

# Sådan vælger du den bedste kaffeløsning til virksomheden

*Den fuldendte guide til valg af kaffe, kaffemaskine og serviceaftale til din arbejdsplads*



## Introduktion

Kaffe er mere end bare en varm, sort drik – det er et centralt element, der fremmer samarbejde og velvære, på mange arbejdspladser.

En god kaffeløsning kan forbedre medarbejdermoralen, øge produktiviteten og skabe et indbydende miljø for både medarbejdere og gæster. Jeg har gennem mange år arbejdet professionelt med kaffeløsninger og ved derfor at det er helt almindeligt, at være usikker, når der skal træffes beslutning om den nye kaffeløsning. Der er nemlig meget at tage højde for.

Her vil jeg guide dig gennem processen med at vælge den bedste kaffeløsning til din virksomhed. Jeg tager højde for alle de faktorer jeg ser som afgørende for, at du vælger en løsning som både indfrier de behov din virksomhed har i dag, men også fremadrettet.

Jeg vil guide dig så at du kan lave en liste af krav, du kan bruge, når du skal tale med potentielle leverandører.

God læselyst!

### **Mette Kaarsberg**

Kaffespecialist

Bentax



**1**

Introduktion

**4**

Fastslå behovet for i dag  
og i morgen

**7**

Hvor skal kaffemaskinen stå?

**10**

Kaffens kvalitet og udvalg  
af drikke

**14**

Forebyggende service og  
service ned nedbrud

**16**

Pris og  
finansieringsovervejelser

**18**

Valg af leverandør

**19**

Vil du vide mere?

*”Kaffepausen har en stor, social betydning for fællesskabet på en arbejdsplads.”*

**Janne Skakon**

Ekstern lektor og pauseforsker  
Københavns Universitet<sup>1</sup>

<sup>1</sup> (Martin Ejlersen, 2021)

## Fastslå behovet for i dag og i morgen

Når du investerer i en kaffemaskine, er det en investering der typisk har en levetid på 5 til 10 år.

Det er naturligvis de færreste, der kan spå om virksomhedens behov så langt frem i tiden, men det kan være en god ide høre ledelsen om, hvordan de tænker bemanningen vil ændre sig, over de næste 2-3 år.

Vil der komme flere ansatte eller forventer man et uændret antal medarbejdere?

### Kapacitet pr. dag

At fastlægge behovet til den daglige kapacitet er ret simpelt.

I gennemsnit drikker en dansker 3-4 kopper kaffe om dagen.<sup>2</sup> På arbejdet drikkes således i snit 2,5 kopper kaffe pr. medarbejder om dagen.

Gæster drikker i langt de fleste tilfælde én kop. Dette tal vil naturligvis variere fra dag til dag, men hvis du ser over et par uger, er det ikke svært at lave et estimat.



Så "formlen" lyder sådan:

$2,5 \times \text{antallet af medarbejdere} + \text{antal gæster pr. dag} = \text{dagligt behov (antal kopper)}$

Hvis din virksomhed har planer om at ekspanderer på medarbejdersiden, skal du naturligvis tage højde for det.

Så for at kunne regne kapaciteten ud, skal du kende følgende:

- ✓ Antal medarbejder
- ✓ Antal gæster
- ✓ Evt. fremtidige behov

NB. Ofte vil en god leverandør gerne hjælpe med at tilpasse en kaffeløsning løbende.



## Kop, kande eller...

Hvordan serveres kaffen for gæsterne? Før i tiden blev gæster ofte mødt af en termokande kaffe i mødelokalet. I dag er det almindeligt, at man spørger gæsten om præferencer eller ønsker til kaffen og herefter serverer det i en kop.

Er der behov for at kunne servere kaffe i termokande til gæster og interne møder? Så er det også et krav, du skal notere dig.

- ✓ Skal der brygges i kop?
- ✓ Skal der brygges i kop og kande?
- ✓ Skal der kun brygges i kande?

## Spidsbelastning

Drikkes kaffen løbende over dagen, eller er det i faste pauser hvor behovet er ekstra stort? Dette har stor betydning for om der måske skal arbejdes med en løsning, hvor kaffe er færdigbrygget til et bestemt tidspunkt fremfor en on-demand løsning.

