

# CAFE BREAK

AUTOMAATTISESTI HYVÄÄ

## 10 ASKELTA ONNISTUNEeseen KAHVIKOKEMUKSEEN

Laadukasta kahvia helposti ja nopeasti kahviautomaatilla



”

*Huolto toimii, yhteydenpito joustavaa.  
Ongelmatapaukset hoidetaan viipymättä.  
Kahvilaite on erittäin hyvä ja monipuolinen!*

JUHO TAURIAINEN, STUDIO SALAMA

## 1

**Oikean kahviautomaattiratkaisun valinta työpaikalle ei ole pelkästään tekninen valinta, vaan osa työntekijöiden kahvitaukokokemusta, työpäivän rytmiä, viihtyvyyttä ja työnantajamielikuvaa.**

Tässä oppaassa autamme sinua tunnistamaan kahviautomaatin tärkeimmät valintaperusteet, kuten käyttötilan ja juomavaihtoehdot, sekä vertailemaan eri vaihtoehtoja arjen tarpeiden pohjalta.

”

*Kahviautomaatin kanssa kaikki sujuu hienosti, kone huolletaan säännöllisesti ja varastot täytetään samalla reissulla. Juomat ovat oikein maittavia. Mukavasta ja palveluhenkisestä henkilökunnasta papukaijamerkki.*

JUSSI NIEMI ★★★★★



# Miksi kahviautomaattiratkaisun valinta kannattaa tehdä huolella?

Työpaikan kahviautomaatti vaikuttaa suoraan moniin päivittäisiin tekijöihin, kuten...

## Miltä kahvi maistuu päivittäin:

Hyvä kahviautomaatti, laadukkaat raaka-aineet ja erinomainen huoltopalvelu varmistavat, että kahvi maistuu aina tuoreelta ja herkulliselta. Kahviautomaattia voi säätää juuri teidän makuunne sopivaksi ja lisäksi tarjolla on moneen makuun sopivia juomia, kuten kaakaojuomat ja kuuma teevesi.

## Millaisen kokemuksen työntekijät ja vieraat saavat:

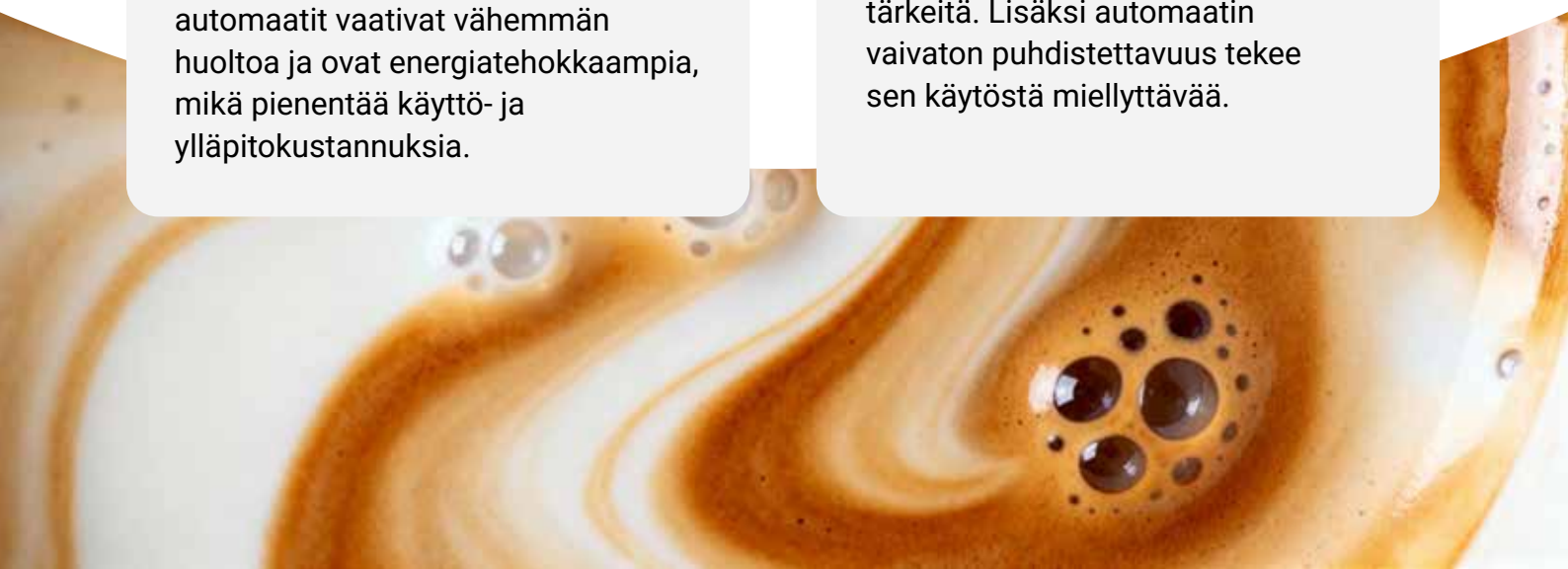
Kahviautomaatti on tärkeä osa työpaikan viihtyisyyttä ja voi vahvistaa työnantajamielikuvaa erityisesti vieraiden silmissä. Siksi onkin tärkeää, että automaatin toimintaan voi luottaa! Tarvittaessa huollon tavoittaminen ja sen nopeus ovat tekijöitä, joihin kannattaa kiinnittää huomiota.

