GODE RÅD OM KAFFE

FRA BARISTA-VERDENSMESTEREN

Gode råd til kontorets kaffeløsning

Sådan får du god kaffe på hjemmekontoret

Kaffen har en central rolle i fremtidens kontormiljø, siger arkitekten

Denne e-bog handler om vores passion for den gode kaffe.

Interessen for kaffe har aldrig været større. Restaurationspersonalet skal være på stikkerne, for gæsterne spørger nysgerrigt ind til kaffen, dens oprindelse, risteprofilen og meget mere. Vi giver dig et indblik i kaffens forunderlige univers.

Hvis du ikke kender forskellene på en Macchiato, en Cortado, en Flat White og en Cappuccino, så skal du læse med her.

Du kan også læse om, hvordan du får en god start på dagen med Mindful Morgenkaffe, og hvordan du køber kaffe med god samvittighed.

Der er arkitektens gode idéer til, hvordan I kan styrke samarbejde og innovation i virksomheden med den rette kaffeløsning, og hvis den er tænkt rigtigt, kan den tilmed give sundheden et boost.

Kaffepauserne i løbet af dagen er nogle af de få tidspunkter, hvor vi mødes uformelt med vores kolleger. Det er ved kaffemaskinen i kaffepauserne, at vi knytter de relationer, der er så vigtige for fællesskabet og samarbejdet. De gode kaffepauser giver gladere medarbejdere og højere kvalitet i opgaveløsningen. Vi giver gode råd til hvilken kaffeløsning, der passer til jeres kontormiljø.

Go' kaffe. Go' fornøjelse!

