

PROJEKTMUNKA

Bognár Dominik

2020

BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM
Kereskedelmi, Vendéglátóipari
és Idegenforgalmi Kar

A kávé a hazai vendéglátásban

Konzulens:

Nagy Mihály

Mesteroktató

Készítette:

Bognár Dominik

Turizmus-Vendéglátás FOSZK

Vendéglátás szakirány

Nappali tagozat

2020

BGE

**Budapesti Gazdasági Egyetem
Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar**

Eredetiségi nyilatkozat a szakdolgozatról/projekt munkáról

Hallgató adatai			
Név, Neptun-kód	BOGNÁR DOMINIK		T9QFGD
Elérhetőség	Telefonszám:	06309433597	
	E-mail cím:	bognar99@gmail.com	
Levelezési cím (ir. sz., város) (utca, házszám stb.)	3244	NAGYREDE	
	HORVÁTHKERT UTCA, 3		
Kar (rövidítve), tagozat, szak	KVIK	nappali	andragógia BA turizmus-vendéglátás FOSZK
Szakdolgozat/projekt munka adatai			
Szakdolgozat/projekt munka címe	A KÁVÉ A HAZAI VENDÉGLÁTÁSBAN		
Témavezető	NAGY MIHÁLY		
Beadási határidő	2020.05.20.	Oldalszám összesen:	39

AlulírottBOGNÁR.....DOMINIK..... nyilatkozom, hogy a csatoltan bírálatra és védésre beadott szakdolgozat/projekt munka teljes egészében a saját munkám. A felhasznált forrásokat az irodalomjegyzékben feltüntettem, a rájuk vonatkozó, szabályszerű hivatkozásokat a szövegben megtettem. A szakdolgozat/projekt munka más szakon vagy intézményben sem a saját nevemben, sem máséban nem került beadásra. Tudatában vagyok annak, hogy plágium (más munkájának sajátomként történő feltüntetése) esetén a szakdolgozat/projekt munka érvénytelen, ezért elutasításra kerül.

.....Bognár.....Dominik.....
(alíírás)

Tartalom:

Tartalom:	1
1 Bevezetés: A témaválasztás indoka	2
2. Minőségi és tárolási szempontok	3
3. A kávé a kis- és középvállalkozásokban	6
3.1 Kávéházak megjelenése a hazai vendéglátásban	6
3.2 Napjaink kis- és közép vállalkozásai a kávé világában	9
3.3 Felhasználás, készítéshez alkalmazott eszközök és gépek	12
3.3.1 A kávékészítés alternatív eszközei	13
3.3.2 Kávégépek:	15
3.4 Üzletek kínálata és felszolgálati formák	17
4. A kávé felhasználása a Sofitel Budapest Chain Bridge-ben	20
4.1 A szálloda történetének rövid bemutatása	20
4.2 A Sofitel beszállító partnere a Julius Meinl Coffee	21
4.3 Felhasználási területek a szállodán belül	23
4.4 Kínálat és elkészítési és felszolgálati módok	24
4.5 A szállodán belül alkalmazott kávégépek	27
5. Interjú egy speciality kávézó üzletvezetőjével	30
6. Összegzés	33
Felhasznált irodalom	34
Mellékletek	35

1 Bevezetés: A témaválasztás indoka

A téma választásomat nagyban befolyásolta a kávé iránti szenvedélyem és a felé irányuló kíváncsiságom, ami már gimnazista koromban kialakult amikor még csak azért fogyasztottam, hogy produktív és energikus legyek. Itt még nem figyeltem arra, hogy a minősége jelentős legyen, mivel azt hittem nem tud semmi újat mutatni számomra. Ezek után ahogy egyre többször fogyasztottam és elkezdtem kávézóba járni, rájöttem, hogy korántsem ittam még ténylegesen jó kávé. Ezáltal kedvet kaptam, hogy többfélét kóstoljak és a főként ezzel a termékkel foglalkozó vendéglátóhelyek hangulatát jobban kezdtem értékelni. Sajnálatos módon a vidéki kisvárosban nehezen tudtam ilyen helyekkel találkozni, ha mégis sokat kellett érte utaznom.

Amióta felköltöztem tanulmányaim miatt Budapestre, egyre jobb minőségű és sokszor kreatív formáit volt szerencsém megismerni a kávénak. Itt most első sorban a valódi minőségi termékekre utalok, amik valóban megmutatták, hogy a kávé íze mennyire sokoldalú lehet. Megtapasztaltam azt is, hogy a különféle pörkölésű kávék mennyire más aromákat rejthetnek, ha megfelelő szaktudású vendéglátóhelyet keresünk fel. Nem pedig a brand miatt nagy népszerűséget élvező üzleteket. Egyre több mindent tudtam kipróbálni és volt szerencsém a híres Espresso Embassyba is eljutni, ahol ténylegesen egy magasabb szintet képviselt a felszolgált fekete. Ezzel csak még jobban megakartam ismerni a kávé világot és a vele foglalkozó üzleteket.

A tananyagokban sajnálatos módon sose volt szó bővebben róla és arról se esett szó, hogy az évek alatt mennyit változott. Pedig a régi időkben a kávézó, illetve maga a kávé kulcsfontosságú szerepet játszott az emberek életében és saját véleményem szerint ez csak nőtt azóta. Ezért úgy gondoltam erről a témáról sokkal több érdekes információt lehetne még összegyűjteni, ami valamilyen módon újdonság vagy érdekesség lehet. Érdekel a különféle típusú kávéitalok és azoknak az elkészítése, ezeknek az elkészítése során felhasznált eszközök és a felszolgálatuk. Szóval úgy döntöttem jobban beleásom magam a baristák világába és a mostanság működő üzletekben a kávé szerepét is meg akarom ismertetni a projektmunkám olvasójával.

2. Minőségi és tárolási szempontok

A kiváló minőségű kávéhoz először is azonos minőségű alapanyagra van szükségünk a termelőktől, viszont a nem megfelelő kiválasztás esetén még mindig ronthatunk a helyzeten, ha nem szakszerűen tároljuk az adott kávébabokat. Első sorban bemutatnám az elsődleges minőségi jellemzőket, hogy mitől specialty egy kávé és mitől kerülnek mások a nagykereskedelmi piacra. Ezek után bevezetem az olvasót a tárolás szakszerű folyamataiba és szempontjaiba. Majd végezetül megmutatom, hogy miről is ismerhetjük fel, hogy a megfelelő minőségű kávébabokat választottuk és helyesen tároltuk e.

Az emberek gyakran összekeverik a minőséget azzal, hogy meglátják a csomagoláson az arabica szót. Ez akár nagy hiba is lehet, mivel ugyan olyan mértékben lehet egy robusta is jó minőségű, mint egy arabica rossz. Ez a faj nem mindig egyenlő a csúcsmínőséggel, de tény, hogy a legnépszerűbb kávékat 100% arabica összetevők jellemzik. Ezért elsősorban érdemes megfigyelni, hogy a felhasznált kávé milyen termőföldről származik, milyen a kávécserje fajtája, a feldolgozásának módja. Ha csak azt néznénk, hogy arabica vagy robusta-ról van szó az olyan lenne mintha egy borról csak azt állapítanánk meg, hogy fehér e vagy vörös.

A másik szempont általában az, hogy az adott kávé single vagy blend. A blend rendszerint egy keveréket jelent amíg a single egy pontos helyet jelöl meg. Természetesen a single jelzésekkel ellátott kávék még mindig elég tág fogalomba kerülnek mivel általában ez csak egy országot jelez, más esetben pedig termőterületet vagy gazdaságot. Ezért nem lehetünk teljesen biztosak benne, hogy a single origin egy jó kategóriát jelöl. Ezért is kedveltebb a blendek mivel ott gondosan kiválasztott keverékeket jelentenek, amik megbízható ízprofil tudnak nyújtani. Bár az ebben jelenlevő kávészemek az ország vagy a világ bármely pontjairól származhatnak. (Anette, 2014, p. 30-31)

A szárítás és kézi szelektálás után a kávébabokat egy gép fogja elkülöníteni egymástól a szemek minősége alapján. Ez történhet a babok sűrűsége, mérete és/vagy színük alapján, amit egy optikai szenzoros gép állapít meg. A kiváló minőségűeket a specialty piacra szállítják simítózáras védőzsákokban, amik egyenként 60-70 kg-ot is nyomhatnak, az alacsony és közepes minőségűeket pedig a nagykereskedelmi piacra szállítják konténerekben. Ezek a hajókon általában 2-4 hetet töltenek mire elérik az úti céljukat. (Anette, 2014, p. 22-23)

A csúcskategóriás minőséget képviselik a specialty kávébabok. Ők a prémium kategória felett állnak, csakis a legtökéletesebb szemek kerülhetnek bele. Mivel a SCAA¹ szabályozása szerint csak az a kávé minősül specialty-nek ami 300 grammonként maximum 5 hibaponttal rendelkezik és legalább egy kiemelkedő tulajdonsággal kell rendelkeznie testesség, aroma, íz vagy savasság terén. 6-8 hibaponttól már prémium kategóriásról beszélünk, 9-23 pont esetén Exchange vagyis közép kategóriás kávéról, 24-től 86-ig átlag alatti és 86-tól több esetén alacsony minőségűről. Ezeket a hibapontokat 5 hibás zöld kávészemékként számítják a SCA-rendszer alapján, de vannak olyan esetek amikor egy darab is hibaponttal jár. Ez alapján megkülönböztetünk elsődleges és másodlagos, érthetően az elsődleges hibák esetén, rögtön hibapontot számítanak fel. (coffeeresearch.org, 2006)

Ezen felül még tovább növeli az értékét a kiválasztásnál, ha a kávé UTZ és FairTrade tanúsítvánnyal rendelkezik. Manapság a fogyasztók jobban kezdik értékelni az ilyen tanúsítvánnyal rendelkező termékeket mivel egyre elterjedtebb a fenntartható gondolkodás. Ezek persze tükrözik a termék árát is mivel a tanúsítványok lényege, hogy meggátolják a kávéfarmok kizsákmányolását vagy átverését és ellenzik a gyermekmunkások alkalmazását. A FairTrade továbbá hosszútávú szerződéseket preferál a termelő és az értékesítő között, akiknél a kapcsolat közvetlen és egyúttal fontos érték számukra a környezetvédelem és a közösségi projektek támogatása. Illetve az UTZ jelölés vonatkozik arra is, hogy a kávébabok a termőföldtől kezdve a csészében elkészült italig visszakövetelhetőek legyenek. Ezenfelül, hogy olyan gazdától vásárolnak, aki a növényvédő szereket és a vizet is megfelelő mértékben és helyesen használja.

Előfordulnak egyes kávébaboknál a BIO tanúsítvány, amelyben tiltott például a DDT², a rovarirtók és növekedési hormonok használata. Az eredménye az ilyen módon termelt kávéknak, hogy a munkafolyamat és a termelés is drágább. A kávébabok íze nem feltétlen jobb ettől hanem a földeken tevékenykedő gazdát támogatják több pénzzel. Illetve a kávécsérjék a lehető legtermészetesebb környezetben növekednek és hoznak termést.

A tárolás viszont az egyik legkritikusabb szempont, ha szeretnénk, hogy a termelőtől elindult minőség továbbra is megmaradjon. A megfelelő tároláshoz figyelniünk kell, hogy a kávébabok még a pörkölés előtt is a megfelelő hőmérsékleten és páratartalom mellett legyenek. Majd mikor megtörtént a pörkölés, fontos, hogy légmentes csomagolásba tároljuk, hogy

¹ Specialty Coffee Association(SCA): Egy nonprofit egyesület melynek célja, hogy a specialty kávék készítése nagyobb értéket képviseljen a fenntarthatóságot figyelembe véve. (www.sca.coffee)

² Jelentése diklór-difenil-triklóretán, egy nagy hatású rovarmérge, ami az élő szervezetre nézve toxikus és környezetszennyező hatása van.

megőrizze minden akkor kialakult értékét. Azért fontos, mert a kávészemek legnagyobb ellensége az oxigén, a hő, a fény, a pára és az erős szagok. Ezért is fontos, hogy mindig zárt tárolóba rakjuk, ahol ezek a káros hatások nem érhetik el őket. Illetve csakis kávébabokat tároljunk és csak annyit szabad le őrölni, amit fel is használunk a készítésekhöz, mert az őrlemény minősége percek alatt romlik. A babok frissességének egyik módja, ha az őrleményt felontjuk forró vízzel és megfigyeljük, hogy lép reakcióba a CO_2 a vízzel a főzet tetején. Egy állott és „régibb” kávébab esetén a reakció fakó és jellegtelen lesz.