## Kuinka paljon aikaa ja kustannuksia säästyy:

Kahviautomaatin annostelu vähentää hävikkiä, kun kahvia valmistetaan juuri oikea määrä. Lisäksi modernit automaatit vaativat vähemmän huoltoa ja ovat energiatehokkaampia, mikä pienentää käyttö- ja ylläpitokustannuksia.

## Kuinka sujuvasti arki toimii:

Erityisesti kiireisinä aikoina, kuten aamuisin tai iltapäivisin, automaatin nopeus, toimivuus ja helppohoitoisuus ovat tärkeitä. Lisäksi automaatin vaivaton puhdistettavuus tekee sen käytöstä miellyttävää.



# Oikeanlainen, tarpeisiinne sopiva kahviautomaattiratkaisu tekee kahvista aidon lisäarvon, ei pakollisen kulun

Voit oikeasti vaikuttaa kahvin makuun valitsemalla kahviautomaatin kahvinvalmistusmenetelmän, sopivan kahvipapulaadun sekä juomavalikoiman huolella.

Markkinoilta saatavat erilaiset kahviautomaatit erilaisilla kahvinvalmistusmenetelmillä soveltuvat erilaisiin käyttötarkoituksiin. Automaatin käyttöpaikka, henkilöstömäärä, toiveet juomien laadusta, kustannusvaikutukset sekä kapasiteettitarpeet vaikuttavat automaattivalintaan työpaikalla.

”

*Hinta-laatusuhde on kohdallaan. Meidän tarvitsee vain käyttää konetta; tuotetäytöt ovat automaattisia kaappeihimme ja huolto on säännöllistä. Olemme saaneet tarvittaessa kohtuullisessa ajassa myös akuutin huollon kahvikoneeseen.*

HANNA BURKE, HAUSJÄRVEN KUNTA

★★★★★



## 2

## Taukotarvikkeiden hankintatapa ja huoltokustannukset

Keskeisiä tekijöitä, jotka vaikuttavat kustannuksiin, ovat muun muassa...

### Hävikki:

Perinteisellä kahvinkeittimellä kahvia keitetään usein varmuuden vuoksi liikaa, jotta kukaan ei jää ilman. Jokainen viemäristä alas kaadettu kahvikupillinen tarkoittaa turhia kustannuksia, eikä kauan pannussa seisseet kahvinjämät maistu henkilöstölle tai asiakkaille. Kahviautomaattiratkaisu kääntää ajattelun toisin päin; kahvia voidaan keittää juuri oikea määrä ja tuoreet santsikupit ovat aina helposti saatavilla.

### Kahvitukseen käytettävä aika sekä vaihtoehtoiskustannukset henkilötyötunneista:

Kuka keittää kahvin ja mitä muuta hän voisi tällä ajalla tehdä? Kahvinkeittoon kuluu viikko-, kuukausi- ja vuositasolla lukuisia tunteja aikaa. Asiantuntijatehtävissä työtunnin hinta vain kasvattaa laskua entisestään. Kahviautomaatti säästää työntekijöiden aikaa ja vaivaa, mikä voi parantaa työn tuottavuutta.