Indhold

Kaffen har en central rolle på fremtidens arbejdsplads 4

Gode råd til kontorets kaffeløsning 6

Sådan køber du kaffe med god samvittighed 8

I kontorfællesskabet er kaffen fælles samlingspunkt 10

Kaffe på farten – det nye kaffemøde 11

Komælk eller plantemælk 14

Macchiato, Flat White og de andre 17

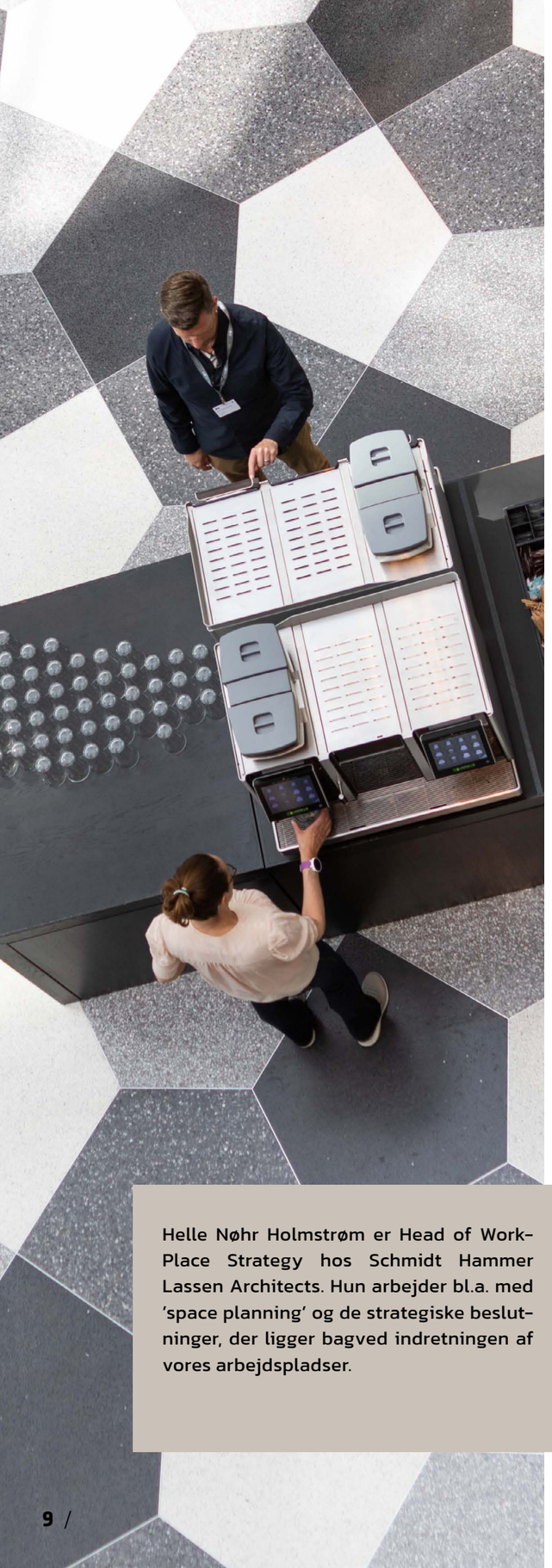
Iskaffe til de varme sommerdage 18

God kaffe på hjemmekontoret 19

Go' kaffe. Go' start på dagen 20

Coffee by Storm 22

INDHOLD



"Det kan simpelthen ikke betale sig at servere dårlig kaffe for sine medarbejdere", siger Helle. *"Og lige nu er der en mulighed for virksomhederne til at gentænke, hvordan man gerne vil have at ens medarbejdere skal komme tilbage (fra hjemmearbejde), og kaffen er et godt udgangspunkt. For kaffen og kaffeområdet er et vigtigt element i forhold til at understøtte samarbejdet på tværs i organisationen. Det er ved kaffemaskinen, at vi genetablerer kontakten til vores kolleger, og den er afgørende for samarbejdet".*

Arbejdspladserne vil i fremtiden blive mere dynamiske og fleksible. Den aktuelle situation med hjemmearbejde har blot accelereret den udvikling. Vi har fundet ud af, at vi har brug for rum, hvor vi kan fordybe os og arbejde koncentreret – mange har oplevet, at deres effektivitet er steget, når de kunne arbejde hjemme i fred og ro.

Men vi har også lært, at der er et stort behov for at være sammen med kolleger, ikke kun for det sociale samvær men også fordi det er, når vi er sammen, at vi er innovative, kreative og deler viden med hinanden. Her fremhæver Helle særligt dem, som hun kalder 'de perifere kolleger'. Det er fx de kolleger, som vi ikke deler kontor med, og som vi måske ikke arbejder tæt sammen med i hverdagen. For det er netop i mødet med dem, at de nye idéer opstår, og her spiller kaffen en vigtig rolle, for det er i kaffekøen, at de møder gerne opstår.

Helle Nøhr Holmstrøm er Head of WorkPlace Strategy hos Schmidt Hammer Lassen Architects. Hun arbejder bl.a. med 'space planning' og de strategiske beslutninger, der ligger bagved indretningen af vores arbejdspladser.

Workplace Strategy handler bl.a. om, hvordan man designer et kontormiljø, der øger samarbejde, kreativitet og innovation i virksomheden og samtidig giver større arbejdsglæde hos virksomhedens medarbejdere. Og ifølge Helle så har kaffen her en helt central rolle.

"Virksomhederne skal forstå den vigtige rolle, som god kaffe har på arbejdspladsen"*, siger Helle, *"også selvom det umiddelbart er svært at måle værdien, i hvert fald på den korte bane.
God kaffe er en investering i medarbejdernes trivsel, det øger samarbejdet på tværs i organisationen, og det tiltrækker de eftertragtede talenter".

"Indretningen og kaffen kan selvfølgelig ikke alene gøre arbejdspladsen attraktiv, det handler jo også meget om de mennesker, der er der. Du kan mærke, når du træder ind på en arbejdsplads, om det er et sted, hvor folk er glade for at arbejde. Folk er som regel glade for at arbejde et sted, hvor de har gode sociale kontakter – og de bliver nu engang skabt ved kaffemaskinen", siger Helle Nøhr Holmstrøm, Head of Workplace Strategy hos Schmidt Hammer Lassen Architects.