3. A kávé a kis- és középvállalkozásokban

A következő fejezetben a témám a kávé szerepe a kis- és középvállalkozásokban, mivel a kávéfogyasztás-, és értékesítés nagy része ezekben az üzletekben történik meg a vendéglátás területén. A téma feldolgozása során kitérek arra, hogy hogyan tört be szép lassan a kávéházak kultúrája és a kávé hazánkba, mik voltak ezeknek a helyeknek kínálata, a valószínűsített elkészítési módja és hogy milyen feltételek mellett nyithatott meg, mint kávéház vagy kávékimerő. A vendégköréről is említést teszek mivel a 19.-20. század és a 21. századi kávézói között számos nagy változás történt. Ezek után bemutatom milyen üzletekben fordul elő leginkább Magyarországon és az ott fellelhető készítési módokat, kínálataikat és a szervírozáshoz használt eszközöket. Az üzletekben lévő kávéfőző gépeket és azoknak működését. A vendéglátás különböző típusain belül a kávé szerepéről, mivel nem mindenhol használják fel ugyan olyan mértékben, minőségben. Végezetül pedig megmutatom, hogy milyen különlegesebb üzletek találhatók az ország területén, ami épp kialakításával, kínálatával vagy akár személyzetével tudott valami újdonságot felmutatni.

3.1 Kávéházak megjelenése a hazai vendéglátásban

Kevesen tudják, hogy sokkal a Pilvax és a New York előtt is nyílt már kávéház Magyarországon. Már a török vámkönyvekben említést tettek arról is, hogy már a 16. század végén is érkeztek kávészállítmányok az országba mivel itt már működtek török kávézók a hódoltság idején. Valószínűleg erre vezethető vissza, hogy elterjedt a fogyasztása hazánkban és ennek okán kezdtek el kávéházakat és kávémérőket nyitni. Az első ilyen egy rác kereskedő, eredeti nevén Cavesieder Blasius(magyarosan Kávéfőző Balázs) nyitotta meg 1714. körül amikor is házat vásárolt Pesten. Ezt alátámasztani a pesti tanács feljegyzései alapján tudták, mivel 1729-ben a jegyzőkönyv említést tett 3 kávéház tulajdonos vitájáról. Kávéfőző Balázs és a német Franz Reschfellner panasz tett az olasz Francesco Bellieno-ra az alacsony árai miatt, amik negatívan befolyásolták az üzleteik bevételét. Ekkor még csak ők létesítettek ilyen üzleteket az országban, majd ezeknek a vendéglátóhelyeknek a száma 1852-ig nagyjából 68-ra ugrott. (Péter I. Z. 2013, p. 3)

1877-ben már közel 130 kávéház és kávémérő üzlet nyitott meg és alig 19 év alatt, vagyis 1896-ban már 591-et tartottak számon az ország területén. A 19. század végén és a 20. század első

éveiben nyitott több még ma is üzemelő kávézó. Ilyen volt a Hadik ami 1906-ban, a Centrál 1887-ben, a Royal 1896-ban és a Művész ami 1898-ban kezdte el fogadni vendégeit. A legnevezetesebbek közé tartozik a New York Kávéház, ami 1894-ben nyitotta meg kapuit és a mai napig megtartotta igényes és elegáns kialakítását, ami vendégül látta több híres költőket és írókat, mint Ady Endre, Tóth Árpád, Kosztolányi Dezső vagy Babits Mihály. Molnár Ferencnek annyira szívéhez nőtt ez a kávéház, hogy egy történet szerint a kávéház kulcsát a Dunába dobta, hogy az sose tudjon bezárni.

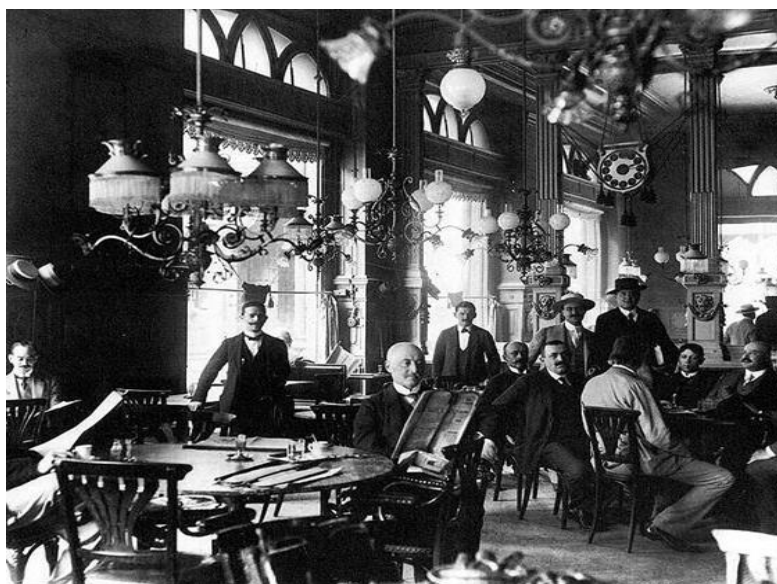
Különbséget kellett tenni a kávémérő üzletek és a kávéházak között, amik szigorú szabályokhoz voltak kötve mivel az utóbbinak sokkal több jogosultsága volt. Ami mindkét üzletre vonatkozott, hogy utcára nyíló, 150 négyzetméter területű és legalább 4 méter belmagasságú üzletnek kellett lennie. Ahol kizárólag kávé, teát, csokoládét az utóbbiakhoz szükséges italok, sütemények és az italmérési engedélyhez nem köthető alkoholos italokat árusíthattak. Ezen felül a kávéházaknak tartaniuk kellett legalább kettő tekeasztalt vagy biliárdasztalt, kártyajátékokra is lehetőséget kellett nyújtani, illetve itt az úgymond zajjal járó zenélés, dalolás és a késői zárás is megengedett volt. Ezzel szemben az utóbbiak a kávémérő üzletek számára tilos volt, szeszes italt egyáltalán nem árulhattak és este 11-kor zárniuk kellett, a nyitásra leg hamarabb hajnali 3-kor volt lehetőségük. (egykor.hu,2015)

Érdekesség még, hogy a kezdetekben, ezen üzletekben valódi kávéból nem főzhettek, hanem egyfajta pótkávé kínáltak a vendégeknek, amit akkor "surroat Kaffee"-ként neveztek, amit olcsóbban árultak ebből adódóan természetesen. Ezáltal egyértelművé vált, hogy a tehetősebb társadalmi réteg a kávéházakba járást választotta és a szegényebb réteg a kávémérőket látogatta sűrűbben.

A kávénak az elkészítési módját még nagyon kezdetleges formában tudták, erről feljegyzéseket nem is találni, ami leírná hogyan is készültek, de a legvalószínűbb előállítási formája egy francia módszer alapján lehetett. Vagyis a már megőrölt kávészemeket szárazon elkezdték a tűzhöz tenni, amikor az őrlemény elkezdett gőzölni, vízzel felöntötték és ázni hagyták. Ezt pedig nádmézzel és egy nagyon kevés mustár-porral ízesítették. Nemsokkal később már megjelentek az úgy nevezett Dubelloy kávéfőzők, amik lényegében abból álltak, hogy a kávé őrleményt forró vízzel öntötték le, amit már egy porcelán - esetleg ezüst - edénybe helyeztek el, amit nagyon apró lyukakkal láttak el, majd a lecsepegett első főzetet ismét felforralták és a kávéra öntötték. Így az elképzelhető egyik legtisztább kávé kaphatták meg a vendégek akkoriban. (Brilliant-Savarin, 1912:87)

Mivel ekkor még nem járhatott mindenki kávézni és a betérő társadalmi réteg is más volt, mint napjainkban és a törzsvendégek kezelése is egy magasabb szintet képviselt. A kávéházak

kiemelkedő szerepet nyújtottak a társadalom számára és amit nem is gondolnánk mai szemlélet alapján, hogy előkelő és kifinomult üzleteknek számítottak, ahol az emberek szabadidejüket tölthették. Állandó célállomása volt a költőknek, ügyészeknek, kereskedőknek, hivatalnokoknak és sok esetben törzsvendéggé is avansáltak hosszú, folyamatos ott-tartózkodásuk miatt. Itt beszéltek meg a politikai ügyeiket, írták költeményeiket, történeteiket vagy akár folytatták le üzleti megbeszéléseiket, de sokszor szórakozóhelyként is szolgált számukra. Kosztolányi Dezső még egy humoros időrendet is írt a vendégekorról. „*Van hivatalnok-idő (reggel héttől nyolcig, ügyvéd-idő (nyolctól fél tízig), orvos-idő (reggel fél tíztől fél tizenegyig), nyárspolgár-idő (féllegytől délután háromig), család-idő (délután négytől este hétig), szieszta-idő (este nyolctól tizenegyig), lump-idő (este tizenegytől éjjel kettőig), művész-idő (éjjel kettőtől fél négyig) és ügynök-idő(mindig).*” (Kosztolányi D., *A Hét*, 1914. március 15., p. 22-24)



ábra 1 - A Centrál kávéház a 20. században (hvg.hu/kultura/,2014)

A magyar kávézók kialakításai vetekedtek a nyugati társaikkal, minél nagyobb hangsúlyt fektettek arra, hogy megfelelő társalgási helyszínt nyújtsanak a betérő vendégeknek. Magas tükör falak, nagy márványozott kerekasztalok, drága szőnyegek, pazar megvilágítás, igényes és udvarias felszolgálók, akiket akkoriban még nemes egyszerűséggel kávépincérnek hívtak. A tágas tér és nagy belmagasság egyik oka lehetett, hogy a dohány zavaró füst áradata ne ragadjon meg az emberek között. Biliárdozásra, sakk játszmákra, kártyajátékokra is lehetőséget biztosítottak, de előfordult, hogy a ház titokban bordélyként is üzemelt. Ezen felül rengeteg folyóirat állt rendelkezésükre a fogyasztás során és ezek között külföldi és magyar lapokat is kínáltak, a New York Kávéház például közel 400 lapra fizetett elő a vendégei számára. Sok vendég nem engedhette meg azt a pompát, amit ezekben az üzletekben lehetőségük volt átélni

igy még több időt töltöttek a kávéház falai között. Az üzletek nagy gondot fordítottak törzsvendégeire, haláluk esetén fekete zászlót tűztek ki és még az is előfordult, hogy hozzátartozó hiányában a törzsvendég állandó márványozott asztalából készítettek sírkövet a kávéház költségére, de egy régi figyelmisségi szokás is volt például feljűk, hogy aki a használt pipáját ott hagyta, annak másnap alaposan áttisztítva nyűjtották át.

3.2 Napjaink kis- és közép vállalkozásai a kávé világában

Csak úgy, mint régen, a mai napig megőrizte státuszát, mint társasági színterek központja, ahol az emberek a rohanó hétköznapiok között egy levegő vételnyi időre meg persze egy csésze kávé mellett megállhatnak. Napjainkban már kiforrott és egyre nagyobb szerepet kapott a kávéfogyasztás. Szerves része lett az emberek számára valamilyen formában, mint például az ébredéshez szükséges energia, feltöltődés egy fárasztó nap után, egy ismerkedéshez szükséges program vagy a vizsga időszakban a leghasznosabb segítőtárs. Persze az embereknek az ízlése és az iránta való igénye is más, egyeseknél ez az otthoni kis kotyogóban elkészült kávé jelent, de vannak, akik képesek elmenni érte akár a város másik végébe, hogy megkapják azt a megszokott minőséget, ami az első fogyasztás után teljesen megfogta őket. Ezt az érzést elősegítette a kellemes, komfortos, olykor egyedi környezet, a baristák empatikus és barátságos természete és persze az egyre nagyobb minőséget képviselő kávék. A legfrissebb adatok szerint ez az egyik legnagyobb mennyiségben fogyasztott ital a világon. Hazánkban ráadásul egy átlag magyar emberhez évi 2,6 kg-nak megfelelő fogyasztást kapcsolnak, *(kávétréning jegyzetek, 2020)* így nem is csoda, hogy egyre többen fognak bele egy ilyen üzlet nyitásába, de ezzel együtt jár, hogy egyre több lesz a konkurencia a kávézók számára és az emberek igény az újdonságra.

