



Find den rette kaffeløsning til din arbejdsplads

En praktisk guide til dig, der
står med ansvaret for at vælge
den rigtige kaffemaskine

At vælge kaffemaskine til arbejdspladsen lyder måske som en lille ting, men kan hurtigt blive et stort og ærlig talt lidt bøvlet ansvar.

Der er mange ønsker og meninger at tage hensyn til og tiden er ofte knap. Budgettet er ikke uendeligt. Og samtidig er der krav om både god smag, driftssikkerhed og nem betjening. For slet ikke at tale om service, for ingen gider stå med en maskine, der går ned midt i formiddagskaffen.

Og midt i det hele er der dig, der egentlig bare gerne vil tilbage til dit rigtige arbejde uden at bruge timer

og dage på at researche maskiner, serviceaftaler og bønnetyper.

Det kan føles uoverskueligt. Men det behøver det ikke være.

Denne guide er lavet for at gøre det hele mere enkelt for dig. Vi forsøger at give dig et overblik over de vigtigste ting at vide med kun en passende mængde teknisk volapyk :)



Hvilken type arbejdsplads er I?

Første skridt mod den rigtige kaffeløsning er at kigge på jeres egen hverdag. Der findes ikke én "bedste" maskine - det hele afhænger af, hvem der skal bruge den, og hvordan.

Du har brug for at vide ...

Hvor mange?

Start med at se på, hvor mange mennesker der faktisk skal bruge maskinen hver dag. En gennemsnitlig dansker drikker 4 kopper kaffe om dagen* - så hvis I er 25 medarbejdere, kan det hurtigt blive til 100 kopper. Inkluderer også dem som drikker te (og kakao).

Hvilke drikkevarer skal jeres kaffemaskine levere?

Nogle arbejdspladser klarer sig fint med sort kaffe, men mange ønsker også mælkedrikke som cappuccino, café latte og kakao. På nogle kontorer er te lige så vigtig som kaffe. Det er derfor værd at gøre sig klart, hvad medarbejderne rent

faktisk efterspørger i hverdagen. Vi anbefaler et spørgeskema.

Hvor skal kaffemaskinen stå?

Placeringen af maskinen er en hel opgave for sig. På kontoret er det vigtigt at maskinen er nem at tilgå for alle i løbet af dagen, i receptionen skal den give gæster et godt førstehåndsindtryk, og i kantinen skal den kunne levere mange kopper hurtigt. Det handler om at matche maskinens styrker med jeres hverdag.

Hvem tager sig af maskinen i hverdagen?

Alle kaffemaskiner kræver en smule opmærksomhed. Uanset model skal der fyldes bønner på, og drypbakken og 'grumsbakken' skal tømmes. Nogle maskiner har store

beholdere og kan køre længe uden tilsyn, mens andre er mere kompakte og derfor hurtigere skal fyldes op eller tømmes. De maskiner, der giver flest valgmuligheder og høj kvalitet, fungerer bedst, hvis der er en ansvarlig person, der holder øje med påfyldning og rengøring i dagligdagen.

Overvej derfor, hvem der kan tage den praktiske opgave hos jer. Har

I en medarbejder i kantinen eller rengøringen, der kan sørge for maskinen? Eller bliver det én på kontoret? Det vigtigste er at være realistisk om, hvor meget tid I vil bruge, og hvem der har ansvaret.

Når du kender svarene på disse spørgsmål, er du klar til lidt mere tekniske spørgsmål.



Få styr på detaljerne

Det kan virke småt, men det er netop disse valg, der afgør, hvor let maskinen er at bruge i hverdagen, og hvor godt den passer ind på jeres arbejdsplads.

Mælk – pulver eller frisk?

Et af de største spørgsmål handler om mælk, fordi det påvirker både smagen og rengøringstiden. Skal maskinen køre på mælkepulver, som er nemt at håndtere, kræver mindre rengøring og holder sig længere? Eller foretrækker I frisk mælk, som giver en mere autentisk smag i cappuccino og latte, men til gengæld kræver at man tænker et lille køleskab ind i opsætningen samt sikrer daglig rengøring af slanger og beholdere? Begge dele kan fungere, det handler mest om balancen mellem ønsket smagsoplevelse og hvor meget tid I vil bruge på vedligeholdelse.

Hvordan virker kaffemaskinen socialt?

Skal hele virksomheden samles ét

sted om en stor maskine, der fungerer som fælles samlingspunkt? Eller giver det mere mening med flere mindre maskiner placeret på hver etage, så alle har nem adgang uden at skulle gå for langt?