### Taukotarvikkeiden hankintatapa ja huoltokustannukset:

Kahvinkeittimien ja tarvikkeiden hankkiminen eri paikoista tulee kalliimmaksi pitkällä aikavälillä. On myös hyvä huomioda, että esimerkiksi perinteisen kahvinkeittimen vikaantuessa sen huolto tai uuden laitteen hankinta vaatii aikaa ja vaivaa. Saat esimerkiksi meiltä kahviautomaatin lisäksi kaikki tarvittavat tarvikkeet, teet, kaakaot, sokerin ja vesiratkaisut sekä säännöllisen huoltopalvelun samasta paikasta.

## 3

## Valitse kahviautomaatti oikein käyttötilan mukaan

Pieneen toimistotilaan ei sovi sama kahviautomaatti kuin isoon asiakastilaan. On tärkeää valita kahviautomaatti oikein käyttötilan mukaan, jotta kahviautomaatti sopii tilaan ja sen käyttäjien tarpeisiin.

| Käyttötila                                                                    | Suositus kahviautomaatin ominaisuuksista                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toimisto- tai neuvottelutila                                                  | Valitse hiljainen ja sopivan kokoinen kahviautomaatti. Panosta kahvin makuun sekä kahvijuomien monipuoliseen valikoimaan.          |
| Tuotantotila                                                                  | Valitse nopea ja huoltovapaa kahviautomaatti, joka kestää kovaa käyttöä. Kaakao on usein toivottu vaihtoehto.                      |
| Asiakastilat ja aulat                                                         | Valitse edustavan näköinen ja helppokäyttöinen kahviautomaatti, jossa on monipuolinen kahvijuomien valikoima.                      |
| Oppilaitos tai julkinen tila                                                  | Valitse helppokäyttöinen ja korkean kapasiteetin automaatti, johon voi lisätä maksupäätteet suuren käyttäjämäärän hallitsemiseksi. |
| Monikäyttöympäristö, jossa kahviautomaattia käyttää henkilökunta ja asiakkaat | Valitse helppokäyttöinen ja käyttäjämäärään sopiva kahviautomaatti, jossa on monipuolinen kahvijuomien valikoima.                  |



## 4

## Valitse kahviautomaatti oikein kahvijuomavaihtoehtojen mukaan

Kahvinvalmistusmenetelmät vaikuttavat voimakkaasti siihen, miltä kahvi maistuu. Työpaikalla on myös makumieltymyksiä vähintään yhtä monta kuin henkilöitäkin. Automaatin on kyettävä palvelemaan käyttäjiensä tarpeita mahdollisimman hyvin ja automaateista onkin pääosin saatavilla monipuolisia ratkaisuja, joissa useat toiveet yhdistyvät.

Eri ratkaisuissa on merkittäviäkin eroja, jotka voimme jaotella yksinkertaistuksena kahvinvalmistustavan mukaan.

| Valmistusmenetelmä      | Maku                        | Kahvirasvan määrä                                                                     | Käytettävyys                                                       |
|-------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Suodatinkahvi           | Perinteinen, pehmeä         | Suodattaa kahvirasvan, mikä tekee kahvista vähärasvaisemman                           | Tuoreista pavuista, tuoreena jokaiselle 10–1 000 hengelle          |
| Papukahvi               | Täyteläinen, vahva          | Säilyttää kahvirasvat, mikä tekee kahvin mausta täyteläisen                           | Tuoreista pavuista, tuoreena jokaiselle 10–1 000 hengelle          |
| Instant (pikakahvi)     | Kevyt                       | Kahvirasvan määrä huomattavasti vähäisempi tuotantoprosessin ansiosta                 | Nopea suuren volyymin huoltovapaa ratkaisu ja edullinen kuppihinta |
| Espresso ja maitokahvit | Täyteläinen, nautinnollinen | Kahvirasvat säilyvät juomassa, mikä korostaa kahvin runsasta aromia ja täyteläisyyttä | Maitokahvijuomat vievät hieman pidempään (n. 1 minuutti) valmistua |

## 5

## Valitse kahviautomaatti oikein käyttäjämäärän mukaan

Sopivan kahviautomaatin valinta riippuu myös siitä, kuinka monta henkilöä käyttää sitä päivittäin. On tärkeää valita automaatti, joka pystyy vastaamaan käyttäjämäärän tarpeisiin ilman, että se on liian hidaskäyttöinen tai liian pieni.