Ma már követni se lehet, hogy milyen és mennyi lehet belőlük az országban. A túlnyomó részükben a régen megtalálható elegancia és művelt vendégkör szinte eltűnt. Ennek egyik lehetséges oka, hogy a társadalom és a gondolkodásmód is megváltozott és próbálták modernizálni az egyes helyeket, bár a már említett New York kávéház ezt a stílusát megőrizte, sőt már kiemelkedő minőségű fogásokat is kínál a betérők számára így megkérdőjelezhető a kávéház titulus. Megszokottá váltak és már majdnem minden sarkon találhatunk egyet, ami régen még ritkaságnak számított. Rengeteg típusú kávézó közül választhatunk, de az igazi kávé kedvelők körében egyre népszerűbbek a specialty kávézók, ahol már megjelenik az újhullámos generáció, vagyis a kávénak a legkiemelkedőbb formáját próbálják a vendégeknek kínálni, kiaknázni a benne rejlő lehetőségeket és ezért már a termelőktől való beszerzésnél figyelnek a minőségi szempontokra.

Ezek a helyeken egy megfelelően elkészített kávé össze sem hasonlítható az otthon lefőzöttékhez vagy akár jobb kategóriájú termékekhez, ezért is jellemző rájuk a magasabb árfekvés. Azt szokták mondani, hogy a minőséget meg kell fizetni akár csak egy jó bornál vagy egy michelin csillagos séf fogásánál.

Először is az általam is nagyra értékelt specialty kávézókra érdemes kitérnünk mivel, ha úgy vesszük ezek a kávézók elitjei. Miért is kiemelkedőek vagy mitől mások, mint a többi hagyományos üzletek? Először is itt a kínálat hiába tűnnek a megszokottnak, amint megkapjuk és belekortyolunk már realizáljuk, hogy ez más szintet képvisel. Ezekben az üzletekben a barista ténylegesen a szakértelmének csúcsát használja, ami nem abból áll, hogy megkérdezi „Az erősebb keverékből vagy a gyengébből készítem?” Próbálja megismertetni a fogyasztóval, hogy egy csésze nem csak a kesernyés, olykor testes ízt tudja nyújtani, hanem megmutatja a kávé „rejtett” ízjegyeit is, ami lehet akár gyümölcsös, csokoládés vagy akár fűszeres. Egy igazi barista nem is nézi nagy örömmel, ha a munkáját cukorral akarják édesíteni, ez olyan mintha egy michelin csillagos étteremben megsózzuk az adott fogást, ezért érdemes először megkóstolni mintsem rögtön a cukros tasakokhoz nyúlni. Ennek érdekében különösen nagy figyelmet fordítanak a kávé származási helyére és arra, hogy hogyan is pörkölik, mivel ez az egyik olyan sarkalatos pont, ahol a végtermék minősége visszafordíthatatlanul elrontható.

A baristák nagy része a világos pörkölést részesíti előnyben, vagyis az első reccsenés előtti és ahhoz közeli módozatokat alkalmazzák - mint a cinnamon, light roast és az american - mivel itt még megőrzi frissességét, aromáját és antioxidáns tartalma nagy részét is, ellenben az olaszos vagy francia pörköléssel szemben, amikor már a kávébab sokkal testesebb, keserű lesz és természetes aromáit szinte teljesen elveszíti. Nem is gondolnánk, de ezeken a helyeken a fenntarthatóságra is figyelmet fordítanak, így általában ők csakis Fair Trade vagy UTZ jelölésű kávékat használnak gazdasági tevékenységük során mellyel úgymond harcolnak a termelők kihasználása ellen. Ennek okán ezek a kávézók mellőzik, hogy egy konkrét céggel szerződjenek és az általuk pörkölt termékeiket forgalmazzák, ennek pozitívuma, hogy a kínálat szélesebb és természetesen csúcs minőségűek. Az itt dolgozók jobban koncentrálnak, hogy tökéletes munkát adjanak ki a kezeik közül, minthogy minél több vendéget tudjanak befogadni, ez akár az élmény és a minőség rovására is mehet. Az egyik leghíresebb ilyen specialty kávézó például az Espresso Embassy, Várady Tibor az újhullámos kávézók nagykövetének vezetésével és a kis befogadóképessége, illetve eldugottsága ellenére sok pozitív értékeléssel büszkélkedő Early Bird Coffee. Abban biztosak lehetünk, ha egy ilyen típusú üzletben segítenek az ízlésünknek legmegfelelőbbet nyújtani és olyan élménnyel gazdagítanak, amiket még máshol nem tapasztalhattunk.

Talán a legnépszerűbb és az egész világon ismert brand a Starbucks kávézó franchise. Ez az amerikai kávézólánc legelőször 2010-ben tört be Magyarországra, pontosabban a WestEnd City plázában, de azóta több üzlete is nyílt nem csak Budapesten hanem országszerte. Azóta töretlen, de lehet még akár növekvő is a népszerűsége és számos vállalkozó kihasználja a franchise rendszer adta lehetőségeket, hogy egy sajátot nyithasson. A Starbucks már majdnem védjegyeként is számítható a papír vagy műanyag poharára felírt vendég neve, amit még külön gesztusként egy mosolygós fejjel vagy szívecskével fűszereznek meg, a fiatalok körében ebből a szempontból is népszerűvé vált. Kevés ilyen erős háttérű márkát tudnánk felhozni, de talán a hazai képviselője és a későbbiekben versenytársa is lehet a Frei Tamás által megalkotott Café Frei kávézóláncolat. Az országon belül több ilyen üzlet található már, ami lenyűgöző kialakítással és igen széles kávé választékkal rendelkezik. Számos kontinens és ország nemzeti kávéitalait kóstolhatjuk meg, például egy kubai eszpresszót vagy ha izgalmasabbra vágyunk akár egy cseresznyés-licsis cappuccinóval is tudnak szolgálni. Ezekben az üzletekben a közös, hogy az úgynevezett rendszergazda feltételei teljesítésével nyithat meg ilyen üzletet az átvevő, ami magába foglalja az adott cég által meghatározott berendezést, kialakítást, alkalmazandó eszközöket, termékeket és gépeket, illetve a kínálatot. Ezt franchise üzleti együttműködési formának nevezzük. (franchisetanacsadas.hu,2020) Általában ezek nagyobb szabású beruházások lehetnek

Természetesen nem szabad megfeledkeznünk az éttermekről sem. Itt a funkciójuk másképp értelmezhető és a többi üzlethez képest sokkal szűkebb a kínálatuk mivel nem ez a fő termék, amit el kívánnak adni a fogyasztóknak. Az éttermek nagyobb figyelmet fordítanak arra, hogy a felszolgált fogások hibátlanok legyenek. Ami persze érthető mivel ezen alapul az üzlet, de mint mindent, így a kávé elhanyagolásával is el lehet érni ugyan azt az elégedetlenséget. Ennek egyik példája, hogy a Dining Guide 2018-as és 2019-es étterem tesztje során kiderült, hogy a magyar top éttermek se fektetnek elég nagy hangsúlyt a kávékínálatra. Ennek oka, hogy nem tartanak lépést a változott fogyasztói keresletre, vagyis nem elég széles a kínálat, amiből választhatnak. Az emberek egyre nyitottabbak, hogy újabb és speciálisabb változatokat fogyasszanak látogatásaik során és jobban belemerüljenek az ezekből származó gasztronómiai élményekbe. A hazai képviselők csak egy maréknyi része tudott az átlagosnál kicsit többet nyújtani ezen a téren. Pontosabban a TAMA Budapest, St. Andrea Restaurant, az Onyx és az Anyukám Mondta, amikről említést tettek. Ennek a változtatásnak a motiválására a Nespresso segítségével 2019-ben már kihirdették egy úgynevezett Az Év Éttermi Kávélapja Díjat, amit Széll Tamás és Szulló Szabina által vezetett Stand Étterem kapta. (diningguide.hu, 2019)

A cukrászdákban már nem ekkora jelentőségű a kávék szerepe, de ezt természetesen befolyásolhatja az minősége. Itt is megtalálhatóak az ismertebb fajták, mint a cappucino, americano, eszpresszó és a cafe latte, de ezekben az üzletekben már nem fordítanak akkora figyelmet, hogy ezen a téren szélesebb legyen a kínálat. Első sorban a cukrászati készítményekre helyeznek hangsúlyt mivel ez a gazdasági tevékenységük fő terméke és a kávé csak kiegészítésként, az iránta való igény miatt szerepel. Ettől függetlenül ezeken a helyeken előfordul az édesebb és a tejes kávék változatai, ami jobban illeszkedik a kínált süteményekhez és cukrászati készítményekhez. Ilyen például a melange, a bécsi kávé, különféle sziruppal édesített cafe latte-k vagy cappucino-k, frappék, jegeskávék.

Az alacsonyabb minőségű vendéglátóhelyeken pedig már a fogyasztói kávék fordulnak elő jobbra, ami jellegtelen, de az ismerősként ható kávék ízeit még mindig tudják produkálni. Ezek a kávék az üzlettel arányosan alacsony minőségűek és a választék is elenyésző. Nem figyelnek rá, hogy hasonló terméket adjanak a fogyasztóknak. Ennek oka lehet, hogy nincs rá olyan igény vagy pedig egy magasabb kategóriájú alapanyag és gép befektetése nem térül meg a vendégkörtől. Ezeket több helyeken alacsonyabb teljesítményű automata kávégépekkel, kávéfőzőkkel készítik el.

3.3 Felhasználás, készítéshez alkalmazott eszközök és gépek

A kávébabok felhasználása a különböző változatú forró italok elkészítéséhez kapcsolják sok esetben, de előfordul, hogy igazán egyedi és speciális koktélok készítésénél is közkedvelt alapanyag. Ilyen például a Grand Coffee is, amihez nincs másra szükségünk csak Grand Marnier likőrre, barna cukorszirupra, tejszínre és egy adag lehűtött eszpresszóra. Így egy egészen érdekes ízvilágú italt kapunk. Viszont, ha el akarunk vonatkoztatni az italoktól akkor a cukrászdákra térhetünk még ki. Sok ilyen cukrászati termék készítésénél használják, gondoljunk csak a tiramisura-ra ha csak egy szokásos példát akarunk felhozni, de megannyi süteménynél használják fel ízesítésre, töltelökként vagy tésztája elkészítéséhez. Illetve egyes édességek vagy ételek díszítésére is alkalmas a konyha számára, de előfordulhat egy olyan alkalmazása amikor a pörkölt kávébabokat csokoládéval vonják be, ezzel is egy ízletes édességet készítve. Egy érdekes tulajdonsága, hogy a kávézacc a hűtőben elhelyezve szagtalanítja a hűtő teret, mert mikromolekulái képesek szaganyagok megkötésére. Ezen kívül még megannyi módon, háztartáson belül és más iparágban is alkalmas alapanyag, de mivel a projektünk a vendéglátás területét érinti így ezekre nem térek ki.

Ma már tudjuk, hogy a tökéletes kávé elkészítéséhez nem elég a megfelelő gép és hozzá egy drága kávékeverék alapanyagának. Ahogy többször is említettem a pörkölés mód attól függ, hogy milyen végterméket kívánunk elérni, milyen keresletet célzunk meg. Ha filter kávé kívánunk készíteni, ami lágy és aromákkal teli akkor a legjobb választás a világos pörköléses változatok, ha pedig egy erős, intenzív eszpresszót akkor pedig az olaszos pörkölés dukál a kávébabhoz. Másik részlete, ami még jobban fokozhatja az ízeket, ha tisztított vizet használunk hozzá, ami megfelelő ásványianyag tartalommal, pH értékkel és tisztasággal rendelkezik. Ezt sok vállalkozás nem veszi figyelembe pedig ez is része annak, hogy emelje az élvezeti értékét a kávéknak. Ha mindez rendelkezésünkre áll akkor már csak a készítési technikát és eszközöket kell alkalmaznunk, hogy egy igazán ízletes kávé téhessünk le az asztalra.

