

Ποια είναι τα πλεονεκτήματα αλλά και τα μειονεκτήματα που έχουν οι κάψουλες του καφέ όταν αξιοποιούνται σε ένα καθαρά επαγγελματικό περιβάλλον;



ΠΟΣΟ ΑΞΙΟΠΙΣΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΜΗΧΑΝΕΣ ΜΕ ΚΑΨΟΥΛΑ;

ΤΙ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ ΤΑ PODS
ΚΑΙ ΟΙ ΚΑΨΟΥΛΕΣ ΣΕ ΕΝΑ ΜΙΚΡΟ CAFE-BAR;

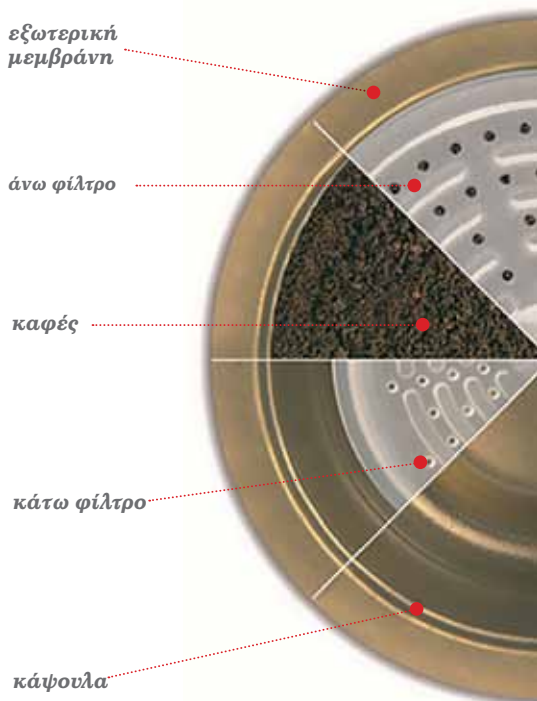
Κατά τη διάρκεια των τελευταίων ετών, πολλά μικρά αναψυκτήρια, εστιατόρια, πρατήρια άρτου και αρτοζαχαροπλασεία πήραν τη στρατηγική απόφαση να εντάξουν στον εξοπλισμό τους μία αυτόματη μηχανή παρασκευής espresso και άλλων ροφημάτων με κάψουλες. Στόχος τους είναι να εξυπηρετήσουν το αγοραστικό κοινό -και κυρίως τους διερχόμενους πελάτες που αγοράζουν καφέ κατά τις πρωινές ώρες της ημέρας- δίχως όμως να επιβαρύνουν δραματικά τον προϋπολογισμό τους. Οι ιδιοκτήτες των συγκεκριμένων καταστημάτων δεν θεωρούν ως ενδεδειγμένη λύση μία επαγγελματική μηχανή, καθώς οι καταναλώσεις δεν είναι τόσο μεγάλες ώστε να δικαιολογούν μία επένδυση αυτού του ύψους. Επιπλέον, δεν μπορούν να διαθέσουν

τον χώρο που απαιτείται για την εγκατάσταση του αναγκαίου εξοπλισμού, ενώ δεν έχουν καν καταρτισμένο προσωπικό που να μπορεί να χρησιμοποιήσει μία μηχανή πολύ απαιτητική ως προς τη λειτουργία της. Με δεδομένο, μάλιστα, ότι ο φρεσκοαλεσμένος καφές οξειδώνεται πολύ γρήγορα, η περιορισμένη ζήτηση θα προκαλέσει τεράστια φύρα. Έτσι, καταφεύγουν στην επιλογή ενός μικρότερου σε μέγεθος και σαφώς πολύ πιο ευέλικτου εξοπλισμού, ο οποίος μπορεί να χρησιμοποιηθεί από όλους τους υπαλλήλους του καταστήματος. Στη κατηγορία αυτή υπάρχουν μηχανές για εντατική επαγγελματική χρήση με pods (όπως οι Nespresso, οι Cecilia κ.ά.), καθώς και αυτές που εξυπηρετούν πιο μικρές καταναλώσεις αλλά εξασφαλίζουν ένα έντιμο προϊόν στο φλιτζάνι.