KAFFEN HAR EN CENTRAL ROLLE PÅ FREMTIDENS ARBEJDSPLADS

GODE RÅD TIL KONTORETS KAFFELØSNING

Ni ud af 10 danskere drikker kaffe, og vores forventninger til kaffeoplevelsen på jobbet er i dag langt større end tidligere. Vi har vænnet os til at få en god kop kaffe på byens kaffebarer, og nu kræver vi også at få en god kop kaffe på arbejdet.

Så hvis du gerne vil tiltrække de bedste talenter på markedet, så skal du være meget omhyggelig med, hvilken kaffeløsning du vælger. Men hvad, der er den bedste løsning, det er individuelt og kommer helt an på de behov, der er i virksomheden.

For store virksomheder eller steder med meget mødeaktivitet er det måske et krav, at der kan brygges store mængder kaffe på kort tid.
For andre virksomheder handler det måske om at skabe et kontormiljø, hvor medarbejderne kan mødes på tværs af organisationen og udvikle nye idéer i et kreativt cafémiljø.

DEN SEMIAUTOMATISKE ESPRESSOMASKINE
Det er espressomaskinen til dem, der gerne vil have den originale baristaoplevelse. Den kaldes også for en manuel espressomaskine, og det kræver en smule øvelse at betjene den. Skal du have Cappuccino eller Caffe Latte, steamer du også selv mælken på maskinens steam-arm. Når du først har lært at betjene den semiautomatiske espressomaskine, får du til gengæld glæden ved hele den oplevelse, det er at brygge den perfekte kop kaffe.

DEN FULDAUTOMATISKE ESPRESSOMASKINE
Denne maskine kræver ingen baristakompetencer, her gør maskinen alt arbejde for dig. Den har en indbygget kværn og kværner præcis den mængde bønner, der skal bruges til den enkelte kop. Den har også et automatisk mælkesystem og kan derfor lave en lang række af kaffe- og mælkedrikke. Her får du hver gang en kop kaffe med den samme gode ensartede smag.

FILTERKAFFE
Filterkaffen var i lang tid sat i skammekrogen. Den havde fået et blakket ry og nogle lidet flatterende øgenavne som slavekaffe og færgekaffe. Men det er faktisk uretfærdigt, siger eksperten. For filterkaffen er den reneste form for kaffe, man kan lave. Men metoden kræver en god brygger og kaffebønner af den allerbedste kvalitet. En stor fordel ved filterkaffen er, at der kan laves store mængder kaffe på kort tid. Det passer godt til steder med stor mødeaktivitet eller større kontorer.
Undersøgelser viser endda, at filterkaffe skulle være den sundeste kaffe.

SÅDAN KØBER DU KAFFE MED GOD SAMVITTIGHED

De fleste af os danske forbrugere vil gerne handle etisk, men det kan være svært, når de varer, som vi køber, er produceret i lande langt væk fra Danmark. Det gælder bl.a. kaffe, som primært produceres i udviklingslande i Afrika, Asien, Mellem- og Sydamerika.

Kaffens rejse fra farm til forbruger er ofte lang og kompleks. Vi kalder rejsen for forsyningskæden og jo flere led, der er i den kæde, jo sværere er det at sikre transparens og sporring i alle led.

Undervejs på rejsen bliver kaffen bearbejdet fra kaffebær, som bliver høstet, vasket, tørret, lagret, transporteret og ristet. Og før den ender hos forbrugeren, har den muligvis været igennem mange mellemhandlere. Men netop sporring og transparens er vigtige værktøjer i etisk ansvarlig handel.
Er kaffen en Specialty Coffee, der er købt direkte fra farmen eller fra en Single Estate, så er der en højere grad af sporring og transparens, som øger sandsynligheden for rimelige økonomiske vilkår til kaffeproducenten.

Certificeringsprogrammer er et andet vigtigt redskab til at sikre bedre vilkår for kaffeproducenterne. Derfor kan vi med fordel kigge efter kaffer, der bærer disse certificeringer:
ØKOLOGISK CERTIFICERET – beskytter miljøet og sikrer kaffebønderne en rimelig levestandard.
FAIRTRADE CERTIFICERET – som også sikrer forbedret økonomiske vilkår til producenter og deres ansatte, og som særligt henvender sig til småskalalandbrug i kooperativer.
RAINFOREST ALLIANCE – som arbejder for at bevare biologisk diversitet og skabe bæredygtige forsørgelsesmuligheder.