Eller tager I ofte kaffepauser på samme tid og har derfor brug for 2 mindre maskiner for at sikre hurtig betjening?

Tænk også over, om maskinen skal have en fast plads, eller om den skal kunne flyttes rundt og derfor være mere kompakt.

Der skal jo også være plads til et eventuelt mælkekøleskab, kopper, sukker og andre småting, så kaffestationen bliver indbydende og ikke bare praktisk koffeinboost – for mange virksomheder er kaf-

fen et vigtigt samlingspunkt for de ansatte.

Hvordan får maskinen vand?

Er der en fast vandforsyning der, hvor kaffemaskinen skal stå? Hvis ja, er det ofte den mest problemfri løsning. En fast vandtilslutning betyder, at maskinen altid er klar til brug uden, at nogen skal overvåge vandstanden.

Hvis der ikke er adgang til fast vandforsyning, kan en maskine med vandtank være et godt al-

ternativ. Nogle modeller giver mulighed for at tilslutte en større ekstern vandtank, hvilket kan forlænge tiden mellem påfyldninger og reducere de daglige vedligeholdelsesopgaver.

Overvej, hvad der er mest realistisk i jeres bygning og passer bedst til jeres rutiner i hverdagen.

**Nu hvor I har tænkt over detaljerne, kan vi tage fat på den bedste del:
Smagen.**



Det hele handler jo om smagen

Uanset hvor mange tekniske valg der skal træffes, ender det hele med kaffen i koppen. Selv den bedste maskine kan ikke redde en dårlig kaffe. Derfor er det afgørende at vælge bønner, der matcher både jeres maskine og jeres arbejdsplads' smagspræferencer. Valget af kaffebønner handler om flere ting: hvordan de er forarbejdet, hvordan de er ristet, og hvilken smagsprofil I ønsker.

Forarbejdning – fra bær til bønne

Når kaffebærrene høstes, skal de forarbejdes, før de bliver til grønne bønner. Her er de tre mest almindelige metoder:

Vasket (washed) – giver en ren og frisk smag med tydelig syrlighed. Perfekt til dem, der kan lide en mere elegant kaffe.

Naturlig (natural/dry) – bønnerne tørres i frugtkødet, hvilket giver en sødere, fyldigere smag. Ofte mere frugtige noter.

Honey process – en mellemting, hvor lidt af frugtkødet bliver siddende under tørringen. Resultatet er rundere og sødere end washed, men mere balanceret end naturlig.

Ristning – lys, mellem eller mørk

Ristningen afgør i høj grad, hvordan kaffen smager i koppen:

Lysristet – fremhæver syrlighed, frugtige noter og kompleksitet.
Velegnet til filterkaffe og til dem, der vil smage nuancerne.

Mellemristet – balanceret og alsidig, med både fylde og friskhed.
God til kontormiljøer, hvor mange forskellige skal være tilfredse.

Mørkristet – kraftig, intens og med tydelige bitre noter.
Fremhæver fylde og passer godt til espresso og mælkedrikke som cappuccino og latte.

Maskinen og bønnerne skal matche

En fuldautomatisk espressomaskine giver ofte bedst resultat med mellemristede bønner, der rammer bredt og giver konsistens. Til manuelle maskiner kan man eksperimentere mere med lysristede eller mørkristede varianter, afhængigt af om man ønsker en frisk espresso eller en tung og intens oplevelse. Til bryganlæg og filtermaskiner er lys- til mellemristet ofte det bedste valg, da det giver en behagelig kop uden at blive for bitter.

Hvilken bønne til hvilken situation

Maskintype	Ristning	Forarbejdning	Smagsprofil
Fuldautomatisk espressomaskine	Mellemristet	Washed / Honey	Balanceret, rund, let at drikke
Manuel espressomaskine	Lys- eller mørkristet	Natural / Washed	Mere karakter, syrlig eller kraftig
Filter-/bryganlæg	Lys- til mellemristet	Washed	Klar, let og frisk
Enkel filtermaskine	Mellem- til mørkristet	Natural / Honey	Klassisk, fyldig og nem

Skal jeres kaffe være ansvarlig?

