

KAFFE. KULTUR. KONTOR.

Den inoffisiella handboken om kaffe på jobbet.



VI HAR JU REDAN EN KAFFEMASKIN – VARFÖR BYTA UT DEN?

**Bra fråga! Men fundera på detta:
Vilket intryck ger egentligen kaffet på jobbet?**

Kaffe är inte bara kaffe. Det är kultur. Nästan 7 av 10 norrmän dricker kaffe varje dag! Det är en viktig del av vår vardag och identitet. När en arbetsplats väljer att investera i en bra kaffeupplevelse skickar det en tydlig signal till medarbetarna: Vi uppskattar er. Det visar att man bryr sig om trivsel och välmående i en hektisk arbetsdag där alla ger sitt yttersta.

En god kopp kaffe är en liten, men betydelsefull gest.

Och låt oss vara ärliga: Det känns lite pinsamt att servera kunder, samarbetspartners eller andra gäster en tunn, smaklös kopp "blask". Kaffet på arbetsplatsen är en del av företagets ansikte utåt. En god kaffeupplevelse signalerar kvalitet och professionalism – medan en dålig kan ge motsatt effekt.

VILKEN KAFFE GILLAR VÅRA MEDARBETARE?

Innan ni kastar er över maskinvalet är den viktigaste frågan:
Vad vill folk faktiskt ha?

Statistiken visar att hela 72 % av kaffedrickarna föredrar ren, svart kaffe. Men världen är större än så! Från en stark espresso till en krämig cappuccino eller mild latte – preferenserna varierar

- **En snabb kaffeöverblick:** Många kaffedrycker bygger på en bra espresso. **En espresso** är en liten, koncentrerad shot. Tillsätt varmt vatten och du har en **Americano**. Tillsätt ångad mjölk, och du har en **Caffè Latte**. Mer mjölkskum, så blir det en **Cappuccino**. Möjligheterna är många!



- **Kartlägg behovet – fråga folket!** Den bästa metoden är helt enkelt att fråga
 - Hur många kaffedrickare är vi? Hur många koppar går åt en vanlig dag?
 - Vilka typer är mest populära? Svart kaffe, espresso, mjölkbaserade drycker?
 - Vill någon ha andra varma drycker, som tevattnen eller kakao?
 - Mjölk eller inte? Färsk mjölk eller mjölkpulver?
- **Inspirationstur?** Varför inte göra lite research? v:aroma bjuder gärna införetag till sitt showroom för en kaffeprovning. Ta med några kollegor och hitta era favoriter tillsammans

Frågan om mjölk leder oss vidare till nästa punkt:

HUR MYCKET UNDERHÅLL ÄR NI VILLIGA ATT GÖRA?

Valet av mjölksystem påverkar hur mycket tid och arbete som krävs för rengöring och drif

- **Färsk mjölk:** Ger den mest autentiska smaken i latte och cappuccino, men kräver daglig rengöring av mjölksystemet. Någon måste ansvara för detta.
- **Mjölkpulver:** Ett bra alternativ för många. Ger god mjölksmak och kräver betydligt mindre dagligt underhåll.
- **Utan mjölk:** Den enklaste lösningen. Fokus på svart kaffe, espresso och americano – och minimalt med daglig rengöring.

Alla maskiner behöver regelbundet påfyllning, tömning av sumpbehållare och periodisk rengöring. Vem ska göra detta? Är det okej att medarbetarna lägger lite tid på det, eller vill ni ha en lösning där allt sköts åt er?

HUR ÄR DET MED SERVICE? NÄR MASKINEN STOPPAR – VEM RINGER VI?

Inget är mer frustrerande än en kaffemaskin som inte fungerar – särskilt före dagens första kopp. Pålitlig service är helt avgörande.

Hos v:aroma vet vi hvor viktig dette er. Derfor har vi et dedikert serviceteam som står klare til å hjelpe. Når du velger en løsning fra v:aroma, får du ikke bare en maskin, men en trygghet og en service du kan stole på. Vårt team er kjent for sin dedikasjon og raske responstid.

- **Hela paketet – Serviceavtal:** Många väljer ett serviceavtal som täcker allt. Då får ni regelbundna besök där leverantören inte bara utför nödvändigt underhåll och rengöring, utan också fyller på kaffe, mjölkpulver, kakao och andra nödvändigheter. Enklare blir det inte!
- **Flexibla lösningar:** Vill ni sköta påfyllning och enkelt underhåll själva? Då kan ett avtal med till exempel en årlig översyn och service vid behov vara ett alternativ.