A következőkben a vendéglátóhelyeken található gépeket és a főzéshez szükséges eszközöket mutatom be és használatukat. Évszázadokkal visszább tekinthetünk, hogy hogyan is készültek el egyes esetekben. A legismertebb és talán a legősibb, az arabok által alkalmazott módszer. Ekkor még egy rézedényt használtak, amibe a mozsárba őrölt kávébabokat háromszori forralás után itták meg, amint leülepedett az aljára az őrlemény a főzés után. Beszélhetünk a filteres kávé ősről is, amikor egy textildarabra halmozták a kávé, ezt pedig forró vízzel leöntötték majd megvárták, hogy teljesen lecsepegjen. (*bien.hu/egeszseg-es-életmod, 2019*) Ezen kívül az infúziós módszer is igen elterjedt volt, amikor a kávébabokat ugyancsak egy textildarabra hajtogatták és - akár egy filtert - ezt forró vízben áztatták.

A vendéglátásban leggyakrabban előforduló kávékészítők és gépek sokasága már előfordul a háztartásokban is mivel könnyen hozzájutnak az emberek és különösebb szakértelem nem kell a használatukhoz, de vannak, amelyeknél apró részletekben rejlik a varázs. Úgy gondolom érdemes bemutatni az üzletekben alkalmazott kávé készítőket, gépeket és ezek működését.

3.3.1 A kávékészítés alternatív eszközei

French press: A klasszikus eszközökhöz sorolhatnánk a sokak által kedvelt french press-t. Elég egyszerű és könnyen alkalmazható. Másik nevén cafetière egy dugattyús kávéfőző, mellyel olyan kávé tudunk készíteni, ami megőrzi a kiengedett olajokat és finom szemcséket, ezzel kiváló textúrát ad a készített italnak. Nem kell mást tenni, mint a közepesre őrölt szemeket az elő melegített üveg kannába tesszük, majd egy nagyból 90-94 fokos vizet öntünk rá. Ezután a dugattyú és a vele összekötött lyukacsos szűrő segítségével áttoljuk a főzetet, hogy a durva

szemcséket lent tartjuk, majd két percig állni hagyjuk, hogy a finomabb szemek is leüljenek az aljára. Reggeli kávéfogyasztásnál elég népszerű mivel nem túl erős és magasabb a koffeintartalma, ha megfelelő arányban keverjük az alapanyagokat. Ha úgy érezzük az íze már nem olyan erőteljes akkor ugyan úgy a dugattyú segítségével át tudjuk „kavarni” a kávé.



ábra 2 - Cold brewer kávécsapegetők
(pinterest.ca,2019)

Cold Brewer: A kávé készítésnek ez egy elég szokatlan és egyedi fajtája. Mondhatni egy kakukktojás a többi eszköz között. Itt ugyanis a folyamat közben nem érintkezik magas hővel, a használt víz is legfeljebb szobahőmérsékletű. Ez a szerkezet három edényből és egy csepegtető szelepből áll. A felső edényben található víz rácsatlakozik a szelepre és ezen keresztül fog eljutni a középső edénybe, aminek az alján egy szűrő van elhelyezve. Majd ebből a legalsó edénybe fog a késztermék jutni. Az eredménye pedig egy nagyon alacsony savtartalmú és édes ízvilágú kávé lesz, amit a kíváncsi, újdonságot kedvelő vendégek nagy szeretettel fogyasztanak. Viszont mivel nem érintkezik hőhatással így bizonyos aromákat nem

nyerünk ki vele. A hátránya a Cold Brew-nek, hogy akár - a készítendő mennyiségtől függően – 8-10 órába is telhet mire le csöpög a fogyasztható mennyiség, ezért az üzletek ezt nagyobb adagoként és előre elkészítik, hogy a vendégek számára már elérhető legyen amint belépnek. Az így készített kávékat akár a My Little Melbourne-be vagy a Cafe Frei-be is megtalálhatjuk, ha egy lágyabb ízvilágot szeretnénk megtapasztalni.

Aeropress: Ez az egyik legfiatalabb módszer a készítéshez, mivel csak 2005-ben Alan Adler közreműködésével jelent meg a piacon. Hasonló módon működik, mint a french press azzal a kivétellel, hogy több részre bontható. Ennek részei a dugattyú, egy henger, amibe az őrleményt és a forró vizet helyezzük és a szűrősapka, amit a csészére vagy bögrére rakunk, amibe az elkészült kávé kerül. A hengerbe öntött őrlött kávé és víz együttesét a dugattyúval nyomjuk át a szűrősapkán, de a french pressel ellentétben itt el tudjuk dönteni, hogy filter kávé akarunk készíteni vagy egy erősebb, koncentráltabb főzetet. Vendéglátó üzletekben még nem igazán elterjedt eszköz, de egyes helyeken már megtalálható és nagy szeretettel alkalmazzák, mint egy alternatív filterkávé készítő módszer.



ábra 3 – Hario V60 dripper főzés közben
(perkoffee.co)

Hario V60 Dripper: Ez már a specialty kávézók egyre népszerűbb eszköze és a baristák körében is mivel egyre több kiaknázatlan tulajdonságot látnak meg benne. Már megjelentek olyan változatai -a french press-hez hasonlóan-, amivel nem szükséges nagyobb adagokat elkészíteni így azokat nem kell termoszba vagy hasonló tárolóba tenni, hogy megőrizze hőmérsékletét és frissességét. Ha valakinek említjük a filteres kávéfőzőket valószínűleg a háztartásokban használatos gépekre gondol vagy akár a klasszikus amerikai filmekbe látott kancsóra, amivel a pincérnők asztalról asztalra

jártak tölteni a vendégek csészéjébe, de itt most nem ezekről van szó. Már versenyek is rendezésre kerülnek, hogy ezen módszer alkalmazóinak legjobbját találják meg. A filteres kávé készítőhöz fontos egy megfelelő szemcseméretű őrlemény, hozzá 90-94 fokos tisztított víz, amit a papír szűrő szélétől kezdve körkörösén haladva a közepe felé haladva öntünk, hogy a forró víz minél nagyobb felületet érjen és egyenletesen oldódjon ki a kávé. Ez pedig egy csészébe vagy kancsóba fog kioldódni. Ezekhez már gyakran használatos az úgynevezett dripper amivel még jobban tudjuk befolyásolni az őrlemény áztatását. Savasabb ízvilág jellemzi az ezekből készült kávékat, de a készítés során és persze a felhasznált alapanyagok által befolyásolni tudjuk az ízek, aromák kialakulását. Ez a fajta módszer egyre nagyobb népszerűséget élvez manapság. (kavekorzo.hu, 2010)

3.3.2 Kávégépek:

Eszpresszógépek: A leggyakrabban használt és minden valamire való vendéglátóhely számára alap felszerelésnek számít, ahol kávéval is foglalkoznak. Már csak abból a szempontból is, hogy a legtöbb klasszikus kávéknak és az újdonságoknak is, ezáltal készített eszpresszó az alapja és a legjobb minőségű tejszabot a rajta található gőzölőkar segítségével lehet elkészíteni. Ez volt az az eszköz, ami által elkezdődött a kávékultúra fejlődése. 1901-ben Alonso Bezzera készítette az első ilyen gépet, ami még csak 1 bar nyomásra volt képes, majd hosszú évek elteltével 1961-ben tökéletesítették, ez a Faema E61 nevet viselte. (kávé tréning jegyzet, 2020) Kezdetben ezeket rugós karral működtették, majd ezt felváltotta az automata változat, aminél

a kávé bekészítése után csak egy gombot kell megnyomnunk. Az eszpresszógépek lényege, hogy az őrleményt a szűrőkarba található szűrőbe tesszük, majd a tömörítővel "kávépogácsává" nyomjuk, hogy minél egyenletesebben tudja érni a víz. Ezután a már megszokott 90-95 fokos forró vízzel - amit a gépben található fűtőtestek melegítenek fel - 9 barnyi nyomással átpréseli az őrleményen. Általában ezek a gépek espresso és dupla presszó készítésére alkalmasak. Hasznos az előbb említett tejjab készítés során és a benne található bojlereknek köszönhetően a gép tetején elhelyezett csészéket is melegen tartja.

Automata kávéfőzők: Ezek a kávéfőzők igen hasznosnak bizonyultak a vendéglátás területén. Kényelmesek, gyorsak és a megfelelő ital kiválasztásával csak egy gombot kell megnyomnunk. Ezután a gép már elintézi a darálást, a tömítést, a forró víz átpréselését, illetve a zacc ürítését is. Manapság már készítenek olyan minőségű italokat lehet vele készíteni akár csak egy barista. Előnye, hogy befolyásolni tudjuk benne a nyomást, az őrlés módját. Mivel beléjük van építve a kávéőrölő így biztosak lehetünk benne, hogy mindig friss az ital, amit kapunk, illetve általában ezekhez tartozik vagy egy belső, vagy egy külső kávétartály, amivel megfelelő tejjabot is készíthetünk egy cappuccino-hoz is. Hátránya, hogy a kávébab fajtákat nem tudunk cserélni csak úgy mivel nagy mennyiségeket öntünk a gépbe. A tejjabok, tömlők és fűvókák rendszeres karbantartása is fontos attól függetlenül, hogy tisztítója van a gépünknek. Vendéglátásban nagyobb forgalom esetén hasznos, hogy időt tudjunk spórolni és minőségi itallal tudjunk szolgálni. (tchibo.hu/kavefozok-osszehasonlitasa, 2020)

Digitális kávéőrölő: Minél nagyobb a forgalom annál szükségesebb, hogy minél gyorsabban kell őrölt kávé elállítanunk. A kézi őrölők ilyenkor teljesen haszontalanok mivel vagy a karunk fog teljesen csődöt mondani vagy nem tudunk lépést tartani a rendelésekkel. Ezért természetesen ez is fontos eszköz egy barista számára, hogy megkönnyítse a saját dolgát és befolyásolni tudja a szemcsék nagyságát. A mai ilyen automata őrölőket már beállíthatjuk, hogy hány gramm kávé daráljon le és hogy az őrleményt a karba megfelelően engedje. Szerepének jelentőségé függ attól, hogy milyen géppel vagy kávékészítővel foglalkozunk és hogy több fajta kávébabokat kívánunk e főzni.

Batch Brewer: Először elég idegennek hangozhat ez a név, de ha úgy utalok rá, mint a régi amerikai filmekben már ismert kanocsós kávégép akkor mindenkinek rögtön ismerős lesz. Több adagos filterkávé készítő, ami a nagyobb forgalmú vendéglátóhelyek számára előnyös. Könnyen használható és tisztítható mivel a zaccot is az egyszer használatos papírfilterrel eltávolíthatjuk. Érdemes ezt a lefőzött kávé nagyobb adag esetén termoszkba engedni, hogy megtartsa a hőmérsékletet. Manapság már létezik olyan modell is ami akár 600-700 csészényit is képes elkészíteni.

Kapszulás kávéfőzők: Számomra a legkevésbé értékelt, de a vendéglátásban annál hasznosabbnak bizonyuló gép. Talán a legegyszerűbb, amivel kávé tudunk előállítani és a hozzá kapható kapszulás kávék választéka is igen széles. Csak az arra kialakított helyre be kell tennünk a kapszulát és egy gombnyomás után az előre felmelegített vizet nyomás alatt átpréseli rajta. Mivel ezek vákuum zárásúak, így a benne található kávé friss marad a készítésig. Minimális hulladékot termel és kifejezetten halkán üzemelő eszközök, ami megfelelő területen nagyon hasznos. Egyes ilyen gépek pedig már tejtartállyal is rendelkeznek így a tejes italok elkészítése se jelent problémát neki. Sokoldalú gép és elegáns kialakítással rendelkező típusokkal is találkozhatunk, mint például a Nespresso termékei. Kávézóknak, éttermeknek nem gyakran előforduló gép, de sarki presszóknak, büféknél és reggelizőkben is használják gyorsasága és egyszerűsége miatt.

