

Σε ποιους απευθύνεται το micro-roasting και τι μέγεθος επένδυσης απαιτεί; Ποια τα πλεονεκτήματα που προσφέρει στον επαγγελματία; Σε αυτά και άλλα ερωτήματα απαντά αναλυτικά το άρθρο στις επόμενες σελίδες.



Η ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΤΟΥ MICRO-ROASTING

ΟΛΑ ΟΣΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ

Εν αντιθέσει με όσους θα ταξινομούσαν πρώτους στη λίστα αυτούς που έχουν μεγάλες καταναλώσεις στα καταστήματα, θα λέγαμε ότι η επιτυχία του εγχειρήματος είναι η ουσία μιας τέτοιας μεταστροφής και όχι η μείωση κάποιων εξόδων, αφού στη περίπτωση ενός επώνυμου brand ο καταστηματούχος έχει εξασφαλισμένη τη σταθερότητα και την αποδοχή του προϊόντος από το πελατολόγιό του. Για να κάνουμε πιο συγκεκριμένο το μέγεθος του micro-roasting, είναι κατά κύριο λόγο μηχανές χωρητικότητας από 2 έως 15 κιλά ανά κύκλο καβουρντίσματος, ο οποίος μπορεί να διαρκεί από 10 έως 20 λεπτά, ανάλογα τον χειριστή.

Σε ποιους απευθύνεται;

Διακρίνουμε τρεις κατηγορίες επιχειρήσεων που μπορούν να ενταχθούν στους micro-roasters.

1. Οι επιχειρήσεις που θέλουν να δημιουργήσουν μέσα από το δικό τους ταξίδι του καφέ, διαχρονική σχέση με συγκεκριμένους παραγωγούς, να συμμετέχουν στη βελτίωση των καλλιεργειών και να δημιουργήσουν γευστικές απολαύσεις που θα σερβίρονται σε ευφάνταστα σκεύη συνοδεία εξαιρετικών εδεσμάτων.

2. Οι επιχειρήσεις που σκοπό έχουν να ταξιδέψουν με το μυαλό και τη... γεύση μαζί με το κοινό τους σε κάθε εκλεκτή γωνιά του πλανήτη που καλλιεργεί καφέ, για να γνωρίσουν όλο τον κόσμο "φλιτζάνι-φλιτζάνι" κάθε φορά. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να λαμβάνονται υπόψη σοβαρά κριτήρια όπως η εποικτικότητα, η ποιότητα της σοδειάς, καθώς και ευκαιρίες που δίνονται μέσα από καινοτόμους συνεταιρισμούς.

3. Στις επιχειρήσεις που έχουν στο DNA τους να επιλέγουν και να επεξεργάζονται τις Α' ύλεις δίνοντας το δικό τους προσωπικό, εμπειριστατώμενο στίγμα σε ό,τι έχει να κάνει με το γευστικό προφίλ. Σε αυτή τη κατηγορία ανήκουν επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται σε τουριστικές περιοχές, όπου το κοινό τους έρχεται στη χώρα μας για να δοκιμάσει νέες γεύσεις, καθώς και στις επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και συσκευάζουν τις δικές τους προτάσεις κυρίως σε ποιοτικό ηρωινό Street Coffee Food.

Οι μηχανές για micro-roasting

Στις μηχανές που χρησιμοποιούνται για micro-roasting παραθέτουμε δυο επιλογές με ηλεκτρικές αντιστάσεις, διότι για μικρή κλίμακα προσφέρουν το μεγαλύτερο βαθμό ασφάλειας, καταναλώνουν λιγότερη ενέργεια από μια μηχανή εσπρέσο δύο group και διαθέτουν μικρές διαστάσεις, ώστε να χωρούν επάνω σχεδόν σε κάθε πάγκο εργασίας. Η χωρητικότητα των μηχανών που θα συμπεριλάβουμε στις εκτιμήσεις που ακολουθούν είναι αυτή των 2 κιλών για κάθε κύκλο καβουρντίσματος.

Τα πλεονεκτήματα που προσφέρει

Πριν αποφασίσουμε για το αν επαρκούν τα χρήματά μας για μια τέτοια επένδυση, καλό είναι να συνυπολογίσουμε δύο σημαντικούς παράγοντες: τη διαφοροποίηση και τα ανταγωνιστικά οφέλη που προσφέρει στην επιχείρηση το micro-roasting.

Έτσι, εκτός από τις πολλές εμπειρίες που μπορούμε να ανακαλύψουμε μέσα από την εν λόγω ενασχόληση, το micro-roasting, μας δίνει ευελιξία, πρόσβαση σε υψηλής ποιότητας πρώτες ύλεις, δυνατότητα δημιουργίας ενός club με "ορκισμένα" μέλη και ευχέρεια επάρκειας, δηλαδή να μη μείνουμε ποτέ από φρέσκο καφέ. Παράλληλα, μπορεί να συμβάλει στην τόνωση της λιανικής με συσκευασίες, για παράδειγμα των 200gr, τη διεύρυνση της λίστας με τα κατάλληλα αξεσουάρ προς πώληση για οικιακή και όχι μόνο χρήση, καθώς και τη δημιουργία εκπαιδευτικών εγχειριδίων με tips και τεχνικές για την παρασκευή του ιδανικού φλιτζανιού καφέ.



