

## office-style

# Кофейный аргумент

**Тренд экономии охватил многие компании. Но стоит ли экономить на бодрости и хорошем настроении?**

### УДОВОЛЬСТВИЕ И ЗДОРОВЬЕ

Что может быть утром лучше, чем чашечка ароматного кофе? Пусть это будет первым приятным делом в офисе, которое подарит заряд для творческих и деловых усилий на целый день. Хороший кофе позволит быстро включить-

ся в дела утром, после обеденного перерыва не терять работоспособности, а вечером быть бодрым и в хорошем настроении.

Аромат кофе создает уютное, хорошее, комфортное и активно-пробуждающее настроение. Он действует тонизирующе абсолютно на всех людей, независимо от пола, возраста и жизненного опыта.

Кофеин не только снижает уровень стресса и блокирует рецепторы аденозина — химического веще-

ства, которое клонит вас в сон. Кофе действительно полезен для нервной системы, поскольку активирует выработку организмом дофамина, который называют «гормоном удовольствия». Спортсмены знают, что кофе может сделать аэробные занятия для сжигания калорий на 30% эффективнее: напиток заставляет организм использовать для получения энергии не углеводы, а жиры. Кроме того, кофе способен уменьшать выделение гистамина из клеток, что имеет антиаллергический эффект.

Дорогое удовольствие, скажете вы? Себестоимость одной чашки кофе для среднестатистической компании составляет не более 10 рублей (с учетом того, что поставщик кофе предоставляет свое оборудование и обслуживает его тоже за свой счет). Если кофе будет хорошего качества, то в течение дня даже самый заядлый «кофеман» больше трех чашек выпить просто не сможет.

Но, возможно, стоит сэкономить и здесь? — Не стоит.



Для приготовления одной чашки насыщенного кофе эспрессо Вам понадобится 8 грамм зерен. Если это 100% Арабика, то эффект бодрости от такого напитка длится еще минимум 2 часа. Если вы покупаете более дешевую смесь, которая содержит кофе сорта Робуста, то расход такого зерна будет составлять 13—16 грамм на чашку, и эфирных масел в этом сырье содержится намного меньше. Это свойство некачественного кофе позволяет пить напиток литрами с наименьшим КПД.

Все просто: качественный кофе работает и способствует достижению поставленных целей, кофе низкого качества – нет.

### КАК ВЫБРАТЬ КОФЕ «ПРАВИЛЬНО»?

«Правильного» кофе нет – есть кофе, который вы выбрали для себя. Основных видов кофе два: арабика (до 70% кофе на рынке) и робуста (28%), доля остальных сортов незначительна. Но, поскольку кофе – напиток естественного происхождения, на него влияют множество факторов – от погодных условий и географии произрастания ягод до методов их обработки. Выбирать можно из огромного множества сортов, географических наименований и способов приготовления. Все они – результат причудливого исторического пути, который проделал этот напиток, прежде чем попасть в Вашу чашку.

До того, как итальянцы в 1901 году придумали быстро получать кофе из механических машин, под давлением пропущая горячую воду через помолотый кофейный порошок, назвав

## ПРИОРИТЕТ КАЧЕСТВА

### • ВЫБИРАЕМ КОФЕМАШИНУ

На рынке существует множество видов кофемашин. Рожковые кофемашины не имеют кофемолки, и необходимое количество уже молотого кофе засыпается в специальный рожок, рассчитанный на одну или две порции. Кофе в них варится под давлением.

Автоматические машины готовят эспрессо или напитки на его основе нажатием одной кнопки, сами перемалывают кофе, трамбуют, готовят под давлением.



Капсульные системы позволяют доверить дозирование, помол и спрессовку кофе заводу-производителю, и единственной вашей заботой станет поиск подходящих капсул и пополнение их запаса.

Кофемашины эспрессо позволяют полностью контролировать процесс приготовления, а значит, быть уверенным, что вы получите именно свой любимый напиток. Показатель хорошего кофе – сплошная, плотная и густая кофейная пенка, орехового цвета, толщиной свыше 2 мм, которая держится дольше двух минут.

### • ПОМОЛ

Степень помола и возможность ее регулировки – важнейший фактор, от которого зависит то, как раскроется аромат и вкус кофе: чем мельче помол, тем выше скорость экстракции. Поэтому кофе мелкого помола может быть чересчур горьким на вкус, а кофе крупного помола, наоборот, оказаться ненасыщенным.

### • ВОДА

Качество воды имеет огромное значение, так как содержание вредных примесей в воде влияет на вкус напитка. В хороших кофеварках используется дополнительный фильтр, который смягчает жесткую воду и предотвращает попадание в чашку до 90% примесей.

эту технологию «эспрессо», стандартов употребления кофе вообще не было

Важно отметить, что качественный кофе не всегда самый дорогой. Сегодня на рынке присутствует огромное количество компаний с разнообразными предложениями. Все кофейные поставщики знают, что 90% зерен кофе, обжаренных в России, содержат ароматизаторы и усилители вкуса. И это очень просто проверить – достаточно обратить внимание на то, как пачкается чашка от такого напитка. Использование кофейных зерен старого урожая и добавление таких присадок позволяет сделать цену ниже «рыночной». Всегда обращайтесь внимание не только на дату обжарки, но и на дату сбора урожая зерна.