3.4 Üzletek kínálata és felszolgálási formák

A kínálat az üzletekben a gazdasági tevékenységekhez igazodik. Minden esetben más szélességi spektrumú és minőségű. Példának okáért egy sarki presszóba nem fognak olyan minőségű és olyan mélységű kínálatot felmutatni, mint egy kávézóban. Vagy nem engedheti meg azokat a termékeket és berendezéseket vagy nem ebből származik a profitjuk nagy része ezért nem érzék szükségességet bővíteni. Másik eset amikor egy cukrászdát és egy specialty kávézót hasonlítunk össze. A cukrászdák fő termékei a sütemények, fagyaltok és egyéb édesipari termékek. Az igaz, hogy náluk már megjelennek a klasszikus italok, mint a café latte, eszpresszó, cappuccino és még sorolhatnám, de ezek az termékek mellé tartott igény. Ha megnézzük a betérő vendégeket valószínűleg minden második ember a rendelése mellé kér valamilyen fajta kávé. Ha pedig ezek a helyek még külön kínálnak szinte már édességnek mondható italt, mint a frappé akkor már az önmagában is egy vonzat.

Az éttermeknek és reggelizőknek a célja, hogy az étkezések végén, ritkább esetben közben, hogy a kávé megfelelő befejezés legyen egy kiadós menüsor zárásaként és kifejtse az emésztésre a jótékony hatását. Ezért a kínálat szélessége itt se a legterjedelmesebb, de sokkal inkább érdekük, hogy a kávé megfeleljen, mint minőségi szempontból, mind felszolgálási szempontból is. Ezért a magasabb kategóriájú éttermekben, mint például a Stand, a kávé mellé egy petite four válogatást ad a kávék mellé, hogy minél látványosabb és minőségi hatást keltsen. A kávézóban és a kávézóknak pedig a választék szélessége már csak attól függ, hogy mekkora a kapacitása és mennyire használják ki a vendégek ezt. Ezeknek a

vendéglátóhelyeknek a kávé a fő terméke ezért kínálják a lehető legmagasabb színvonalat és itt található a legszélesebb választékot is. A klasszikusoktól kezdve, az egzotikus, az alkoholos kombinációk, a jeges frissítők kávéig temérdek lehetőség van. Vannak olyan üzletek, ahol egy adott területre specializálódott használnak és ezeknek a kávébaboknak különböző pörkölési formáit értékesítik a kívánt italban. Vannak pedig olyanok, ahol inkább a nemzetek kávéit kínálják fel az eredeti valójában és ahhoz méltóan szolgálják fel.

Az alábbiakban megpróbáltam a lehetőleg legjobban összefoglalni a hazai vendéglátásban megjelenő kínálatot. Mégpedig ezeket csoportosítottam a klasszikus, az alkoholos, a jéggel készített kávéitalokra, amik általában a vendéglátóhelyek kínálatát szokták képezni.

Az első és a legtagabb csoport a klasszikus kávék, amikbe beletartozik az eszpresszó, a lungo, a risretto, a cappuccino, a café latte, a flat white és az americano csak, hogy a legismertebbeket említsem. Mindegyiknek az alapja egy eszpresszó, kivéve a lungo és a risretto esetében. Ezeket valószínűleg bárhol megtaláljuk. Vannak olyan esetek amikor a cappuccino-t és a flat white-t össze keverik, amiben nem is tévednek nagyot. Mivel mindkettőt porcelán csészébe szolgáljuk fel és mindkét esetben tejjel készül. Viszont a flat white rendelkezett eredetileg kidolgozott latte art-al, erősebb kávézzel rendelkezik mivel itt 50 ml eszpresszót használunk a készítésnél amíg a cappuccino-nál csak 25 ml-ert. Viszont a cappuccino esetében is alkalmaznak már ilyen tejhab művészetet szóval e két ital szinte egybeolvadt. A café latte az egyetlen, amit hagyományosan üvegpohárba szolgálnak fel ezen italok közül, hogy szépen kivehető legyen a kávé és a tej rétegződése. Viszont mindegyikre igaz, hogy az úrtartalomhoz illő kanállal, csészealátéttel, és hozzá egy keksszel, sütivel vagy magasabb kategóriás éttermeknél petite four-ral szolgáljuk fel. Amelyik italok meg nem tartalmaznak tejet, azokhoz még egy 1 dl-t vizet is kínálunk a kávé szájíz megszüntetéséhez.

Az első alkoholos kávékat először 1942-ben kínálták amikor is egy vesztes repülőgép utasait akarták átmelegíteni és megnyugtatni. Ezeknek a kávéknak az egyik legismertebb itala az ír kávé, ami egyszerűen egy eszpresszóból és ír whiskeyből áll, a tetején egy kevés felvert tejszínnel. Ezt kifejezetten ír kávé pohárba szolgáljuk fel. Ennek egy olasz változata a corretto alla grappa³ amikor whiskey helyett grappa-t ontunk az eszpresszóhoz és elhagyjuk a tejszínt. Ezt a változatot pedig csészébe készítjük. A Pécsi Kávé nevezetű kávézóban pedig egy Bendék Tamás receptjét is van lehetőség megkóstolni, az úgynevezett Chill Coffee Tea-t, amivel megnyerte a Coffee in Good Spirits⁴ bajnokságot. Ebben többek között találunk az eszpresszón

³ Grappa: Az olaszok által készített törkölypárlat, ami minimum 37.5%, de átlagosan 40-46% alkoholtartalmúak.

⁴ Az SCA által szervezett bajnokságok egyik ága, ahol kifejezetten alkoholos kávé különlegességek készítését értékelik.

kívül Tanqueray Rangpur lime gin-t, Mount Gay Eclipse barna rumot és birskörte pálinkát is. Ezekhez a típusú kávéhoz általában se tejet, se édesítőszeret nem kínálunk kivéve, ha a vendég kéri.

A forró, nyári napok közkedvelt kávé italaivá váltak a jegeskávé változatok és a frappék. A különbség a két típus között, hogy amíg a jegeskávéba jégkockákat tesznek addig a frappénál össze turmixolják a tejet, a kávé és a jég kockákat, ezáltal egy kimondottan hűsítő elegyet kapunk. Viszont ezek már inkább tekinthetők egyfajta folyékony desszertként a hozzá tett fagylalt, tejszínhab, alkalmazott édesítő szirupok miatt, mintsem kávénak. A kávé természetes íze és aromái szinte teljesen elvesznek főleg, hogy egy alpból lehűtött italról beszélünk. Ezeket jegeskávé változatokat nagy üvegpohárba vagy coupettebe készítjük és a csésze és a pohár talpa közé egy papírszalvétát rakunk a pohár oldalán kicsapódó cseppek miatt. Hozzá hosszú nyelű kanállal és szívószállal szolgáljuk fel.

4. A kávé felhasználása a Sofitel Budapest Chain Bridge-ben

A gyakorlati helyemként is választott szállodában a kávé megannyi területen használják és nem is kis jelentőséggel bír. Mind a reggelinél, s mind a bárba alkalmazott kávék mások szervírozás szempontjából, illetve kávébabok fajtája is különböző. A következőkben bemutatom a Sofitel szálloda különböző részlegein a kávé felhasználását, annak szervírozását és a különböző hozzá kapcsolódó standard-eket, ami tökéletesen illik egy öt csillagos szálloda szintjéhez. Ismertetem a beszállító cég és a hotel kapcsolatát a követelményekkel, a szolgáltatott kávégépekkel kapcsolatban, ami alapján létre jöhetett az együttműködés. Bemutatom az egyes részlegeken alkalmazott kávé gépeket és a felszolgálasuk menetét, illetve, hogy milyen típusú italokból áll a kínálatuk.

4.1 A szálloda történetének rövid bemutatása

A Sofitel Budapest Chain Bridge tagja az Accor csoportnak és ezen csoportnak is az előkelő, luxus kategóriájú szállodái közé tartozik. Az Accor szálloda láncolat közel 120 Sofitel szállodát tart számon szerte a világon. Jelen vannak Bangkokban, New Yorkban, Párizsban, Londonban és Buenos Airesben. Minden Sofitel-be közös, hogy a francia életérzést, kifinomultságot összeolvasszák a helyi kultúrával és művészettel, attól függetlenül, hogy hol helyezkednek el. Ez az egyik legjellemzőbb védjegye az egész láncolatnak és ez is egy szempont, amivel kitűnik versenytársai ideológiája közül.

A hotel története évtizedekre nyúlik vissza, egész pontosan 1945 előttig amikor a Lloyd biztosító társaság épülete állt ott. A háború során súlyos károkat szenvedett, ami miatt a Lloyd palotát teljesen lebontották és egészen az 1970-es évekig üresen állt a telek amíg a Malév megvásárolta telket szállodaépítés céljára, ezért partnerének választotta a Pannónia Szálloda és Vendéglátó vállalatot. Csak később 1982-ben nyílt meg a tervezett hotel, amely a Atrium Hayett Budapest Szálloda nevet viselte.

Később az Accor csoport megvásárolja a Pannónia Szálloda és Vendéglátó Vállalat részvényeinek az 51%, majd nem sokkal ezt követően a Malév is eladja 50% rész tulajdonát. Ezzel 2003. június 30-án megszűnik az együttműködés a Hyatt szállodalánccal és márkaváltás

következik be, mint Sofitel Atrium Budapest szálloda. A mai nevét viszont csak a 3. névváltásnál kapta meg 2009. április 01.-én.

A Sofitel Budapest Chain Bridge megőrizte régen megkapott kategóriáját, mint 5 csillagos luxus szálloda. Hozzá tartozik 8 lakószint, amin közel 357 szoba áll a vendégek rendelkezésére. Ebből pedig 28 lakosztály, 3 elnöki lakosztály és 2 mozgássérült szoba. Konferenciák, megbeszélések és különféle üzleti vagy magánjellegű rendezvényekre is számos lehetőséget és termet kínál. A legnagyobb a Bálterem, amibe akár 360 fő is ültethető, de 13 különálló kisebb terem is rendelkezésre állnak, változó befogadóképességgel. Az F&B részleghez tartozik ezenfelül még a hotel saját étterme és bárja a Paris Budapest Bar & Restaurant, a reggeliztetésért felelős Terasse Étterem, illetve az Executive emeleten a Sofitel Club ami a legfelső emeleten helyezkedik, gyönyörű kilátással.

4.2 A Sofitel beszállító partnere a Julius Meinl Coffee

A Sofitel szállodába felhasznált kávék minőségéért és beszállításáról az egész világon már ismert Julius Meinl Hungary Kft. az illetékes partner. Ez a cég számos sikerrel büszkélkedhet és megjelenése -amikor még csak egy kávéházként üzemelt- nagyban hozzásegítette a bécsi kávéházi kultúra kialakulását, 2008-ban pedig az Európai futball bajnokságra megépítette a világ legnagyobb kávéházát. Termékei és kávékészítéshez szükséges eszközei már jelen vannak a nemzetközi piacon. Olyan országokba is eljutott már, mint az USA, számos ázsiai és európai országba. Ezzel is jelezve, hogy magas minőségű cégről van szó. (meinlcoffee.com/hu/toertenet/, 2020)

Nagy figyelmet fordítva a kávéira, saját minőség-ellenőrzési rendszert alakított ki az ellátási lánc minden részére a termelőtől a fogyasztóig. Sőt, közvetlen kapcsolatban állnak a termelőkkel, hogy csakis kitűnő kávébabok kerüljenek pörkölő üzemekbe. A megfelelő babok kiválasztásánál szempont a régió, az ott lévő páratartalom, a kávécseresznye érettsége és hogy milyen magasságban teremnek. Ezek után a bécsi és az olasz vicenzai pörkölőben az eljárások közben és után is szigorú ellenőrzéseken megy keresztül, még hozzá minden egyes kávészem, hogy az értékelésnél a legjobb minősítést kapják. (meinlcoffee.com/hu/kave, 2020)

A Julius Meinl kézműves pörkölésű kávékat szolgáltat a Sofitel számára, ami a legjobb kategóriájú termékeknél alkalmazzák. Ezek több természetes aromát és illóanyagot tartalmaznak – attól függően mikor állítják meg a pörkölőt -, elő jönnek a savas és gyümölcsös

ízjegyek. Ezek az alapanyagok nagy részben vagy csaknem teljesen arabica kávébabok vagy magas minőségű robusta. Ellenben a nagyüzemi pörköléssel, ami rövidebb ideig teszi ezt és jellemző rá a túl pörkölés és a gyengébb minőségű alapanyagok.

