



 **MyMoment**

*Kahvihetki inspiroi työpäivää*

# MyMoment by Paulig

*Kun antaa paljon itsestään, ansaitsee paljon myös takaisin. Se on se pieni hetki itselle – tauko, joka on aivan minun omani. Valitsen kupposen kuumaa ihan oman maun mukaan. Hengityskin kulkee jo paremmin. Kohtahan sitä voisi vaikka jatkaa töitään.*

Paulig Professional tarjoaa lempeän ja helpon kahvitauon työpäivään. Meille suomalaisille kupponen kahvia on pyhä asia. Eikä mikä tahansa kahvi. Laadulla on todella väliä. Ja kun saa hyvää, tietää että on arvostettu.

## Tauko

### kasvattaa työnteon tehokkuutta

- ja vahvistaa fokusta, sillä kykymme keskittyä yhteen asiaan pitkään kerrallaan on hyvin rajallinen. Ota siis tauko ja taas jaksat.
- Tutkimusten mukaan pitkään työskenneltyämme ajaudumme helposti viilaamaan pikkuasioita. Tauko auttaa tällöin laittamaan asiat mittasuhteisiinsa ja muistuttaa mikä on päämäärän kannalta tärkeintä.
- Tauko tekee luovaksi, sillä rentoutuneena, unelmoivassa tilassa keksimme usein parhaat ja innovatiivisimmat ratkaisut ongelmiin.

### parantaa työhyvinvointia

- ja on keholle hyväksi, sillä työkentely pitkään samassa asennossa aiheuttaa lihasten jumiutumista ja kipuilua. Tauko on hyödyllisempi kun se pidetään tarpeeksi ajoissa, eikä vasta kun voimat ovat täysin lopussa. Tauolla on hyvä venytellä ja rentoutua. Ja taas jaksaa paremmin.
- Idea fikaan - lainataanpa idea länsinaapuristamme ruotsista. Siellä kokoonnutaan työpaikoilla yhteen viettämään "fika", kahvitaukoa, jossa nautitaan samalla pieniä herkkuja kupillisen äärellä. Fika on tapa pysähtyä kiireen keskellä arvostamaan elämän pieniä hyviä asioita - yhdessä tietenkin. Ei kuin kokeilemaan!

## HYVÄLLÄ KAHVITAUOLLA JA KAHVILLA ON SELKEÄT ETUNSA



### PAREMPI TYÖHYVINVOINTI

Taukukulttuuri on palannut työpaikoille. Tauko elvyttää työntekijää päivän rasituksista ja parantaa siten työhyvinvointia.



### TEHOKKUUDEN KASVU

Rentoutunut ja virkeä työntekijä tekee vähemmän virheitä. Kahvi-tauot myös parantavat työtehoa ja keskittymistä.



### VAIKUTTAVIA TEKOJA

Yhdessä vastuullista liiketoimintaa rakentamassa. Valitsemalla Pauligin, parannat kahvinviljelijän toimeentuloa. Kuppi kerrallaan!



### POSITIIVINEN IMAGO

Kahvin laatu ja puitteet ovat kuin käyntikortti vierailijalle. Mukava hetki oivallisen kahvin parissa jättää positiivisen mielikuvan.

**“Periaatteenamme on, että ammattitaito ja hyvä tekemisen viire kulkevat käsi kädessä. Kahvi on osa positiivista vaikutelmaa, jonka haluamme jättää.”**

—Bolt.Works, Timo Hakkarainen

# Polulla kohti entistä vastuullisempaa kahvia



Kaikki raakakahvimme tulevat vuoden 2018 loppuun mennessä 100-prosenttisesti vastuulliseksi varmennetuista lähteistä.

*Me Pauligilla koemme vastuumme hyvistä kahvihetkestä kattavan kahvin koko matkan maailman toiselta laidalta paahtimolle ja kuluttajalle asti. Aina pavusta kuppiin. Kestävä kehitys koskee kaikkea toimintaamme. Yli 140 vuoden kokemuksella tiedämme, että laatu ja hyvä maku voi syntyä vain vastuullisesti toimien.*

Paulig on sitoutunut edistämään kestävästä kehityksestä ja hyvinvointia koko kahviketjussa pavusta kuppiin. Vastuutyömme painottuu omaan henkilöstöön, tuoteturvallisuuteen, toimintamme ympäristöystävällisyyteen ja toimintaamme kahvin hankintaketjussa.

