



Barista

KAHVIN
AMMATTILAISILLE
3 • 2010

Uusi Paula aloitti tehtävässään

Presso viettää
10-vuotissynttäreitään

SISÄLTÖ

- 2 Presso viettää 10-vuotissynttäreitään
- 4 Julkisissa hankinnoissa kokonaisuus ratkaisee
- 5 Syksyn kahviuutuudet Pauligilta
- 6 Uusi Paula aloitti tehtävässään
- 7 Långvik tarjoaa ylellisiä elämyksiä
- 8 Uusin Juhla Mokka -kädentaitaja
- 8 Vuoden kokki tuli Barista-kurssille
- 8 Ilmoittaudu syksyn kahvikursseille!



Paulig

Erilaiset aktiviteetit ovat osa parempaa palvelua



Nykyaikana ihmiset kaipaavat yhä enemmän vaihtoehtoja ja elämyksiä – myös kahviloissa, ravintoloissa ja henkilöstöravintoloissa. Kahvi on kaikille se tuttu nautintoaine, josta saa varioimalla ja paketoimalla uusia elämyksiä ja lisämyyntiä aikaiseksi.

Kahvipisteessä asiakas tietää saavansa hyvää kahvia, kun esillä on tunnettuja Paulig-tuotemerkkejä ja houkuttelevia myynninedistämismateriaaleja. Myös selventävät tuotekuvaukset

helpottavat tilaamista esimerkiksi erikoiskahvien osalta.

Asiakasta kannattaa rohkaista kokeilemaan uutta. Kun tarjolla on näyttävästi vaikka uusi alkuperämaakahvi Papua New Guinea, syntyy siitä myyjälle luonteva mahdollisuus innostaa asiakasta kokeiluun. Ja kun uutuuskahvi tarjoillaan asiakkaalle trendikkäästi pressopannussa annos kerrallaan, niin myyntitapahtumaan saa myös yksilöllisyyttä.

Erilaiset aktiviteetit innostavat myös henkilökuntaa ja antavat heille uutta virtaa päivittäiseen työhön. Hyvä myyjä tunnistaa mahdollisuuden lisämyynnille. Hän selvittää asiakkaan ostotarpeet luontevasti ja ohjaa eri vaihtoehtoihin. Asiakas taas kokee lisämyynnin hyvänä asiakaspalveluna, kun hän saa ammattilaiselta suosituksen esim. kahvin ja suolaisen yhdistelmästä.

Laadukas kahvi, toimiva myyntipiste, sesongeittain sopivasti vaihteleva tarjonta ja miellyttävä tunnelma tuovat asiakkaan luoksesi aina uudelleen ja uudelleen!

Aktiivista syksyä!

Sari Sutela
asiakasmarkkinointipäällikkö

PS. Tervetuloa kaikki uudet lukijat kahvintuoksuisen Barista-lehden pariin! Laajensimme lehden levikkiä, jotta se tavoittaisi mahdollisimman monet teistä hyvän kahvin ammattilaisista. Toivottavasti viihdyt Baristan parissa, jonka saat jatkossa kolme kertaa vuodessa.

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:
baristalehti@itella.com

Päätöimittaja
Toimitusneuvosto Anu Kokko
Jan Enström
Kaisa Junikka
Outi Ruuskanen
Sari Sutela
Toimitus
Paino SEK Loyal Oy
Edita Prima Oy

Lehti luettavissa sähköisenä www.paulig.fi/ammattilaiset

Pressossa korkea kahvin laatu on menestystekijä

Alahärmässä oli hyörinää ja vilskettä pari päivää ennen uuden Presson ja Härmän Ässä -kauppakeskuksen avajaisia. – Presso tarjoaa aina hyviä kahvinautintoja ostosten lomassa, kiteyttää ketjupäällikkö Miia Partala jo 10 vuotta toimineen Presson menestyskonseptin.