### Pienet käyttäjäryhmät (alle 10 henkilöä)

Valitse toiveidenne mukaan joko kompakti ja nopea kahviautomaatti, joka pystyy valmistamaan kahvia nopeasti tai vaihtoehtoisesti panosta Premium-ratkaisuun. Pienemmässä organisaatiossa kahvin valmistamiseen kuluva aika ei välttämättä ole kriittinen, vaan voitte investoida korkeaan laatuun ja kaikista maukkaimpiin kahvivaihtoehtoihin.

### Keskikokoiset käyttäjäryhmät (10–50 henkilöä)

Valitse korkeamman kapasiteetin automaatti, joka pystyy valmistamaan kahvia useammalle henkilölle kerralla ilman, että valmiina olevien kupillisten määrä ehtii loppua liian nopeasti.

### Suuret käyttäjäryhmät (yli 50 henkilöä)

Valitse suureen toimistoon tai julkiseen tilaan erittäin suuri ja kestävä kahviautomaatti, joka pystyy valmistamaan suuren määrän kahvia nopeasti ja helposti. Suurille käyttäjämäärille voidaan myös rakentaa räätälöity automaattiratkaisu useista kahvi- ja vesiautomaateista, jolloin lukuisat erilaiset tarpeet ja toiveet toteutuvat.



”

*Helppous ja  
ennustettavuus ovat  
pääasiat, ei tarvitse  
itse tehdä tai huolehtia.*

ELISE BRANDT, KUUSAN KINO OY

★★★★★

## 6

## Cafe Break Finlandin kolme suositusta kahviautomaatiksi toimistolle



### ETNA Sagitta Premium

Etna Sagitta on laadukas painesuodatusautomaatti barista-tason erikoiskahveille. Se valmistaa tuoreista pavuista espressot, cappuccinot, americanot ja maitokahvit napin painalluksella, sveitsiläisen Braumann-keittimen ansiosta. Suuri 10" kosketusnäyttö, kuppitunnistin ja automaattinen puhdistusohjelma tekevät käytöstä vaivatonta. Kannutoiminto ja tupla-annostelu lisäävät joustavuutta. Mahdollista varustaa kupinlämmittimellä ja tuoremaitoyksiköllä. Sopii työpaikoille, joilla halutaan panostaa kahvin laatuun henkilöstön tai vieraiden parissa.



### LUA Papu suodatinpaperillisella valmistusmenetelmällä tai erikoiskahveja priorisoivalla painesuodatusmenetelmällä

LUA Papu on kompakti suodatinkahviautomaatti, joka valmistaa tuoreista pavuista kirkasta ja tasapainoista suodatinkahvia. Kahviautomaatti on saatavilla myös painesuodattimella, mikä on hyvä ratkaisu, jos käyttäjät haluavat juoda erityisesti erikoiskahveja. LUA Papu on varustettu intuitiivisella kosketusnäytöllä, mikitunnistimella ja valaistulla paikanosoittimella, mikä tekee käytöstä helppoa ja vaivatonta. Automaatti valmistaa myös täyteläisiä kahvijuomia, kuten musta kahvi, café crème ja lungo, ja erillinen kuumavesitoiminto lisää monipuolisuutta. Täydellinen valinta alle 10 hengen toimistoille. Saatavilla myös LUA Papu Medium isommille työpaikoille.

Molempiin automaatteihin voi halutessaan valita toisen papuvaihtoehdon.



### DORADO Medium Instant

DORADO Instant on korkean kapasiteetin kahviautomaatti, joka valmistaa juomat suodatinkahvista valmistetusta instant-kahvista. Se sopii erinomaisesti julkisiin tiloihin, odotusauloihin ja vilkkaille työpaikoille, joissa kahvia tarvitaan nopeasti ja paljon. Automaatti valmistaa laajan juomavalikoiman: perinteisen kahvin lisäksi cappuccinon, café latten, wiener cafén, kaakaon ja kuuman veden teelle. Selkeä käyttäjänäyttö, älykäs mukivalaistus ja kahden mukan tunnistin tekevät käytöstä helppoa myös suurelle käyttäjämäärälle. Kannutoiminto ja automaattinen pesuohjelma lisäävät käytännöllisyyttä.