Есть лишь небольшое количество поставщиков, которые предлагают кофе, обжаренный в том же регионе, где находятся плантации (Африка, Колумбия, Бразилия, Вьетнам и Эквадор). Качество такого продукта будет всегда выше. В этом случае гарантией хорошей цены будет являться минимальное количество посредников, участвующих в процессе закупки. Идеальным сценарием является работа с прямым импортером. Так, например, «без посредников» попадает в Россию эквадорский кофе под брендом «Safesom»

Первоначально поставками кофе на российский рынок занимались зарубежные компании, например Enzo Espresso (Дания). В последние годы положительную репутацию завоевали такие отечественные компании, как компании,



**Кофейная машина вполне может претендовать на то, чтобы служить полноценным «рабочим инструментом» и фактически быть «членом» офисного коллектива**



как «Кофе маг» (Москва), «Экофуд» (Санкт-Петербург), и ряд других.

Таким образом, кофейная машина вполне может претендовать на то, чтобы служить полноценным «рабочим инструментом» и фактически быть «членом» офисного коллектива.

### **СДЕЛАЙТЕ ВСЕ ПРАВИЛЬНО**

Как известно, офис – это лицо фирмы. И можно сказать, что выражение этого лица демонстрирует гостю принципы корпоративной культуры компании. А сервис и искреннее внимание к каждому посетителю и создают репутацию фирмы. Поэтому замечательным дополнением к обще-

му имиджу организации может стать «кофейная» культура компании. В современном мире редкая деловая беседа, тем более официальные переговоры, обходится без чашечки чая или кофе.

Формирование «кофейного имиджа» организации начинать следует с посуды. Чтобы предложить своим гостям стакан воды, чашку чая или кофе, в офисе должен быть набор чистых стаканов и бокалов, специальной чайной и кофейной посуды. Такую посуду нужно либо изготовить на заказ, либо очень грамотно подобрать. Она должна быть оригинальной

и отличаться от традиционной офисной посуды. Для особо важных посетителей можно купить более дорогую посуду из тонкого фарфора. Форма классической чашки для крепкого черного кофе – тюльпан, слегка раскрывающийся кверху.

Специалисты советуют остановиться на сервизе строгой формы, желательно белого цвета и без рисунка. На белом фоне кофе выглядит более эффектно. Желательно приобрести 2 типа кофейных чашек разных по объему: 50 мл для крепкого черного кофе и 150–180 мл для кофе с молоком.

Если деловая встреча или переговоры запланированы на определенное время, то у вас будет время на подготовку «кофейной церемонии». Напитки подаются через пять–десять минут после начала беседы. Если планируется длительная встреча (или она стала таковой неожиданно), целесообразно объявить перерыв для кофе. Кроме того, посетителям можно предложить минеральную воду, сок или какой-либо иной прохладительный напиток – при этом желательно, чтобы он был охлажденным.

Для доставки напитков гостям вам потребуется сервировочный столик или поднос, в зависимости от количества гостей. Лучше, если подносов будет два: один на 2 чашки, другой на 4–6 чашек.

Предупредительность и внимание к мелочам, значимым для собеседника, способны убедить там, где аргументы бессильны. И «кофейный аргумент» может стать решающим. **ИБ**

### • ДАВЛЕНИЕ

Давление, под которым водяной пар проходит через утрамбованный кофе, влияет на качество экстракции аромата и вкуса. Идеальный эспрессо готовят при давлении 9 бар.

### • ТРАМБОВКА

Трамбовка молотого кофе имеет исключительную важность – именно одинаковая по усилию трамбовка является одним из условий стабильности вкуса кофе от чашки к чашке. Наиболее распространенный способ прессования кофе – механический; в лучших кофемашинах используется более совершенная гидравлическая система трамбовки.

### • ТЕМПЕРАТУРА

Температура воды в чашке напрямую влияет на вкусовые качества напитка, так как, проходя через кофе, вода может остывать ниже 80 °С. В конструкции хороших кофемашин есть присутствует термоблок, что гарантирует высочайшее качество кофе. Система позволяет нагревать не сразу всю жидкость, а лишь то количество, которое необходимо для выбранного напитка, что делает ее использование более эффективным.

### • ХРАНЕНИЕ

Время хранения кофейного порошка сильно влияет на качество напитка. Обжаренный кофе можно хранить днями, но после помола кофе очень быстро теряет аромат, поэтому следите за тем, чтобы использовать всегда только кофе свежего помола; встроенная в кофемашину кофемолка поможет вам гарантировать это.

### • ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД

Индивидуальные настройки – важны с точки зрения экономии времени: вам не нужно каждый раз вводить крупность помола зерна и температуру нагрева.

### • УДОБСТВО

Удобный интерфейс – ключевой критерий в выборе кофемашины для ежедневного использования.

### • ОБСЛУЖИВАНИЕ

Легкость обслуживания – современная кофемашинка все «делает сама»: не только готовит кофе по заранее программируемому рецепту, но сама себя моет и выставляет степень помола в зависимости от рецепта.