

Dobór maszyny uwarunkowany jest charakterystyką lokalu i zasobem majątkowym właściciela

Ekspres jest sercem baru



Bartłomiej Kołodziej i Rafał Adamek, barisci i trenerzy, Combi Co Sp. z o.o.

Z każdym dniem powstaje coraz więcej lokali serwujących „małą czarną”, a co za tym idzie wzrasta zapotrzebowanie na wykwalifikowany personel, dobrze poruszający się w świecie kawy. Jednak nie wszystkie lokale radzą sobie z profes-

sjonalnym serwowaniem kawy swoim klientom. Przyczyny leżą u podstaw i obejmują niewłaściwie dobrany sprzęt tzn. ekspres i młynek do kawy oraz system uzdatniania wody.

Dobry barista poradzi sobie z każdym ekspresem

Wybór ekspresów do kawy można porównać do kupna samochodu

– każdy ma swoją ulubioną markę i model. Wszyscy wiemy, że każdy dobry kierowca poradzi sobie z pojazdem bez względu na jego markę i specyfikację, tak jak dobry barista przygotuje poprawne espresso na każdym sprawnym technicznie ekspresie kolbowym.

W portfolio ekspresów znajdziemy maszyny o skromnym designie,

mniej zaawansowane technologicznie, a także maszyny o niepowtarzalnym stylu i ciekawych rozwiązaniach technicznych. Dobór maszyny uwarunkowany jest charakterystyką lokalu, ilością miejsc, potrzebami konsumenta i zasobem majątkowym właściciela. W tym temacie proponujemy zapoznanie się ze specyfikacją techniczną urządzeń, w szczególności z ich wydajnością.

Inwestujmy rozsądnie i pamiętajmy o dobrym serwisie

Dobór maszyny uwarunkowany jest prognozowaną sprzedażą kawy i napojów na jej bazie. Do dużej kawiarni nie powinniśmy wstawiać maszyny jedno grupowej, ponieważ ogranicza ona możliwości dobrze wyszkolonego personelu, co przekłada się na utrudnienia w szybkości przygotowania kawy. Natomiast małe lokale, z małą ilością odbiorców, nie powinny inwestować w urządzenia dwu lub trzy grupowe, ponieważ ekspres nigdy nie będzie wykorzystywany w 100 proc. W kwestii doboru maszyn, należy skonsultować się z zaufanym przedstawicielem firmy dystrybuującej urządzenia gastronomiczne i wykwalifikowanym baristą. Należy pamiętać o ergonomii pracy, która w dużym ruchu skraca czas oczekiwania gości na zamówienie. Ekspres powi-



Słów kilka o autorach

Bartłomiej Kołodziej i Rafał Adamek są doświadczonymi baristami i trenerami. Reprezentują spółkę Combi Co.

Firma Combi Co Sp. z o.o. specjalizuje się w kompleksowym wyposażaniu lokali gastronomicznych i obiektów zbiorowego żywienia w urządzenia gastronomiczne. Realizuje wszystkie fazy inwestycji od projektu technologicznego po dostawę urządzeń. Wszystkie urządzenia objęte są co najmniej roczną gwarancją i posiadają niezbędne atesty i certyfikaty.

W ofercie firmy klienci znajdują: ekspresy do kawy firm CMA, MCE; młynki do kawy firmy Mazzer, profesjonalny sprzęt dla barów: blendery, miksery, wyciskarki do soków firmy Hamilton Beach, zmywarki Winterhalter, kostkarki Manitowoc. Combi Co jest ponad to dealerem producentów takich firm, jak: Alva, Dora Metal, Edesa HoReCa, Fagor, Gico, Kromet, Rational, Stalgast.

Dane firmy: Combi. Co Sp. z o.o.
Ul. Zygmunta Starego 24 a
44-100 Gliwice

nien być sercem baru, który zachęca, budzi podziw i namawia do wypicia filiżanki espresso, fineryjnego cappuccino i wyśmienitej cafe latte. W połączeniu z dokładnie ustawionym młynkiem i odpowiednio dobraną mieszanką kawy daje nie ograniczone możliwości w świecie kawy. Natomiast źle dobrana maszyna spowoduje reakcję odwrotną.

Przy doborze maszyny nie należy zapominać o odpowiednim serwisie, gdyż nawet najlepsze urządzenia mogą zawieść w najmniej oczekiwanym momencie. Gdy ekspres jest najważniejszym źródłem dochodu, niezbędny jest szybki czas reakcji serwisu.

Tylko ciągły trening czyni mistrza w parzeniu kawy

W trakcie zakupu maszyny należy także zacerpnąć wiedzy od znawców i mistrzów w swoim fachu, a także zainwestować w jak największą ilość szkoleń z zakresu „podstawowego parzenia kawy”. Ciągły trening i bliska znajomość własnego sprzętu pozwoli Państwu przeskoczyć próg podstawowy na styl parzenia kawy metodą latte art. Idealne espresso w połączeniu z odpowiednio stekstrowanym

mlekiem daje możliwość udekorowania cappuccino wzorem takim jak serce, rosseta a nawet królik. Dzięki temu każda filiżanka kawy zachwyci gości i przyciągnie kolejnych.