του AST Φώτη Λέφα
συνδημιουργού του Premium
Coffee Institute
info@coffeelovers.gr

Ο βασικός εξοπλισμός

Σε όποια κατηγορία και αν ανήκει η επιχείρησή σας, ξεκινάει ή προστίθεται μια δραστηριότητα που απαιτεί υποδομή, προγραμματισμό, διαχείριση, εξειδίκευση, εκπαιδευμένο προσωπικό και φυσικά, τον κατάλληλο εξοπλισμό. Πιο αναλυτικά, απαιτούνται τα εξής:

Σετ με 9 κόσκινα ωμού καφέ	
2 ζυγαριές w	έλεγχος βάρους τσουβαλιών κατά τη παραλαβή, ζύγιση κόκκων σε κάθε κύκλο πριν και μετά
Υγρασιόμετρο, πυκνόμετρο, θερμομέτρο	για τον έλεγχο ωμού, ψημένου και αλεσμένου καφέ
Χρωματόμετρο	όργανο που λειτουργεί κοντά στο φάσμα του υπέρυθρου φωτός
Θερμόμετρο υπέρυθρων	όργανο που μετράει τις υπέρυθρες ακτίνες
Υγρασιόμετρο - Θερμόμετρο αίθουσας	απαραίτητο για τη γνώση των συνθηκών του χώρου
Aroma Kit	κουτί με τα αρώματα του καφέ ώστε η εξάσκηση να βοηθήσει στην περιγραφή και επικοινωνία των φλιτζανιών σας.
Εκτιμώμενο Κόστος 5.500€	

1. Αυτοματοποιημένου κύκλου μαζί με την ψύξη των κόκκων που απαλλάσσει το χειριστή από τη δέσμευση να παρακολουθεί κάθε δευτερόλεπτο την ανάπτυξη των κόκκων, ενώ μια ηχητική ειδοποίηση τον καλεί να αφαιρέσει τους ψημένους κόκκους για να προσθέσει τους νέους. Ενδεικτικό κόστος 8.900€.

2. Για πιο απαιτητικούς χειριστές που θέλουν να έχουν τον πλήρη έλεγχο, οι ρυθμίσεις όπως των στροφών του τυμπάνου, της ταχύτητας του αέρα, αυξομειώσεις στη ένταση της θερμοκρασίας, έχουν στόχο να αναδείξουν κάθε γευστική διάσταση των κόκκων που μπορεί να τους διαφοροποιήσει από τον ανταγωνισμό και να εντυπωσιάσει τους πελάτες. Ένα ακόμη πλεονέκτημα μιας τέτοιας μηχανής είναι ότι συνοδεύεται από καταγραφικό στο οποίο μπορεί να ελέγχει σε πραγματικό χρόνο πολλές πληροφορίες ο χειριστής, να κρατάει σημειώσεις και να μπορεί να τις διατηρεί στο αρχείο του με ένα κλικ. Για μια αξιόπιστη επιλογή με τις αντίστοιχες δυνατότητες το κοστολόγιο ανεβαίνει στις 12.000€.

Ειδοποιός διαφορά στην ποιότητα

Η καταλληλότερη περίοδος για να απολαύσουμε ένα φρέσκο φλιτζάνι είναι 8 με 20 ημέρες από την ημερομηνία καβουρντίσματος. Συγκρίνοντας τον όγκο της κρέμας του καφέ σε ένα χαρμάνι φρέσκο και σε ένα χαρμάνι 60 ημερών οπτικά, μπορούμε να αντιληφθούμε στη δεύτερη περίπτωση, είναι σαφώς μικρότερος, περίπου κατά 50%. Αυτό επίσης, μεταφράζεται και σε λιγότερη απόλαυση-ευχαρίστηση για τον πελάτη αφού το 80% της ικανότητάς μας να ταυτοποιούμε γευστικά ερεθίσματα, οφείλεται και στην αίσθηση της όσφρησης. Γνωρίζετε ότι στις μέσα στις πρώτες μόλις ημέρες χάνεται το 60% των πτητικών ενώσεων που δημιουργήθηκαν κατά το καβουρντίσμα; Ευτυχώς, το μεγαλύτερο ποσοστό αφορά το διοξείδιο του άνθρακα (CO²). Η υψηλή συγκέντρωση του CO² μέσα στους κόκκους του καφέ δεν επιτρέπει στο νερό να διεισδύσει. Γι' αυτό περιμένουμε μερικές ημέρες ως ότου ο "αντίπαλός" μας υποχωρήσει κάνοντας εφικτό το στόχο της ιδανικής εκχύλισης και του άψογου τελικού αποτελέσματος στο φλιτζάνι. ■

“Ένας παράγοντας που μπορεί επίσης να επηρεάσει το κόστος της επένδυσης είναι η καμινάδα. Αν η τοποθέτησή της στο κτίριο δεν είναι δυνατή, τότε η λύση δίνεται από ένα πλήρες σύστημα ηλεκτρομαγνητικών φίλτρων, που λειτουργεί αποκλειστικά μέσα σε κλειστούς χώρους.