

Vuoden Master Barista on Maria Putaansuu Tampereelta - Coffee House -ketju palkitsi parhaan kahvintekijän

Ravintolapäällikkö **Maria Putaansuu** Tampereen Coffee House -kahvilasta valittiin tiistaina 1.12.2015 vuoden parhaaksi baristaksi Pauligin kahvipaahtimolla pidetyssä Master Barista -kilpailussa. Coffee House -ketjun vuosittain järjestämään kilpailuun osallistui kuusi kilpailijaa eri puolilta Suomea. Muut finalistit olivat Helsingin ja Espoon Coffee House -kahviloista.

Coffee House Master Barista -kilpailu

Master Barista -kilpailun aikana osallistujat valmistavat kaksi cappuccinoa, kaksi caffè lattea sekä kaksi omaa signaturejuomaa. Raati valitsee voittajan kahvinvalmistuksen tekniikan, valmistetun kahvin laadun, kahvituntemuksen ja asiakaspalveluhenkisyyden perusteella. Kolme parasta baristojen kehittämää kahvi juomaa tulee kahviloihin myyntiin vuoden 2016 aikana.

Tampereen Coffee House -kahvilassa ravintolapäällikkönä työskentelevä Maria Putaansuu, 33, osallistui kilpailuun tähtäimenään voitto. Kehittämäänsä signaturejuomaa – **Fazerina-mochaa** – hän kehitteli pitkään. Maria koemaistatti juomaa erityyppisillä asiakkailla, teki hintatiedusteluja, laati reseptiikkaa ja tutki annoksen kaupallistettavuutta. ”Päätin, että saan Fazerina-juoman myyntiin, sillä uskon, että se tulee olemaan kassamagneetti”, Putaansuu kertoo.

Kilpailun raadissa olivat Coffee Housen ketjujohtaja **Minna Vainio**, Kahjona kahviin -blogin **Markus Asunta** sekä koulutusasiantuntija **Ulla Suoraniemi** ja masterteknikko **Kim Kuusi** Paulig Professionalilta. Raati seurasi erityisesti kilpailijoiden asiakaspalveluhenkisyyttä, vaikka toki puolet arvionnin pistekokonaisuudesta muodostivatkin tekniset taidot. Maria Putaansuu sai kokonaisarvioinnissa ylivoimaisesti korkeimmat pisteet. Lisäksi tuomaristo kehui Putaansuun varmuutta ja osaamista kahvinvalmistuksessa.

Neljättä kertaa järjestetty kilpailu toteutettiin yhteistyössä Pauligin kanssa. Voittaja saa palkinnoksi opintomatkan kahvifestivaaleille Lontooseen.

Coffee Housessa henkilökuntaa valmennetaan säännöllisesti

Coffee House -kahvilaketjun yksi ylpeydenaihe on se, että suurin osa kahvilahenkilökunnasta on alansa sujuvasti hallitsevia baristoja eli koulutettuja kahvialan ammattilaisia. S-ryhmän Coffee House -ketju kouluttaa henkilökuntaa säännöllisesti.

”Haluamme tarjota asiakkaillemme laadukasta erikoiskahvia. Kouluttamalla baristoja säännöllisesti takaamme sen, että kahvin laatu pysyy tasaisen hyvänä ketjun kaikissa pisteissä Helsingistä Leville ympäri vuoden. Se taas näkyy asiakkaiden tyytyväisyydessä. Säännöllinen kouluttaminen ja henkilökunnan osaamisen varmistaminen ovat myös osa Coffee Housen vastuullista liiketoimintaa”, Minna Vainio sanoo.

#coffehousefi #chbarista #coffee #paulig #barista #pauliginstituutti #baristakisa

Lisätiedot:

Minna Vainio, ketjupäällikkö, Coffee House, minna.vainio@sok.fi, puh. 010 76 82875

Coffee House

Coffee House -kahvilat tarjoilevat laadukkaita erikois- ja suodatinkahveja, puhtaista raaka-aineista valmistettuja teejuomia sekä herkullisia kahvilatuotteita. Kahviloissa koulutetut baristat huolehtivat tarjoiltavan kahvin ja teen korkeasta laadusta. Vuonna 2014 Coffee Housessa valmistettiin yli 800 000 erikoiskahviannosta, joista 30% oli cappuccinoja. Suodatinkahvia valmistettiin 1,3 miljoonaa annosta.

S-ryhmään kuuluvia Coffee House -kahviloita on Suomessa 23.