

Kaffetid

Oktober 2018

TEMA: KAFFE SOM PERSONALEGODE

4 KAFFE-TIPS MED MERRILD

til pusterum, teamspirit
og kaffemoves

PERSONALE- GODER

der gør en forskel

FÆLLESSKAB MED MERRILD

på besøg hos POMPdeLUX

BRUG-OP TIPS

søde & salte sager til kantinen



Merrild

LAVAZZA

Velkommen til Kaffetid #8

Denne gang med fokus på kaffen som det mest foretrukne personalegode

KAFFE = PERSONALEGODE NO.1

JA. Den er god nok. Vi elsker de daglige goder i løbet af en arbejdsdag. Dét der giver os et pusterum, giver os tid til at være sociale, og giver os energi til mere. Uden sammenligning viser det sig, at kaffe (og te) giver glade medarbejdere, er med til at motivere, effektivisere, fastholde, tiltrække og skabe trivsel på arbejdspladser.

Derfor sætter vi her i Kaffetid #8 ekstra fokus på kaffe som personalegode. Og vi gør det ved at servere masser af gode idéer til at aktivere og iscenesætte kaffen på en ny måde, så der samtidig skabes gode

dialoger og kommer smil på læben. I kaffepausen, i kantinen, på kontoret, ved kaffeØen og til mødet.

God kaffe er godt værtskab, oplevelsesøkonomi og løft af servicenormen. En god kop kaffe giver energi til mere, højner effektiviteten og booster kreativiteten...

Tjek her TOP 5 over de mest eftertragtede personalegoder

1. Kaffe & Te
2. Bærbar PC, som kan anvendes i hjemmet
3. Frugtordning
4. Julegave
5. Arbejdsbeklædning

(kilde deloittefinans.dk)



”3-4 kopper kaffe om dagen er godt for krop og sundhed – det nedsætter risikoen for at udvikle type 2-diabetes og Parkinson, reducerer risikoen for blodpropper, har gunstig effekt på Alzheimers og depression”

(kilde: Vidensråd for Forebyggelse)

Ryst vanerne med en KaffeShake!

Kantiner efterlyser ofte tips til at skabe variation og bryde med vanerne. En idé kan være at sætte fokus på kaffen og gøre den til dagens overraskelse. Fx kan du byde på en ”kold-kaffe-shake”. Og husk at fortælle gæsterne, at der er identificeret mere end 800 sansevækkende aromaer i hver enkelt kaffebønne, og at kaffe-shaken er med til at stabilisere blodsukkeret og give energi og ”klarhed i pæren”.

KaffeShake

1 del kaffe
1 del vaniljeis eller isterninger

Vælg der isterninger cremes smagen fx af med cacao-mælk og lidt brun farin. Blendes eller shakes og serveres i glas eller fra kande fx med et stykke frugt på siden.

PS: Kan også serveres som opkvikkende kaffe-mocktail i fredagsbaren.





VI ELSKER FRISK, HURTIG OG GOD KAFFE

Kaffeautomater, der hurtigt kan brygge kvalitetskaffe på nymalede kaffebønner, bliver stadig mere populære. Om du er til espresso, americano, cappuccino eller caffè latte - om kaffen skal nydes på kontoret, i mødelokalet, i receptionen, i kantinen eller et andet sted: Friskbrygget kaffe rykker! Mød her to kaffeautomater, der giver dig en god smag i munden...

FRISKBRYG MED WITTENBORG

Til dig der går efter friskbrygmaskiner med et ekstra højt og personaleplejende kaffeudvalg, vil vi fremhæve to gode nyheder i vores sortiment: Wittenborg 9100 og Wittenborg 7100 Plus. Til hele bønner eller formalet kaffe – alt efter smag og behag. Og naturligvis kan du selv vælge, om du vil have din kaffe leveret i kande, krus eller kop. Automaten har en kapacitet på 180/200 kopper om dagen. Her sætter vi fokus på modellerne til hele bønner og med fuldautomatiske kaffekværne efter bønne-til-kop-princippet.

