



Norsk Kaffeinformasjon

I Norge drikker over 80% av den voksne befolkningen kaffe jevnlig. Kaffe blir brukt som oppkvikker, som pause og som sosial olje. En god og riktig brenn kaffe inneholder faktisk flere smaks- og aromastoffer enn du finner i gode viner. Men smaken i den ferdige koppen avhenger også av vannkvalitet, oppbevaring og tilberedning.

Norsk Kaffeinformasjon er et opplysningskontor for kaffe. Vårt formål er å arbeide for et høyest mulig kvalitetsnivå på kaffe i Norge i alle ledd, både på den ferdig brente råvaren vi kjøper i butikken, og på det ferdige brygget i kaffekoppen.

Norsk Kaffeinformasjon er den norske fellesorganisasjonen for alle som arbeider med kaffe og kafferelaterte virksomheter. Kontoret fremmer kaffe som kvalitetsprodukt og er næringens nøytrale faginstans. Informasjonskontoret ble opprettet i 1962.



Tenk over at
**kaffen er det
siste inntrykket
gjestene sitter
igjen med**



Gi gjestene en
god avslutning!



På mange norske restauranter står ikke kaffen i forhold til det gode kvalitetsnivået på maten. Men det skal ofte lite til for å skape stor forbedring. Derfor har Norsk Kaffeinformasjon, sammen med kaffe- og utstyrsleverandører, satt i gang kvalitetsprosjektet VI SERVERER GOD KAFFE.

Nivået skal heves helt til gjesten setter fra seg koppen og sier

mmmm – god kaffe!

Norsk Kaffeinformasjon vil etablere en oversikt over serveringssteder som forplikter seg til å servere god kaffe til gjestene. Denne publiseres på kaffe.no.

For å komme på denne listen er det et sett med krav som må oppfylles. Det handler om tilberedning, renhold, meny og presentasjon. Ikke bare skal kaffen smake godt; en restaurant som tar kaffe på alvor vet også hvor kaffen kommer fra, hvordan den er brygget og hva som karakteriserer kaffen.

Når man er kvalifisert, får man rett til å benytte merket "Vi serverer god kaffe" i sin markedsføring.

Hva skal til?

Hos restauranter som er anbefalt av NKI og som bruker merket "Vi serverer god kaffe", kan du forvente at de:

- ønsker å servere god kaffe
- kjenner kaffeleverandøren sin og kaffen de serverer
- presenterer kaffe og bryggemetode overfor gjestene
- serverer kaffen nybrygget og varm
- bruker godkjent tilberedningsutstyr når de serverer traktekaffe
- følger anbefalte doseringer fra Norsk Kaffeinformasjon
- tilpasser malingsgrad til bryggemetode
- har rutiner for renhold av serverings- og bryggeutstyr

Ønsker du mer informasjon om denne ordningen og hvilke tekniske krav som gjelder, er det bare å ta kontakt med oss.

