

Kahvitrendit vuonna 2024

On aika katsoa, mitkä ovat tämän

vuoden kahvitrendit.

Isoimmat trendit ovat:

- Kylmät kahvit – nopeiten kasvava trendi!
- Hemmottelu ja itsemme palkitseminen.
- Digitaalisuuden hyödyntäminen kahviloissa.
- Ravitsemus ja kokonaisvaltainen hyvinvointi.
- Laatu ja vastuullisuus.
- Visuaalisesti näyttävät kahvilat ja juomat.

Pauligin Taste Expertit:

Vuodesta 2022 lähtien **Laura Kietäväinen** on toiminut Pauligilla Taste Expertinä. Aikaisemmin hän hankki kahvituntemustaan useiden vuosien kokemuksella kahvilapääällikkönä. Lisäksi hän osallistui alansa kehittämiseen uudistamalla baristan koulutusohjelmia ja laajentamalla kahvilatuotevalikoimaa. Hänen mukaansa "Intohimolla ja omalla innokkuudella on suurin rooli ammattitaidon nostamisessa!"



Mihkel Jürimaa on toiminut Pauligin Taste expertinä vuodesta 2013. Aikaisemmin hän työskenteli monta vuotta baristana ja baarimikkona. Into ja rakkaus kahvia kohtaan kasvoivat suureksi, ja Mihkel onkin vierailut seitsemässä eri kahvin alkuperämaassa ja kouluttanut tuhansia baristoja. Hänen omien sanojensa mukaan "Rakastan kahvia ja haluan jakaa tätä rakkautta ja tietoa muiden ihmisten kanssa."



Kylmät kahvit

Erinomainen aamu alkaa hyvällä jääkahvilla - ainakin Gen Z*:lle. Nuorempi sukupolvi on valmis tarttumaan kylmään kahviin aamuisin useammin verrattuna muihin kuluttajiin.

Yhdysvalloissa enemmistö 12–17-vuotiaista nuorista juo kylmää kahvia, ja melkein yhtä monet juovat sekä kylmää että kuumaa kahvia. Tämä antaa meille vihjeen siitä, että nuorempi Gen Z astuu kahvikategorian pariin ensimmäisen kerran kylmän kahvin kautta.**

Koska kylmä kahvi on nopeimmin kasvava kahvitrendi, kahvialan yritysten on etsittävä uusia tapoja monipuolistaa kylmien juomavaihtoehtojensa valikoimaa. Me Pauligilla tarjoamme ratkaisuja kylmien kahvien tarjoiluun isoille asiakaskunnille tehokkaasti ja laadukkaasti.

* Gen Z means generation after millennial, anyone born between 1997-2012. ** Mintel Food& Drink trends 2024

Kylmien kahvien sanastoa:

Cold Brew

Kahvia on haudutettu vähintään 12 tuntia kylmässä vedessä ja sen jälkeen suodatettu. Cold Brew -kahvilla on pehmeä maku ja siinä on reilusti kofeiinia.

Nitro Cold Brews

Siinä on kermainen rakenne ja maku, sillä kylmä haudutettu kahvi on rikastettu typellä. Tämä erityinen juoma on helppo valmistaa nitro-sifonilla.

Ready-to-Drink Coffee

Nimensä mukaisesti – valmis juotavaksi. Suosittu nopeutta arvostavien kuluttajien keskuudessa. Tölkkiin on lisätty valmiiksi kahvi, maito ja makeutus. Nappaa mukaasi kylmähyllältä ja nauti kofeiiniboostistasi.

Snapchilled Coffee

Kahvi uutetaan kuumana ja jäähdytetään nopeasti! Tämä menetelmä sisältää kahvin mehukkaita makuja. Tartu tölkkiin ja nauti upeista kahvin aromeista.



Pauligin Taste Expertin vinkki:

Meillä on oma Paulig Cold Brew!

Koska kahvi on tiivistä, sitä on erittäin helppo käyttää jäälaitteen. Tarvitset vain puolet maitoa tai kasvipohjaista vaihtoehtoa, puolet Pauligin Cold Brew'ta ja siirappia lisämauksi! Oletko kuullut kylmästä maitovaahdosta kylmän kahvin päällä? Se on trendikäs ja helppo valmistaa. Tarvitset shakerin, jäätä ja maitoa - sitten vain ravistat ja nautit ilmastavasta maitovaahdosta.





