



Barista

KAHVIN
AMMATTILAISILLE
3 • 2011

Vastuullista kahvia, olkaa hyvä!

Uniikkeja kahvihetkiä Finlandia-talossa

SISÄLTÖ

- 2 Finlandia-talossa kahvikin on ekoteko
- 4 Saisiko olla vastuullisesti tuotettua kahvia?
- 5 Syksyn maittavat uutuudet
- 6 Paula vierailulla
- 6 Makuparit ihastuttivat sairaalassa
- 8 Tazzapro.fi apunasi
- 8 Kahvitohtori vastaa

Hyvää kahvia pavusta kuppiin



Perheyhtiönä Pauligilla on 135 vuoden ajalta vahvat perinteet vastuullisuudesta. Sitoutuminen korkeaan laatuun heti alkumetreiltä on luontevasti nivaunut vastuullisuuden sekä tuotteisiimme että tapaamme toimia. Pitkäjänteisellä vastuullisuustyöllämme haluamme edistää kestävä kehitystä ja turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet.

Vastuullisuus on muuttanut muotoaan ajan saatossa, mutta sen merkitys on vain kasvanut. Vastuullisuus ja talous ovat vahvasti sidoksissa toisiinsa. Kahvinviljelyn tuotantotavat, ympäristöasiat, tuoteturvallisuus, huolehtiminen henkilöstöstä sekä eettisesti kestävä toiminta koko toimintaketjussa ovat keskeisiä alueita vastuullisuustyössämme tänään.

Vastuullisuuden kehittämisessä kuuntelemme herkällä korvalla asiakkaitamme. Kahvi-tuotteet, joilla on ulkopuolisen tahon varmistus vastuullisuudesta, ovat yhä kysytympiä. Johtavana kahvitalona haluamme tarjota asiakkaillemme laadukkaita vaihtoehtoja myös tässä tuoterhyhmässä.

Tänä syksynä vastuullisuusmerkittyjen kahviemme valikoima laajenee, kun tuomme UTZ CERTIFIED -kahvien rinnalle myös Reilu kauppa- ja luomu-sertifioitua tuotteita. Valikoimaa uudistamalla haluamme innostaa asiakkaitamme tekemään arvojensa mukaisia valintoja kestävä kehityksen edistämiseksi – aidosta kahvinautinnosta tinkimättä.

Nautinnollisia kahvihetkiä toivottaen

Mika Erholtz
Horeca Business Manager

PS. TNS gallupin tutkimuksen mukaan kuluttajat pitävät tänään Pauligia Suomen 3. vastuullisimpana yrityksenä.



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

Päätöimittaja Lars Ahroth
Toimitusneuvosto Mika Erholtz
Harri Hytönen
Kaisa Junikka
Sari Sutela
Toimitus SEK Loyal Oy
Paino Edita Prima Oy

Lehti luettavissa sähköisenä www.paulig.fi/ammattilaiset

– Finlandia-talon ravintola sai viime vuonna Pohjoismaisen ympäristömerkin eli Joutsenmerkin. Sen avulla voimme näyttää tapahtumajärjestäjille, että toimintamme on ympäristövastuullista, kertoo ravintolapäällikkö **Mika Liinamo**. Saman vastuullisuusperiaatteen mukaisesti Finlandia-ravintola käyttää Paulig Mundo -kahvia.

Alvar Aallon suunnittelema Finlandia-talo keskittyy nykyään enemmänkin kongresseihin, tapahtumiin ja messuihin, kun useat klassisen musiikin konsertit siirtyivät vieriseen Musiikkitaloon.

Erityisesti usealle ulkomaiselle yritykselle ympäristön huomioonottaminen on tärkeällä sijalla kongressipaikan valinnassa. Se oli yksi tärkeä motivaattori kun Royal Ravintoloihin kuuluva Finlandia-ravintola haki Joutsenmerkkiä.

– Joutsenmerkin avulla toimintamme on sertifioitu ja sillä voimme puolueettomasti näyttää, että toimimme vastuullisesti, Liinamo sanoo. – Muilla samoista tapahtumista kilpailevilla yrityksillä ei ole sertifikaattia vastuullisuudesta, joten se on meille selkeä kilpailuetu.

Vastuullisuus on päivän sana

Osana vastuullista kokonaisuutta on myös Finlandia-ravintolan tarjoama kahvi.