9100 (til hele bønner)

Med 9100 kan du forkæle dine medarbejdere med et ekstra stort udvalg af de lækre, cremede og smagfulde kaffevarianter, der netop nu er store smagshit på kaffefronten: Latte, Espresso, Lungo, Cappuccino osv.

Helt op til 50 forskellige kaffevarianter. Tilmed kan du bruge den 10" store HD touchskærm aktivt og trådløst gennem wi-fi. Professionelt design, friskbrygget og friskkværnet – så kan kaffenydelsen ikke blive større.



7100 Plus Bean-to-cup (til hele bønner)

7100 Plus er ligesom sin storebror 9100 en veldesignet, brugervenlig og fuldautomatisk automat, der byder på et professionelt udvalg af populære kaffevarianter til kop, krus og praktiske kander. Både model 9100 og 7100 Plus har hurtig bryggetid (20 sekunder pr. kop), og er med indbygget friskbønne-princip, der giver medarbejderne en fantastisk velduftende og fuld aromatisk oplevelse.



4 tips til gode kaffepauser – uden filter

Som inspiration får du her en håndfuld tips, der kan motivere til - og supplere den gode kaffepause. Med kaffen som afsender, vil vi nemlig gerne være med til at styrke hverdagens gode kaffeoplevelser på kontorer og i kantiner. Meningen er, at vi med afsæt i kaffen giver gode trivsels-tips videre til hinanden. Her handler det om Teamspirit, Pusterum, Pausemoves og Tankevækkere...

Teamspirit

01

Brug en kaffebønne som ros til dagens bedste kollega. Lad den være "Den vandrende kaffebønne". Måske får DU kaffebønnen tilbage i morgen...



Pusterum

02

Tag en kaffebønne og brug den på skrivebordet som en mindful og afstressende pyt-knap. Tryk på kaffebønnen, når noget driller, eller når der indvendigt skal tælles til 10...



Pausemoves

03

Brug kaffepausen til små øvelser som fx at strække nakke og skuldre, mens der balanceres en kaffebønne på næsen – det udstrækker hals- og nakkemusklerne, så du er klar til en ny runde...

Tankevækkere

04

Tankevæk med kaffe-filosofi! Hæng dagens citat ved maskinen. Lad dig fx inspirere af Doug King, Turéll eller Churchill...

“Mest af alt holder jeg af hverdagen.”

– Dan Turéll

“Attitude er en lille ting, der gør en stor forskel.”

– Churchill

“LÆR AT TAGE EN PAUSE. ELLERS KAN INTET AF VÆRDI INDHENTE DIG.”

– Doug King

Case:

HOS POMPdeLUX ER KAFFEN ET SAMLINGSPUNKT

Kaffetid er på besøg hos børnetøjsproducenten POMPdeLUX, der ligger i Søften nord for Aarhus.

Det er morgen, og medarbejderne er ved at møde ind. Flere går i kantinen, hvor duften af friskbrygget kaffe fylder rummet. Kort før sommerferien flyttede POMPdeLUX i nye lokaler, hvor de i alt 80 medarbejdere fra lageret og administrationen kan være samlet under ét tag. Den nye kantine er lys, indbydende og moderne i sit udtryk – et rart samlingspunkt i en travl hverdag.

Kaffen styrker fællesskabet på tværs af afdelinger

I en periode hvor alt er nyt, og rutiner skal indarbejdes på ny, har kaffen fået en særlig betydning. Kantineleder Lisbeth Storgaard fortæller:

”Kaffen er blevet et samlingssted, hvor de forskellige afdelinger mødes og får talt sammen. De får klaret mange ting over kaffen, som ellers kunne have kompliceret hverdagen meget”.