Olenainen osa Pauligin vastuullisuutta liittyy hankintoihin, joihin sisältyvät niin Pauligin ostamat raaka-aineet, tuotteet kuin palvelutkin. Hankinnoista raakakahvi muodostaa merkittävimmän osan. Ostamme joka vuosi noin prosentin eli joka sadannen pavun maailman kahviutuotannosta. Olemme tehneet lupauksen, että kaikki kahvimme tulee vastuulliseksi varmennetuista lähteistä. Tämän toteutamme ostamalla kahvia sekä sertifioituna että kumppanuushankkeistamme.

**KAHVIN VALOISAN  
TULEVAISUUDEN PUOLESTA**  
[PAULIG.FI/VASTUULLISUUS](http://PAULIG.FI/VASTUULLISUUS)

## Laadukas kahvi on tärkein perusta premium-kahvikokemukselle!

Kaikki kahvimme paahtetaan puhtaasti uusiutuvalla energialla – 100 % suomalaista biokaasua.



**PAULIG PROFESSIONAL MEDIUM**  
Rikasarominen ja raikkaan hapokas kahvisekoitus, jonka maussa on hedelmäisiä vivahteita.

PAAHTOASTE 3



**PAULIG PROFESSIONAL DARK**  
Voimakas ja intensiivinen kahvisekoitus, jossa vivahteina paahtettu kaakao ja tumma suklaa.

PAAHTOASTE 4



**PAULIG MUNDO**  
Täyteläinen ja aromikas kahvisekoitus, jonka maussa on vivahteena tummaa sokeria ja hunajaa.

PAAHTOASTE 3



**PAULIG CAFÉ NEW YORK**  
Amerikkalaiseen tapaan keskitummaksi paahtettu kahvisekoitus, jonka maku on vivahteikas ja hedelmäinen.

PAAHTOASTE 3



**PAULIG PROFESSIONAL ESPRESSO**  
Miellyttävä ja ryhdikäs espresso, jonka maussa juhliivat pähkinäiset, tummasuklaiset ja hedelmäiset vivahteet.

PAAHTOASTE 4



**PAULIG ESPRESSO BARISTA**  
Tähän intensiiviseen espressoon muodostuu samettinen crema, ja se on tasapainoinen sekoitus karvautta ja hapokkuutta.

PAAHTOASTE 4

Tuttu tuote, uusi ilme!

### MITÄ TARKOITETAAN SERTIFIOIDULLA KAHVILLA?

Sertifioituihin eli vastuullisuusmerkityihin kahviin on viljelty ja tuotettu sertifiointiin liittyvän ohjeistuksen mukaisesti. Sertifiointin noudattamista valvovat riippumattomat ulkopuoliset tahot vuosittain tehtävillä tarkastuskäynneillä. Sertifiointien yhteinen tavoite on edistää vastuullisuutta tuotantoketjussa. Eri standardien painotukset ovat hieman erilaiset. Kahvialan tunnetuimmat sertifikaatit ovat Reilu kauppa eli Fairtrade, UTZ Certified, Rainforest Alliance ja Luomu.



# Kahvipiste on yrityksen sydän

*Se kokoaa henkilökunnan yhteen, kahvikupin äärellä virkistäytytään, vaihdetaan kuulumisia, puhutaan asiaa ja asian vierestä.*

*Kahvipiste luo yrityksestä halutun ensivaikutelman, toivottaa yrityksen vieraat tervetulleiksi ja omalta osaltaan luo miellyttävää ilmapiiriä tuleviin keskusteluihin. Toiminnallinen kahvipiste helpottaa kahvitarjoilua, kun kaikki kahvitarjoilutarvikkeet ovat kätevästi käden ulottuvilla.*



## PAULIG MYMOMENT Alle 50 työntekijälle

### THERMOPLAN BLACK & WHITE 4C

Superlaadukkaassa Thermoplan-automaatissa on erittäin ammattimainen maidonvaahdotusjärjestelmä. Täydellinen cappuccino on kuin baristan valmistama!