Teemme raaka-aine valintoja tiedostavasti

Kuluttajat ovat vaativia ja asettavat ruoan ravitsemukselliset ja terveydelliset edut etusijalle. Millenniaalit näkevät hyvän terveyden ylläpitämisen menestymisen edellytyksenä elämässä.

Ostajat ovat huolissaan erittäin prosessoiduista elintarvikkeista (UPF), mutta eivät ole valmiita maksamaan enemmän vain vähän prosessoiduista elintarvikkeista ja juomista, ainakaan tässä taloudellisessa tilanteessa.

Seuraavien kahden - viiden vuoden aikana brändit tulevat pelaamaan merkittävää roolia vaikuttaessaan nelikymppisten ja sitä vanhempien kuluttajien itsestä huolehtimiseen.

Unenlaadun huomioiminen tulee olemaan keskeinen painopiste tuottavuuden ja mielenterveyden kannalta.*

Pauligin Taste Expertin vinkki:

*Mintel Food & Drink Trend 2024

Puhdas ja herkullinen musta kahvi on ratkaisu vähemmän prosessoidulle juomalle. Nauti laadukkaan kahvin mausta ilman sokeria tai maitoa.

Varmista monipuolinen kahvivalikoima asiakkaillesi ja tarjoa vähintään kaksi erilaista suodatinkahvia. Vaihtoehtoisesti voit nostaa asiakaskokemusta kokeilemalla erilaisia suodatinkahvin valmistusmenetelmiä, kuten Aeropressiä tai V60 suodatinta.





Terveelliset kahvitrendit

Kuluttajat ovat kiinnostuneempia terveellisistä juomavaihtoehdoista. Tunnelmasta riippuen erilaisille juomille on paikkansa.

Kasvipohjaiset maidot

Tämä trendi on tullut jäädäkseen. Vuonna 2020 tämän kategorian markkina-arvo oli 18 miljardia Yhdysvaltain dollaria, ja odotetaan kasvavan 41 miljardiin Yhdysvaltain dollariin vuoteen 2025 mennessä.*

Matcha latte

Matcha latte on kasvanut suosituksi viimeisten vuosien aikana. Se on terveellinen vaihtoehto, jossa on vähemmän kofeiinia ja enemmän antioksidanteja.

Kurkumalatte

"Golden latte" näyttää olevan suosittu erityisesti flunssakaudella. Siinä yhdistyvät kurkuma, lämmittävät mausteet ja maito.

Sienikahvi

Sieniä käytettiin kahvin korvikkeena toisen maailmansodan aikana Suomessa, ja nyt 79 vuotta myöhemmin se on taas täällä. Juoma sisältää jauhettua sientä (lääkinnällisiä, ei ruoanlaittoon tarkoitettuja) ja jauhettua tummaksi paahdettua kahvia. Sienikahvin väitetään parantavan immuunitettä ja alentavan veren kolesterolitasoja.

Pauligin Taste

Expertin vinkki:

Oletko jo kokeillut kaura- tai soijakermaa latten koristelussa? Nyt on helppo tarjota vegaanisia vaihtoehtoja ilman puutetta mausta tai ulkonäöstä. Tarvitset vain sifonin, siihen kaasupatruunat ja tietysti kasvipohjaista kermaa.



Kofeiiniton kahvi

Laadukkaamman unen keskusteluissa kuluttajat harkitsevat aktiivisesti kofeiinin vähentämistä. Kofeiinittoman kahvin trendi on jo laajalle levinnyt ja jatkaa tasaista kasvuaan.

Tällä hetkellä 39% Britannian kahvin kuluttajista vähentää aktiivisesti kofeiinin käyttöään.* Samanaikaisesti Suomessa lähes 30% kahvin kuluttajista ovat avoimia kokeilemaan kofeiinittomia vaihtoehtoja.**

Pauligin Taste Expertin vinkit:

Paulig tarjoaa kofeiinitonta kahvia Juhla Mokka- ja City Coffee -brändeiltä. Nämä kahvit saivat huippupisteet kofeiinittoman kahvin sokkotestissä, jonka järjesti Suomen suurin uutismedia, Ilta-Sanomat!