A kiváló kávéik mellett a cég biztosít a Sofitel szálloda számára különféle típusú gépeket, amiket a hasznosságának és kihasználhatóságának szempontjai alapján a megfelelő részeken helyeznek el és bemutatják használatukat. Ezekre a gépekre természetesen garanciát és szervizeléses szolgáltatásokat is biztosítanak, hogy megőrizzék a jó kapcsolatot a szállodával. Egy felmerülő probléma esetén a szerelőt minél hamarabb a helyszínre rendelik, hogy ne okozzon gondot a reggeli vagy éppen az étterem működésében és ne termeljen negatív visszajelzéseket a vendégektől.

A Julius Meinl persze további segítséget nyújt az F&B részlegben alkalmazott személyzetnek, mind a gépek használata, mind a kávékultúra és annak fejlődésének terén. Ennek érdekében negyed évente a cég nagykövete úgynevezett kávétréningeket tart, amelyben ismerteti a kávé történetét, a kávéitalok szakszerű és megfelelő elkészítését, szempontjait. Ezekon kívül bemutatja a gépek helyes használatát, termékeinek fő jellemzőit, hogy az értékesítés során a felszolgálók, jobban fel tudják világosítani a vendéget a kínált italról vagy esetleg ösztönözze őket a fogyasztásra. Ezekre azért van szükség, mert a kávézási szokások, kultúra a mai napig fejlődnek. Újdonságok jelennek meg a piacon és változnak a fogyasztók igényei a kávé terén.

Ezzel segítik, hogy jobb eredményt produkáljon a szálloda a vendégek igényei felé, illetve ez abból a szempontból is fontos, hogy ne szenvedjen csorbát a Meinl brand hírneve. Tehát a szálloda és a cég közös célja, hogy népszerűsítse a kínált kávékat a vendégek felé és maximalizálják az elégedettségi mutatókat. Cserébe a Sofitel folyamatosan és csakis a cég által értékesített pörkölt kávébabjait fogja használni kizárólag és felvásárolja a megállapodott mennyiséget adott időközönként, illetve, ha teheti többet is, persze ehhez számos szempontot figyelembe kell venni.

4.3 Felhasználási területek a szállodán belül

A szálloda számos részén leginkább ital formájában kínálják a kávé. Ilyen területek a room service, a bankett részlegen, a Club Sofitelben a reggeliztetéseknél, vagyis a Terasse étteremnél és persze a hotel saját étterménél a Paris & Budapest Restaurant-nál. Ezért is különbözik valamelyest a kínált kávé vagy annak szerepe a vendégek számára. Bátran kijelenthetem, hogy mégis a reggeliztetéseknél és a bankett részlegen van kulcsfontosságú, meghatározó szerepe.

Ez logikusnak is tűnhet mivel a vendégek és persze a legtöbb ember reggeli mozgatórugója egy erős fekete, ami megadja a lendületet a naphoz. A reggeliben ennek ezért fontos szerepe van, hogy megfelelő formában, mennyiségben és minőségben jusson el a vendéghez. Mivel a vendégek nagyjából 80%-a külföldi állampolgár így ezen a téren is fel kellett készülnie a személyzetnek, hogy minél változatosabb és szélesebb kínálattal rendelkezzenek. Különösen nagy a szerepe az olasz, spanyol és francia vendégek számára, akiknek külön, szilárd kultúrája van ezen a téren. Nem is beszélve azokról az üzleti ügyben érkezett turistákról, akik késő estig dolgoztak, vagy a pilótákról, akik előtt hosszabb út áll, mint amennyit tudtak aludni. A szálloda vendégeinek kávéfogyasztása óriási része a reggeliztetésnél összpontosul.

A Club Sofitel-ben is szintén folyik reggeliztetés felár ellenében, ahol a vendégek különlegesen gondosan elkészített kávéját egy gyönyörű kilátással koronázhatja meg a Dunára. Ez a privát részleg alapvetően a nyugodt és hangulatos atmoszférát hivatott a itt szálló emberek számára nyújtani. A magas felár miatt az itt használt kávébabok kifejezetten magas minőségűek, csaknem a legjobbak, amit a Julius Meinl kínálni tud. Mivel az executive emeletről beszélünk így mondanom se kell, hogy mekkora odafigyelést igényel, hogy a kiadós kontinentális reggelit, egy tökéletes kávéval tudja zárni a vendég a kívánt formában.

A második jelentősebb kávéfelhasználási terület a szállodában a bankett részlegen szervezett különböző konferenciák, kávé szünetek, amikből általában a legtöbb fordul elő. A nem túl ritka 200-300 fős eseményeknél is rengeteg kávéfogyasztásról beszélhetünk, amikkel lépést kell tartani, hogy teljes elégedettséget érjünk el a vendégek korében és akár megnyerjük őket, hogy a következő programjukat is nálunk töltsék. Vannak pedig erre összpontosított kérések, amikor kora reggel kezdődő megbeszélések előtt sajnos nem volt esélyük meginni a napi lendület adó eszpresszót, ezért a vendéget különösen rosszul érinti, ha szünetük közben nem fogja a kávépályán várni az itala. Minimális mennyiségben ugyan, de a büfé vacsorák/ebédek során is

felhasználják a kávé a cukrászat a sütemények ízesítésére esetlegesen a díszítésére. Ez már csak a rendelt desszertek típusától függ. A reggeliztetések után a másik legnagyobb kávéfogyasztást itt könyvelhetjük el, de ezt akár befolyásolhatja a nyáron óriási áradattal rendezvény rendelések.

Az étteremnél a kávénak a felhasználása nem mérhető az előző két fő részleg fogyasztásához, de itt már sokkal fontosabb szempont, hogy jobb minőségben készüljenek az italok. Sokkal több figyelmet szánnak a szervírozásra. Egyedül itt található a szállodán belül eszpresszógépet vagyis a hagyományos kávéitalokat is itt tudják megkapni a vendégek.

Vannak olyan esetek is amikor a vendégek külön kérik, hogy teremtsenek kávézási lehetőséget a lakosztályán az érkezésekor, hogy ne kelljen érte lemennie az étterembe vagy telefonálnia a room service-nek. Ilyenkor a szobákba egy kisebb típusú, nespresso kapszulás kávégépet helyeznek el és különféle kávé kapszulákat mellé, hogy kedvére tudjon válogatni a bentlakó. Ez persze ugyan úgy a room service feladata és a kapszulák pótlása is kérés esetén.

4.4 Kínálat és elkészítési és felszolgálati módok

A Sofitel szállodában a kínálat a hagyományos és klasszikus kávékon alapszik csak prémium kategóriás alapanyagokkal. A klasszikus kávéitalok alatt a ristretto-t, az espresso-t, lungo-t, doppio-t, americano-t, café latte-t, café au lait-ot, melange-ot és persze a cappuccino-t értem. Természetesen az említett kávétréningek hatására a felszolgálók már gyorsan tudnak reagálni, ha egy kávé különlegességet rendelnének a vendégek.

A rendezvények esetében viszont ez a kör le szűkül mivel ezen a részlegen a felszolgálók automata gépeket helyeznek el a kávépályákon, ahol a vendég saját maga választja ki és „készíti” el az italát, vagyis itt önkiszolgáló rendszer működik a gördülékenyebb folyamatok segítésére. Az itt használt gépek közül is kétfélét helyezhetnek el. Nagyobb létszám esetén automata kávégépek kerülnek a pályákra, hogy mindenki elfogadott időn belül el meg tudja kapni a kávéját. Viszont ilyenkor a kínálat csak eszpresszóból, americanoból, cappucinoból, doppioiból áll. Mivel a komplexebb italok készítésére, mint egy melange vagy egy café mocha nem alkalmas, a gépekbe pedig csak egyfajta kávébabot lehet tölteni. Jellemzően kétfajta kávékeveréket használnak itt fel, az egyik a Premium Breakfast & Banquets ami robusta és arabica szemek egyvelege alkotja. Harmonikus csokoládés íz és pirított kenyérrre emlékeztető aroma jellemzi. A másik pedig az úgynevezett Crema Espresso Clasico, szintén robusta és

arabica keveréke. Bécsi pörkölésű kávészemei lefőzve krémes, hosszantartó étcsokoládéra hajló ízzel és mély, intenzív aromával gazdagítja a belőle elkészített italt.

A kisebb létszámú rendezvényeknél pedig a Nespresso által gyártott kávépárnás gépeket használják. Ezekből is kétfajta áll a rendelkezésre, ami attól függően lesz kiválasztva, hogy mekkora a résztvevők létszáma. Általában a 100 fő alatti rendezvények esetén helyeznek el ilyesfajta gépeket, de kisebb termek esetén, ahol 5-15 fő vesz részt, a kisebb fajta Nespresso készüléket helyezik el. Ezeknél a kávégépeknél már a kínálat sokkal szélesebb és elegáns megjelenése népszerűbbé teszi. A vendégek számára közel 13 fajta kávépárnával tudnak szolgálni, amik a kívánt italokhoz alkalmazkodnak. Így itt különféle áll rendelkezésre eszpresszó, ristretto vagy lungo esetén és mindig van mindkét esetben koffeinmentes változat is. Ezek a gépek saját tejtartállyal rendelkeznek, ami még kényelmesebbé és könnyen kezelhetővé teszi a vendégek kiszolgálását, illetve lehetőséget ad tejhab készítésre.

A kávépályán a kávégépek mellett mindig megtalálhatóak a – Nespresso gépek esetében - a kávépárnák. Továbbá a pályára felhelyeznek hideg, forró és növényi vagy laktózmentes tejet porcelán teáskannába, teás és eszpresszós kanalakat, cukortartót, amibe egységesen van barna, nádcukor és édesítőszer, egy szögletes tányéron pedig kis üveges mézeket halmoznak fel. Ezen kívül a rendezvényen létszámának a másfél szeresének megfelelő fehér porcelán teás és eszpresszós csészét helyeznek el, hozzá illő alátéttel együtt. Elviteles poharat pedig csak kérés esetén visznek a vendég számára. Természetesen a kávépályák egy pincér mindig áll a rendezvények elején, hogy ha kell segítséget tudjon nyújtani a gép kezelésében esetleg különlegesebb kérés esetén is rendelkezésre álljon.

A Paris&Budapest étteremnél a kínálat a klasszikus kávéitalokon kívül már alkoholos, különlegesebb tejes változatokat is lehetőségük van kérni. Mivel a szállodán belül csak itt alkalmaznak eszpresszó gépet így itt tudják megkapni a valódi kávéélményt. A kávégéphez kizárólag az 1862 premium nevet viselő arabica keveréket használják fel. Erre jellemző a fűszeres testes ízjegyek és a csokoládéra emlékeztető lágy, hosszan tartó utóíz. (*meinlcoffee.com, 2020*) Ez a legkiválóbb terméke és UTZ tanúsítványt kapott. Az itallapon szereplő kávékon kívül szinte bármilyent el tudnak készíteni a vendég számára, amihez a bartender felkészült és alapos szaktudása ad biztosítékot. Egyedül filteres kávéval nem tudnak szolgálni, ami a mai megrögzött kávéfogyasztók számára egyre jobban kedvelt típusú ital. A felszolgálása szintén klasszikus formában történik. Eszpresszó esetében ez egy fényes és makulátlan kis fémtálcára teszik a fehér, porcelán eszpresszós csészét a hozzá illő alátétet, hozzá egy 50 ml-es kis üvegpohárba vizet, szalvétát és házilag készített édes kekszet szolgálnak – de ezt a kekszet minden egyes kávéitalhoz kínálják -. Az itt használt csészék teljesen eltérnek

a többi részlegben használtaktól kialakításban és az étteremben már kifejezetten café latte-s, café mocha-s üvegpocharakat és porcelán cappucino-s csészéket is tartanak. A pincérnek és a bartender-nek a protokoll szerint nem több, mint 5 percen belül fel kell szolgálnia a vendégnek a megrendelt kávét.