– Paulig Mundo sopii meille loistavasti. Valintaan vaikutti sekin, että Mundo-kahvi oli jo valmiiksi sertifioitu, keittiöpäällikkö **Viljo Laine** sanoo.

Nyt syksyllä Mundo uudistui: se muuttui luomuksi ja Reilun kaupan kahviksi. Laine otti muutokset mielihyvin vastaan. – Saamme nyt vieläkin enemmän lisäarvoa kahvista. Asioina luomu ja Reilu kauppa ovat myös helposti kerrottavissa asiakkaille.

Joutsenmerkki-ravintolassa pitää mm. käyttää ympäristömyötäisiä pesuaineita ja energian- ja vedenkäyttöä on seurattava. Ravintola saa pisteitä Reilun kaupan tuotteista, kasvisruoasta ja lähiruoasta. Näitä suositaan Finlandia-ravintolassa, mutta tärkeimpiä ovat Laineen mukaan kuitenkin hyvä maku ja korkea laatu. Luomutuotteissa ja lähiruoassa on myös jatkuva saatavuus tärkeää.

– Paulig Mundo on aina tasalaatuista, eikä sen tuotannossa ole katkoja. Tarvittaessa Paulig myös antaa kahvikoulutusta, kertoo myyntineuvottelija **Sami Kejonen** Pauligilta.



Kahvikin on pieni ekoteko Finlandia-ravintolassa

Uniikkeja kahvitteluhetkiä

Yhä useammat voivat nyt poiketa Finlandia-taloon kahville, kun syksyllä valmistuneeseen laajennukseen avattiin myös 130 neliön Café Veranda. Kahvila on avoin kaikille.

– Café Veranda on parhaalla paikalla Töölönlahdella ja se houkuttelee niin omia kaupunkilaisia kuin matkailijoitakin. Sisustuksessa ja designissa tuodaan suomalaisuutta näyttävästi esille. Viihtyisyyttä lisää vielä korkealaatuinen vaihtuva taidenäyttely. Uniikkissa ympäristössä myös kahvin pitää olla erityisen hyvää, Liinamo sanoo.

Kertakäyttömukista tai hienoilla illallisilla

Finlandia-talon monipuoliseen toimintaan mahtuu lukemattomia erilaisia kahvihetkiä.

– Kahvilla kootaan ihmiset yhteen. Kiireinen messuvieras voi hörpätä biohajoavasta kertakäyttömukista nopeasti kahvinsa ja toisessa ääripäässä kahviin huipentuu neljän ruokalajin gourmet-illallinen. Kokoustuoilla kahvilla on erityisen suuri merkitys, kun ihmiset kuljeskelevat kahvikuppinsa kanssa ja verkostoituvat, Liinamo sanoo.



Paulig Mundo on kerännyt kiitosta asiakkailta. Uudistettu Mundo on myös paahdettu tummemaksi kuin ennen, joten sen uskoi maistuvan ulkomaisille vieraille entistä paremmin.

– Kahvipisteissämme on plasmanäyttöjä, joissa kerrotaan Paulig Mundo -kahvin tarinaa. Kokoustarjoiluissakaan ei enää lue pelkästään kahvi, vaan kerromme käyttävämmä Paulig Mundo -kahvia ja että se on Reilun kaupan luomukahvia. Näin hyödynnämme hyvää brändiä ja asiakkaitamme tuntevat tekevänsä pienen ekoteon kahvia juodessaan, Laine summaa.



Vastuullisuus on hyvä kilpailuvaltti, tuumaavat keittiöpäällikkö Viljo Laine (vas.) ja ravintolapäällikkö Mika Liinamo.



Tyylikäs Café Veranda avattiin syksyllä. Kahvilan ainutlaatuinen sijainti ja suomalaisuutta korostava sisustus houkuttelevat vierailijoita.

Saisiko olla kuppi vastuullisesti tuotettua kahvia?

Kulutuksessa on yhä enemmän kyse arvoista, eikä kahvikaan tee tässä poikkeusta. Yhä useampi kuluttaja haluaa ennen kahvin ostopäätöstä tietää, missä ja miten kahvi on tuotettu ja valmistettu.

Hyvälaatuisesta ja eettisesti tuotetusta kahvista hyöttyvät niin kahvin viljelijä kuin kahvikupillisesta nauttiva kuluttaja. Kahviyhtiönä Pauligille ovatkin tärkeitä sekä raaka-aineiden laadukkuus, tasainen saatavuus että tuotannon vastuullisuus.