### PAULIG MAGELLAN

Uusi Paulig Magellan -kahviautomaatti valmistaa laadukkaan suodatinkahvin sekä espresson pavuista, kuppi kerrallaan. Uutta teknologiaa hyödynnetään myös induktioboilerissa, joka säästää energiaa jopa 60 % perinteisiin boilereihin verrattuna.



UUTUUS!



## PAULIG MYMOMENT Yli 50 työntekijälle

### THERMOPLAN BLACK & WHITE 3

Nappia painamalla aidoista maidosta ja pavuista valmistettuja espressokahveja, kuumana ja kylmänä, kuin huippubaristan valmistamana.

### FRANKE SPECTRA X-XL VETRO BLACK

Mikäli kahvia kuluu paljon, suosittelemme valitsemaan automaattisen kahvilaitteen lisäksi erillisen suodatinkahvilaitteen helpottamaan kahvipisteen ruuhka-aikoja.



Kuppi kerrallaan valmistavat laitteet vähentävät kahvin hävikkiä.

**“Pauligin kahvipiste oli koko vuoden 2017 paras investointi. Se on hankinta, jolla on pitkäkestoinen, positiivinen vaikutus.”**

—Tapaus, Timo Aalto

## Täydellinen ratkaisu työpaikalle

### PAULIG KAHVIMODUULI

Paulig Kahvimoduuli on vartavasten kahvintarjoilua varten suunniteltu kalusteratkaisu. Pienempiä toimistoja tai kahvipisteitä varten sopii joko 90 tai 135 cm leveä kaluste. Leveämpään (180 cm) kahvimoduuliin mahtuu ison toimiston montaa makua miellyttäviä tuotteita. Kalusteeseen mahtuu hienosti suodatinkahvia ja espressopohjaisia kahveja valmistavat laitteet!

Myös tarjottavat pullat, vesilaitteet ja muut tarvikkeet saadaan kätevästi tilavaan kalusteeseen esille.

#### VALMIS KAHVIPISTE TOIMISTOON

Paulig Kahvimoduuli 90, 135 tai 180 cm leveänä. Kuvan kaluste on 135 cm leveä.



Thermoplan B&W valmistaa täydellisiä kahvijuomia tuoreesta maidosta!

ProStreamin modernin tyylikäs hana voidaan integroida Paulig-kahvimoduuliin.

Brita-vedensuodatin tekee juomista laadukkaampia ja pitää huolta laitteesta.

Myös valkoisilla alavoilla.



On the go -kuppien PEFC-sertifiointi osoittaa, että kartongin raaka-aine tulee metsästä, jota hoidetaan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.

Tazza-kaakaot ovat UTZ-sertifioituja.

Reilun kaupan Tate&Lyle -makusiirapit nostavat toimistokahvin trendikahviloiden tasolle!

### TUOTTEET JA TARVIKKEET KÄTEVÄSTI VERKKOKAUPASTAMME

Paulig Professionalin yritysasiakkaana tilaat kahvia netistä helposti. Asiakkaamme kiittävät meitä tuotteiden nopeasta toimituksesta, joten jos kahvi loppuu toimistolta, kahvihammastasi ei ennätkä kolottaa pitkään.

- Laaja valikoima suodatin- ja espressokahveja
- Sokerit, sekoitustikut, keraamiset- ja on the go -kupit
- Tate & Lyle -siirapit (Reilu kauppa)
- Luonnollisen laadukkaat Just T -teet
- Suomen suosituin suklainen Tazza-kaakao



MYynti  
PUH. 020 737 0000

sähköposti:  
professional.fi@paulig.com  
www.pauligprofessional.fi

Laaja valikoima luomuteevaihtoehtoja!



# Puhdasta ja raikasta vettä

## Vesiautomaatit

Laadukas vesiautomaatti kuuluu kahviautomaatin välittömään läheisyyteen. Vesiautomaatti tarjoilee veden valintasi mukaan kylmänä tai huoneenlämpöisenä, myös hiilihapotettuna. Ei enää vesi- tai kivennäisvesipullojen kantamista! Monipuolisesta valikoimastamme löytyy myös vesiautomaatit, joissa voi täyttää koko pullon kerralla. Valikoimassamme myös kuumavesiannostelijat.