Det kan være en god idé at overveje økologiske eller bæredygtige kaffebrand. Der findes forskellige certificeringer, som kan hjælpe jer i valget, fx EU's økologimærke og Fairtrade

 EU's økologimærke	 Ø-mærket	 Fairtrade	 UTZ/ Rainforest Alliance
Afgrøder dyrkes uden syntetisk gødning eller pesticider. Mindst 95 % af ingredienserne skal være økologiske. Produkterne skal pakkes, forsegles og mærkes inden for EU.	Denne certificering kan kun bruges til kaffe, der er pakket og godkendt af danske myndigheder.	Den bekræfter, at kaffebønder modtager fair priser og tillæg til udvikling af lokalsamfundet.	Mærket sikrer sporbarhed og overholdelse af miljøstandards for at fremme bæredygtigt landbrug og bedre levevilkår for landmændene.

Det er tid til at forklare, hvad alle disse typer kaffemaskiner i oversigten ovenfor egentlig betyder.



Find den maskintype, der matcher jeres behov

Her får du et overblik over de mest almindelige løsninger, så du kan vælge den vej, der giver mest mening hos jer.

Fuldautomatisk espressomaskine

Den fuldautomatiske maskine er det oplagte valg for de fleste virksomheder. Med ét tryk kan medarbejdere og gæster få cappuccino, latte eller en klassisk sort kaffe uden at skulle have nogen baristaerfaring. Maskinen maler bønnerne, brygger og skummer mælk automatisk, og den er designet til at levere den samme gode kop hver gang. Den kræver minimal betjening og er perfekt til kontorer, receptioner og steder, hvor mange forskellige brugere skal kunne betjene maskinen uden besvær.

- Fra 15 op til 600 brugere dagligt
- Kan bruge frisk mælk eller mælkepulver
- Kan brygge te
- Kan brygge kakao
- Minimal rengøring
- Hele bønner
- Færdigkværnede kaffebønner



SE MASKINER

Manuel espressomaskine

Manuelle espressomaskiner er smukke og giver et lækkert indtryk på kontoret og i receptionen. For arbejdspladser, hvor passionen for kaffe fylder lidt mere, kan en manuel eller semiautomatisk espressomaskine være det rigtige valg. Her får man en ægte baristaoplevelse, hvor man selv styrer kværning, tampning og brygning. Det kræver lidt øvelse, men belønningen er fuld kontrol over smagen og en oplevelse, der kan løfte kaffepausen til noget særligt. Denne løsning er især relevant på caféer, hoteller, i caféprægede receptioner eller i virksomheder, der gerne vil tilbyde gæster og medarbejdere kaffeoplevelser på højeste niveau.

- **Fra 25 op til 600 brugere dagligt**
- **Kræver en kaffekværn**
- **Bruger frisk mælk**
- **Kræver kendskab / oplæring**
- **Mest fleksibilitet**
- **Ægte cafeoplevelse**



LÆS OM M100

SE MASKINER

TYPER AF KAFFEMASKINER

Filter- og bryganlæg

Når der er brug for store mængder kaffe på kort tid, er filterkaffemaskiner og bryganlæg det oplagte valg. De er nemme at betjene, leverer mange kopper hurtigt, og de egner sig særligt godt til kantiner, møder eller konferencer, hvor tempoet er højt, og ingen har tid til at stå og vente på espresso. Samtidig er driften enkel og sikker, hvilket gør dem til en stabil løsning i miljøer med mange brugere.

- Sort kaffe

SE MASKINER



LÆS OM BUNN

Brygmaskiner til små virksomheder

Ikke alle arbejdspladser har brug for avanceret udstyr. På mindre kontorer med få medarbejdere kan en klassisk filterkaffemaskine, som den, man kan købe i Imerco eller en anden lokal butik, sagtens være den bedste løsning. Den fylder minimalt, er billig i drift og giver medarbejderne en enkel, velkendt kop kaffe i hverdagen.

- Under 15 daglige brugere

Det vigtigste er ikke at vælge den “mest avancerede” maskine, men at vælge den type, der passer til jeres behov.

Du behøver ikke at blive tekniker

Selv de bedste maskiner kræver lidt opmærksomhed for at holde sig i topform. Den gode nyhed er, at du ikke selv behøver at være tekniker – men det er værd at overveje, hvor meget I selv vil tage jer af, og hvor meget der bør overlades til fagfolk.

Det, I nemt kan klare selv

De fleste opgaver i hverdagen er enkle og kræver ikke særlige færdigheder. Det handler typisk om at fylde bønner, vand og mælk på, tømme grumsbakker og følge maskinens automatiske rengøringsprogrammer. Mange maskiner guider jer trin for trin på skærmen, så det kun tager få minutter. Medarbejdere kan også oplæres til at udføre let vedligehold, fx skylning af mælkesystemer og rengøring af bryggeenheder. Disse rutiner er små, men de gør en stor forskel for både smagen i koppen og maskinens 'oppetid'.