– Hyvä sijainti on vahvimpia valttejamme, sillä Pressot ovat pääsääntöisesti Prismän, Sokoksen tai S-marketin yhteydessä. Silloin helppous korostuu ja kahville piipahtaminen on mutkatonta, Miia sanoo.

Näinhän se on. Kun kauppakeskuksessa nenään kantautuu täyteläinen kahvin tuoksu tai vastapaistettu pulla, askelet suuntautuvat kuin itsestään kohti pientä hemmotteluhetkeä kahvilassa.

Presso-ketjussa juhlietaan tänä vuonna 10-vuotissynttäreitä. Alahärmän Presso on 43. Presso ja vuoden loppuun mennessä avataan vielä neljä uutta. Konsepti on onnistunut, sillä peräti 10 % kauppakeskukseen ostoksille tulevista poikkeaa myös kahville, ja näistä peräti 80 %:lla on S-ryhmän Bonuskortti.

– Paketoimme tarjouksia Pressossa niin, että asiakasomistajuudesta on aina todellista hyötyä kahvihetkellä. Meille paketointi tuo vaivattomasti lisämyyntiä.

Usein Presso-kahvilat ovat osa laajempaa ravintolamaailma-kokonaisuutta, jossa on monipuolista tarjontaa pieneen tai suureen nälkään.

Korkea laatu elinehto

– Pressot on rakennettu hyvän, tuoreen suodatin-kahvin ympärille. Juhla Mokka on päätuotteemme ja sen laatu on äärimmäisen tärkeää, suorastaan meidän elinehtomme, Miia korostaa.

Laadusta huolehditaan jatkuvalla omavalvonnalla. Työntekijät huolehtivat, että työvälineet ja elementit ovat puhtaat ja toimintatavat oikeat.

– Paulig tekee säännöllisin väliajoin laadunhallintakäyntejä Pressoissa. Jos löytyy jotakin parannettavaa, Pressot reagoivat nopealla sykkeellä. Yhteistyössä tehdään lisäksi jatkuvasti tapauskohtaista koulutusta ja hiontaa, kertoo avainasiakaspäällikkö Pasi Raito Pauligilta.



Pasi Raito, Miia Partala ja Alahärmän Pressosta vastaava Elina Mäki-Opas kouluttavat henkilökuntaa juuri ennen avajaisia.

Asiakkaiden mieltymykset huomioidaan aina

Pressossa miellyttävä kahvihetki syntyy Miian mukaan kokonaisuudesta, johon vaikuttavat hyvä tuote, viihtyisä miljöö sekä aito, positiivinen palvelu. Asiakkaat ovat aina tervetulleita, heitä varten kaikki on valmiina ja heistä huolehditaan suurella vieraanvaraisuudella.

Juhla Mokka -kahvin valinnan Presson kärkituotteeksi ratkaisi tietenkin maku. – Me toimimme Pressossa asiakkaiden ehdoilla. Juhla Mokka on meidän asiakaskuntamme makuun ja nautinto- hetkeen sopiva kahvi. Juhla Mokka on myös näkyvä ja tunnettu brändi, ja silläkin on tietysti merkitystä kokonaisuudessa, Miia toteaa.



Koulutus a ja o

Laadusta puhuttaessa koulutus on ensisijaisen tärkeää. – Olemme tehneet yhdessä Pauligin kanssa kahvista verkkoperehdytysmateriaalia, johon uudet työntekijät ensin tutustuvat. Arkipäivän työssä jokaisella työntekijällä on mielessään kultaiset säännöt, mitä kahvin valmistuksessa ja tarjoilussa pitää muistaa ja mistä pitää huolehtia, Miia sanoo.

Aina uutta Pressoa avattaessa henkilökuntaa valmennetaan kahvin saloihin. Kaikki pitää olla priimakunnossa ennen kuin ensimmäistäkään kahvikuppia on myyty asiakkaille.

Niinpä Pasi on Alahärmässäkin mukana kouluttamassa henkilökuntaa. – Käymme täällä yhdessä läpi perusasioita, oikeita jauhatuksia, laitteiden toimintaa ja puhdistusta. Näin varmistamme, että kuppilaatu on alusta alkaen kohdallaan.

