

Ny tävling ska ge godare automatkaffe

Den 23 september anordnas Nordens första kaffetävling för vendingföretag: Coffee Professionals Cup. Det är Nestlé Professional som utmanar anställda inom vendingföretag i konsten att ställa in kaffeautomater för bättre kaffekvalitet. Syftet med tävlingen är att inspirera till godare automatkaffe.

Kaffe ur maskin har dåligt rykte och anses inte smaka gott, något som i många fall kan bero på att maskinen är felinställd i förhållande till det kaffe som serveras. Med den nya tävlingen Coffee Professionals Cup vill Nestlé Professional, som levererar kaffe till Out of Home-marknaden via operatörer inom vendingföretag, ändra på det.

– Personen som ställer in kaffemaskinen är en väldigt viktig länk mellan oss som producerar kaffet och den som sedan dricker kaffet. Det spelar ingen roll hur bra kaffet är om maskinen inte är rätt inställd i förhållande till dryckens karaktär, säger Lennart Svensson key account manager på Nestlé Professional i Sverige.

Kreativ maskininställning höjer kaffekvaliteten

Den som ställer in kaffemaskinerna på exempelvis arbetsplatser ansvarar ofta för kaffekvaliteten till betydligt fler kaffedrickare än vad en professionell barista gör. På ett företag med några tusen anställda kan det handla om 10 000 koppar kaffe om dagen. De maskininställningar som kan påverka kaffesmaken är exempelvis kvarnens malningsgrad, dosering, extraktionstid, syretillsättning och vattentemperatur. Det krävs dessutom olika inställningar för att lyfta unika kaffekaraktärer.

– Att ställa in maskinen är en komplex och kreativ procedur som kräver att man kan lika mycket om smak som om teknik. Genom att ordna en tävling vill vi inspirera dem som ställer in maskiner att utvecklas. Vår förhoppning är att det ska leda till godare automatkaffe, säger Lennart Svensson.

Coffee Professionals Cup avgörs den 23 september på Örenäs Slott i Glumslöv söder om Helsingborg. Tävlingen är öppen för vendingföretag i Sverige, Norge, Finland och Danmark. Första pris är 50 000 kronor.

Fakta om Coffee Professionals Cup:

- De tävlande har fyra timmar på sig för att modifiera inställningarna och testköra på valfri kaffeautomat av typen Vending Table Top. Därefter får de 15 minuter för att tillverka fem olika sorters kaffe och presentera för ett antal domare som utvärderar kaffet.
- De fem kaffesorterna är svart kaffe med valfri NESCAFÉ, svart kaffe med valfri ZOÉGAS, en espresso, en cappuccino och en valfri signaturdrink.



- Tävlingsbidragen bedöms till hälften på kaffekvalitet, till hälften på kreativitet.
- Tävlingen är öppen för vendingföretag i Sverige, Finland, Norge och Danmark. De tävlande får inte vara anställda på rosteri, maskintillverkare eller tävlingsarrangören Nestlé Professional.

Högupplöst pressbild som skildrar inställning av kaffeautomat bifogas med utskicket.

För mer information, kontakta:

Lennart Svensson, key account manager Nestlé Professional Sverige

Tel. +46 +46 42 19 91 99, mobil: + 46 (0)70 921 24 24

E-post: lennart.svensson@se.nestle.com

Eva Lagermann, communications manager Nestle Nordic

Telefon: 042-19 91 00, e-post: Eva.Lagerman@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. Läs mer på www.nestleprofessional.se.