Når det betaler sig at få eksperter på

Selvom meget kan klares internt, er der også ting, der bør overlades til professionelle. Forebyggende vedligeholdelse, som at udskifte sliddele, rense bryggeenheder i dybden og sikre korrekt vandfiltrering, kræver specialviden og det rigtige værktøj. Her kan en tekniker sikre, at maskinen ikke pludselig går ned midt i en travl arbejdsdag. Det er langt billigere at forebygge end at stå med et akut nedbrud – både i kroner og i frustrationer.



Serviceaftaler, der passer til jer

Alle virksomheder har forskellige behov og derfor findes der ikke én standardløsning, der passer til alle. Det er værd at overveje, om I ønsker fuld service, hvor en tekniker jævnligt kommer forbi og laver forebyggende vedligehold, eller om I selv vil stå for det meste og kun bruge service ved akutte problemer. Har I maskiner på flere lokationer, kan det også være vigtigt at finde ud af, om én leverandør kan dække hele landet, eller om det kræver flere forskellige udbydere.



Hvad koster det egentlig?

Prisen på en kaffeløsning afhænger af flere faktorer – og det er værd at se på hele billedet, ikke kun selve maskinen.

Maskintype og kapacitet

Først og fremmest spiller maskintypen ind. En løsning til et lille kontor med få brugere koster naturligvis mindre end en fuldautomatisk maskine, der kan levere hundrede kopper om dagen i en stor organisation. Kapacitet og funktionalitet hænger tæt sammen med prisen – jo mere maskinen skal kunne, desto større bliver investeringen.

Køb eller leasing?

Køb giver en høj startomkostning, men maskinerne har ofte lang levetid, og på sigt er det ofte den billigste løsning. Leasing kræver ingen stor investering fra starten, men kan ende med at blive markant dyrere, hvis aftalen løber i mange år.

Service og support

Service- og supportaftaler er en anden vigtig del af regnestykket. Nogle virksomheder ønsker fuld service med forebyggende vedligehold, reservedele og hurtig support inkluderet. Andre vælger at stå for det meste selv og kun tilkalde hjælp, når der opstår problemer. Jo mere ansvar I selv tager, desto lavere bliver serviceudgiften, men til gengæld er der højere risiko for driftsstop.

Tilvalg og tilpasning

Prisen afhænger også af de valg, I træffer omkring udstyr og tilbehør. Skal maskinen tilsluttes vandforsyning eller køre på tank? Skal den bruge frisk mælk og have køleskab, eller er mælkepulver tilstrækkeligt? Hvilke typer bønner ønsker I at anvende? Små detaljer som vandfiltre, rengøringsmidler og ekstra udstyr kan over tid udgøre en væsentlig post.

Brug vores beregner for at få et prisestimat på din kaffeløsning.

Vi har samlet de vigtigste spørgsmål, der påvirker prisen, i en beregner.

PRØV PRISBEREGNER



Abonnement eller frihed?

Nogle udbydere tilbyder kaffea-bonnementer, hvor maskine og bønner købes samlet til en pris pr. kop. Det kan være en fordel, hvis forbruget er lavt, men bliver hurtigt dyrt, hvis mange bruger maskinen dagligt. Andre løsninger adskiller maskine, service og råvarer, så I har fuld kontrol over forbruget.

Bønnerne gør forskellen

Til sidst spiller kaffebønnerne en vigtig rolle i det samlede budget. Billige bønner kan holde prisen nede, men hvis smagen ikke tilfredsstiller medarbejderne, kan det vise sig at være en dårlig investering.



Er I blevet klogere på jeres kaffeløsning?

Vi håber, at guiden har gjort det lettere at afklare, hvilken type kaffeløsning der passer bedst til jeres arbejdsplads. Men måske er der stadig spørgsmål, eller måske vil I gerne se de konkrete muligheder, vi tilbyder.

Har I brug for sparring, står vores [salgsteam](#) klar til at hjælpe. Vi kan tage en uforpligtende snak om både maskiner, serviceaftaler og kaffebønner.

BRUG FOR HJÆLP?

Ring til os i dag
Inter-Gastro A/S
Tlf. 28 18 03 03

SKRIV TIL OS