Juhlavuosi näkyy ja maistuu

Siitä kun ensimmäinen Presso avattiin Joensuuun kymmenen vuotta sitten on kuljettu pitkä matka. Tuotteet ovat kehittyneet ja kahvilan konsepti hioutunut huippuunsa. Juhlavuonna katse suunnataan tulevaisuuteen, mutta menneitä muistellaan esimerkiksi tuomalla taas tarjolle tuttuja klassikot tuotteita vuosien varrelta, kuten kanelikierrepullia tai rieskaleipäruullia. ☺





Julkisissa hankinnoissa kokonaisuus ratkaisu

– Julkisissa hankinnoissa ei voida vaatia esimerkiksi tiettyjä ympäristömerkintöjä, vaan tuotteen kokonaisuus ja hinta ratkaisevat, sanoo palvelupäällikkö **Reima Kettumäki**. Hän vastaa mm. elintarvikkeiden ja kahvin hankinnasta Helsingin kaupungin tarpeisiin.

Vastuullisen hankinnan kokonaisuus muodostuu sosiaalisesta, taloudellisesta ja ympäristövastuusta.

– Helsingin yhteishankinnoissa on omaksuttu käytäntö, jossa kaikissa kilpailutuksissa tutkitaan mahdollisuus käyttää kestävän kehityksen huomioimiseen liittyviä kriteerejä. Taloudellisen vastuun huomioiminen on osa vastuullista varojen käyttöä ja kaupungin talouden ohjausta, Kettumäki toteaa.

Pauligilla vastuullisuusnäkökulmat ovat olennainen osa toimintaa. – Esimerkiksi Mundo, Brazil ja muutamat muut kahvit ovat UTZ-vastuullisuussertifioituja niin, että papujen alkuperä voidaan jäljittää yksittäiselle kahvitilalle saakka, *Tuomas Mantere* Pauligilta sanoo.

Helsingin kaupungin joissakin toimipisteissä on välillä kokeiltu myös vastuullisuussertifioitua kahvia. – Olemme myyneet rinnan Mundo-kahvia ja Juhla Mokka -kahvia. Vaikka ihmisillä olisi puheissa ympäristömyönteisyyttä, ei sitä välttämättä ole vielä teoissa. Näin olemme joutuneet luopumaan hitaamman kierron rinnakkais-tuotteesta, Kettumäki kertoo.

Toimitusvarmuus ja pakkauskoko korostuvat

Kettumäen mukaan hankinnoissa on myös otettava huomioon toimitusvarmuus, pakkauskoko, jalostusaste ja tuotteen soveltuvuus.

– Juhla Mokka -kahvilla on se etu puolellaan, että sillä on erittäin laaja valikoima erilaisia annospussikokoja ja näin kahvista saadaan erilaisissa ympäristöissä ja keittimissä mahdollisimman korkealaatuista, *Mantere* kertoo.

Tällä on merkitystä myös Helsingin hankinnoissa: – Annospakkaukset ja karkeusasteet ovat osa tätä kokonaisuutta, miksi ostamme pääasiassa Pauligin kahvia. Myös pitkällinen tuotekoulutus, tuotekehitys ja markkinointimateriaalit ovat vaikuttaneet päätökseen, toteaa Kettumäki.

Paulig kouluttaa palmialaisia kahvikursseilla ja näin he ovat valveutuneita valmistamaan laadukasta kahvia asiakkailleen.

Menekillään on merkitystä niissä Helsingin kaupungin kohteissa, joissa kahvi on myyntituotteena.

– Juhla Mokka -kahvilla on tietty imagoarvo ja sillä on mahdollisesti vaikutusta tuotteen lisämyyntiin, Kettumäki arvioi.

– Niin, Juhla Mokka -kahvi on Suomen suosituin kahvi, joten jo se on tietty laadun tae, *Mantere* painottaa.

