluttaja- ja asiakaspalveluun tulee noin 4 000 yhteydenottoa, joihin vastataan henkilökohtaisesti. Kuluttajapalvelulla onkin tärkeä rooli Pauligin laadunvalvonnassa.

### Näin annat palautetta Pauligin tuotteista:

- Ota yhteys omaan Pauligin edustajaasi. Toimita hänelle näyte tuoterekламаatiosta. Jos olet ostanut isomman erän, lähetä avaamaton paketti.
- Edustaja toimittaa näytteen tutkittavaksi. Saat palautteeseesi vastauksen ja hyvityksen edustajasi kautta.
- Voit myös soittaa asiakaspalveluumme puh. 0800 0110 ma-pe klo 9-12.30 tai lähettää sähköpostia asiakaspalvelu@paulig.com ja ohjeistamme sinut reklamaation tekemisessä.

### Kiitos tuoteideoista!

Aktiivisilta asiakkailta tulee myös tuotekehitysideoita ja toiveita uusista tuotteista. Palautteiden perusteella esim. Pauligin muovinen kahvimitta vaihtui ekologiseen bambumittaan ja papukahvien pakkauskojoja pienennettiin.

Kiitos kaikille ideoista ja palautteesta, otamme niitä oikein mielellämme vastaan!





## Säästetään luontoa

**S**uosi kahvin ja Tazzan take away -myynnissä Pauligin biohajoavia mukeja, jotka kuormittavat luontoa vähemmän, mutta ovat yhtä vahvoja ja tukevia kuin tavallisetkin mukit.

Täysin biohajoavat Paulig Bio Take Away -pikarit ja kannet on suunniteltu siten, että niiden valmistamisen ja hävittämisen ympäristövaikutus on mahdollisimman pieni. Kannet ja mukit voidaan hävittää teollisesti kompostoimalla.



Valikoimassa on biohajoavat Paulig take away -mukit 1,75 dl ja 2,55 dl, Juhla Mokka take away 2,55 dl ja Tazza take away 2,55 dl sekä valkoiset kannet 2,55 dl ja 3,60 dl.

## KYSY KAHVITOHTORILTA

**Kysyisin kahvin säilytyksestä. Yleensä siirrämme kahvin erilliseen purkkiin, josta sitä on hyvä mitata. Mutta näin ei kuulemma saisikaan tehdä?**

### Kahvitohtori vastaa:

Hyvä kun asia tuli esille, sillä kahvin säilytys on tärkeä yksityiskohta hyvän kahvin valmistuksessa.

Säilytä kahvi aina alkuperäpakkauksessa tiiviisti suljettuna. Ilma, valo ja lämpö ovat kahvin pahimmat viholliset, joten kahvia ei missään nimessä kannata siirtää paketista toiseen astiaan. Säilytä kahvi kuivassa ja viileässä paikassa.

Kahvin valmistusta helpottaa ja nopeuttaa, kun valitset laitteeseen sopivan kokaisen annospussin kahvia. Esimerkiksi suosituimmasta Juhla Mokka-kahvista löytyy ammattilaiskeittimiin tarkoitettuja annospusseja välillä 100 g–1 kg.

Muista myös valita kahvijauheista laitteeseen sopiva jauhatustaste.



## Tule tutustumaan makumuotoiluun!

**World Design Capital Helsinki 2012 -vuosi jatkuu myös kahvin merkeissä. Tervetuloa Pauligin tapahtumiin!**

**P**aulig järjestää designpääkaupunkivuoden aikana useita tapahtumia, joissa kävijät pääsevät tutustumaan kahvin maailmaan. Tapahtumissa paneudutaan muun muassa makumuotoiluun sekä kestävään kehitykseen ja vastuulliseen toimintaan kahviketjussa pavusta kuppiin.

### Mitä on makumuotoilu?

Yksinkertaistettuna makumuotoilu on halutunlaisten kahvituotteiden luomista, johon pystyy vain herkkäaistinen ammattilainen vuosikymmenien opiskelun jälkeen. Ammattimaistaja tunnistaa eri kahvilajien ja -lajikkeiden ominaisuudet ja pystyy niitä yhdistelemällä muotoilemaan tasapainoisia sekoituksia. Paahdetusta kahvista on tunnistettu yli 1000 erilaista aromia.

Pauligin makumuotoilu on ammattitaitoa, jota on kehitetty vuodesta 1876.

### Makupareja ja seminaareja

Pauligin kahviasiantuntijat ovat valinneet erilaisille alkuperämaakahveille ja kahvisekoituksille parhaiten sopivat makuparit käsin valmistetuista konvehdeista. Tule tutustumaan kahvin rikkaaseen maailmaan Makupari-tapahtumissa:

- 11.7., 8.8. ja 22.8. *WDC Paviljongissa*, joka sijaitsee Designmuseon ja Arkkitehtuurimuseon välissä, Ullanlinnankatu 2–4 ([www.wdchelsinki2012.fi/paviljonki](http://www.wdchelsinki2012.fi/paviljonki)).
- 14.–17.6. *Taste of Helsinki* -tapahtumassa Kansalaispuistossa ([www.tasteofhelsinki.fi](http://www.tasteofhelsinki.fi)).

Makumuotoilutapahtumat jatkuvat syksyllä Tukkuutorilla järjestettävässä Pauligin kahviseminaarissa, jossa pureudutaan muun muassa ilmastonmuutoksen vaikutuksiin kahvin viljelyssä.

## VARAA PAIKKASI KAHVIKURSSEILLE

### 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 13.9.2012, 9.10.2012 ja 8.11.2012**  
**Hinta 150,00 € (+ alv. 23 %)**

### BARISTAN TAITO (1/2 päivää)

Hio baristataitojasi intensiivisessä pienryhmäopetuksessa! Kurssilla (max 8 hlöä) keskitytään espresso-pohjaisiin 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 10.10.2012**  
**Hinta 90,00 € (+ 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 27.11.2012**  
**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.**

**Hinta 12 € ja paikka [www.pauliginstituutti.fi](http://www.pauliginstituutti.fi).**

**Kysy myös verkkokurssisopimuksesta oppilaitoksille!**

**LUE LISÄÄ JA ILMOITTAUDU KURSSEILLE:**  
**[www.pauliginstituutti.fi](http://www.pauliginstituutti.fi)**