Των Coffee Lovers
Editors & Trainers,
Φώτη Λέφα και
Σοφίας
Μπικουβαράκη

Τεχνολογία αιχμής

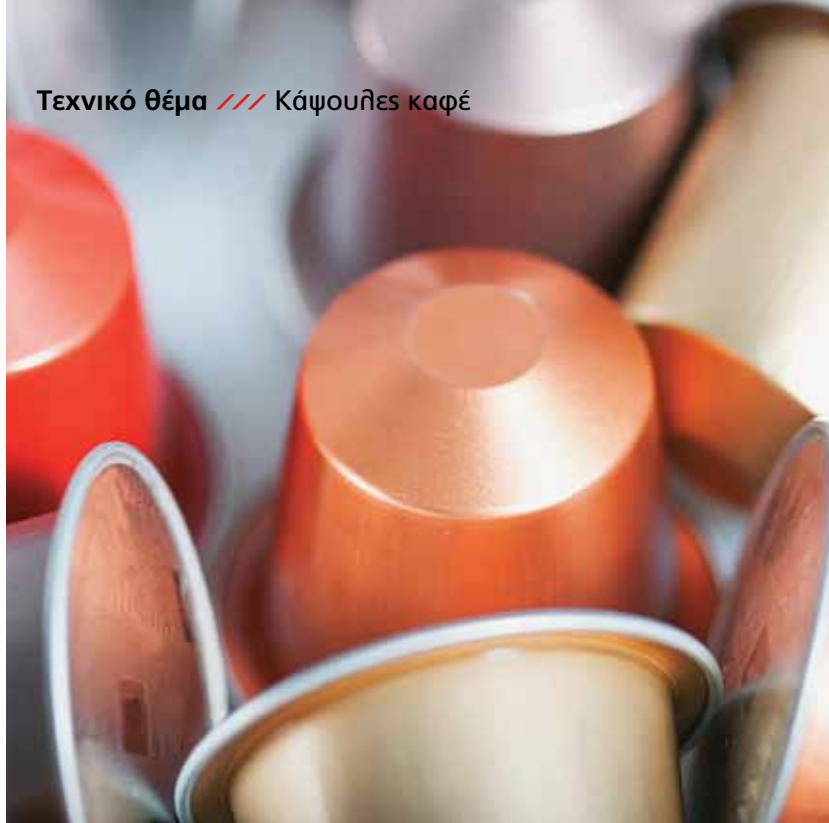
Η ερμητικά σφραγισμένη κάψουλα εξασφαλίζει το περιβάλλον που χρειάζεται για να διατηρηθούν οι εκατοντάδες αρωματικές αποχρώσεις του φρεσκοαλεσμένου καφέ για περίπου 12 μήνες. Η συσκευασία απαιτεί την τοποθέτηση της ενδειγμένης δόσης αλεσμένου καφέ σε κάψουλες που είναι καλυμμένες εσωτερικά με ειδική προστατευτική μεμβράνη, κατάλληλη για να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα. Η κάψουλα σφραγίζεται ερμητικά, ώστε ο φρεσκοαλεσμένος καφές να προστατεύεται από τον αέρα, το φως και την υγρασία.



Η μαγική κάψουλα

Κάθε κάψουλα αποτελεί στην ουσία ένα φίλτρο αντίστοιχο με αυτό των portafilter μίας κλασικής μηχανής espresso. Ο καφές τοποθετείται δοσομετρημένος ανάμεσα σε δύο διάτρητες σχάρες. Το ζεστό νερό εισέρχεται από την επάνω σχάρα, εμποτίζει τον καφέ και εν συνεχεία τον παρασύρει στην κάτω σχάρα η οποία συγκρατεί τα στερεά υπόλοιπα. Από εκεί, ο καφές καταλήγει στο φλιτζάνι. Στα pods, τον ρόλο του φίλτρου αναλαμβάνει η ειδική χάρτινη επίστρωση της συσκευασίας.





Οι αυτοματισμοί στον εξοπλισμό δεν ακυρώνουν την ανάγκη κατάρτισης του προσωπικού το οποίο θα προετοιμάζει και θα σερβίρει τον καφέ.

Ποιοτικές προδιαγραφές

Η τεχνολογία της κάψουλας στηρίζεται στο υπό πίεση ζεστό -αλλά όχι βραστό- νερό που περνά μέσα από τα φίλτρα. Όπως ισχύει και για την παρασκευή σε μία κλασική μηχανή espresso, ο καφές θα πρέπει να είναι ψηλοαλεσμένος, ώστε το νερό να πρέπει να διαπερνά ομοιόμορφα τον όγκο του. Καθώς η τεχνολογία εξελίσσεται συνεχώς, οι νέες γενιές κάψουλες βασίζονται σε ένα καινοτόμο διπλό σύστημα φίλτρου φάσps με κοιλότητα στο πίσω μέρος της κάψουλας, το οποίο εγγυάται τέλεια εκχύλιση, με βέλτιστο χρόνο παρασκευής από 20 έως 30 δευτερόλεπτα για να γεμίσει ένα φλιτζάνι με 20 έως 30ml espresso.