Hos Coffee by Storm har vi altid fokus på, at vores kunder får den bedste smagsoplevelse og kaffe af den allerbedste kvalitet. Men når Fritz Storm går på jagt efter en ny kaffe i Afrika, har han naturligvis i tankerne at handle bæredygtigt og etisk ansvarligt.

Vores nye afrikanske kaffebønner er fra Zambia. Her samarbejder vi med lokale kræfter, der køber kaffen direkte fra farmen. Kaffen er certificeret Specialty Coffee og kommer fra en Single Estate, som er certificeret Rainforest Alliance.

Fritz Storm understreger, at vi med denne kaffe har fundet en smagsprofil, som passer godt til et bredt publikum, og hvor kvaliteten i koppen er helt i top.

Som noget ekstra har vi, i samarbejde med Northern Coffee Corporation Ltd. i Zambia, fået mulighed for at støtte lokale projekter, der bidrager til at skabe bedre bæredygtige forsørgelsesmuligheder i lokalsamfundet. Vi støtter projekterne ved at betale en merpris på 10% på den kaffe, som vi køber hos NCCL. Midlerne går ubeskåret til to projekter, der fokuserer på bedre skolegang og uddannelse for lokale børn og kvinder.

Det betyder, at når du køber vores bønner fra Zambia, er du også med til at give børn og kvinder i det nordlige Zambia en bedre fremtid.

Go' kaffe. Go' samvittighed.

I kontorfællesskabet er kaffen det fælles samlingspunkt

Freelancere og startups søger til kontorfællesskaber, ikke kun fordi de gerne vil væk fra hjemmekontoret, men fordi de gerne vil være del af et fællesskab og for at bruge hinandens kompetencer. Det fortæller Lise Egenius, som er Community Manager hos Regus på Gammel Kongevej i København.

Men hvordan skaber man et fællesskab og samarbejde på tværs af 'beboerne' i et kontorfællesskab?

Her har kaffen en vigtig rolle, siger Lise. Som en del af konceptet *'Motivational Monday' har hun skabt en fælles kaffepause for husets 'beboere' hver mandag kl. 10.30.*

"Det kan være svært for de individuelle virksomheder at banke på hos hinanden", siger Lise, "så det at invitere alle til en fælles kaffepause på et specifikt tidspunkt, det lokker dem ud af deres individuelle kontorer. Og det er netop ordet 'kaffepause', der får folk til at møde op. Fordi det signalerer, at det handler om en hyggelig uforpligtende pause. Det er bare lettere at falde i snak med de andre, når man står der med en kop kaffe i hånden".

Hver mandag under kaffepausen får en virksomhed mulighed for at præsentere sin forretning overfor de andre.

"Så opstår der relationer, og det er jo netop grundtanken med kontorfællesskaber, at man kan få nogle at sparre med og bruge hinanden", siger Lise. "Jeg har konkrete eksempler på, at frugtbare samarbejder mellem husets beboere er opstået på den måde".

Kaffens kvalitet spiller en kæmpestor rolle, siger Lise. God kaffe er noget, der bliver lagt endnu mere vægt på end tidligere. Når man beslutter sig for at flytte ind i et kontorfællesskab, så betyder de fysiske rammer selvfølgelig noget, men det er også vigtigt, at der er en god atmosfære, et godt fællesskab og god kaffe. Mange af virksomhederne har jo også kunder og samarbejdspartnere på besøg, og de vil gerne byde dem på en god kop kaffe.

"Og så skal driftssikkerheden bare være i top", slutter Lise, "for det går simpelthen ikke, hvis folk ikke kan få deres kaffe".

KAFFE PÅ FARTEN
– det nye kaffemøde

Der er kø foran bageren, ikke kun fordi de sælger godt brød, men fordi de sælger lækker kaffe to-go.
Kaffestationer dukker op stort set alle steder. De har den i kiosken, hos bageren og i boghandleren. Vi er nemlig mange, der griber en kop kaffe to-go, enten når vi er på farten og ikke har tid til at sætte os ind på kaffebaren, eller når vi tager en walk and talk med veninden og kollegaen. Det er en ny måde at holde kaffemøder på.