Ympäristömerkintöjä ei voi vaatia

Vaikka kaupungilla on hankintojen taustajatuksena suosia kestävän kehityksen tuotteita, kilpailutuksen lainsäädäntö on tiukkaa.

– Nykyisin kaupunki käyttää hyväkseen mm. ympäristömerkkien kriteeristöjä ja viittaa niihin

kilpailutuksissa. Jonkin tietyn sertifikaatin käyttö-oikeutta ei kuitenkaan voida EU:n lainsäädännön mukaan vaatia, Kettumäki sanoo.

Kokonaisuus on siis tärkeämpi kuin yksittäinen merkki. Niinpä kahviostoissakin on päädytty Juhla Mokka -kahviin, joka ei varsinaisesti ole vastuullisuussertifioitu kahvi.

– Pauligilla kaikki toiminta on yhteiskuntavastuullista ja kestävän kehityksen arvot ohjaavat toimintaamme. Siksi onkin hienoa, että Helsingin kaupunki on eri osatekijöiden summana päättänyt juuri Juhla Mokka -kahviin, *Mantere* kiittää. ●



SYKSYN TUOTEUUTUUKSIA

Uutuusmaku herkkuhetkiin: Papua New Guinea

Pauligin uusi alkuperämaakahvi Papua New Guinea on tarkoitettu kahvista nautiville vaihtelunhaluisille kuluttajille. Se on arvostetusta Sigri-kahvista paahdettu uutuus, jonka runsasaromisessa ja makean mausteisessa jälkimaussa korostuvat mangon ja tummaksi paahdetun kaakaon herkulliset vivahteet.

Tuote täydentää hyvin kahvivalikoimaa. Se valmistetaan suodatinlaitteella tai sen voi myös tarjota trendikkäästi annos kerrallaan pressopannulla.

Muista myös muut alkuperämaakahvit: UTZ-sertifioitu Paulig Kenya ja Paulig Colombia Luomu.

EAN 6411300162451

KUPA 6411301162450

T-koodi 0061069



Presidentti Tumma Paahto nyt myös pannujauhatuksena

Paulig Presidentti tuoteperhe laajentuu uudella Presidentti Tumma Paahto pannujauhatus -kahvilla. Tummapaahtoisten kahvien käyttö on edelleen lisääntymässä, joten Presidentti haluaa vastata tähän kysynnän kasvuun tuomalla lisävalikoimaa Presidentti Tumma Paahto -kahvin ystäville.

Presidentti Tumma Paahto pannujauhatus -kahvi sopii mainiosti valmistettavaksi myös pressopannulla.

EAN 6411300162512

KUPA 6411301162511

T-koodi 0061119

Presidentti Gold Label näyttävässä säilytyskotelossa – vaikkapa lahjaksi!

Kullanhohtoinen, pyöreä lahjakotelo antaa uutta yllleistä ilmettä Presidentti-kahvien sarjalle. Lahjakotelo sisältää Presidentti Gold Label -suodatinkahvia ja kultaisen kahvimitan.

Lahjakotelo sopii vaikka tyylikkääksi yrityslahjaksi!

Saatavilla marraskuussa 2010.

EAN 6411300162505

KUPA 6411301162504

T-koodi 0061085



SUKLAA VAI KAHVI?

Kesän ja syksyn tapahtumissa Pauligin pullotetut juomat ovat ottaneet mittaa toisistaan. Juomiin on tutustuttu maistelemalla ja valittu, onko oma suosikki kylmän suklainen Tazza vaiko viileä maitokahvi Frezza.

Ovathan molemmat juomat jo asiakkaillesi tuttuja? Frezza ja Tazza tuovat mukavaa vaihtelua juomavalikoimaan. Niitä on myös helppo yhdistellä muiden tarjottavien kanssa houkutteleviksi kokonaisuuksiksi.

Uusi Paula aloitti tehtävässään

Lahtelainen **Ulla Ristkari** on jo **17. Pauligin Paula**. Paula on hyvän kahvin lähettiläs ja kahvi- ja kahvilakulttuurin asiantuntija.