Kaffe er en værdsat gode

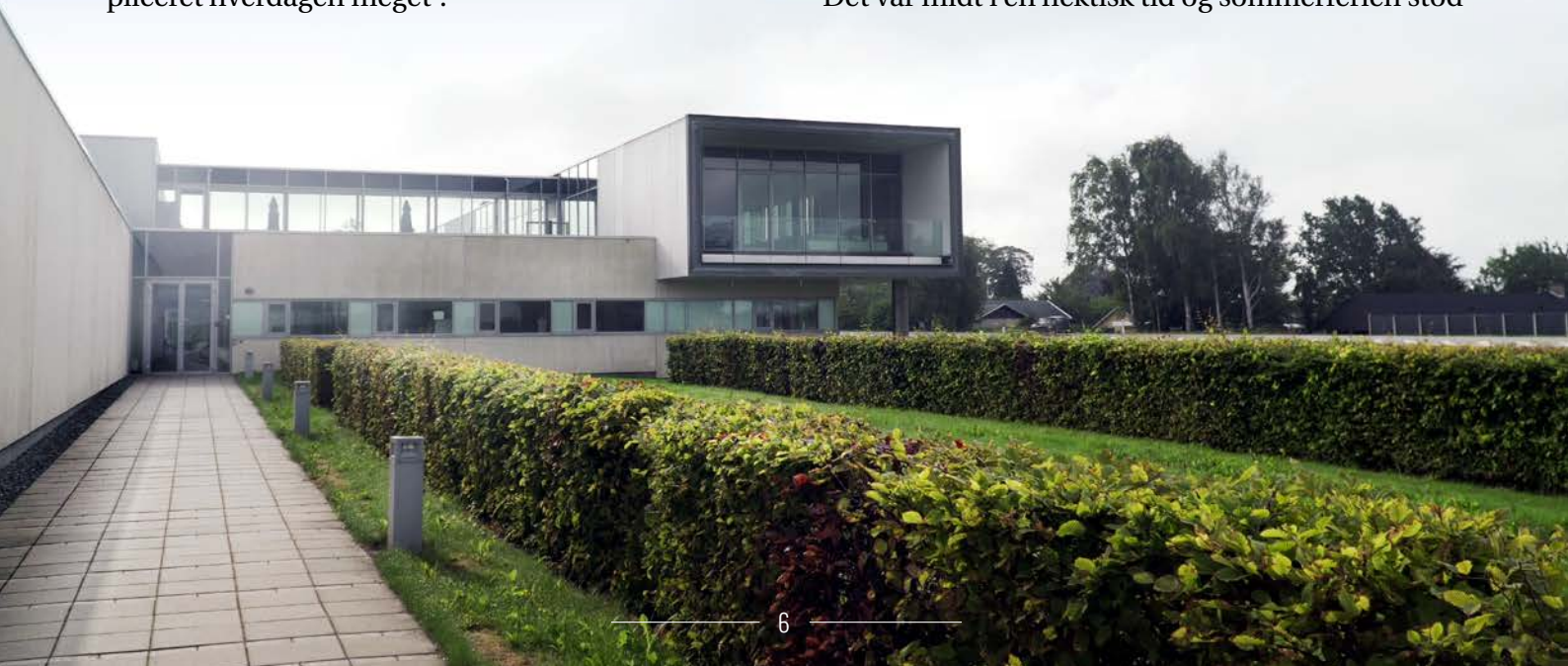
Hos POMPdeLUX er det Lisbeth Storgaard, der står for kaffen. Og hun er bevidst om den rolle kaffen spiller i en virksomhed.

”Kaffe betyder bare meget. Førhen havde lagerfolkene en kaffeautomat på lageret, hvor de bare kunne gå og hælde kaffe ned, fordi det stod der. Men efter flytningen besluttede vi, at alle skal op i kantinen og drikke kaffe. Det betyder, at når de endelig skal have deres kaffe, så har de også pause. De samles om bordene og hygger sig med det”.

Merrild og POMPdeLUX var et godt match

Flytningen til de nye lokaler gav anledning til, at Lisbeth Storgaard gik på udkig efter en ny kaffeleverandør.

