

# Kaffetid

Marts 2019

**TEMA:**

## DEN AKTIVE KAFFEPAUSE

giver glade medarbejdere

---

**NYT KAFFE-KIT  
MED 6 TEASERE**

---

**BOOST DIN  
SERVICEGRAD**

---

**BÆREDYGTIG  
ESPRESSO NYHED**

TIERRA COLOMBIA  
med høj smagsprofil

---

**BRUG-OP TIPS**

5 skarpe tips fra grød til grøntsager

---

**NYHED**

Cateringlandsholdet tester BLUE

*Merrild*

**LAVAZZA**



*Tema:*

# MERRILD TIPS TIL DEN AKTIVE KAFFEPAUSE

*Nu går Merrild i front og gør kaffepausen mere aktiv.*

Vi vil gerne gøre hverdagens gode kaffeoplevelser på kontorer og i kantiner en smule mere aktive og støtte op om virksomheders fokus på sunde, glade og tilfrodse medarbejdere. Meningen er at øge trivlsen blandt medarbejderne gennem små puls-boost, tankevækkere, og en anelse team-spas – ved at gøre kaffepausen mere aktiv, og fx byde på "Tricks-kaffe" og "SoMe Mælkeskæg" ...

## **GIV DEN BARE GAS**

I løbet af en arbejdsdag har alle brug for timeouts, strækkepauser og pusterum. Hvorfor ikke gøre kaffepausen til omdrejningspunktet for nye oplevelser ved at give den lidt ekstra gas i kaffepauserne?

Sæt pulsen op, brug hovedet på en ny måde, lad op, og øg holdånden på arbejdspladsen, hvor fokus på trivsel fylder mere og mere. Fx er det populært med gå-bånd ved computeren og middags-yoga før frokost. På samme måde er Merrild nu vært for arbejdspladsens aktive kaffepause, ved at give sætningen "Vil du med til kaffepause" ny betydning og give mulighed for endnu flere kaffeoplevelser.

## **NYT KAFFE-KIT FRA MERRILD**

Vi har skabt et Kaffe-kit, der er fyldt med oplevelser, der sætter skub i Den Aktive Kaffepause. Indholdet er udvalgt med fokus på bredden, så der er noget for enhver smag. Fælles er, at det aktiverer både højre og venstre hjernefunktioner, styrker balanceevnen, stimulerer intellektet, gavner lattermusklene, afpudder finmotorikken og vækker en stærk holdånd.



*Merrilds Kaffe-kit*

≡ TIL DEN AKTIVE KAFFEPAUSE ≡

**JONGLÉR BOLDE**

**MÆLKESKÆG TIL SJOVE BILLEDER**

**SJIPPETOV**

**AKTIVITETSTERNING**

**AKTIVITETSKORT**

**YO-YO TIL BLÆRE-TRICKS**



### **Merrilds Kaffe-kit**

... er til virksomheder og kontorer, der tager udfordringer op og flytter mindset. Fyldt med fysiske, hjernevridende og sociale aktiviteter, der på en motiverende måde skaber trivsel og fællesskabsfølelse. Alle kan være med – der er noget for enhver smag – præcis som med kaffe.

Er du nysgerrig efter at prøve? Så ring **63 103 103** og book et møde med en konsulent – så tager han et Kaffe-kit med til dig.





# GODE KAFFEMINDER giver gladere medarbejdere

---

Det er svært at forestille sig en dansk arbejdsplads uden kaffe. De fleste af os nyder indtil flere kopper i løbet af dagen – men de færreste af os tænker over, hvorfor vi er så glade for kaffe? Kaffetid har spurgt sensoriker Lisbeth Ankersen.

*”Vi drikker selvfølgelig kaffe, fordi vi kan lide smagen og søger den opkvikkende effekt”,* siger Lisbeth Ankersen og fortsætter:

*”De fleste af os forbinder kaffe med noget positivt, fordi vi har lært at drikke kaffe i sammenhænge, vi forbinder med noget godt – og dét gentagne gange. Så vi drikker kaffe for at opnå en bestemt følelse”.*

## **Græsk vin smager godt i Grækenland**

Når vi skal smage noget første gang, vil vores oplevelse af smagen være afhængig af de omgivelser, vi befinder os i:

*”Smagen knytter sig til konteksten og den sindstilstand man er i, når man smager noget første gang”,* forklarer sensoriker og smageekspert Lisbeth Ankersen.

Det er den græske vin Retsina et godt eksempel på. Retsina har en bismag af harpiks, fordi man oprindeligt opbevarede vinen i krukker, hvor låget var forseglet med harpiks. I dag har man holdt fast ved harpikssmagen – for sådan har man vænnet sig til at græsk Retsina skal smage.