## 1

# Kahviautomaatin valinnan checklist



## Selvitä makumieltymykset

Ota selvää kahviautomaatin tulevien käyttäjien makumieltymyksistä sekä toiveista kuumille ja kylmille juomille. Perinteisen suodatinkahvin lisäksi vaihtoehtoja voivat olla muun muassa erikoiskahvijuomat, kaakaojuomat, kuuma vesi ja mustikkakeitto.



## Valitse oikea mitoitus

Kahviautomaatti mitoitetaan käyttäjämäärän mukaan. Jos kapasiteetti on liian pieni suhteessa käyttäjämäärään, syntyy automaatille helposti jonoa.



## Kartoita muut tarpeet

Mieti, onko kahviautomaatille muita käyttötarkoituksia kahvitarjoilun lisäksi. Osassa automaateista on esimerkiksi mahdollisuus näyttää viestintää tai mainoksia laitteen näytöllä, joko organisaation sisäiseen käyttöön tai asiakkaiden nähtäväksi.



## Muista huolto

Selvitä kahviautomaattia valitessa, kuinka huolto ja ylläpitovastuu jaetaan toimittajan kanssa. Cafe Breakin kanssa sopimukseen kuuluu huoltotakuu, joka tarkoittaa säännöllisiä ennakkoivia huoltotoimenpiteitä, kattavia huoltopesuja sekä veloituksettomia huoltoja ja varaosia. Sinun vastuullesi jää automaatin säännöllinen huuhtelu sekä papusäiliön täyttö.

8

## Cafe Break Finland Oy – laadukkaita kahviratkaisuja yli 15 vuoden kokemuksella

Cafe Break Finland Oy yksi Suomen suurimmista kahvi-, vesi- ja kaakaoautomaatteja tarjoavista yrityksistä. Automaattimme soveltuvat erinomaisesti työpaikoille, toimistoihin, odotustiloihin tai oppilaitoksiin – kaikkialle, jossa halutaan tarjota laadukkaita juomia helposti, nopeasti ja huolettomasti.

Olemme **yksi suurimmista** toimijoista Suomessa

Jo **yli 1500 tyytyväistä** asiakasta on valinnut meidät

Automaateistamme juodaan päivittäin **yli 350 000 kahvikupillista**

Noin 30 kahvin ammattilaista **huolehtii asiakkaistamme alueittain**

Toimimme yrittäjätieverkoston kautta **koko Suomessa**

Olemme osa ruotsalaista **Reledo-konsernia** vuodesta 2025 lähtien



# Cafe Breakin kanssa nautit kahvihetkistä huolettomasti

## Suomalaisten suosikkikahvit – makutakuulla

Valikoimastamme löydät tutut kahvimaut Pauligilta, Meiralta, Slow Coffeelta ja monilta muilta. Pääset maistamaan kahveja ennen sopimuksen tekoa ja voit vaihtaa merkkiä milloin tahansa ilman lisämaksua.

## Oma breikkiläinen – teille nimetty paikallinen kahviammattilainen

Meillä ei ole anonyymia palvelunumeroa. Sen sijaan saat oman nimetyn breikkiläisen, paikallisen yrittäjän, joka tuntee alueen, teidät ja teidän automaattinne. Yli 30 kahvintuoksuista ammattilaistamme palvelee asiakkaitamme alueittain ympäri Suomen.

## Huoltotakuu – me hoidamme, sinä saat nauttia kahvihetkistä

Jos jotain sattuu, olemme paikalla viimeistään seuraavana arkipäivänä. Huoltotakuu tarkoittaa säännöllisiä ennakkoivia huoltotoimenpiteitä, kattavia huoltopesuja sekä veloituksettomia huoltoja ja varaosia.



# Herkullinen kahvivalikoima ja muut tuotteet

Cafe Breakilta saat suomalaisten rakastamat kahvibrändit, kuten Meira, Paulig ja Zoegas, jotka takaavat tutun, tasaisen ja aina herkullisen kahvimaun.

Valikoimamme sisältää myös Slow Coffeen vastuullisesti tuotettuja vaihtoehtoja, joiden hiilijalanjälki on nettonegatiivinen, sekä Reilun kaupan, UTZ- ja Rainforest Alliance -sertifioituja tuotteita.