Poängen är att hitta en lösning som passar er vardag och era behov.



ÄR DET BÄST ATT ÄGA ELLER HYRA KAFFEMASKINEN?

En vanlig fråga! Båda delar är möjliga, men de flesta företag väljer att hyra. Här är varför:

Fördelar med att hyra:

- **Förutsägbarhet:** Fasta månadskostnader gör budgetering enklare.
 - **Ingen kapitalbindning:** Ni slipper en stor engångsinvestering.
 - **Service inkluderad:** Underhåll och reparationer ingår ofta.
 - **Enkelt att uppgradera:** Byt modell när behoven förändras.
 - **Flexibilitet:** Avtalet kan anpassas till företagets storlek och behov.
-
- **Att äga:** Ger full kontroll över utrustningen, men innebär också att företaget själv ansvarar för all service, underhåll och eventuella reparationer efter garantiperioden. Kan vara aktuellt för vissa, men kräver mer administration.



ÄNTLIGEN: VAL AV MASKIN!

När ni har svarat på frågorna om preferenser, volym, underhåll, servicebehov och hyra/äga – då blir valet av maskin mycket enklare. Det handlar inte om att hitta "den bästa maskinen" i allmän mening, utan den bästa maskinen för er.

Det finns många olika typer av maskiner att välja mellan, till exempel:

- Maskiner för färskbryggt kaffe (filterkaffe).
- Espressomaskiner som malar bönor för varje kopp (bean-to-cup).
- Maskiner med olika mjöklösningar (färsk mjölk, pulver).
- Maskiner anpassade för olika kapacitetsbehov – från små kontor till stora företag.
 - Instantmaskiner (gör en kopp på några sekunder).
 - Bryggare (brygger snabbt och effektivt kaffe till många på en gång).

En bra leverantör kan hjälpa er att hitta rätt maskin för just ert företag.



BEHÖVER NI MER? VATTEN, KANSKE?

Gott kaffe börjar med bra vatten. Och många uppskattar också tillgång till rent, kallt vatten – med eller utan kolsyra. En modern och effektiv dryckesdispenser är ett bra komplement till kaffelösningen – antingen endast med vatten eller med flera olika kalla drycker.

Eller vad sägs om en varuautomat fylld med nyttiga snacks eller mat? Möjligheterna är många!



“MEN GRANNEN FICK EN JÄTTESNABB MASKIN BILLIGT ...” – OM PRIS OCH KVALITET

Det är lätt att låta sig frestas av ett lågpriserbjudande. Men när det gäller kaffe på jobbet hänger pris och kvalitet tätt samman. Vad händer om man väljer den allra billigaste lösningen?

Ofta betyder ett lågt pris en maskin som gör kaffe av sämre kvalitet. Resultatet? Folk dricker mindre av den, eller går någon annanstans för att köpa sitt kaffe. Kaffepauserna blir kanske färre, och den sociala funktionen försvagas. Maskinen blir stående oanvänd stora delar av tiden, och missnöjet sprider sig. Den ”billiga” lösningen kan snabbt bli dyr i form av förlorad trivsel och produktivitet.

Att investera i en bra kaffelösning handlar om att investera i kvalitet – både i koppen och i arbetsmiljön.



KLAR FÖR EN KAFFE-REVOLUTION PÅ DIN ARBETSPLATS?

Vi hoppas att denna lilla handbok har gett dig inspiration kring kaffets viktiga roll på kontoret. Från att förvandla morgontrötta miner till leenden – till att skapa arenor för viktiga, informella samtal – är kaffe en underskattad resurs som lyfter hela arbetsdagen.

Så, vad väntar du på?

Är det dags att byta ut det gamla "blasket" mot äkta kaffeglädje?

Ta kontakt med oss på v:aroma för ett helt förutsättningslöst samtal. Vi bjuder självklart på kaffet (det är trots allt vår specialitet!). Tillsammans kan vi kartlägga era behov och hitta den lösningen som gör att kaffet på er arbetsplats blir något alla ser fram emot – varje dag.

Besök oss på www.varoma.se för att lära dig mer och ta kontakt!