* Mintel Food & Drink Trend 2024 **Paulig's press release 24.8.2023



Alkoholittomat juomat

Alkoholittomuudesta kiinnostuneiden kuluttajien ei tulisi kokea rajoituksia juomavaihtoehtoisissa ulkona syödessään. Kuluttajien etsiessä mielenkiintoisia juomaelämyksiä, ravintolan listan monipuolisuus voi vaikuttaa ravintolan valintaan.

Tutut maut uusilla innovatiivisilla tavoilla tarjoiltuna houkuttelevat kuluttajia ja kannustavat heitä kokeilemaan uusia kahvijuomia ja alkoholittomia cocktaileja. Tuttujen makujen lisäksi seikkailunhaluisemmat kuluttajat arvostavat kukkaisten makujen ja siirappien monipuolisuutta. Tällä hetkellä trendikkäitä makuja ovat muun muassa hibiskus ja laventeli.*

Pauligin Taste Expertin vinkki:

Korosta houkuttelevuutta – harkitse, miltä juoma kuulostaa juomalistalla ja varmista, että se on visuaalisesti näyttävän näköinen. Tutustu kahvimocktail- valikoimaamme. Juomat ovat täydellisiä rentoutumiseen työpäivän jälkeen, kesäterassilla nauttien.

Hemmotelte itseäsi Vadelma- raparperi Cold Brewlla. Löydä lisää inspiraatiota mocktaileihin Paulig PRO-verkkosivuiltamme!



Some- ystävälliset kahvilat ja juomat

"Instagrammattavat" juomat ja ruoat innostavat edelleen kuluttajia ja tarjoavat erinomaisen tavan lisätä näkyvyyttäsi, ja siten houkuttelevat uusia potentiaalisia asiakkaita. Kahvilan tunnelman luominen tietyn teeman ympärille tuo kuluttajalle lisäelämyksen kahvin nautiskeluun.

Pauligin Taste Expertin vinkki:

Ilahduta asiakasta esimerkiksi lisäämällä kaunis kukka jääteeheen, tai valuttamalla karamellikastiketta latten koristeeksi. Herkullisen kerrostetun matcha latten luomiseksi kaada ensin maito ja lisää sitten varovasti vesi-matcha-seos päälle!

Pauligin Taste Expertin vinkki:

Kuluttajat ostavat kylmää kahvia ja kuumaa kaakaota yleensä heräteostona. Siksi visuaaliset POS-materiaalit ovat tärkeässä roolissa myynnin lisäämisessä!* Kokeile somessa maksettua mainontaa tavoittaaksesi suuremman joukon potentiaalisia asiakkaita.



Digitaaliset innovaatiot ovat parhaita ystäviäsi

Saattaa kuulostaa suurelta askeleelta vaihtaa paperiset ruokalistat digitaalisiin versioihin, mutta se antaa sinulle mahdollisuuden tehdä juomavaihtoehtoistasi eläväisiä asiakkaille! Videot ja kuvat tekevät tuotteista houkuttelevia ja valitsemisesta helpompaa jo ennen kahvilaan saapumista.

Palkitsetko asiakkaitasi heidän uskollisuudestaan? Päivitä kanta-asiakaskortti digitaaliselle alustalle, jotta se kulkee aina kätevästi mukana. Kilpailu kasvaa, ja sinun tulisi osoittaa, kuinka paljon arvostat asiakkaitasi valitessaan juuri sinut. *Paulig's Cold coffee drinks consumer research January 2023 and Tazza hot chocolate consumer research august 2023. ** SQUID Café trends for 2024.



Kuinka kahvitrendit näkyvät kotona?

Kahvipapujen myynti jatkaa kasvuaan, kun yhä useammat kuluttajat pyrkivät luomaan kotonaan kahvilatasoista kokemusta hankkimalla espressokoneita.

Kahvipapujen myynti on kasvanut 3 % verrattuna edelliseen vuoteen Euroopassa. Tämä kuvastaa kiinnostusta tuoreiden kahvien valmistamiseen kotona. Kahvia pidetään kohtuuhintaisena ylellisyytenä, ja 55 % Britannian kahvin kuluttajista osaa tunnistaa eron laadukkaan kahvin ja huonompien vaihtoehtojen välillä.*



Pauligin Taste Expertin vinkki:

Voit todella erottautua kilpailijoista omalla kahvillasi! Meidän pienpaahtimossamme Robert Paulig Roasteryssa voimme kehittää kahvin juuri sinulle. Sinulla on myös mahdollisuus myydä tätä uniikkia kahvia kotiin pienemmissä paketeissa kahvilassasi.