Obecnie testujemy nową maszynę Settanta +4U, spełniającą wszystkie oczekiwania pasjonata, profesjonalisty – baristy. Zastosowanie systemu 3 boilerów ogranicza zużycie prądu. W okresie o małym natężeniu ruchu, można wyłączyć niektóre podzespoły maszyny. Zaawansowany technologicznie system sterowania urządzeniem pozwala na dopasowanie odpowiedniej temperatury wody, ciśnienia pod określoną mieszankę kawy.

Ekspers powinien być wizytówką lokalu

Drodzy Inwestorzy! Zaczynając projektowanie własnego lokalu, w większości spraw koncentrujecie się na wyposażeniu kuchni, wystroju lokalu itp. Wybór maszyny nadal pozostaje kwestią drugoplanową. W momencie decyzji często brakuje środków finansowych na najważniejszą wizytówkę lokalu, która powinna być kropką na „i”, a nie tylko dodatkiem. ■



Restauracjom polecamy najczęściej ciśnieniowe ekspresy kolbowe

Mieczysław Marcinkiewicz, członek zarządu Segafredo Zanetti Poland

Segafredo Zanetti Poland oprócz dystrybucji i produkcji kawy jest autoryzowanym dystrybutorem profesjonalnych ekspresów do kawy włoskich firm La San Marco i SZ Coffee System. Przynależąc do Grupy Massimo Zanetti Beverage Group – lidera propagowania kultury parzenia espresso na świecie, oferujemy naszym klientom wraz z produktami – doświadczenie. Proponujemy sprzęt najwyższej generacji, produkowany we Włoszech o wysokiej jakości, estetycznym i nowoczesnym design. Historia La San Marco sięga 100 lat, co nie zmienia faktu, iż firma dostosowuje swą ofertę na do aktualnych wymagań rynku.

Od lat ówczesna Grupa Segafredo Zanetti uczy parzenia espresso wg zasad 5 M (cinque M) determinujących zaparzenie idealnego espresso. Jednym z M

jest: „macchina” – ekspres do kawy. Oferowane przez nas urządzenia są wykorzystywane w wielu krajach świata z powodzeniem spełniając swą funkcję. Nasza oferta obejmuje ekspresy ciśnieniowe: kolbowe (automatyczne i półautomatyczne), ekspresy superautomatyczne i ekspresy na kapsułki.

Najczęściej rekomendowane przez nas to ciśnieniowe ekspresy kolbowe: Seria 85, 100 i 105 – (najczęściej spotykane również we Włoszech ekspres LSM). Taki ekspres jest dobrym rozwiązaniem w restauracjach, które mają stałą, odpowiednio wykwalifikowaną obsługę. Barista powinien wiedzieć jak serwować różne rodzaje kawy i umieć je odpowiednio podać. Prawidłowo sporządzone w takim ekspresie espresso posiada wszystkie swe najważniejsze charakterystyki. Z uwagi na fakt, iż ekspresy te wymagają młynka – istotny jest również sposób dbania o młynek oraz

jego poprawna regulacja i przechowywanie kawy.

W restauracjach i hotelach o często zmieniającej się obsłudze, gdzie liczy się przede wszystkim czas i szybkość podania kawy sprawdzają się ciśnieniowe ekspresy automatyczne – z naszej gamy modele: Plus 5 oraz Plus 10. Posiadają wbudowany młynek oraz spieniacz do mleka, co ogranicza rolę osoby przygotowującej kawę do włączania przycisków i odbierania gotowego napoju.

Dla tych, którzy chcą oszczędzić czas, przyrządzając kawę z gotowych porcji, stworzyliśmy ekspresy ciśnieniowe na kapsułki: SZO1, MZ Segafredo Zanetti Coffee System. Każda kapsułka posiada odpowiednią porcję zmielonego ziarna i jest zapakowana próżniowo, gwarantując świeżość kawy. Atutem takiego ekspresu jest powtarzalność idealnego smaku, szeroki wybór wysokiej jakości mieszanek oraz zachowany na długo aromat.

Ciśnieniowe ekspresy na kapsułki są świetnym rozwiązaniem w punktach (biurach, hotelach), które nie zużywają bardzo dużo kawy, gdzie istotna jest również łatwość rozliczenia porcji i zachowanie czystości.

Szczegółowy opis naszych ekspresów znajduje się na naszej stronie www.segafredo.pl

Nasze oddziały na terenie całej Polski doradzają klientom w zależności od ich potrzeb i charakterystyki punktu sprzedaży odpowiedni ekspres. Dodatkowo od początku istnienia Spółki wspieramy swoich klientów profesjonalnym serwisem utrzymującym zakupiony lub dzierżawiony od Segafredo Zanetti Poland sprzęt w dobrej kondycji. Doświadczenie i profesjonalna obsługa, sprawiły, że cieszymy się zaufaniem kilku tysięcy klientów indywidualnych (cukiernie, kawiarnie, restauracje, biura) oraz klientów sieciowych (liczne hotele, banki, stacje benzynowe).