Σε κάθε περίπτωση, τα τεχνικά χαρακτηριστικά και οι ποιοτικές προδιαγραφές της κάψουλας (στοιχεία που αντανakλά η τελική τιμή της) εγγυώνται τη γεύση, το άρωμα και την υφή του καφέ που καταλήγει στο φλιτζάνι.

Οι επαναγεμιζόμενες κάψουλες καφέ

Οι επαναγεμιζόμενες κάψουλες με καφέ της επιλογής κάθε καταστήματος διευρύνουν τις επιλογές ως προς τις σερβιριζόμενες ποικιλίες και τα blends. Εξάλλου, οι κατασκευαστές τους προβάλλουν ως κίνητρο τη μείωση του κόστους. Όσοι, όμως, τις επιλέξουν θα πρέπει να γνωρίζουν τα εξής:

1. Απαιτείται σημαντικός χρόνος προετοιμασίας της κάψουλας.
2. Σε κάποιες περιπτώσεις απαιτείται αναλώσιμο σφραγιστικό πώμα.

Τα υπέρ και τα κατά

Η χρήση των μηχανών με κάψουλες ενέχει πλεονεκτήματα αλλά και μειονεκτήματα για τα cafe:

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- > Εργονομία και δέσμευση μικρής επιφάνειας για την τοποθέτηση της μηχανής.
- > Ο χειρισμός της μηχανής δεν απαιτεί εξειδίκευση.
- > Σύντομος χρόνος προετοιμασίας πριν την εκχύλιση
- > Ομοιογένεια στο τελικό αποτέλεσμα.
- > Καθαρός πάγκος μετά το σερβίρισμα
- > Ασφαλές και ποιοτικά σταθερό προϊόν

ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- > Μικρότερη δόση καφέ από 35% έως 80% σε σχέση με τις επαγγελματικές μηχανές για κάθε φλιτζάνι espresso που φτάνει στον πελάτη. Ενδεικτικά, για ένα freddo χρησιμοποιούμε μόλις 4,5 με 7 γρ. καφέ σε κάψουλα, έναντι 15,5 - 20 γρ. φρεσκοαλεσμένου καφέ σε μία μηχανή espresso.
- > Ο καφές είναι ήδη αλεσμένος, συνεπώς έχει απωλέσει μέρος των αρωμάτων του.
- > Περιορισμένες επιλογές σε ποικιλίες και blend.
- > Απαιτείται η αγορά κατάλληλου φίλτρου νερού.
- > Αδυναμία ελέγχου και ρύθμισης της θερμοκρασίας του νερού εκχύλισης.

Το μέλλον του καφέ

Τα αρώματα του καλού καφέ, η κουλτούρα των εκλεκτών ποικιλιών είναι κάτι που δεν μπορεί να παραλείψει ο σύγχρονος καταναλωτής. **Ακόμη κι αν είναι αναγκαία η ύπαρξη αυτοματισμών στον εξοπλισμό, η επαγγελματική κατάρτιση του προσωπικού θα ωφεληήσει την επιχείρηση και θα δώσει διάρκεια στις σχέσεις εμπιστοσύνης που καλλιεργεί με τους πελάτες της.** Αν μη τι άλλο, η εκπαίδευση θα επιτρέψει στο προσωπικό να δώσει έμφαση στο σερβίρισμα του καφέ. Η εξέλιξη της τεχνολογίας δεν πρέπει να μας τρομάζει.



3. Τα γραμμάρια ανά δόση ποικίλουν από την πίεση που θα ασκήσει κατά τη δοσομέτρηση ο χρήστης (από 4,5 έως 5,5gr).
4. Υπάρχει ανακρίβεια ως προς την κοκκομετρία κατά την άλεση, η οποία δίνει ελλιπείς εκχυλίσεις.
5. Για πιο φρέσκο προϊόν απαιτείται και η αγορά μύλου άλεσης.
6. Το υλικό κατασκευής της ατομικής συσκευασίας είναι διαφορετικό από τις κάψουλες του εμπορίου.
7. Η απόρριψη της κάψουλας δεν είναι πάντοτε επιτυχής. ■