Kahvin alkuperä jäljitettävissä

Kahvin suurimpia tuottajamaita ovat Brasilia, Vietnam, Kolumbia, Indonesia ja Intia. Mitä paremmin kahvin alkuperä tiedetään, sitä paremmat mahdollisuudet on vaikuttaa toimitus- ja tuotantoketjuun.

Jäljitettävyys on tärkeä osa laadunhallintaa ja siksi Paulig kehittää määrätietoisesti ostamiensa kahvien jäljitettävyyttä yhteistyössä kahvitoimittajiensa kanssa. Pauligin ostajat pitävät yllä yhteyksiä alkuperämaihin käymällä säännöllisesti alkuperämaissa ja kahviviljoilla tapaamassa kumppaneita. Noin kolmannes Pauligin kahveista voidaan jo jäljittää tuotantotiloille ja yli 80 % osuuskuntiin tai käsittelylaitoksiin asti.

Mikä ihmeen vastuullisuus-sertifioitu?

Kahviketjussa vastuullisuutta voidaan edistää myös sertifiointiohjelmilla, kuten UTZ CERTIFIED, Reilu kauppa, Rainforest Alliance tai luomu.

Sertifiointiohjelmat tuovat hyvinvointia kahviviljoille kestäväällä tavalla. Ohjelmat auttavat viljelijöitä kehittämään ammatillisesti sekä pitämään huolta ympäristön ja ihmisten hyvinvoinnista.

Oikeat viljelytavat pitävät maaperän hyvässä kunnossa ja parantavat sadon määrää ja laatua. Reilu kauppa takaa viljelijöille tuotteista aina vähintään minimihinnan ja reilun kaupan lisän, jonka osuuskunnat voivat käyttää yhteisön hyväksi. UTZ CERTIFIED tuo kahviviljoilla työskenteleville muun muassa kelpoiset asuinolot, puhtaan juomaveden ja terveydenhoidon.



Luonnollinen osa arkea

Vastuullisuus on osa Pauligin jokapäiväistä toimintaa. Kahvin jäljitettävyyden lisäksi se tarkoittaa mm. paahtimon energiankulutuksen vähentämistä, entistä tehokkaampia kuljetuksia ja pakkausmateriaalin ohentamista.

Pauligin tavoitteena on toimia niin että Paulig-kahvi merkitsee nauttijalleen laatua ja vastuullisuutta koko matkalta pavusta kuppiin.

Reilusti valinnanvaraa

Paulig haluaa tarjota asiakkailleen vaihtoehtoja ja laajentaakin nyt vastuusertifioitujen tuotteidensa valikoimaa uusilla Reilun kaupan luomukahveilla. Valikoimaan kuuluu jo entuudestaan sekä UTZ CERTIFIED- että luomutuotteita.

Uudet Reilun kaupan luomutuotteet ovat alkuperämaakahvi Paulig Mexico ja aiemmin luomumerkitty Paulig Colombia. Myös Paulig Mundo -kahvi uudistuu ja se paahdetaan jatkossa Reilun kaupan luomupavuista.

Ammattilaitteisiin kehitetyllä Paulig Professional -kahvilla on sekä Reilu kauppa-, luomu että KRAV-sertifioinnit. KRAV on Ruotsin johtava ekomerkki.

Pauligin UTZ-sertifioituja kahveja ovat Brazil, Paulig Espresso Originale ja Paulig Kenya. ☘



Jäljitä oma kahvisi!

Pauligin UTZ CERTIFIED -kahvit voidaan jäljittää kahviviljoille asti. Kokeile verkossa www.paulig.fi/utz_certified_jaljitin. Verkosta löydät myös Pauligin uusimman yritysraportin.

Yleisimpiä sertifiointeja

UTZ CERTIFIED

Maa- ja metsätalouden, riippumaton ja puolueettomasti valvottu kahvin sertifiointiohjelma takaa, että kahvi on tuotettu ihmisten ja luonnon hyvinvoinnista huolehtien. Ohjelmassa kahvinviljelijöiden ammattitaidon kehittämisellä on tärkeä rooli.