Og mange danskere har drukket og nydt vinen – så længe de var i Grækenland.

*”En smagsoplevelse i udlandet er sjældent den samme, når man vender hjem igen”,* slutter hun.

## **Kaffe smager godt – altid**

De fleste kan nok sætte sig ind i at feriestemningen og begejstringen for harpiks-smag må være vanskelig at overføre til hverdagen i Danmark.

Det er heldigvis anderledes med kaffe, fordi konteksten vi drikker den i, ikke varierer så kraftigt, at det har indflydelse på smagsoplevelsen.

## **God kaffe er kilden til arbejdsglæde**

Når du tilbyder dine medarbejdere god kaffe, lukrerer du på de positive oplevelser og minder, som kaffen vækker i dine ansatte – hver gang de har kaffepause eller tager en kop med hen til skrivebordet.

Vi sætter ganske enkelt pris på god kaffe på arbejdspladsen, fordi det giver os følelsen af velvære og tryghed.

## MØD LISBETH ANKERSEN

Lisbeth Ankersen er uddannet kemiker og driver sit eget firma InnovaConsult, der tilbyder smagsvurderinger for fødevarerbranchen i forbindelse med produktudvikling og markedsføring.

Lisbeth Ankersen er supersmager. Hun har fået målt flere smagsløg på tungen end de fleste, men det er ikke det væsentligste, mener hun. Det afgørende er, at hun kan huske og beskrive smagene.

”Alle mennesker kan smage, men ikke alle kan sætte ord på det, de smager. Det er ligesom med en drøm, hvis du ikke gør noget for at huske den, fortæller om den eller skriver den ned, glemmer du den hurtigt. Det samme gælder smagsoplevelser.

Så jo mere vi snakker om smag og sætter ord på – jo bedre bliver vi til at huske smagsoplevelserne” siger Lisbeth Ankersen.



KAFFEPAUSE

GOD KAFFE PÅ ARBEJDSPLADSEN GIVER OS FØLELSER AF VELVÆRE OG TRYGHED OG VÆKKER MINDER OM POSITIVE OPLEVELSER.





*Cateringlandsholdet tester BLUE*

# Fleksibelt, nemt og høj kvalitet

*Merrild Lavazza sponsorerer det danske Cateringlandshold. Når kokkene træner i Cookery i Odense, brygger de deres kaffe på Lavazzas unikke BLUE kaffemaskine til kapsler.*

Vi har spurgt kok Casper Bøgeskov, hvad han synes om BLUE: "For mig er kaffe et nydelsesmiddel. Kaffe skal smage godt", siger han og fortsætter;

"BLUE kaffemaskinen og kaffekapslerne er en super god løsning for os. Det går ofte lidt stærkt i køkkenet – og vi har ikke tid til at stå og kværne vores bønner selv. På den her måde får vi friskbrygget kaffe med god smag og aroma – og så undgår vi spild, når vi kun brygger en enkelt kop ad gangen".

## **Lille kapsel, stor smag og fleksibilitet**

Vi har gjort alt forarbejdet og forberedt den perfekte espresso i hver kapsel. Kvaliteten er i top, hygiejnen er i top, brugervenligheden er i top, og så gør kapsel-løsningen det nemt at variere dit kaffeudvalg. BLUE fås både som en flot café-løsning, hvor kapslen anbringes i en piston som på en manuel espresso-

maskine. Og så er der løsningen, der passer perfekt til mindre kontorer. BLUE fås endda med frisk mælk.

## **Kompakt espressomaskine – så alle kan få god kaffe**

### **LB300 Classy Mini**

*er en espressokapsel maskine, der fungerer perfekt til eksempelvis små kontorer, tekøkkener, mødelokaler og hotelværelser. Classy Mini er praktisk, rengøringsvenlig og let at bruge med BLUE kapsler, og så er den tilmed Red Dot Award vinder for sit eksklusive design.*



# BÆREDYGTIG KAFFE-NYHED

*Velkommen til en moderne kaffenyhed, der er høj på både smag og bæredygtighed!*

Espressobønner giver den ægte italienske barista-nydelse. Lavazza espressokaffe er den autentiske italienske espresso. I ikke mindre end 120 år har familien Lavazza gjort sit ypperste for at kunne tilbyde de bedste espressokaffer. Og det arbejde har båret frugt – espresso fra Lavazza er fantastisk kaffenydelse. Nyeste skud på den bæredygtige kaffe-stamme er en utrolig lækker, aromatisk, blød og balanceret Tierra Colombia. Velkommen til en moderne kaffenyhed, der er høj på både smag og bæredygtighed!