A legtöbb fogyasztás pedig a Terasse étteremnél tapasztalható, ahol a szállodában a reggeliztetés folyik. A felhasznált kávébabok közül itt az úgynevezett Café Expert: Good Morning arabica és robusta keveréket használják, ami enyhe pörkölésű és alacsony savtartalommal rendelkezik, de ettől függetlenül erős és telt ízvilágú. Első sorban a vendégeknek egy nagyobb butch brew-el készített filter kávékat szolgálnak fel amint helyet foglalnak az asztalnál. Sokan ezt azonosnak találják az americano-val, de ha már csak a hozzá adott vízmennyiséget nézzük már teljesen más. Mivel az americano alapvetően egy eszpresszó 200 ml forró vízzel felhúzza. Ezen kívül a vendégeknek lehetőségük van cappucino-t, americano-t ristretto-t, doppio-t és café latte-t rendelni, de kérés esetén akár french press-el készített filteres kávéval és melange-al is tudnak szolgálni. Ezeket minden esetben kínálják és kérés esetén porcelán tej kiöntőbe hoznak hozzá meleg tejet. Természetesen nagyobb adagokban, vagyis termoszköböl kínálják a gördülékenyebb munkafolyamat megsegítésére. A filter kávékat általában a vendég asztalán elhelyezett csészébe töltik, ha pedig másfajta kíván a kedves vendég, akkor a csészét leszedve abban készítik el. Ebben természetesen kivételt élvez a café latte. Vannak olyan esetek is, amikor a vendég jobban preferálja az instant kávékat, ezért ebből is tartanak bizonyos mennyiségben sima és koffeinmentes változatban. Ahogy az étteremnél is megszokott, ezen a területen is a felszolgálók kevesebb, mint öt percen belül kötelesek felszolgálni a kért kávét.

Az utolsó jelentősebb terület a executive lounge a Club Sofitel. Akik élnek a használatának jogával azoknak van esélyük részt venni az itt történő reggeliztetéseken, a délutántól kezdődő happy hour-be és végül a dining delight-ba. Ilyenkor a kiváló és bőséges ételeket és italokat a nyolcadik emelet csodás folyóra néző kilátásával tudják élvezni a vendégek. Az itt használt kávé Julius Meinl Bar Special nevezetű robusta és arabica babok keveréke. Fő jellemzői közé tartozik a fűszeres, virágos aroma világ, a gyengéd csokoládés és édes ízek. Ezzel együtt egy elegáns, komplex receptúrát alkot, ami teljesen igazodik a környezetéhez. Az itt kínált kávék is automata kávégéppel készül, vagyis a klasszikus kávék közül tudnak válogatni a vendégek.

4.5 A szállodán belül alkalmazott kávégépek

A Sofitel mindig is ügyelt arra, hogy minden téren a minőségi és legjobban hasznosuló eszközöket és gépeket alkalmazzák a különböző részlegeken. A következőkben bemutatott kávégépek is ezt bizonyítják, amiket úgy helyeztek el, hogy az igazodjon a részleg által megkövetelt igényeknek. Első körben a banquet és a Sofitel Club-ban alkalmazott gépeket mutatom be mivel e két részlegen megegyezők a típusok. Ezeknek a gépeknek a használatát és működését mindenképp ismernem kellett, hogy zavartalanul és önállóan képes legyek elvégezni a rám bízott feladatokat.

Jura E60 automata kávéfőző: Ez a gép általában irodákban volt használatos gyorsasága és kis helyigénye miatt. Egyszerű mégis igényes kialakítása miatt teljesen alkalmas volt, hogy a rendezvények gyakran használatos szereplője legyen. A kávé őrlése állítható és főzőtérben 5-16 g őrleményt tud befogadni. Üzemi nyomása 15 bar és állítható a kávé hossza, illetve automata tejhabosítóval is rendelkezik így egy igényes cappucino elkészítése se probléma. Karbantartását még segíti, hogy rendelkezik öntisztító programmal, ami az egész rendszerre kiterjed. Választható programok közé tartozik a cappucino, a lungo, az americano, az eszpresszó és a ristretto. Ebből a gépből létszámtól függően helyeznek el. Ilyen kávégépet helyeznek el a Club Sofitel-be is.



4.ábra- Nespresso Gemini CS 220 Pro (forrás:pinterest.com/pin, 2019)

Nespresso Gemini CS 223 Pro és a Zenius Pro100: Ez a két Nespresso által gyártott kávéfőző újfajta és kevésbé elterjedt kávépárnák főzésére lett megalkotva. Kifinomult, elegáns megjelenése és csendes üzemelése kiválóan tükrözi a szállodát ezen felül gyorsan igénybe

vehetőek mivel kevesebb mint fél perc alatt használatra készek. A kisebb típus, vagyis a Zenius, egy nagyon praktikus és nagy teljesítményű gép, ami kis létszámú megbeszélésekre tökéletesen alkalmas. Alig 7 kg súllyal és 19 bar nyomással bír, illetve használt kapszula tárolója 25 darabot bír el így gyakori ürítése elkerülhető. Egyetlen hátránya, hogy kizárólag ristretto, eszpresszó és lungo kávék készítésére alkalmas. A nagyobb teljesítményű párja a Gemini pedig már nagyobb létszám kiszolgálására is alkalmas. Dupla főzőfejvel van ellátva, amiket egyidejűleg lehet használni és ezek is képesek 19 bar-nyi nyomást kifejteni. Kapszula tárolói akár 35 darab tárolására is képes, víztartályai pedig egyenként 3 literesek. A Gemini előnye, hogy nála már beépített tejhabosító is használható így képes cappuccino vagy cafe latte készítésére.

Animo Combi-Line Batch Brewer: Fontos részét képezi ez a filteres kávéfőző a reggeliztetésnek. Nagy teljesítménye miatt akár 720 csészényi kávé képes lefőzni óránként. A kávétartálya változóan lehet 5, 10, 20 literes, de a Sofitel a 20 literes tartályokat alkalmazza a reggeliben résztvevő vendégek magas létszáma miatt. Ez a kávéfőző egyszerűen kezelhető és könnyen karbantartható, illetve a tartályokon egy üveg szintmérő mutatja, hogy mennyi főzetet tartalmaz még. Ezen kívül vízbekötésre is lehetőség van így a feltöltéssel se okoz gondot és a beáramló vizet pedig a kávéfőző bojlere a beállított hőmérsékletre felmelegíti. Hátránya, hogy nagy helyet foglal és hosszabb időre van szüksége mire üzemképes lesz. Nem mellesleg ez a készülék megnyerte a 2018-as Reddot Award-ot.

La Cimbali Q10: A reggeliztetésben használatos másik automata kávéfőző a szállodának, amellyel a hagyományos kávéitalokat készítik rendelés esetén. Nagy teljesítményű és egyik különlegessége, hogy két kávébab tartállyal rendelkezik, amibe tudunk akár koffeinmenteset is tölteni. Ez amiatt hasznos mivel nem kell egy külön gépet így megtölteni vele és nem jelent problémát, ha nem nagy a fogyasztás belőle. A boiler kapacitása 0.9 l és nincs külön víztartálya így a vízhálózatra kötése kötelező használatához. Állítható, beépített kávé őrlőkkel rendelkezik és kávézacc tartálya nagy mennyiséget tud tárolni. Illetve beépített tejhabosítóval is rendelkezik így egy cafe latte elkészítéséhez is csak egy gombnyomásra van szükség. Könnyen és kényelmesen karbantartható mivel saját öntisztító rendszerrel rendelkezik.

La Cimbali M39 GT UP DT/2 TS branded: Ez az eszpresszógépet a La Cimbali nevű cég gyártott hozzájuk szabva. A gép maga nem különbözik felépítés és működési szempontból az eredeti M39 GT-tól. Csupán ez az alkotása Julius Meinl színeit viseli. Csúcskategóriás és megbízható, tükrözi a cég minőségét. Akárcsak a hozzá hasonló gépeknél, ehhez a modellhez is két kar tartozik, amibe az őrlött kávé tölthetjük. A készítésnél 4 program közül választhatunk, eszpresszó, dupla eszpresszó, lungo és dupla lungo. Ez a modell úgy lett megalkotva, hogy a tökéletes eszpresszóhoz szükséges alap követelményeket teljesíteni tudja. Ilyen a hálózatról

szivattyúzott víz 90-95 fokra a -belső bojler által- melegítése és arra gyakorolt 9 bar nyomás. Ezenkívül két darab gőzölővel is fel van szerelve, amellyel kifogástalan tejhab készíthető.

Fiorenzato F64EVO JM branded: Ez az érintő paneles daráló sokoldalú és nagyobb fogyasztást produkáló vendéglátóhelyekre ajánlott. Elektronikusan képes szabályozni az adagok mértékét, illetve azt duplázni is tudja. Őrlési ideje nagyjából 2 másodperc/adag és az őrlés finomságát a tárcsák állításával tudják befolyásolni. Különleges még abban, hogy a kijelzőn megtekinthető a kávéfogyasztási statisztika, az őrlők elhasználtságát és a levegő hőmérsékletét és páratartalmát.

5. Interjú egy speciality kávézó üzletvezetőjével

A projektmunkám zárásaként kezdeményeztem egy interjút az Early Bird Coffee speciality kávézó tulajdonosával Ildikóval. Ez a kávézó személyes kedvencem és többször is látogattam, ráadásul a tripadvisor ranglistáján első helyen áll a fogyasztói vélemények alapján és nem utolsósorban a kávé készítés legmagasabb minőségét képviselik. (tripadvisor.com, 2019) A kávézó maga a 7. kerületi Nagy Diófa utca 9 szám alatt és a helyzetre való tekintettel sajnos személyesen nem tudtam megejteni az interjút így ezt telefonbeszélgetés és online felület által ment végbe. A kérdések jobbra az üzletre, a kínálatra és a fogyasztók igényére terelődött.

Mitől lett az Early Bird Coffee újhullámos, speciality kávézó?

I: Az Early Bird azért lett speciality kávézó, mert az a döntés született, hogy specialis minőségű újhullámos kávézót érdemes nyitni. Követve az aktuális trendeket, igényeket és mert mi is ezt szeretjük.

Volt ennek valamiféle kritériuma?

I: Az egyetlen kritérium, hogy valóban speciality minőségű, azaz válogatott 90 pont feletti minőségű kávéval dolgozzunk. Attól újhullámos viszont, hogy nem csak espresso alapú, hanem filtertechnikákkal is készítünk kávékat.

Milyen kávébabokat szokott felhasználni, milyen pörkölésűek és lényeges e, hogy ezek Fair Trade termékek legyenek?

I: Főként világos nem pörkölésű kávékat vásárlunk, de a tapasztalatok alapján a közízlés a közepese pörkölésű a legelfogadottabb. A Fair Trade, Direct Trade csak egy elméleti törekvés lenne, nem tudjuk követni a kávé útját. Féltő, hogy sok esetben ezek a fogalmak, hogy fair trade, speciality, stb. csak marketing eszközök és nincs mögöttük teljes igazság...

A betérő vendégeknek vannak elvárásai a kínált kávéval szemben?

I: Általánosan a betérő vendégnek az a fontos, hogy a kávé finom legyen. Szűk réteg tudja, akik igazán értékelni a fajtát, minőséget.

Hogyan jellemezné a mai kávéfogyasztási trendet? Ezt érinti a speciality kávézók megjelenése?

I: Kávéfogyasztási trend, Magyarországon -főként Budapest belvárosában- túlkínálat lett a speciality kávézó piacán., majdnem egy fővárosban sem volt vagy van ennyi. Nagy

népszerűségnek örvendett a világos pörkölés, de a közepes terjed újabban, persze még mindig van egy olasz pörkölésű kávé szerető réteg, főként az idősebb korosztály

Milyen főbb kávé készítő eszközöket használnak? Esetleg gondolt e ezek bővítésére?