”Det var midt i en hektisk tid og sommerferien stod





"Alle har en holdning til, hvordan kaffen skal smage – hvis man altså spørger dem alle! Så det gjorde jeg ikke"



"Kaffen er blevet et samlingssted, hvor de forskellige afdelinger mødes og får talt sammen"



for døren. Derfor var det afgørende, at Merrild var hurtige til at træde til med rådgivning, så vi kunne komme i gang med at smagsteste. Det hjalp konsulenten os med", fortæller Lisbeth Storgaard.

"Alle har en holdning til, hvordan kaffen skal smage – hvis man altså spørger dem alle! Så det gjorde jeg ikke" smiler Lisbeth Storgaard. "Jeg udvalgte en

håndfuld kollegaer, som ved noget om kaffe og som kunne hjælpe med at finde den rigtige styrke", slutter hun.

Så nu kan man roligt sige "ja tak", når man bliver budt på kaffe hos POMPdeLUX, smagen er nemlig nøje afstemt – og nydes dagligt.

BRUG
OP

TIPS MED MERRILD

Har du også fokus på tidens nulspild? Så tjek vores BRUG-OP TIPS. Denne gang inspirerer vi med "2 søde, 2 salte og 1 på grums". Lige til at sætte på kantinens menu.

1

DE 2 SØDE

Kaffe-fiduser. Skumfiduser for voksne

Kan bruges som pause-snack eller som "en kaffe-rest serveret på en ny måde". Ingredienserne til 50 skumfiduser er 12 blade husblas, 1 dl kaffe, 1 spsk. vand, 1 spsk. citronsaft, 400 g sukker, 250 g solbær, 2 spsk. flormelis. Opvarm massen til 115 grader til den tykner og sigt. Herefter piskes det luftigt ved fuld kraft i ca. 10 minutter til massen får konsistens som skumfiduser – luftigt og sejt. Kom massen i en flad form beklædt med bagepapir, der forinden er drysset med en blanding af flormelis og kartoffelmel. Stil på køl i en times tid. Skæres ud i bidder og rulles evt. i lidt ekstra flormelis, så de ikke klistrer.

Mokka-panna cotta

Denne variation er en fløjlsblød kaffe-udgave af den klassiske panna cotta. Her er der tilsat kaffe, vanilje og kardemomme som smagssætning. Til 10 små portioner mokka-panna cotta skal der bruges 350 g fløde, 350 g kaffe, 1 vaniljestang, 1 tsk. stødt kardemomme, 70 g flormelis og 4 blade kaffe-udblødt husblas. Portionsanret og lad panna cottaen sætte sig mindst 1 time på køl.



2

DE 2 SALTE

Kaffekogt puy-linse-salat

Her tipper vi til at undgå ressourcestab ved at koge frokostsalatens korn, linser og bønner i en rest af kaffe. Fx kan du med fordel koge Beluga-linser og Puy-linser i kaffe - for derefter at vende dem sammen med tern af gulerødder, rodfrugter, æble, rødløg og sprødstegt bacon. Garnér evt. med æblesirup, grønne salater og hakket rosmarin.

Kaffe-crostini med friskost & krydderurter

Udblød skiver af daggammelt brød i kaffe. Kom evt. lidt chiliolie i kaffen. Rist brødskiverne ved 180 grader til de er sprøde og smør herefter brødene med en rørt ost af friskost, skyr, purløg og kørvel.

3

1 PÅ GRUMS

Efterårssvampe i hjemmelavet kaffefløde

Gem kaffegrums og brug det som smagsforstærker. Lav din egen kaffefløde ved at blande fløde og kaffegrums. Lad det trække på køl i et par timer. Sigt herefter og brug blandingen over ristede efterårssvampe med timian. Lad det tykne og kom det over friskkogt pasta med parmesan på toppen. Helt enkelt med 6 ingredienser. Servér retten som dagens tavle-ret i frokostkantinens, fx på en grøn og kødfri dag.

Vi brænder for kaffe, er frontløbere med eget risteri og vores kaffemission er ret enkel. Vi lader kaffebønnen tale, så du med os får glæde af et nysgerrigt og simpelt kaffesprog fra kaffefolk til kaffefolk.

Merrild

LAVAZZA