

Pressmeddelande 2010-05-31

Nytt smaklaboratorium ger godare maskinkaffe

Nu är Nestlé Professionals nya smaklaboratorium i Helsingborg invigt. Med marknadens mest populära kaffemaskiner på plats och med kaffehuset ZOÉGAS smakexperter tillgängliga för provsmakning, kan Nestlé Professional nu experimentera fram optimala smakinställningar anpassade efter kundernas kaffemaskiner och kaffesorter. Resultatet blir ett godare kaffe på svenska arbetsplatser, hotell, restauranger och caféer.

Smakmedvetenheten ökar kring kaffe och det blir allt viktigare för arbetsplatser och storkök att servera ett smakrikt kaffe. Men kaffe ur maskin har dåligt rykte och anses inte smaka gott, och ofta beror det på att maskinen är felinställd i förhållande till det kaffe som serveras. Med Nestlé Professionals nya satsning blir det enklare för maskinoperatörer att optimera koppkvaliteten för ZOÉGAS och NESCAFÉ.

- Nu kan våra kunder erbjuda sina gäster och anställda ett mycket godare kaffe. Vi har testat smakoptimerade maskininställningar på några ställen och kaffet blir mer uppskattat och man dricker mer kaffe när det smakar som det ska enligt våra smakexperter, säger Lennart Svensson på Nestlé Professional i Sverige.

De inställningar som avgör smaken är kvarnens malningsgrad, dosering, extraktionstid, syretillsättning och temperatur. Det krävs olika inställningar för att lyfta unika kaffekaraktärer; inställningarna skiljer sig åt för exempelvis ZOÉGAS Mollbergs Blandning och ZOÉGAS Hazienda. För att kunna ta fram de perfekta maskininställningarna har Nestlé Professional placerat de oftast förekommande kaffemaskinerna i ZOÉGAS lokaler i Helsingborg. Där arbetar ett expertteam på fem personer heltid med att provsmaka kaffe för att säkerställa att kaffet efter bryggnings smakar så som det är tänkt att det ska göra. I genomsnitt provar de 200 koppar kaffe per person och dag.

- Det krävs djupa kunskaper för att veta hur man får ut högsta möjliga smakupplevelse av respektive kaffe och det har vi här i smaklaboratoriet. Nu kan vi smakexperter samarbeta med maskinoperatörerna och tillsammans experimentera oss fram till de inställningar som lyfter fram kaffets korrekta karaktär efter bryggnings även i maskin, säger Andreas Lagerstedt, kvalitetsansvarig på ZOÉGAS.

När ZOÉGAS smakexperter är nöjda med smaken sparas maskininställningen och förmedlas till operatören antingen som e-post eller kopierade programmeringskort.

För mer information, kontakta:

Lotta Lindman, chef Nestlé Professional Sverige
Tel. +46 42 199142, mobil +46 70 532 54 15
E-post: lotta.lindman@se.nestle.com

Marie Louise Elmgren, informationschef Nestlé Sverige
Tel. +46 42 19 91 27, mobil: +46 70 340 92 85
E-post: marielouise.elmgren@se.nestle.com

Nestlé Professional är en affärsenhet inom Nestlé med fokus på mat och dryck på Out of Home-marknaden. Ambitionen är att vara en inspirerande professionell partner som ger hög service med närhet till forskning och utveckling samt kompletta skräddarsydda lösningar. Nestlé Professional finns i 97 länder över hela världen. I Norden arbetar enheten med starka varumärken och produkter såsom NESCAFÉ, ZOÉGAS, NESQUIK, NESTLÉ, MAGGI och BUITONI.