I: Az espresso gépem (la Marzocco) kívül használunk: Hario V60, Chemex, Aeropress és cold drip eszközöket

Melyik eszköz manapság a legközkedveltebb és ennek mi lehet az oka?

I: A kávézóban a legközkedveltebb az espresso alapú kávék⁵, amelyeket ilyen minőségben otthon nem lehet elkészíteni.

Hallott már vagy észrevett új fajta eszközöket, amiket egyre többen használnak a vendéglátásban?

I: Természetesen a hely nagyságától, vendégek igényétől függően lehet más filter eszközöket is igénybe venni. Például a batch brew.

Kellemetlenül érinti, ha az elkészült kávé édesítik?

I: Az asztalra helyezzük cukrot, jelezzük, hogy nem feltétlenül szükséges a világos pörkölésű kávékhoz. Próbálják meg anélkül, de felnőtt embereket nem szeretnénk megváltoztatni, sem kioktatni, nem ez a cél...

Mennyire látja a vendégeken, hogy igényt tartanak egy minőségi kávé elfogyasztására?

I: Vendégeink 80%-a külföldi, ők már korábban elkezdtek a minőségi kávéfogyasztást, a magyarok koreben már szintén van egy réteg, főként fiatalok, akik igénylik és áldoznak is rá.

Milyen tanácsot adna, ha én esetleg egy kávézó nyitására gondolkoznék vagy ha kávéval foglalkoznék?

I: Első sorban egy barista képzés mindenképp érdemes elvégezni hiszen ott fogod leginkább megismerni a szakmát, a minőségi kávékat, elkészítésüket, használt eszközöket. Jól eltervezve és felkészülten kell belevágni mivel a piaci helyzet miatt nagyon nagy a verseny. El kell döntened, hogy milyen típusú üzletet akarsz, milyen környéken legyen, milyen árukat rendelsz, a kínálatot, hogy milyen vendégekört akarsz kiszolgálni és hogy mekkora befogadó képességű legyen az üzlet. A legfontosabb viszont szerintem, ha sikeres szeretnél lenni, hogy folyamatosan képezd magad!

⁵ Espresso alapú italokba tartozik a cappuccino, café latte, café mocca, stb. Vagyis minden olyan ital aminek készítésénél egy vagy több adag espresso-t használunk fel.

A kérdéseimet lényegre törően tettem fel és teljes mértékben a kapott szubjektív véleményére hagyatkoztam, ami fontos volt pár kérdésnél hiszen így kaptam teljesebb képet. Példának okáért a „Kellemetlenül érinti, ha az elkészült kávé édesítik?” mivel a személyes érzésére voltam kíváncsi. Ahogy az második fejezetben is említettem, érdemes ezeket a specialty kávékat édesítés nélkül kipróbálni és rááldozni a szokottnál nagyobb összeget. Ezt az álláspontot egy másik cikkben is megtalálhatjuk. (*minner.hu,2019*). Érdekes volt azt is hallani egy több évvel a szakmában lévő üzletvezetőtől ahogy kételkedik az UTZ és a Fair Trade illetve Direct Trade minősítésekkel kapcsolatban. Amiben osztható a véleménye hiszen a kávéipar világpiacon szereplői profitorientáltak. Egy-egy ilyen védjegy nagy hozzáadott értéket képvisel és a fogyasztóban (is) hamisan kelti a globális társadalmi felelősségvállalás illúzióját.

A „Mennyire látja a vendégeken, hogy igényt tartanak egy minőségi kávé elfogyasztására?” és „Hogyan jellemezné a mai kávéfogyasztási trendet? Ezt érinti a specialty kávézók megjelenése?” kérdéseim arra irányultak, hogy vajon a tulajdonos tényleg érzékeli e a kínálat intenzitását és nem alaptalanok a feltevéseim, illetve már számos blog, más weboldal és videó csatorna is igazolja ez. Ilyen egy olyan weboldal is, ahol az oldal szerkesztője összegyűjti Magyarországon található specialty kávézókat. Ahol bebizonyosodik a kávéfogyasztási trendre kapott válaszom is mivel Budapest és vonzás körzetében közel 105 kávézót tart számon az oldal és ezek folyamatosan bővülnek. (*specialty.hu/hu/helyek, 2020*)

Mint láthatjuk az alkalmazott eszközök választékának szélességét a fogyasztók igénylik és különlegesebb hatást ad a kínált kávéknak. Ettől függetlenül még döntő többségben az eszpresszó alapú italok a közkedveltebb. Ennek okán valószínűsíthető, hogy a közepes pörkölésű kávészemek kapják újabban a rivaldafényt. A világos pörkölésűek sokkal inkább illeszkednek a filteres kávéitalokhoz, amik maguk mögött hagyják az erős, keserű, markáns ízvilágot.

6. Összegzés

A vendéglátóhelyek számára a kávé mindig és töretlenül egy népszerű fogyasztási cikk lesz és ez nem is fog csökkenni az idő elteltével. A szerepe és fontossága az adott vendéglátóhelytől függ, vagyis amíg az éttermek és cukrászdák a fő kínálatuk tökéletes kiegészítésére használják addig a kávézók és kávézóláncolatok ezekre helyezik a hangsúlyt és hozzá igazítják kiegészítő kínálatukat. Minőséget és a kínálat szélességét figyelembe véve a speciality kávézók képviselik a legmagasabb szintet, de már az éttermek is komolyabb lépésekben zárkoznak fel és ebben a Nespresso által megalkotott díj is ösztönző számukra.

A felhasznált kávébabok megoszló, ahogy azt az Early Bird Coffee tulajdonosa is említette, már a közepes pörkölésű (full city, city+, light french) babok kezdenek a kedveltebb lenni és inkább háttérbe szorul a világos (light brown, 1st crack starts, yellow tan). Persze még mindig maradni fog egy sötét pörkölést pártoló csoport. Ezek elkészítését pedig egyre divatosabb és kreatívabb formában várják a vendégek, ezek közül is a feltörekvő a Hario V60 amiből jobban ki bírják nyerni az elrejtett ízjegyeket és aromákat.

A vendéglátóhelyeknek tehát a kávéval való gazdálkodása során dönteniük kell, hogy a növekvő kereslet mellett a specialty kávék iránt, milyen minőséget akarnak képviselni és inkább mire helyezik a hangsúlyt. Mindenképp fejleszteniük kell és lépést tartani a trendekkel mivel nagyobb turista forgalmú helyeken a vendégek elvárása magas lesz a kávék iránt és hazánkban is születendőben van ez a társadalmi csoport. Illetve ma már egyre több a törekvés és számos szervezet tevékenykedik abban, hogy megismertessék ezt a kultúrát és még jobban népszerűsítsék ezt a cikket, illetve új értéket teremtsen a gasztronómiában.

A felhasznált eszközök egyre szélesebb és bővülő tárháza áll rendelkezésre, amit a megfelelő területen érdemes alkalmazni, mint például a szállodai reggeliztetésekben alkalmazott bulk butch brewerek. Az alternatív eszközök alkalmazása pedig nem csak látványosabbá és különlegesebbé teszi az élményt, de akár egy másik oldalát is megmutathatjuk vele a vendégnek és az ízléséhez igazítva ajánlhatunk neki, amit biztosan nagyra fognak értékelni. Az egyre gyorsabb és minőségi automata kávégépek fejlődése pedig még befolyásolhatja is egyes üzletek jövőjét. Tekintve, hogy kalibrálásuk túppontos, az általuk végzett munka precíz, a végeredmény pedig kifogástalan így mindinkább csökken az alkalmazandó humántőke mértéke. Addig is a lehető leghasznosabb módon érdemes használni őket.

Felhasznált irodalom

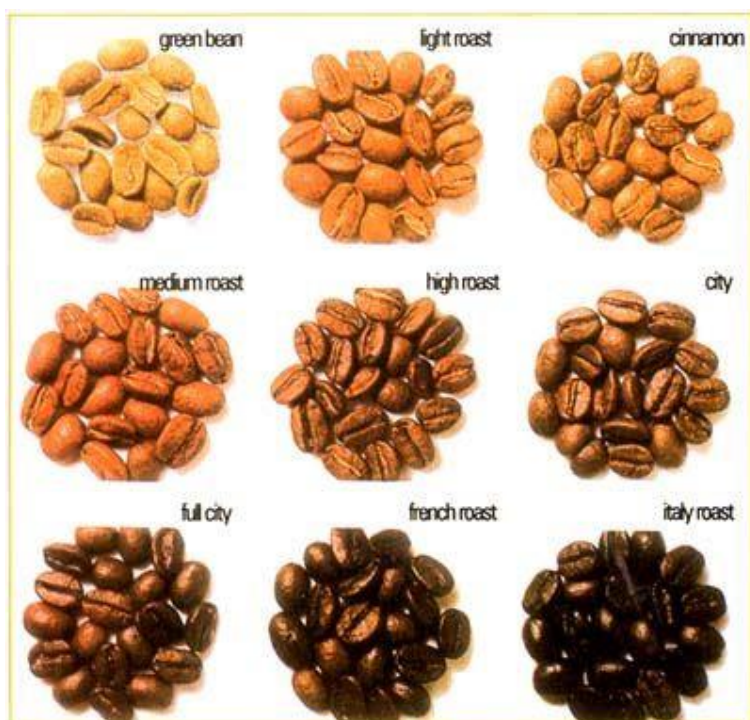
- Anette M.,2014.: *Kávészenvedély*. Budapest: HVG Kiadó Zrt.
- Café Frei weboldala - URL: <https://www.cafefrei.com/coffee> (olvasva: 2020. 04.11.)
- Dining Guide weboldala - URL: <https://diningguide.hu/> (olvasva: 2020. 04. 16.)
- Julius Meinl Coffee weboldala – URL: www.meinlcoffee.com (olvasva: 2020. 04.12.)
- Kátay Á., Michalkó G., Rátz T.: *Turizmus 3.0 – Hámori Tibor és Füreder Balázs kutatása*, 181. o.(URL: http://www.mtafki.hu/pdf/Turizmus_Akademia_10_kotet.pdf#page=182)
- Kávékorzó weboldala – URL: www.kavekorzo.hu (olvasva 2020. 04. 24.)
- Minner weboldala – URL: www.minner.hu (olvasva 2020. 04.24.)
- Pallas Nagy Lexikona (HTML változat) – URL: <https://mek.oszk.hu/00000/00060/html/> (olvasva: 2020. 03.29)
- Péter I. Zoltán, 2014: *Főúr, fizetek! – Kávéházi élet Nagyváradon Monarchia idejében*, Kossuth Kiadó Zrt.
- Speciality kávézó üzletek gyűjteménye – URL: www.specialty.hu (olvasva 2020.05.19.)
- Sofitel Budapest Chain Bridge kávé tréningjén kapott anyag – 2020. február 24.
- Sofitel Budapest Chain Bridge-ben gyakornokoknak tartott tréningen kapott anyagok a szálloda történelméről – 2020. február 10.
- Tchibo weboldala – URL: www.tchibo.hu (olvasva 2020.04.30)

Mellékletek

Primary Defects		Secondary Defects	
Primary Defect	Number of occurrences equal to one full defect.	Secondary Defects	Number of occurrences equal to one full defect
Full Black	1	Parchment	2-3
Full Sour	1	Hull/Husk	2-3
Pod/Cherry	1	Broken/Chipped	5
Large Stones	2	Insect Damage	2-5
Medium Stones	5	Partial Black	2-3
Large Sticks	2	Partial Sour	2-3
Medium Sticks	5	Floater	5
		Shell	5
		Small Stones	1
		Small sticks	1
		Water Damage	2-5

táblázat 1 - A zöld kávébabok hibái és az érték járó hibapontok – URL:

<http://www.coffeeresearch.org/coffee/scaaclass.htm>



ábra 5 – Különböző pörkölési módok – URL: <https://hu.pinterest.com/pin/70791025362665194/>



ábra 6 – a Café Frei széles kávé kínálata – URL: <https://etterem.hu/cafe-frei>



ábra 7 – A kávé felszolgálása petite four-al – URL: <https://www.flickr.com/photos/camemberu/4325852704>



ábra 8 – Filter kávéhoz használatos kávé készítők – URL: <https://www.bonappetit.com/story/favorite-ways-to-make-coffee-at-home>