Paulan kokopäiväiseen työhön haki lähes 200 ehdokasta. Kolmesta Paula-finalistista valituksi tuli 22-vuotias liiketalouden opiskelija Ulla Ristkari. Paulan työssä on tärkeintä kyky luoda hetkessä aito ja lämmin ilmapiiri kahvisanomana ympärille.

Liikuntaa, elokuvia ja kirjoja harrastava Ulla on sosiaalinen luonne ja hän on aiemminkin nauttinut työtehtävistään ihmisten parissa.

– Näin ilmoituksen Facebookissa ja mitä enemmän luin työstä Paulan blogissa, sitä enemmän innostuin asiasta. Haluan olla ihmisten kanssa tekemisissä, jutella ja kuunnella ihmisten tarinoita, Ulla kertoi.

Työ tuntuu Ullasta hämmästyttävänkin monipuoliselta. – Maantietoni on aika huono, mutta luulen, että kyllä Suomi tulee seuraavan parin vuoden aikana reissattua muutaman kerran ympäri, hän nauraa.

60 vuotta ajan hermolla

Paulan hahmo täyttää tänä vuonna jo 60. Ikä ei näy Ullan mukaan missään: – Paula on retrosti trendikäs ja hän on nyt ja aina ollut ajan hengessä mukana. Hyvän kahvin ilosanomaa on tarvetta levittää jatkossakin. Siksi aionkin entistä enemmän panostaa Paulan Facebookiin ja blogiin. Niiden kautta tavoitan monia ihmisiä, joita en tapaa reissuillani, Ulla sanoo.

– Nykyisin nuoriso juo niin paljon virvoitusjuomia, että mielelläni kerron hyvästä vaihtoehdosta eli kahvista.

Tutustu blogiin ja pyydä Paula vierailulle

Osoitteessa www.paulig.fi/paula Ulla kertoo Paula-uransa vaihtelevista tapahtumista. Nopeampaa tiedonantoa esimerkiksi tulevista vierailustaan hän julkaisee Facebookissa, josta hänet löytää Pauligin Paula -haulla.

Blogin sivuilta ”Postia Paulalle” voit myös pyytää Paulaa omaan yritykseesi vierailulle. Paulan aikataulu on tiukka ja pitkälle suunniteltu, mutta vapaita aikoja voi vielä löytyä.

Sivuilta löydät myös materiaalia, jolla voit kertoa Paulan vierailusta asiakkaillesi. ●

TÄHTIANIS KRUUNAA KAHVIN

Syksyllä kokeillaan uusia makuja! Valmista vaikka alla olevan reseptin mukaista maukasta tähtianiskahvia. Myyinnedistämismateriaalia saat Pauligin yhteyshenkilöltäsi.



TÄHTIANIS-KAHVI



125 g *Presidentti pkj*
(1.8 litran lasipannulaite)
2 kpl *Santa Maria tähtianis*
(kokonainen)

Lisää kokonaiset tähtianikset suodattimeen kahvijauheen päälle ja valmista kahvi tavalliseen tapaan.

Kätevä kahvi-vaunu helpottaa tarjoilua

Paulig on kehittänyt tyylikkään kahvi-vaunun esim. hotellien ja toimistojen kokouskahvitukseen helpottamiseksi. Vaunun käytöllä on saavutettavissa kustannussäästöjä, kun henkilöstön ei tarvitse siirtää astioita vaunusta pois ja takaisin.

Tilavan vaunun edessä ja takana on ovet. Sisällä on säilytystilaa vaihtotermokselle ym. ja vaunun päällä on vitriini, lokerikko ja paikka neljälle termoskannulle. Sivulla lisätilaa tuovat taittavat á 20 cm:n tasot. Vaunua on kevyt siirtää, etuosassa on suuret pyörät ja takana turvallisuutta lisäävät lukittavat kääntöpyörät.

