

Vuoden 2016 Master Barista on hämeenlinnalainen Teemu Asikainen

Coffee House -ketju palkitsi parhaan kahvintekijän 2016

Teemu Asikainen Hämeenlinnan Coffee House -kahvilasta valittiin tiistaina 8.11.2016 vuoden parhaaksi baristaksi Master Barista -kilpailussa Helsingissä. Coffee House -ketjun vuosittain järjestämään kilpailuun osallistui seitsemän kahvila-alan ammattilaista eri puolilta Suomea.

Yhteistyössä Pauligin kanssa järjestettävä Master Barista -kisa on keskeinen osa Coffee Housen henkilökunnan ammatillista kehittymistä.

"Kahvi ei ole enää vain kahvi, vaan juomalta vaaditaan niin laatua kuin vaihtelua, vastuullisuutta ja kahvin omaa tarinaa. Ammattitaitoiset baristat ovat kahviloissa merkittävässä roolissa", toteaa **Coffee Housen ketjupäällikkö Minna Vainio**.

"Koulutamme baristoja säännöllisesti. Sillä takaamme, että kahvijuomien laatu pysyy tasaisen hyvänä kaikissa kahviloissamme. Master Barista -kisassa haastamme työntekijöiden ammatillista osaamista, mutta myös luovuutta. Kilpailu on lisäksi tärkeä keino vahvistaa ammattitaitoa", Minna Vainio sanoo.

Kilpailu järjestettiin Helsingin keskustassa sijaitsevassa Pauligin Kulmassa, joka on 140-vuotisjuhlaansa viettävän Pauligin uusi kahvitalo koulutustiloihin ja mikropaahtimoihin.

Master Barista -kisassa ideoidaan valmiita myyntituotteita

Master Barista -kilpailun aikana osallistujat valmistivat espressopohjaisia juomia sekä kaksi annosta itsekehittämäänsä juomaa, niin sanottua signaturejuomaa.

Voittajan valitsivat Coffee Housen ketjupäällikkö Minna Vainio sekä koulutuspäällikkö **Ulla Suoraniemi** ja masterteknikko **Kim Kuusi** Paulig Professionalilta. Valintakriteereitä olivat muun muassa kahvinvalmistuksen tekniikka, valmistetun kahvin laatu ja kilpailijan asiakaspalvelutaidot. Signaturejuoman valmistuksessa arvioidaan lisäksi juoman sopivuutta Coffee Housen valikoimaan.

Tämänvuotisen **kilpailun Master Baristan -tittelistä voitti** vuoropäällikkö **Teemu Asikainen**, 41, **Hämeenlinnan Coffee House -kahvilasta**. Kilpailussa Asikainen esitteli kehittelemänsä **Tiramisu Mocha** -juoman, jota hän oli koemaistattanut yli sadan annoksen verran ennen kilpailua. "Vein kahvin hämeenlinnalaiseen kauppakeskukseen ja tarjosin sitä kaikenikäisille maistajille. Halusin kuulla, mitä mieltä kuluttajat ovat kahviuomasta, jossa on käytetty raaka-aineena jopa tuorejuustoa. Sain paljon palautetta, jonka mukaan juoman maku oli kohdallaan – kahvia pidettiin jopa hauskana."

Kilpailusta Teemu Asikainen vie mukanaan Hämeenlinnaan tuliaisena intoa kehittää lisää uusia kahviuomia. "Vuoropäällikkönä tehtäväni on rohkaista henkilökuntaamme kehittämään omia juomia ja menemään kohti uusia makuja. Samaahan teemme asiakkaille, suosittelimme heitä maistamaan ennestään tuntemattomia kahvilajeja."

Kilpailussa toiseksi sijoittui **Liisa Heinäaho Porin Coffee House- kahvilasta** ja kolmanneksi **Essi Syrjälä Seinäjoelta**.

"Teemu teki erityisen vaikutuksen sillä, että samalla kun valmisti kahveja, hän kertoi lapsuutensa kahvimuistosta tarinaa, joka luontevasti nivoutui **Tiramisu Mocha** -juomaan. Hän loi signaturejuomalle tarinan. Teknisesti tasalaatuinen kilpailusuoritus erottui kilpailijoista sillä, että kokonaisuus oli suunniteltu ja valmiiksi mietitty", sanoo Minna Vainio.

Kilpailua seurasi myös neljän bloggaajan ryhmä, joka valitsi oman suosikkinsa arvioiden juomia erityisesti niiden houkuttelevuuden ja visuaalisuuden kannalta. **Beachhouse Kitchen-**, **Cocoa etsimässä-**, Love Da Helsinki- ja **La Petite Princesse** -blogien suosikkijuomaksi nousi **Mansikkaeskimolatte**, jonka valmisti porilainen Liisa Heinäaho.

Kilpailijoiden kehittämistä signaturejuomista kolme parasta tulee Coffee House -kahviloihin myyntiin vuoden 2017 aikana.

Lisätiedot: Minna Vainio, ketjupäällikkö, Coffee House, minna.vainio@sok.fi, puh. 010 76 82842

Coffee House

Coffee House -kahvilat tarjoilevat laadukkaita espressopohjaisia- ja suodatinkahveja, puhtaista raaka-aineista valmistettuja teejuomia sekä herkullisia kahvilatuotteita. Kahviloissa koulutetut baristat huolehtivat tarjoiltavan kahvin ja teen korkeasta laadusta.

Vuonna 2016 Coffee House -ketjun 20 kahvilassa valmistettiin 800 000 erikoiskahvi-annosta. Coffee Housen espressopohjaiset kahvit valmistetaan aina Pauligin UTZ-vastuullisuussertifioidusta kahvista.

Take away -tuotteiden, kuten kahvin, aamiaisen ja Toast Lunchin, myynti on jatkuvassa kasvussa. Mukaan otettavat astiat ovat biohajoavia.

<https://www.raflaamo.fi/fi/coffeehouse>