Lisäksi saat meiltä laitteiden oheistuotteet, kuten kahvit, kaakaot, teet, mikit, lusikat ja muut tarvikkeet.



## Nettonegatiivinen hiilijalanjälki kahvia juomalla?

**Slow Coffeen vastuullisesti tuotetuilla kahveilla se on mahdollista!**

Jokaisesta juodusta kupista kerrytätte myös mitattavaa dataa yrityksenne ESG-raporttiin.

## 9

## Asiakastarina

## Lumene laajensi kahvitarjontaansa tukemaan myös vuorotyötä tekevien arkea - Cafe Break teki sen mahdolliseksi

Suomalainen kosmetiikkabrändi Lumene halusi tarjota koko henkilöstölleen laadukkaan kahvikokemuksen. Ratkaisu löytyi Cafe Breakiltä, joka otti vastuun siitä, että kahvia on tarjolla vuorotyöntekijöillekin, laitteet huolletaan säännöllisesti ja kahvia on aina saatavilla.

”Halusin ehdottomasti sellaisen palveluntarjoajan, joka tarjoaa henkilökohtaisesti palvelua. Ei mikään asiakaspalvelukeskus, vaan nimetty yhteyshenkilö, jonka saavutettavuuteen ja reagointiin voin luottaa. Halusin myös, että meidän kehitysideoihin tartutaan.”

– **Kristiina Huhdanmäki**, henkilöstöpäällikkö, Lumene.

Lumenen Espoon Kauklahden toimipisteessä työskentelee sekä toimistohenkilöstöä että tuotantotyöntekijöitä, jotka tekevät kaksivuorotyötä. Henkilöstön tarpeet olivat erilaiset – toimistokerroksen automaatti palveli päivätyöntekijöitä hyvin, mutta tuotannon taukotila kaipasi omaa ratkaisua, joka toimisi luotettavasti ja hygieenisesti kello 6 ja 23 välillä ilman jonottamista.



**Ratkaisu:**  
laitteet, kahvit,  
huolto ja vesi  
— kaikki yhdeltä  
kumppanilta

Lumene valitsi Cafe Breakin toimittajakseen tuotannon kahvitiloihin ja henkilöstöravintolaan.

**Tuotannon taukotila**  
— Cafe Breakin papukahviautomaatti ja vesiautomaatti vuorotyöläisille, käytettävissä kello 6–23

**Henkilöstöravintola**  
— Cafe Breakin papukahviautomaatti koko henkilöstölle

10

## Kiinnostuitko kahviautomaatista kauttamme?

### Kokeile kahviautomaattia ilmaiseksi!

Ota yhteyttä, niin jutellaan tarpeistanne. Tarjoamme mahdollisuutta kokeilla teille soveltuvinta automaattia veloituksetta viikon ajan, jotta voitte varmistua automaattiratkaisun sopivuudesta.

#### **Voit joko**

- 1) pyytää kahviautomaatin käyttöösi viikoksi
- 2) tulla showroomillemme Helsinkiin tai Ouluun tutustumaan automaatteihin ja maistelemaan kahveja
- 3) pyytää kahviasiantuntijaamme vierailemaan toimipisteessänne.

!

**Saat myös lahjakassin, joka sisältää 2 kg kahvia:** lempikahvisi sekä yllätyskahvin tutustuttavaksi.

**Tiedustele ilmaista kokeilua helposti puhelimitse, sähköpostitse tai nettisivujemme chatin kautta!**

**Lunasta ilmainen kokeilu**

**Ystävällisin terveisin,**  
Cafe Break Finland Oy



Nauti huolettomista kahvihetkistä Cafe Breakin kanssa!

Meiltä saat suomalaisten  
rakastamat kahvimaut makutakuulla.  
Teille nimetty paikallinen kahviammattilainen  
varmistaa, että laite pysyy kunnossa  
ja saatte maistuvaa kahvia joka päivä.

---

**CAFE BREAK**

---

AUTOMAATTISESTI HYVÄÄ

### **Yhteystiedot**

Cafe Break Finland Oy

040 185 0775

[myynti@cafebreak.fi](mailto:myynti@cafebreak.fi)

