

ЭСПРЕССО

В российских кофейнях



Цыбаев Александр

Руководитель департамента продаж и маркетинга ООО «Монтана Кофе»
Профессиональный судья-дегустатор кофе международного уровня
проекта «Cup of Excellence»

Сегодня напитки на основе эспрессо – самые популярные в России. Чашка эспрессо стала неотъемлемой частью активной жизни городов, эспрессо-машины есть во многих офисах и квартирах. Вы можете заказать эспрессо почти в любом ресторане и кафе. Причина – мода, пришедшая из Италии, интерес к капучино, самому покупаемому напитку на основе эспрессо, и активность поставщиков. Правильно приготовленный эспрессо – как бриллиант, многогранен, обладает приятной легкой кислинкой, богатым вкусом, ровной ненавязчивой горчинкой, плотным телом напитка, красивой пенкой – крема, ярким, богатым ароматом и великолепным долго длящимся приятным послевкусием. Крема – пенка на поверхности эспрессо является неотъемлемой и уникальной частью напитка. Она представляет собой воздушно-капельную эмульсию, богатую эфирными маслами, определяющими вкус и удерживающими аромат эспрессо. Благодаря маслянистой консистенции, крема смягчает глоток и позволяет пить

кофе горячим. Эспрессо пьют быстро, пока держится крема, кроме того, остывший

напиток теряет свои вкусовые свойства, поэтому он должен подаваться сразу после приготовления. Этот сложный и уникальный напиток сегодня популярен во всем мире – миллионы людей пьют его каждый день. Из чего же складывается великолепный эспрессо и что нужно, чтобы приготовить его в Вашем заведении?

Первое и главное, на что следует обратить внимание – качество и свежесть кофейного зерна в эспрессо-смеси. Во всем мире нормой является использование только свежеежаренного кофейного зерна, которое сохраняет свои великолепные свойства в течение ограниченного времени. Эспрессо-смеси специально составляются таким образом, чтобы напиток имел определенные вкусовые параметры, и оценить этот букет можно лишь пока кофе еще не утратил свою свежесть. Очень важную роль в её сохранении играет упаковка с клапаном. Отсутствие клапана на пакетах просто не даст возможности сохранить качество кофе даже в течение ближайших недель. Даже минимальный доступ кислорода резко ухудшает кофе, старит его, он окисляется и портится. Если вы чувствуете старый затхлый запах от кофе в пакете, то приготовить из него ароматный вкусный напиток невозможно. И если в вашей кофейне редко заказывают эспрессо и американо, а чаще пьют капучино, в котором некачественный кофе прячется за взбитым молоком и корицей, нужно подумать о смене поставщика кофе.

Не менее важен состав эспрессо-смеси. Конечно, добавление Робусты в коммерческие эспрессо-смеси резко снижает их стоимость, но эти смеси имеют смысл использовать только в тех заведениях, где не предполагается делать



акцент на кофе и зарабатывать на нем. Исследования показывают, что Робуста негативно действует на организм из-за высокого содержания кофеина и повышенной кислотности. Она имеет пустой вкус, что, в совокупности, значительно снижает потребление кофе. По статистике, человек может выпить в день в сред-

нем до пяти чашек кофе из хорошей Арабики, или не более двух из смеси с Робустой. Более качественная, обработанная влажным способом шлифованная Робуста очень редко используется в эспрессо-смесях из-за своей дороговизны, но и качественная Робуста значительно уступает арабике в богатстве вкуса. Это другой вид кофейного дерева, генетически сильно отличающийся от Арабики. Крема у эспрессо, приготовленного из смеси с Робустой, часто получается пышная, что создает видимость качественного эспрессо, однако состав масел в Робусте таков, что вкус и послевкусие эспрессо имеют неприятный оттенок, даже если кофе свежий. Сегодня Робуста дает возможность производителям выживать на рынке, но кофейни, покупающие некачественный кофе, рискуют потерять лояльных посетителей. Несмотря на существенную долю наценок в стоимости кофе, возникающих на всех этапах пути к потребителю, Робуста позволяет поставщикам импортного кофе получить на российском рынке конкурентную цену. Ведь закупщики часто определяют качество кофе по ценовому критерию, не разбираясь в продукте, что даёт возможность поставщикам дешевого кофе нередко позиционировать свой товар как дорогой, элитный.