Kaffen bygger bro mellem mennesker og skaber det usynlige bånd imellem os, også når det er kaffe to-go.

Derfor har Coffee by Storm udviklet en kaffestation, der er plug and play og blot kræver halvanden meter væg. Vi kan installere den med Eversys' fuldautomatiske espressomaskine, som er nem at betjene, og som leverer den samme gode smagsoplevelse hver gang. Betaling med MobilePay og kreditkort er nem og hygiejnisk.

Maskinen overvåges 24/7 med telemetri, det giver en driftssikkerhed i top, og sikrer at dine kunder aldrig går forgæves efter kaffe.

Go' kaffe. Go' kaffe to-go.

COFFEE BY STORM

Vores friskristede kaffer er ristet efter specifikke profiler for at optimere smag og aroma. Det er Fritz Storm selv, der i samarbejde med risteriet, udarbejder bønnernes risteprofil. Ristningen transformerer den grønne og relative smagsløse kaffebønne til den brune aromatiske kaffebønne, som vi kender den.

Smag og aroma udvikler sig forskelligt afhængig af ristemetoden, som især har en indflydelse på kaffens syreindhold, sødme og bitterhed. Selvom ristningen kan justere smag og aroma, så kan den dog aldrig forbedre kvaliteten af en dårlig kaffebønne.
Derfor er vores bønner nøje udvalgte med fokus på ensartede og fejlfri kaffebønner.

KOMÆLK ELLER PLANTEMÆLK

Hos Dansk Vegetar Forening er det en hjertesag, at alle offentlige køkkener skal tilbyde en grøn valgmulighed. Men hvad med den grønne valgmulighed, når medarbejderne skal have deres Caffe Latte?

Plantedrikke har trecifrede vækstrater, alligevel er der rigtig mange medarbejdere i danske virksomheder, som ikke kan få en varm Caffe Latte med plantedrik på kontoret. De fleste kaffemaskiner kan nemlig kun håndtere én slags mælk, og det bliver oftest komælk.

Eversys' fuldautomatiske espressomaskine kan håndtere 2 mælkesystemer og laver lækker varm Caffe Latte med både komælk og plantemælk.

MACCHIATO, FLAT WHITE OG DE ANDRE

I Sydeuropa er den uskrevne regel, at man kun drikker mælkebaseret kaffedrik om morgenen og aldrig efter frokost!

Vi danskere kan derimod rigtig godt lide kaffe med mælk, og vi drikker gerne Cappuccino og Caffe Latte på alle tider af døgnet.

Men hvor godt kender du de forskellige mælkebaserede kaffedrikke?

Hvad enten de er med meget eller lidt mælk, så har de alle som base en vellavet espresso.

ESPRESSO
En korrekt espresso er et single shot på 30 ml. inkl. crema. Den brygges i en ratio 1:2.
Bruger du 20 gr. kaffe, bør totalvægten af din espresso være 40 gr.

MACCHIATO
Macchiato betyder 'markeret'. På caféerne i Italien er det ikke udsædvanligt at baristaen liner en hel række af espressoer op på disken til tjeneren. Har en kunde bedt om at få et lille skvat mælk i sin espresso, kan det være svært for tjeneren at se, hvilken kop det er, fordi mælken gemmer sig under det gyldenbrune skum. Derfor markerer baristaen espressoen med en lille smule mælkeskum på toppen.
I de senere år er kaffebarerne begyndt at lave en Macchiato på basis af en espresso der toppes op med en anelse mælkeskum.

CORTADO
Denne espressobaserede kaffedrik, som stammer fra Spanien, sandsynligvis Madrid, hvor den er meget udbredt. Den laves som regel i et glas med et single shot espresso, hvorefter der hældes varm mælk over i et 1:1 forhold. Cortado er et godt valg, hvis du vil have en mælkebaseret kaffedrik, der har mindre mælk og mere kaffesmag end en Caffe Latte.