## **MED FYLDIG SMAGSPROFIL**

Sensorisk er der meget godt at sige om kaffe-nyheden Tierra Colombia. Bønnerne er langsomt og skånsomt ristet, hvilket giver en ekstremt blød, rund og balanceret kaffeoplevelse. Samtidig vækker kaffen en stor aromatisk nysgerrighed gennem et lavt syreindhold, en fyldig og harmonisk krop fyldt af noter som tropisk frugt, en duft af frisk lime og blomstrende jasminer. Den har en mild og likøragtig, lang eftersmag som gør den velegnet som kaffen, der fuldender madoplevelsen.

## **Vi vil ha' KAFFE MED ANSVAR**

Lavazza Foundation støtter kaffedyrkerne på deres vej mod bæredygtig udvikling gennem etiske og verdensomspændende projekter. Det sikrer bedre vilkår for

kaffefarmere, optimerede dyrkningsmetoder, bedre miljø og sundhed og forbedrede sociale vilkår. Når du vælger TIERRA, er du altså med til at forbedre levevilkår og sikre social udvikling for kaffefarmere, og bidrage til økonomisk vækst for kaffedyrkernes lokalsamfund. Der er otte lande og mere end 3.000 kaffefarmere involveret i projektet. Lavazza deltager alt i alt i 21 bæredygtige projekter fordelt over 14 lande.

**100% BÆREDYGTIG fra bønne**

**til kop gennem etisk**

**TIERRA-projekt for kaffefarmere**



**100% ARABICA BØNNER fra**

**4 forskellige regioner i**

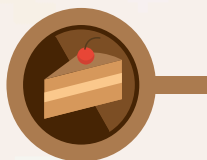
**Colombia; Meta, Armenia, Antioquia, Huila**

**100% AROMATISK kaffeoplevelse**

**med noter af tropisk frugt,**

**lime og jasminblomster**





# BRUG-OP TIPS MED MERRILD

**5 Gastronomiske tips til at bruge "alt op til sidste dråbe". Ikke noget med spild. Smid ud er kort sagt slettet fra bevidstheden! Tjek her, hvordan du blandt andet kan bruge en kaffe-rest til morgen, til frokost og i dagens mødeservering.**

## 01 / Morgen-tip

### Morgengrød med kaffe-karamelliseret banan og kokos

Havregrød er stadig i gastronomisk vækst. Det mætter og kan toppes med frugt. Har du kaffe tilovers, kan du nemt lave "kaffe-karamelliseret banan", på samme måde som du laver "brunede kartofler", ved at lade sukker og smør karamellisere og derefter tilsætte kaffe og banan i skiver. Reducér og lad bananerne få farve. Kom det på toppen af varm havregrød og drys med kokosmel.

## 02 / Frokost-tip

### Kaffe-kylling med blomkålsris

Der skal bruges 3 dl. kaffe til 500 g kyllingekød. Bland kaffen med 1 tsk. hakket ingefær, 1 tsk. hakket hvidløg og 1 tsk. hakket chili samt salt og peber. Lad kødet marinere i kaffeblandingen og steg herefter. Servér sammen med blomkålsris, couscous og frisk koriander.

## 03 / Grøntsags-tip

### Grøntsagsfad med kaffe-juice og sesam

Denne ret er en "grøn i grøn ret fyldt med proteiner". Kom buketter af kogt broccoli, grønne bønner, ærter og gule bønner samt kogte puylinser op i en foliebakke. Garnér med friske spinatblade og kom kaffe-juice og salt-ristet sesam over retten. Du kan lave kaffe-juice af lige dele kaffe og æblejuice, tilsmagt med flydende honning og citronolie.

## 04 / Vegansk dip-tip

### Krydret Chutney med kaffe

Kom kaffe i dine chutneys og kompotter. Fx i en chutney på base af æbler, tomater, rosiner og rødløg. Heri kommer du kaffe, fennikelfrø og balsamico, koger det ind og smager til med brun farin, salt og peber. Brug chutney med kaffe i indiske retter, eller som fyld i sandwich og som vegansk smovse-dip.

## 05 / Møde-tip

### Kaffe-blinis drysset med flormelis, chiafrø og hvid chokolade

Lav lækre møde-pandekager i appetizer-størrelse. Til 10 små blinis skal du bruge 300 g boghvedemel, 3 dl. kaffe, 3 æg, 1 dl. yoghurt, skal af 1 appelsin, 1 spsk. smør, ½ tsk. sukker, 1 tsk. salt, ½ tsk. bagepulver. Vend evt. stiftpiskede æggehvider i kaffedejen for en luftig konsistens. Bages på blinispande og afpyntes med flormelis, revet hvid chokolade og et lille drys chiafrø.



*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**