Использование качественной Арабики обеспечивает максимальный оборот

кофе в заведении, богатый вкус напитков и, как следствие, лояльность посетителей. Ароматный, свежий и вкусный эспрессо посетители пьют чаще. Свежий кофе значительно выгодней, чем старый, потерявший яркость вкуса и аромата. Даже при меньшей закладке на объем напитка, из свежего кофе можно приготовить более насыщенную, вкусную чашку кофе, а экономия одного грамма с каждой чашки при использовании свежего качественного кофе выливается в дополнительную прибыль в тысячи и десятки тысяч рублей для заведения, что перекрывает разницу в закупочных ценах и приносит существенную дополнительную прибыль.

Качество разных кофейных смесей можно определять через их визуальную оценку и сравнительную дегустацию вслепую. Эспрессо оценивают по его основным параметрам – аромат, крема, горчинка, кислинка, плотность напитка, послевкусие. По каждому параметру выставляются баллы, после чего называют смеси. Такая дегустация позволяет объективно выбрать лучшую из предлагаемых эспрессо-смесей.

Очень важно также качество оборудования и профессионализм бариста. Приготовление эспрессо требует знания и учета всех факторов, влияющих на качество напитка, которое и является самым важным мерилем работы заведения, предлагающего посетителям кофе. Если напиток невкусный, то значит что-то сделано неправильно. Сегодня выбор кофемашин огромен, общая тенденция направлена на обеспечение максимальной стабильности параметров приготовления эспрессо, удержание температуры и давления на одном уровне, даже при большом потоке посетителей. Для этого на кофемашины устанавливаются дополнительные бойлеры на каждую проливную группу, улучшаются температурные характеристики групп пролива эспрессо. Важно понимать, что плохое качество оборудования или неправильная его настройка, как и некомпетентность бариста, приводят к огромным потерям прибыли заведения – кофе недovarивается, то есть часть его просто выбрасывается, напиток получается некачественным, что снижает потенциальный оборот заведения по кофе в несколько раз. В тех случаях, когда поток посетителей большой, а бариста не обучены, для обеспечения качества кофе целесообразно использовать профессиональные суперавтоматы, которые при правильной настройке готовят стабильно хороший эспрессо. Важно не забывать о техническом обслуживании кофемашин, что позволит максимально использовать их ресурс.