Pauligilla on lisäksi tarjolla näyttävä alakaappi ja korkea moduuli esim. taukotiloihin ja take away -kahvia varten.

Lisätietoja uusista moduuleista ja kahvi-vaunusta saat yhteyshenkilöltäsi tai www.paulig.fi/ammattilaiset

Kahvi-vaunu helpottaa Nokia Siemens Networkin Amica-ravintolan vuoropäällikkö Minna Juutin kokouskahvitusta huomattavasti.



Petri Alanko ja Irina Jalamo kehittävät tasokkaita, innovatiivisia palveluja hotellivieraille.



LÅNGVIK tarjoaa uniik

– Myös kahvi voi olla osaltaan tuomassa asiakkaille tunnetta premium-laadusta ja erityiskohtelusta, sanoo hotellijohtaja **Petri Alanko** hotelli Långvikista.

Kirkkonummella meren rannalla avattiin tammikuussa designhotelli Långvik. Paikka toimi aiemmin KOP:in edustus- ja koulutuskeskuksena, jossa valtakunnan korkein johto kernaasti vietti aikaansa. Nyt keskellä taloudellisesti haastavaa aikaa keskus on kokonaan remontoitu ja sen uusi elämä kokous- ja wellness-hotellina on alkanut täydellä volyyymillä.

Innovatiivisuus ja elämyksellisyys ovat Långvikin valttikortteja. Tavanomaiseen ei tyydytä, vaan upeisiin maisemiin on luotu kansainvälisen tason hotelli, jossa laatu näkyy, tuntuu ja maistuu.

keja ja ylellisiä elämyksiä

– Erilaisia ravintoloita meillä on useita. Esim. monipuolinen Bistro Lounge palvelee niin kahvittelijoita, ruokailijoita kuin illanistujiaakin, kun taas tilausravintola Fine Dining toimii intiiminä gourmetkeitaana, ravintolapäällikkö *Irina Jalamo* kertoo.



Kahvi osana innovatiivista imagoa

Kahvi on erottamaton osa hotellivierailua ja tärkeä osa paikan laadullista imagoa. Kahvi käynnistää kokous- tai kylpylähemmottelupäivän heti aamusta, antaa energiaa pitkissä kokouksissa, huipentaa nautinnollisen illallisen ja tuo drinkeissä virkeyttä yökerhossa.

– Käytämme itse kehittämäämme kahvisekoitusta, jossa on Juhla Mokka -kahvia ja Paulig Espresso Favorito -espressoja. Näin kahvista tulee tummampahtoisempaa ja se saa ihan omaa makua, *Jalamo* kertoo.

Kun Espresso Favorito jauhetaan pavuista, kahvitunnelmaa luovat myös ääni ja tuoksu. Persoonallinen kahvi onkin saanut asiakkailta kehuja osakseen.

Hotelliväki valvoo kahvin laatua jatkuvasti. Alangon mukaan aamu aina alkaa kahvikupposella ja siinä tulee pitkin päivää maisteltua, onko sekoit-

uksessa kaikki kohdallaan. Pauligin yhteyshenkilö *Sami Kejonen* lupaa olla käytettävissä, kun sekoitussuhdetta vielä tarkemmin maistellaan ja haluttua makuviivahdetta haetaan.

– Oma kahvisekoitus on yksi keino tuoda esille Långvikin erityislaatua ja omaa luonnetta. Pienenä asiana se on osa suurempaa kokonaisuutta, jossa asiakkaalle halutaan tarjota ainutlaatuinen vierailuelämys, *Alanko* hehkuttaa.

Espressoja myös kokousvieraille

Långvikissä on vahvasti panostettu kahvielämyksiin. Tämä näkyy mm. siinä, että kongressikeskuksen eri tiloihin on sijoitettu monia erilaisia Vendorin kahvinvalmistuslaitteita. Vaativat asiakkaat ja heidän monet eri kahvitarpeensa on näin huomioitu mahdollisimman hyvin.