REILU KAUPPA

Sertifiointijärjestelmä pyrkii parantamaan kehitysmaiden työntekijöiden asemaa. Pääperiaatteina on viljelijöille maksettava takuuhinta, hyvät työolot, Reilun kaupan lisä ja tarkkojen ympäristökriteerien noudattaminen.



LUOMU

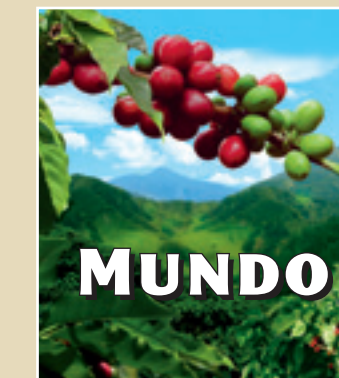
Luomu-merkki voidaan myöntää elintarvikkeille, joiden maataloudesta peräisin olevista ainesosista vähintään 95 % on tuotettu luonnonmukaisesti. Luomukahvin tuotannossa ei käytetä keinolannoitteita eikä keinotekoisia torjunta-aineita.



Syksyn maittavat uutuuudet

Kaikille hyvä kahvi Paulig Mundo

Paulig Mundo -kahvi uudistuu. Se on nyt Reilu kauppa- ja luomusertifioitu kahvi. Maultaan Paulig Mundo on korkealaatuinen ja aromikas kahvisekoitus, joka on paahdettu luonnonmukaisesti viljellyistä ja käsin huolella valikoiduista arabica-kahvipavuista. Kahvin täyteläinen maku syntyy Keski-Amerikan pehmeistä ja tasapainoisista kahvilaaduista, jotka ovat saaneet kypsä hitaasti korkeilla rinteillä. Kahvin paahtoaste on nyt 3.



Paulig Mundo 18 x 300 g pkj
KUPA 6411301164041
T-koodi 828947
Meira Nova 1402092

Paulig Mundo 44 x 100 g hj
KUPA 6411301164133
T-koodi 829168
Meira Nova 1402090



Luomukahvi Meksikon korkeilta rinteiltä

Alkuperämaakahvi Paulig Mexico on paahdettu luonnonmukaisesti viljellyistä, korkeilla rinteillä hitaasti kypsyneistä ja auringon alla kuivatetuista kahvipavuista. Kahvin maku on tasapainoinen ja sen hienostuneessa aromissa on lempeää makeutta sekä vivahdus mantelia. Paulig Mexico on vastuullisuusmerkitty Reilun kaupan tuote. Paahtoaste 3.

Paulig Mexico 250 g hj
EAN 6411300163939
KUPA 6411301163938
T-koodi 099283

Vahva makumatka Italiaan

Uusi Paulig Espresso Profondo on etelä-italialaiseen tapaan paahdettu erittäin tumma espresso. Tumma paahto ja ripaus korkealaatuista robustaa antavat voimaa sekä paksun creman espresson pinnalle. Pehmeä, pitkään viipyvää maku on syvän samettinen ja sulklainen.



Paulig Profondo 250 g ej
Espressojauhatus
EAN 6411300163915
KUPA 6411301163914
T-koodi 099002

Paulig Profondo 250 g
Papu
EAN 6411300163922
KUPA 6411301163921
T-koodi 096214



Kätevä Paulig Capsolo -keitin

Paulig
Capsolo

Kotona nautitun kahvin valikoima monipuolistuu uudella Paulig Capsolo -kapseli-keitimellä, jolla erilaiset kahviuomat valmistuvat kätevästi ja nopeasti napin painalluksella. Laitteella voi valmistaa suodatinkahvin ja espressojen ohella myös teetä ja Tazza-kaakaota. Juhla Mokka ja Presidentti-kahvikapselit tulevat markkinoille alkuvuodesta 2012.

Palautetta kahvilasta suoraan Paulalle

Kahvila Sinuhessa Lahdessa Paula tarjoili kahvia ja jakoi asiakaskyselyjä.
– Paulan ansiosta saamme enemmän vastauksia, joita voimme hyödyntää kahvilamme kehittämisessä, kertoo kahvilapäällikkö *Tanja Koskinen*.

Mariankadun Kahvila Sinuhe on perinteikäs, jo yli 50 vuotta toiminut lahtealaisten kokoontumispaikka. Kahvilassa huokuu hyvä tunnelma ja asiakkaat nauttivat aidosta palvelusta.