Lue lisää nettisivuiltamme:

<https://pauligpro.com/fi/robert-paulig-roastery/>

Laatu ja kahvin prosessointi

Yhä useammat kuluttajat ovat kiinnostuneita korkealaatuisesta kahvista, ”specialty coffeesta”. Kahvifiilistelijät haluavat tietää kahvin tarinan. Kun on kyse kahvin tuotannosta, kahvin prosessointi on yksi mielenkiintoisimmista vaiheista. Koska prosessointi vaikuttaa laatuun, se vaikuttaa myös suuresti kahvin makuun kupissamme.

Viime vuosina olet saattanut kuulla sanoja kuten anaerobinen fermentaatio, hiilidioksidi- ja maitohappokäyminen. Tiesitkö, että hiilidioksidikäyminen kahville perustuu samanlaiseen tekniikkaan kuin Beaujolais'n viineille käytettävä!

Maitohappokäyminen antaa kahville kermanen suutuntuman ja jogurttimaisia vivahteita. Seuraavan kahden vuoden aikana laadukkaaseen kahviin ja sen makuun keskittyneet kuluttajat etsivät erottuvia makuprofiileja, jotka saavutetaan kahvin fermentaation kautta.*



Pauligin Taste Expertin vinkki:

Jos olet kiinnostunut kahvin prosessointimenetelmistä, lähde liikkeelle yleisimmistä termeistä, kuten ”washed” ja ”natural” kahvi. Robert Paulig Roasteryn kahvipakkauksista voit selvittää, mitä prosessointimenetelmiä kahvintuottajamme käyttävät!

*Perfect Daily Grind- Exploring trends in experimental coffee processing 2022

Epävarmat ajat saavat meidät kaipaamaan mukavuutta ja hemmottelua.

Elämme maailmassa, jossa kriisit valitettavasti täyttävät uutisvirtamme. Tuttujen makujen ja luotettavien brändien tarve on lisääntynyt. Saatamme helpommin palata perusasioiden äärelle, emmekä ole halukkaita kokeilemaan uusia tuotteita, vaan valitsemme tunnetun merkin.

Pauligin Taste Expertin vinkki:

Meillä on herkullista sesonkimakuja Tazza-kaakaoltamme! Anna houkuttelevien kuvien puhua puolestaan. Inspiraatiota varten tutustu leikitteleviin resepteihin verkkosivuillamme [PauligPRO.com](https://pauligpro.com).



Vastuullisuus

Kuluttajat odottavat, että elintarvike- ja juomateollisuus toimivat kestäväällä tavalla. Nykyään kuluttajat arvostavat yrityksiä, jotka tuovat iloa ja uusia innovatiivisia hemmottelutuotteita tähän ajoittain raskaaksi käyvään aikaan.

Brändit eivät voi odottaa kenenkään maksavan enemmän tai valitsevan tuotetta pelkästään sen kestävyyslupausten perusteella. Pauligilla arvostamme kahvin laatua yhtä paljon kuin kestävyyttä.

Seuraavien vuosien aikana kahviteollisuuden on investoitava ratkaisuihin, jotka hyödyttävät sekä ihmisiä että planeettaa. Tämä tarkoittaa esimerkiksi ilmastokestävämpien kahvipapujen kehittämistä. Paulig sitoutuu työskentelemään kahvin valoisan tulevaisuuden puolesta.



Barista's tip:

Jos tavoitteesi on ilahduttaa asiakkaitasi korkealaatuaisella ja herkullisella kahvilla, sinun täytyy kokeilla Mundo- kahvejamme! Mundo- kahvit ovat yksi Pauligin vastuullisuuden lippulaivatuotteista. Kahviperheellä on Reilu Kauppa, Luomu- ja Hiilineutraali®- sertifikaatit.

100 % vastuulliseksi varmennettu kahvi paahdetaan hiilineutraaliksi sertifioidulla paahtimollamme Helsingissä!