CAPPUCCINO
Navnet siges at stamme fra Wien og skulle oprindeligt hedde en Kapuziner. Det siges, at navnet henviser til farven på kaffedrikken, som skulle være identisk med kapucinermunkenes brune kjortel. Men måske er det bare en god historie?

Den laves på basis af et single shot espresso, hvorpå koppen fyldes op med steamet mælk og et signifikant lag cremet mælkeskum.

FLAT WHITE
Som navnet antyder heller ikke en kaffedrik fra Italien. Derimod skændes australiere og newzealændere om, hvem der kan tage æren for denne. Mest sandsynligt er det dog, at australiere, der i 90'erne åbnede kaffebarer i UK og Nordamerika, har gjort den kendt.
Oprindeligt blev den lavet som et modstykke til den klassiske 90'er Cappuccino, der havde et kæmpe lag af luftig mælkeskum på toppen. Folk var frustrerede over at få en mælkebaseret kaffedrik, der mest bestod af et luftigt bjerg af skum, og begyndte at bestille en 'Flat White'. En Flat White laves i dag mere eller mindre som en moderne Cappuccino med et fint lavt lag mælkeskum, som er steamet til en tæt skumstruktur.

CAFFE LATTE
Endnu en kaffedrik som italienerne ikke kan tage æren for. Da espressokaffen begyndte at blive udbredt til andre steder end Italien, fandt mange, at den intense kaffedrik var for bitter i smagen. Caffe Latte blev skabt til de kunder, som gerne ville have en kaffe med en mindre intens smagsoplevelse. En Caffe Latte laves typisk i et stort glas med enkelt eller dobbelt shot espresso og har forholdsmæssig mindre mælkeskum end en cappuccino.

Iskaffe til de varme sommerdag

Iskaffe er en lækker læskende drik på de varme sommerdage, hvor man har lyst til at blive afkølet men egentlig gerne vil have kaffens lækre smag.

Iskaffe er nem at lave, vi giver dig opskriften her.

Fyld et glas med isterninger og mælk. Gerne med lavt fedt indhold, så du undgår den lidt fede eftersmag til noget, der skal være læskende.

Bryg en frisk espresso eller en meget kraftig filterkaffe og hæld ovenpå.
Når du gør det i den rækkefølge, undgår du at smelte isterninger, samtidig med at du bruger en friskbrygget kaffe.

Tip: Det er en god idé at søde drikken lidt med noget sukkervand. Dette laves 1:1 varmt vand og sukker. Rør rundt til sukkeret er opløst.
Det kan derefter holde sig i køleskabet i en uges tid.

Go' kaffe. Go' sommer.

GO' KAFFE TIL HJEMME-KONTORET

Året er 1905, og den unge italiener Pier Teresio Arduino arbejder på højtryk i sit atelier i Turino, Italien. Han har erfaring med dampkedler fra sin militærtid og mener, at den teknologi også kan bruges i espressomaskiner. Han har nemlig set, at byens caféer har behov for espressomaskiner, der kan producere flere hundrede kopper espresso om dagen.

Han kalder sin første espressomaskine Venus og opkalder firmaet efter sin hustru Victoria. Venus var lavet i metal og kunstfærdigt udsmykkede med Art Deco friser og en ørn på toppen.

Der gik ikke længe før Venus blev et symbol på elegance og modernitet, og tronede på enhver café fra Venedig til Paris.

Espressomaskinerne fra Victoria Arduino er stadig markedets smukkeste, og deres Prima er ideel til hjemmekontoret eller det lille kontor, der bare elsker god kaffe.

Go' kaffe. Go' hjemmearbejdsdag.

GO' KAFFE.
GO' START PÅ DAGEN

Sådan holder du fast i en stressfri morgen.