Kun Paula saatiin Sinuheen, halusi kahvilan johto hyödyntää vierailun tekemällä samalla asiakaskyselyn.

– Kun Paula kiertele kahvilassa ja antaa asiakkaille kyselylappusia ja kerää ne vielä pois, asiakkaat vastaavat herkemmin. Paulan on helppo lähestyä ihmisiä ja innostaa heitä vastaamaan, Koskinen painottaa.

Koko henkilökunta luki palautteet

Asiakaspalautteet on kahvilalle tärkeää, jotta henkilökunta osaa palvella asiakkaita entistäkin paremmin. Yhdessä Pauligin kanssa tehdyssä palautelomakkeessa kyseltiin mm. kahvilan palvelusta, siisteydestä, kahvin mausta sekä pyydettiin asiakkailta ideoita ja ehdotuksia.

Yksi itsensä hyvinkin tervetulleeksi kokenut lounasvieras oli *Tapio Miettunen* (kuvassa), joka mielellään käy Sinuhessa kahvilla. – Täällä on kevyt lounas ja hyvä palvelu. Kahvikin maistuu oikein mainiolta, Tapio kertoo.

– Paula onnistui saamaan runsaasti palautetta kahvilastamme. Meillä koko henkilökunta luki palautteet ja otti niissä esitetyt asiat omikseen. Kaiken kaikkiaan kysely oli hyvä tehdä, Koskinen summaa jälkepäin.

Paulan vierailu piristi mukavalla tavalla Sinuhen asiakkaiden päivää. Koskisen mukaan on kiva yllättää asiakkaita iloisesti. Päivän kahvi hetki muuttuu juhlavammaksi, kun santsikupin kaataakin Paula kuparisesta pannustaan.

Paulan vierailuista sovitaan aina oman Pauligin yhteyshenkilön kanssa. Paulan vierailulle voi miettiä erilaisia teemoja, esim. asiakaskysely, erikoiskahvien esittelyä tai kahvin makuparit. Internetpalvelustamme www.paulig.fi/paula löytyy mm. ilmoituspohtia ja valmista kuvamateriaalia Paulan vierailua varten.



Sairaalan kahviloihin tuotiin makuparit

– Halusimme kokeilla uutta ja tuoda kahviloihin vaihtelua. Makuparien eli toisiaan täydentävien kahvin ja leivonnaisen yhdistelmät saavuttivat suuren suosion, kertoo kehittäispäällikkö *Maarit Berghäll*.

Porvoon sairaalassa ja neljässä muussa HUS:n kahvilassa nautittiin kuukauden verran erilaisista makupareista. Ensimmäinen viikko aloitettiin maitokahvilla ja croissantteilla, sitten siirryttiin Colombia-kahviin ja mantelikkakuun, seuraavaksi vuorossa olivat Papua New Guinea -kahvi ja sacher-kakku ja viimeisenä nautiskeltiin Kenya-kahvia ja suklaakakkua.

– Pienellä kustannuksella saimme tuplavalikoiman asiakkaillemme. Pystyimme helposti tuomaan vaihtelua ja uutta mielenkiintoa kahviloihimme, Berghäll korostaa.

Kokeilu oli niin onnistunut, että Berghäll miettii sen uusimista. – Julkisellakin puolella kahvilla on helppo tehdä tällaisia kokeiluja. Onnistuimme yllättämään asiakkaat positiivisesti ja silti se tuttu ja turvallinen Juhla Mokka oli koko ajan mukana valikoimassa.

HUS:n kahviloiden vastaavat kävivät Pauligilla kurssilla oppimassa lisää makupareista. – Henkilökuntamme on niin pitkän linjan ammattilaisia, että oli kiva löytää heillekin jotain erilaista koulutusaihetta.

Henkilökunta avainasemassa

Kahvilanhoitaja *Carina Wahlström* vahvistaa, että makupareja oli kiva kokeilla. – Asiakkaista ehkä puolet tai kolmannes ottaa tarjottua alkuperämaakahvia ja he ovat mielisään vaihtelusta. Vaihdamme monta kertaa päivässä Juhla Mokka -pannun ja vaihtoehdoisen kahvipannun paikkoja, sillä yleensä ihmiset ottavat sitä kahvia, joka on lähempänä.

Vaikka Porvoossa makupareista kerrottiin niin julisteilla, pöytästandeilla kuin ilmoituksillakin, niin avainasemassa oli suosittelija henkilökunta.