### COSMETAL PROSTREAM KUUMA-, KYLMÄ- JA HIILIHAPPOVESIANNOSTELIJA

Cosmetal ProStream kuuma- ja kylmävesijärjestelmä annostelee myös kuumaa, kylmää still- ja hiilihapotettua vettä. ProStreamin modernin tyylikäs hana integroidaan pöytätasoon tai esimerkiksi Paulig Kahvimoduuliin. Hana toimii helpokäyttöisillä hipaisukytkimillä ja sisältää ajastetun energiansäästötilan.

### KYLMÄVESIANNOSTELIJA COSMETAL HI-CLASS

Tyylikkään Cosmetal Hi-Class -vesiautomaatin kapasiteetti on jopa 45 litraa tunnissa. Saat laitteesta kylmän tai huoneenlämpöisen veden hiilihapolla ja ilman. Hi-class-laitteen annostelijan korkeus on säädettävissä, joten voit täyttää myös vesipullon.



## Vedensuodattimet

Vesi on yksi tärkeimmistä tekijöistä hyvän kahvin valmistuksessa. Kupillinen kahvia sisältää peräti 98 prosenttia vettä. Se tarkoittaa, että veden laadulla on merkittävä rooli kahvin maussa. Tuore, kylmä vesi on aina paras alkupiste kahvin valmistukseen. Kahvin valmistukseen käytettävän veden tulee olla puhdas sekä raikkaan makuinen ja tuoksuinen.

### VEDENSUODATTIMET

Vaikka vesijohtovesi on turvallista, se saattaa sisältää aineita, jotka vaikuttavat sen makuun ja hajuun. Näitä aineita ovat kloori, orgaaniset epäpuhtaudet, ja tietyt kasvisuojeluaineet. Vedensuodatin vähentää näitä aineita sekä raskasmetalleja, kuten lyijyä ja kuparia. Kuumien ja kylmien juomien maku ja ulkonäkö paranee. Myös veden tilapäinen kovuus, joka muodostaa kalkkia esimerkiksi keittämiin, vähenee.

### MIKSI VETTÄ PITÄÄ SUODATTAA?

- Estetään kalkin muodostus.
- Säilytetään veden luontaiset maunkantajat.
- Poistetaan ei-toivottuja hajuja ja makuja.
- Erotellaan ylimääräinen aines vedestä.
- Vähennetään huoltokustannuksia ja käyttökatkoja.

# Palvelu- ja huortoratkaisut



After Sales -tiimimme käyttää autoluokan vähäpäästöisimpiä autoja ja optimoimme huoltoreitit.

*Haluamme jokaisen kahvikupillisen olevan nautinto. Olemme räätälöineet yhdessä laitevalmistajien kanssa kullekin laitteelle optimaalisen huolto-ohjelman ja asiantunteva huoltopalvelumme auttaa sinua varmistamaan, että hyvää kahvia on tarjolla keskeytyksettä.*

### PAULIG RELAX

Paulig Relax takaa sinulle riskittömän ja vaivattoman tavan tarjota asiakkaillesi ja henkilökunnallesi korkealaatuisia kahvihetkiä ilman yllättäviä taloudellisia piikkejä. Huolehdimme kahvilaitteesi teknisestä kunnosta ja kaikista korjauksista, jotta kahvilaitteesi pysyy jatkuvasti toimintavarmana.

### PAULIG GUARANTEE

Paulig Guaranteen avulla huolehdit itse vain laitteen päivittäistä puhdistuksesta ja raaka-aineiden täytöstä, kaiken muun voit jättää huoleksemme. Palvelutiimimme huolehtii kahvilaitteesi teknisestä kunnosta ja kaikista korjauksista sekä laitteen vaativammasta teknisestä puhdistuksesta sovituin määräajoin.

## Kätevät maksujärjestelmät

Tarjoamme kahvilaitteisiin monipuolisen valikoiman maksujärjestelmiä, esimerkiksi:

- luottokortti ja lähimaksu
- mobiilimaksaminen
- perinteinen kolikkomaksaminen (kolikkokolikko)

Kahvirinki-tutkimuksen mukaan 63,4 % työntekijöistä ovat valmiita maksamaan enemmän paremmasta kahvista työpaikalla.\*

\*Kahvirinki-kysely, Paulig 2014 (n=280)



**”Work hard,  
and in the  
meanwhile,  
have a coffee.”**



OY GUSTAV PAULIG AB  
Puh. 020 737 0000  
professional.fi@paulig.com  
www.pauligprofessional.fi