– Esimerkiksi pienissä alle 20 hengen kokouksissa voimme tarjota vieraille suodatinkahvin rinnalla myös espressoja. Näin kokouskin saa hieman spesiaalimpaa sävyä, *Jalamo* sanoo.

Tässäkin asiassa tietenkin asiakaskunta ratkaisee. Mitä kansainvälisempiä kokousvieraita ovat, sitä varmemmin barista saa valmistaa espressot kahvakoneella.

Vieraita läheltä ja kaukaa

Långvikin asiakaskunnasta n. 80 % on kokousvieraita kotimaasta ja ulkomailta. Långvik on onnistunut hyvin vastaamaan haasteeseen sijoittamalla uniikki designhotelli puolen tunnin ajomatkan päähän Helsingin keskustasta. Hotelliin pääsee myös omalla veneellä, ulkoilumahdollisuudet ovat laajat ja golfkenttäkin löytyy ihan vierestä.

Myös lähialueiden asukkaat ovat uteliaina tulleet katsomaan, miltä aiemmin yksityinen, pankin käytössä ollut hotellikeskus nyt remontin jälkeen näyttää.

– Asiakaspalvelun ammattimaisuus tai erikoiskahvissa oleva latte art -kuvio voi olla täällä juuri se piste iin päälle, joka kohottaa kahvihetken tunnelmaa entisestään, *Alanko* sanoo.

Pauligin Sami Kejonen ja ravintolapäällikkö Irina Jalamo miettivät hotellin kahvilaitteita.

Rancilio Classe

Rancilio Classe 10 SDE IS 3 gr sopii tiloihin, joissa erikoiskahvien kulutus on suurta ja barista on tapahtumien keskipiste. Laitteella valmistetaan helposti laadukasta espressoja, vaahdotetaan maitoa sekä saadaan kuumaa vettä. Ergonomiset automaatti- ja manuaalihöyryttimet, pehmeät painikkeet, digitaalinen valumisajan näyttö ja säädettävä kupinlämmitin helpottavat työskentelyä. ABM system takaa, että kuumien veden boileri on aina täynnä ja höyryä saatavilla. Laitteessa on vakiona POD-sovitin.





Vuoden Kokki Barista-kurssilla

Gastro-messuilla Vuoden Kokiksi kruunattu *Mika Palonen* tuli Paulig Instituuttiin Baristan perusteet -kurssille oppimaan lisää kahvin saloista.

– Osallistuin jo kolmatta kertaa Vuoden Kokki -kisaan, joten voittaminen tuntuu tosi hyvältä, Palonen kertoo. Nyt hän työskentelee Siuntiossa tilausravintola Villa Störsvikissä.

Kahviin Palonen suhtautuu perinteisesti: – Aamu alkaa kahvilla ja sitä tulee muutenkin juotua pitkin päivää.

Kahvikurssille Palonen tuli uteliaisuudesta ja oppimisen halusta. Hän tunnustaa osaavansa käyttää pressopannua, mutta eipä paljon muuta. Ruoanlaitossa hän käyttää kahvia lähinnä jälkiruoissa.

– Kahvia on aika haasteellista yhdistää ruokiin. Jäätelöön ja tiramisuun se tietenkin sopii ja niihin haluaisin yhdistellä kahvia jotenkin uudella tavalla. Gourmet-aterian lopetuksena kahvi on ehdoton. Kahvista jää se viimeinen muistikuva ja maku suuhun, ja näin ollen kahvin pitää olla yhtä laadukasta kuin ruokakin.

Kurssilta Palonen odottaa syventävää kahvitetietoutta ja tekniikoiden opettelua. Ehkä niiden ansiosta löytyy uusia ideoita kahvin monipuoliseen hyödyntämiseen ruoanlaitossakin.

Lokakuussa 14.10.2010 tulee jo pyöreät 30 vuotta täyteen, kun Paulig Instituutti on kouluttanut ammattilaisia valmistamaan yhä parempaa kahvia.