Kahvi on niin hyvää Porvoon sairaalassa, että sinne tullaan varta vasten kahville.

– Kun asiakkaaseen saadaan henkilökohtainen kontakti ja hänelle nopeasti ja ytimekkäästi kerrotaan makupariyhdistelmästä ja uudenlaisesta kahvista, se houkuttaa kokeilemaan, Wahlström sanoo.

Makuparikuukauden aikana huomattiin, että eri HUS:n pisteet erosivat toisistaan. Joissakin oltiin ihastuneita comboon, toisaalla taas haluttiin vain maistella uudenlaista kahvia.

Kimmo Niementeräs Pauligilta rohkaisee muitakin kokeilemaan makupareja. – Aina ei tarvitse olla espressoja ja erikoiskahvilaitteita, vaan näillä makupareillakin saadaan nopeasti vaihtelua. HUS:ssakin tuotiin kuukaudessa asiakkaille neljä erilaista kokeilemisen arvoista kahvilämystä. Kahvi tuo pientä vaihtelua arkeen ja makupareja käyttämällä yhdistelmä on varma nautinto.



– Kiva oli kokeilla jotain uutta, tuumii *Maarit Berghäll* yhteistyökumppanilleen *Kimmo Niementeräkselle*.

Carina Wahlström innostui makupareista ja suositteli niitä aktiivisesti asiakkaille.



Virkistyskeidas keskellä sairaalaa

Porvoon sairaalan kahvila on äskettäin remontoitu. Berghäll painottaa kahvilan ulkoasun merkitystä.

– Kun sairaalassa muuten on hyvin kliniisiä värejä, tänne kahvilaan haluttiin tuoda väriä ja aurinkoa. Täällä niin potilaat, omaiset kuin henkilökuntakin voivat seurustella mukavassa ilmapäivässä. Kahvilat ovat potilaille virkistyskeitaita, joissa kukaan ei rokota tai vahdi ruokavaliota tai stressää. Omaiset usein haluavat kahvilassa hemmotella läheisiään ja siksi valikoimassa on myös leivoksia ja muita herkkuja. Hoitohenkilökunnalle kahvila on ruokapaikka, josta haetaan myös aamiaista ja välipaloja.

Sairaalan kahvilaan ei tulla vain juomaan kahvia ja pullaa. Siksi henkilökunnan empatiataidot korostuvat.

– Henkilökunta välittää asiakkaitaan ja heillä on taito myötelämiseen. Asiakkaiden kanssa jutellaan ja heidän tunteuksiaan kuunnellaan, Berghäll kertoo.

HYVIÄ MAKUPAREJA KAHVILLE

Katso lisää makupareja osoitteesta www.pauligcafe.fi



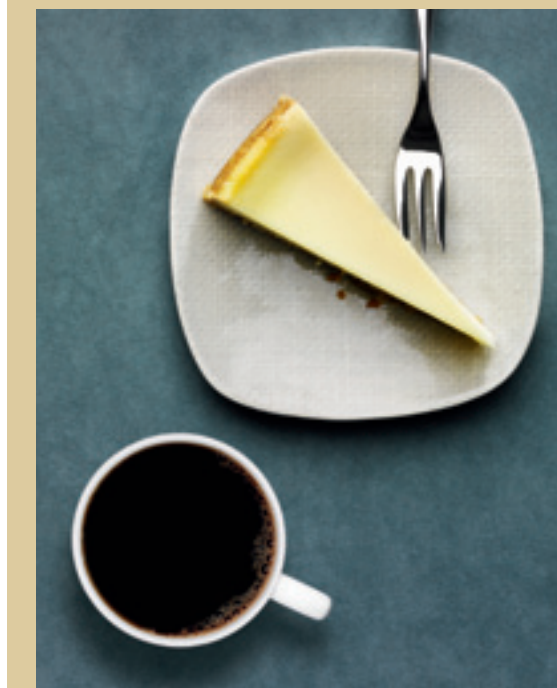
Juhla Mokka -kahvi ja voisilmäpulla

Vaaleapaahottainen kahvi korostaa parhaiten vastapaistetun pullan pehmeää makua. Tätä yhdistelmää suomalaiset rakastavat!



