

Presso Paakari 2016 on Miia Mäkinen Seinäjoelta - Presso-kahvilaketju palkitsi parhaan taitajan

Suomi on pullakansaa. Pelkästään Presso-kahviloissa paistetaan vuosittain yli miljoona erilaista pullatuotetta. Miia Mäkinen Seinäjoen Presso-kahvilasta valittiin keskiviikkona 17.2.2016 ketjun parhaaksi Paakariksi Lantmännen-Unibaken keittiöllä järjestetyssä kisassa Helsingissä. Voittajan pullassa maistuu mustikka ja kaneli.

Uusi Presso Paakari 2016 -kisa nostaa ammattitaidon arvostusta

Vuonna 2016 ensimmäistä kertaa järjestetyssä Paakari-kisassa haluttiin tuoda esiin henkilökunnan osaamista ja itse tekemistä sekä kehittää osallistujien ammattitaitoa.

Kisassa 10 loppukilpailuun valittua kilpailijaa tuunasi ja paistoi kukin pellillisen pullia oman reseptinsä pohjalta. Raati asetti pullat järjestykseen arvioimalla niiden makua, tarinaa, ulkonäköä ja innovatiivisuutta. Tärkeää oli myös se, että tuotetta voi valmistaa isoja eriä kerralla ja että ne ovat helposti kaupallistettavia.

Kilpailijoiden taitoja olivat arvioimassa Presson ketjupäällikkö **Janne Kulovuori**, kehityspäällikkö **Jussi Ulanen** SOK Matkailu- ja ravitsemiskaupan ketjuohjauksesta, Lantmännen-Unibaken avainasiakaspäällikkö Piia Töllinen sekä Pullahiiren leivontanurkka -blogin **Taru Vihavainen**.

Seinäjokelainen Miia Mäkinen innostui heti uudesta kilpailusta ja päätti osallistua. Voittajapullan tuotekehitykseen pääsivät mukaan niin asiakkaat kuin sukulaisetkin.

- Mustikka-tuorejuustokierre palvelee hyvin laajaa kohderyhmää. Siinä yhdistyvät kanelipullan pehmeys, mustikan raikkaus ja kauramurun rapeus, kaikki tuttuja makuja perinteisestä suomalaisesta kahvipöydästä, Miia sanoo.

Toiseksi tuli **Emilia Koskiniemi** Tampereelta ja kolmanneksi **Henna Siippainen** Kuopiosta.

Pullan suosio Suomessa vankkumaton

Tuore pulla on Presso-ketjun ykköstuote ja sitä paistetaan kahviloissa pitkin päivää.

- Presso-kahviloissa seurataan aikaa, mutta luotetaan samalla perinteisiin makuihin. Meillä on huomattu, että Suomi on pullakansaa, kuppikakut ja monet muut trendit tulevat ja menevät mutta pullan suosio on ja pysyy, kertoo ketjujohtaja Janne Kulovuori SOK:ilta.

Trendit näkyvät myös Presso Paakari -kisan yhteistyökumppani Lantmännen-Unibaken tarjonnassa. Vallalla tuntuvat nyt olevan yhtä lailla retroilu kuin uudet makuyhdistelmätkin.

- Pullassa suosikkimaut ovat edelleen kaneli, kardemumma ja vanilja. Uusia tuulia tuovat makuyhdistelmät muista maista ja terveellisyystrendin korostamat pienemmät koot. Presso Paakari -kisassakin näimme kilpailijoiden pullissa uusia, jänniä makuyhdistelmiä, kuten suolaista vuohenjuustoa ja pähkinää, kuvailee asiakasmarkkinointipäällikkö **Kaisa Kivistö**.

Kilpailun voittaja palkitaan opintomatalla ja kaikkien finalistien reseptit pääsevät mukaan Presson pullavalikoimiin.

Seuraa tunnelmia tunnisteilla: #pressopaakari2016 #paraspulla

Lisätiedot:

Janne Kulovuori, ketjupäällikkö, Presso-kahvilat, janne.kulovuori@sok.fi,

puh. 050 388 4192

Presso

Kauppakeskusten ja Prismojen yhteydessä sijaitsevat Presso-kahvilat tarjoavat asiakkailleen levähdysketken ostosten lomassa. Pressoissa kahvileivät tarjolla vastapaistettuna ja koulutetut kahvimestarit huolehtivat siitä, että tarjolla on aina tuoretta kahvia. Vuosittain Pressoissa ympäri Suomen paistetaan yli miljoona pullatuotetta ja tarjolla on 2 miljoonaa kuppia kahvia.

S-ryhmään kuuluvia Pressoja on Suomessa 37.