Uusin Juhla Mokka -kädentaitaja tekee purjeita

Uusimmassa Juhla Mokka -kädentaitajamainonnassa esiintyy purjeentekijä *Jouni Lahdenperä* Ahvenanmaalta. Lahdenperä valmistaa käsityönä purjeita etupäässä perinneveneitä varten. Jouni tekee myös rikitöitä sekä merimiesten perinteisiä köysitöitä.

Jouni Lahdenperä on jo 51. Juhla Mokka -kädentaitaja.

Nyt verkkobaristakurssi oppilaitoksille

Nyt myös oppilaitoksissa voidaan suorittaa baristakurssi kätevästi verkkokoulutuksena. Noin 40 minuutissa kartutetaan kahvitetoutta ja opitaan valmistamaan erilaisia maukkaita kahvi juomia. Kurssi on vuorovaikutteinen ja edistymistä baristan taitoihin testataan erilaisten harjoitusten avulla.

Verkkobarista-kurssin ottaminen mukaan koulutukseen laajentaa oppilaitteen osaamista myös kahvi juomien valmistukseen ja antaa heille paremmat lähtökohdat ravintola-alalle työskentelyyn. Kurssi on ollut käytössä mm. Haaga Instituutissa ja Omniassa.

Vuosisopimus kurssille oikeuttaa jokaisen oppilaan sisään pääsyn Verkkobarista-kurssille ja saamaan kurssidiplomin. Kurssin voi suorittaa myös englanniksi.

Kysy lisää koulutuspäällikkö Harri Hytöseltä emaililla harri.hytonen@paulig.com



Kuva: Tomi Parkkonen



PRO 2011 -ehdokkaita nimetään nyt

Paulig on horeca-alan ammattilaisille jaettavien PRO-tunnustuspalkintojen Ravintolan asiakaspalvelija -sarjassa nimikkosponsorina. Näin Paulig haluaa kiinnittää alan mielenkiintoa kahvivalikoiman monipuolisuuteen, kannustaa kahvin laatuun sekä asiakaspalvelutilanteessa tapahtuvan kahvi-myynnin edistämiseen.

Voit nimetä omia PRO 2011 -ehdokkaitasi 15.10. asti. Kerro oman ehdokkaasi nimi, työpaikka ja perustelut osoitteessa www.aromilehti.fi. Voit kerätä myös nimelistan ehdokastasi varten ja liittää sen ehdotuksesi mukaan.

VARAA PAIKKASI KAHVIKURSSEILLE

BARISTAN PERUSTEET (1 pv)

Kurssilla perehdytään kahvi tuotteiden valmistuksessa tarvittaviin välineisiin, opetellaan oikeaoppiset valmistustavat ja pureudutaan kahvin syvimpään olemukseen aistinvaraisesti arvioimalla. Käytännön harjoitusten avulla opettelemme kahvin valmistuksen tekniikoita ja espressopohjaisten juomien koristelua.

Kurssipäivät 6.10.2010 ja 9.11.2010

Barista Basics 17.11.2010 (in english)

Hinta 130,00 € (+ alv. 22 %)

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 7.10.2010 ja 9.12.2010

Hinta 130,00 € (+ alv. 22 %)

BARISTAN TAITO (1/2 päivää)

Hio baristataitojasi intensiivisessä pienryhmäopetuksessa! Kurssilla (max 8 hlöä) keskitytään espressopohjaisiin kahvi juomiin. 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 kahvin valmistuksen parissa työskennelleille kahviammattilaisille.

Kurssipäivä 10.11.2010

Hinta 70,00 € (+ alv. 22 %)

VERKKOBARISTAKURSSI (n. 30–40 min)

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

Online Barista (in english)

Hinta 12 € ja paikka www.pauliginstituutti.fi.

UUTTA: Kysy myös verkkokurssisopimuksesta oppilaitoksille!

LUE LISÄÄ JA ILMOITTAUDU KURSSEILLE:

www.pauliginstituutti.fi