Paulig Mexico ja toscakakku

Syksyn uutuuksien harmoninen Mexico-kahvi täydentää hienostuneesti makeaa toscakakua.



Presidentti Tumma Paahto -kahvia ja juustokakkua

Klassinen amerikkalainen juustokakku yhdessä Presidentti Tumma Paahto -kahvin kanssa luo samettisen ja ryhdikkään makuyhdistelmän.



Paulig Papua New Guinea ja sipulipiiras

Maittava sipulipiiras sopii Papua New Guinea -kahvin runsasaromiseen makuun. Kahvin makua korostaa myös alkoholilla maustetut kakut ja leivonnaiset.



Finalisteja valitaan parhaillaan

Pauligin Kultakuppi ja Kultagrappo -kisan ilmoittautumisaika päättyi syyskuun lopussa. Ilmoittautumisia tähän kilpailuun, jossa Paulig palkitsee vuoden 2011 parhaat kahvinautinnot kahdella kunniamaininnalla, tuli runsain mitoin.

Tällä kertaa parhaita kahviloita on valitsemassa Pauligin ammattilaisten lisäksi myös kahvista nauttiva yleisö. Nettisivuilla www.pauligcafe.fi kaikki halukkaat saivat ehdottaa omaa lempikahvilaansa kisaan. Suositteluja sai peräti toistatuhatta kahvilaa.

Finalistit valitaan ja julkistetaan marraskuun alussa. Sen jälkeen tuomareilla on edessään kahvintäyteinen loppuvuosi, kun he kiertävät kahviloita ja arvioivat suodatinkahvin ja espressokahvin makua ja laatua.

Yksi tuomariäänistä kuuluu yleisölle, sillä kaikki voivat äänestää finalisteista omaa suosikkiaan pauligcafen nettisivuilla. Voittaja valitaan ja julkistetaan vuoden 2012 alussa.

Seuraa kisaa ja finalistien suosiota osoitteessa www.pauligcafe.fi

Tazzapro.fi apunasi



Tazzapro.fi-sivustolle on avuksesi kerätty reseptejä, opetusvideoita, ilmoitus-pohjia, myyntikonsepteja ja paljon muuta hyödyllistä, jolla saat lisättyä Tazzan myyntiäsi ympäri vuoden.

Poster generatorilla teet helposti näyttävät Tazza-ilmoitukset. Lisää vain valmiiseen pohjaan oma teksti, juomasekoitus ja hinta.

Concepts and products esittelee erilaiset myyntikonseptit, myynninedistämisen- ja markkinointimateriaalit, telineet, coolerit ym. joilla saat Tazzan myyntiin vauhtia.

Tutorial videos opastaa kädestä pitäen Tazzakoneen huoltoa, pesua, osien vaihtoa, ongelmatilanteista selviämistä ym.

Reseptejä löytyy joka makuun: kylmiä ja kuumia juomia, alkoholilla ja ilman. **Image bank** sisältää käyttökelpoisia kuvia mainontaa varten. Nämä ja paljon muuta hyödyllistä materiaalia löydät palvelustamme.

KÄY TUTUSTUMASSA:

Tazzapro.fi

Username: Tazza

Password: PRO2011

KAHVITOHTORI



Valmistan espressoa mielestäni oikeaoppisesti, mutta siinä ei ole cremaa. Mistähän se johtuu?

KAHVITOHTORI VASTAA:

Espresso ei ole espresso ilman cremaa, joten kiitos kun kysyit tätä! Puutteelliseen cremaan voi olla monia mahdollisia syitä, esim. espresso voi valua liian nopeasti. Kahvin jauhatus on tällöin liian karkea. Silloin mylly on säädettävä uudelleen niin, että noin 3 cl espresson valumisaika on ihanteellinen 25 sekuntia (± 5 sekuntia).

Crema voi puuttua myös siksi, että espressojauhetta on käytetty liian vähän tai sitä ei ole tammattu riittävästi.

Yksi mahdollinen syy on, että espressopavut ovat vanhentuneita. Kaadathan myllyyn aina kerrallaan vain yhden päivän tarpeen verran papuja.

VARAA PAIKKASI KAHVIKURSSEILLE

BARISTAN PERUSTEET (1 pv)

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

Kurssipäivät 18.10.2011, 10.1.2012 ja 8.2.2012
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 30.11.2011 ja 9.2.2012
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 27.10.2011
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 läpäisy 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