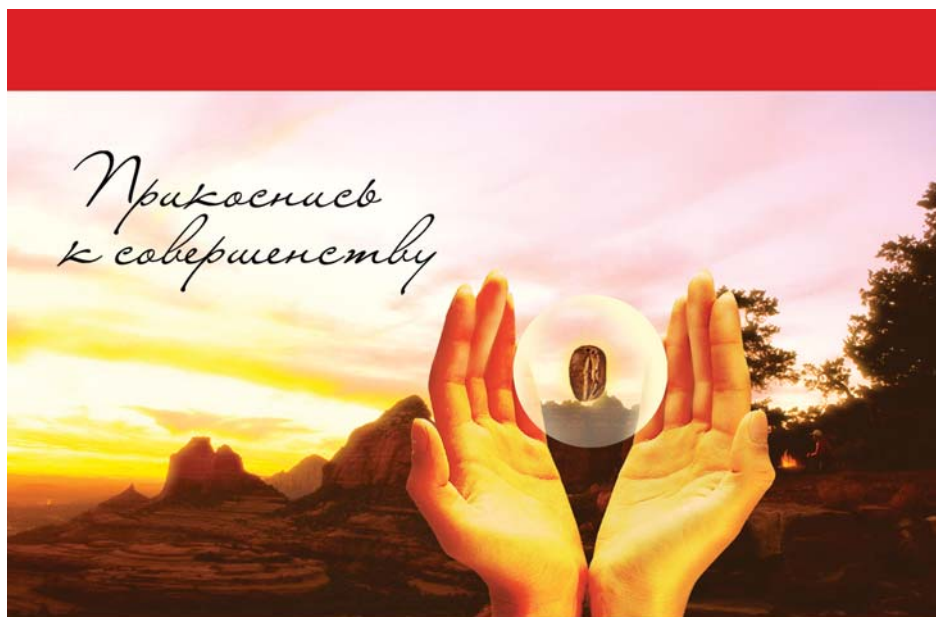
В том, чтобы посетитель заведения получил отличную чашку эспрессо, важную роль играет профессионализм бариста. Обучение сотрудников экономически обосновано и приводит к максимально эффективному использованию оборудования и кофе, позволяет расширить кофейное меню, увеличить стоимость напитков за счет их оформления, работы со вкусом. Обучение необходимо, так как

сегодня многие посетители разбираются в кофе, конкуренция высока, и если в Вашем заведении плохой кофе, то потеря посетителей, доли рынка и оборота неизбежны. Кроме того, доверять работу с дорогим кофе и оборудованием неквалифицированным сотрудникам – значит просто портить то и другое. Плохо приготовленный кофе вряд ли понравится Вашим посетителям. Хорошая репутация заведения создается годами, но теряется быстро с каждой чашкой плохого кофе и испорченным настроением ваших гостей. Очень важно, чтобы управляющие лично знали, какой вкус кофе должен быть в заведении и что необходимо требовать от персонала, чтобы стабильно готовился только качественный эспрессо. И тогда при желании выпить чашку вкусного кофе, кофеманы будут вспоминать именно о вашем заведении, как месте, куда не стыдно пригласить знакомых

К сожалению, найти заведения, в которых готовят хороший эспрессо, сегодня

сложно, так же как и специалистов, понимающих, что для этого необходимо. Поставщикам выгодней продавать дешевый кофе и делать на него высокую наценку. Кофейням тоже часто проще использовать дешевый старый кофе с Робустой, так как он «остается стабильным», хотя под разницей многие понимают такой кофе, качество которого испортить уже невозможно. Таким способом кофейни часто пытаются уйти от проблемы низкой квалификации персонала, хотя это, конечно же, не решает проблему: заведение теряет прибыль. Расплачиваются за все посетители, но и они начинают видеть различия в качестве кофе, предлагаемом разными кофейнями, и делают свой выбор в пользу вкусного свежего кофе.

Сегодня рынок не позволяет относиться к кофе небрежно, и только грамотная работа позволит заведениям выживать и быть привлекательными для кофеманов. ■



- Холдинг «Монтана Кофе» работает на российском рынке с 1992 года.
- Производит более 40 сортов свежееобжаренного кофе класса «Премиум»: в зернах и молотый, моно и ароматизированные сорта, эспрессо смеси.
- Весь ассортимент кофе классифицируется по международным стандартам, как продукт специального кофейного производства (Speciality Coffee Industry).
- Компания «Монтана Кофе» закупает элитное зерно, 100% Арабика, непосредственно с высокогорных плантаций у ведущих мировых производителей зеленого кофе.
- Компания по продаже, установке и обслуживанию кофейного оборудования.
- Профессиональный центр обучения «Формула Кофе».
- Филиал в Санкт-Петербурге.



Москва :
 Тел: (499) 975-3367, 975-1832
 Тел/факс: (499) 975-5511
 e-mail: office@montana.ru

Санкт-Петербург:
 Тел: (812) 327-9348
 e-mail: spb@montana.ru



Монтана Кофе

www.montana.ru