

# HVORFOR "BAGOM ESPRESSOEN"?

---

At brygge en perfekt kop espresso er ikke en nem opgave - tværtimod.

Ved fremstillingen af en kop espresso er der mange kritiske faktorer i spil, hvor det personale som betjener espressomaskinen, har en helt afgørende rolle. At lære at forstå, hvad der ellers kan synes som en simpel proces, er en kunst i sig selv.

Personalets professionalitet er ikke kun en nødvendighed i det afgørende øjeblik espressoen løber ud i koppen, men også afgørende i forhold til forskellige bagvedliggende rutiner, der selvom de ikke er synlige for gæsten, kommer forud for serveringen.

Som vores kunder så godt ved, tager vi os af vores kaffe helt frem til det øjeblik kaffen serveres. Derfor har det også været naturligt for os, at lave et slags opslagsværk, hvor alle de forskellige rutiner "bagom espressoen" bliver gennemgået. Rutiner, som er afgørende for personalets succes og derfor også for caféens/restaurantens.

På de følgende sider har vi nedfældet disse rutiner og vi håber, at I vil få gavn af at følge dem og at I vil hjælpe os med fortsat at udvikle dem.

God arbejdslyst!

Med Venlig Hilsen

**Caffè River Scandinavia**  
Servizio Qualità Finale