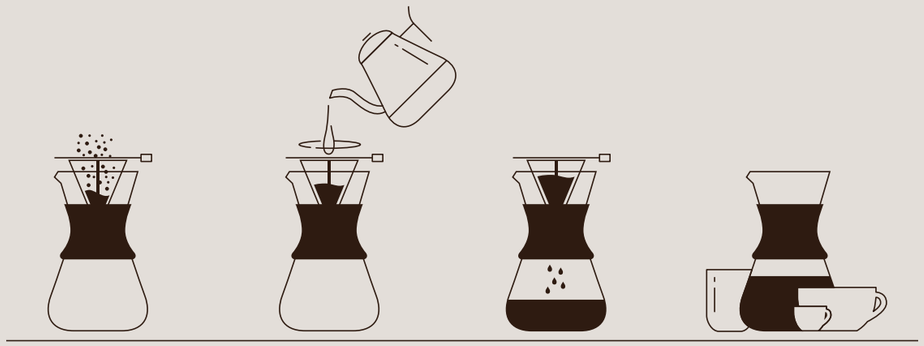
Start dagen med at lægge din mobiltelefon ned i tasken, den skal du ikke bruge nu, du skal nemlig lave pour-over kaffe. Denne håndholdte metode til at brygge kaffe er ikke ny, måske har du oplevet din bedstemor brygge kaffe med kaffetragt og filter.
Men metoden er populær igen, og den er hverken svær eller kræver meget udstyr, til gengæld kræver det bønner af den allerbedste kvalitet, og så kræver det fokus og nærvær. Derfor er det nærmest en form for meditation at lave pour-over kaffe.

Start med at kværne den mængde kaffebønner, som du har brug for og i en grovhed, der passer til din smag. Jo finere du kværner bønnerne, des stærkere bliver kaffen. Tag en dyb indånding og læg mærke til de mange aromaer fra de kværnede kaffebønner, når du hælder dem over i kaffefiltret.
Nu hælder du ganske langsomt lidt kogende vand over bønnerne og brug gerne en kedel med en lang tynd tud. Først skal bønnerne blot vædes ganske let, så fortsætter du langsomt med cirkulære bevægelser med at hælde vandet over bønnerne. Du skal huske at holde pauser og lade vandet løbe igennem tragten, så kaffen kan få lov til at ånde. Når alt vandet i tragten næsten er løbet igennem, hælder du lidt mere på, så du kan kontrollere kontakttiden mellem kaffe og vand. Det er vigtigt, at vandet ubesværet kan løbe igennem kaffen, så den ikke overekstraherer.

Nu dufter hele køkkenet af kaffe, og når du tager den første mundfuld af din friskbryggede kaffe, skal du lægge mærke til alle smagsnuancerne i kaffen. Med pour-over metoden får du nemlig en kop kaffe med mange flere smagsnuancer.

Du kan også eksperimentere med både stål- og papirfilter. Bruger du stålfilter, får du lidt mere af kaffens olier igennem, og bruger du papirfilter, er det en god idé at skylle det i kogende vand, før du kommer kaffen i, så undgår du papirsmagen i kaffen.

Go' kaffe. Go' start på dagen.



Vil du gøre dit møde lidt mere eksklusivt og kræse for dine mødegæster, så kan du servere pour-over kaffe i denne elegante kaffebrygger i glas og træ fra Chemex

COFFEE BY STORM

Coffee by Storm har siden 2013 bragt baristakulturen ind i de danske virksomheder.
Vi elsker alle den stemning, der er på kaffebaren med duften og smagen af god friskbrygget kaffe. Den stemning der summer af liv, mennesker der mødes, og venskaber der opstår.

Det er vores ambition at bære den stemning hele vejen ind i virksomhederne. Hver dag udvikler vi løsninger, der er skræddersyet til vores kunder. Det er kaffeløsninger, der er helt på højde med den kvalitet, vi får på kaffebaren.

Sammen med vores kunder skaber vi glade og engagerede medarbejdere, arbejdsfællesskaber og alt det gode, der opstår mellem mennesker, når de i løbet af en arbejdsdag møder hinanden ved kaffemaskinen over en god kop kaffe.

Se mere på www.coffeebystorm.dk

Se flere af vores
kaffeløsninger på
www.coffeebystorm.dk
eller ring til
Jakob Christiansen
på 42 36 56 90,
hvis du vil smage vores kaffer.

COFFEE BY
STORM