- ✓ Er der peak hours?



## Hvor skal kaffemaskinen stå?

Hvor skal kaffemaskinen eller kaffemaskinerne placeres? Det er værd at overveje hvor langt medarbejderne skal flytte sig for at hente deres kaffe i løbet af dagen. Man kan jo tænke, at medarbejderen holder færre kaffepauser hvis de skal flytte sig langt efter kaffen.

Men hvad nu hvis det ikke er tilfældet?

At medarbejderen skal bevæge sig langt efter kaffen, betyder ikke at de holder færre pauser. Tvært i mod er det min erfaring at pauserne blot kommer til at tage længere tid, for ikke at tale om at man måske kommer til at forstyrre flere kollegaer på vejen.

Jeg anbefaler, at man overvejer nøje at opstille to mindre kaffemaskiner, frem for en større hvis nogle af medarbejderne skal bevæge sig langt, for at nå deres kaffe i løbet af dagen.





*”At der er god kaffe til de ansatte, og der samtidig er afsat tid og rum til at drikke den, er et meget enkelt greb til at skabe glæde på jobbet for medarbejderne.”*

**Henrik Holmskov**

DM-tillidsrepræsentant, Viborg Kommune<sup>1</sup>

<sup>1</sup> (Martin Ejlersen, 2021)

Hvis en kaffemaskine skal servicere mere end 5-10 medarbejdere, vil jeg altid anbefale at man opstiller maskinen et sted, hvor der er mulighed for at lave fast vandtilslutning. Dette er der flere grunde til:

Først og fremmest er det besværligt at skulle fylde en vandtank.

Dernæst er det også lettere at sikre effektiv kalkfiltrering ved at montere et kalkfilter på vandtilslutningen. Vand som ikke er filtreret for kalk, er enhver kaffemaskines fjende nr. 1.

Sidst men ikke mindst bruger de fleste maskiner ret meget vand, når de kører automatiske rengøringsprogrammer.

At der bruges meget vand til at holde maskinen ren og hygiejnisk er også et godt argument for at du vælger at din maskine tilsluttes afløbet. Derved skal du aldrig tænke på om spildbakken eller spildevandsdunken flyder over, under rengøring.

Du skal tage højde for følgende angående kaffemaskinens placering:

- ✓ Hvor skal kaffemaskinen stå
- ✓ Er der mulighed for vandtilslutning eller skal maskinen have vandtank?
- ✓ Er der mulighed for at slutte maskinen til afløb



## Kaffens kvalitet og udvalg af drikke

Det kommer bag på mange, at kaffe af café-kvalitet tager tid at brygge. Først skal de hele bønner formales, så skal kaffen brygges og kaffens smagsstoffer ekstraheres ud i vandet. Hvis der skal mælk i drikken, så skal den steames. Det er grunden til at man ikke kan brygge kaffe af høj kvalitet lige så hurtigt, som hvis man bruger instantkaffe, som blot skal opløses i kogende vand.

Så når du skal vælge den bedste kaffemaskine til din forretning, er det vigtigt at du gør op med dig selv om du vil vælge kvalitet frem for hastighed, eller hastighed fremfor kvalitet.

### Kvalitet frem for hastighed

Er det Espresso, Americano, Latte, Cappuccino af café-kvalitet der skal tilbydes? Ja, så skal du se efter en fuldautomatisk espressomaskine. Man kan naturligvis gå den traditionelle baristavej og gå all-in med en manuel espressomaskine. Dette vil dog kræve at alle medarbejdere skal trænes i baristaens kunst. Det er for de fleste firmaer ikke realistisk. Derfor anbefaler jeg at du vælger en kaffeløsning med to typer bønner, to kværne og mulighed for frisk mælk eller plantedrikke.

På den måde vil medarbejderne kunne få et bredt udvalg af de kendte kaffedrikke, der serveres på en café.

### Hastighed fremfor kvalitet

Tja, denne vej har jeg faktisk svært ved at anbefale. I min verden venter jeg hellere et til to minutter på at kaffen brygges, fremfor at skulle drikke instantkaffe med instantmælk. Men ok, nogle virksomheder holder fast i denne vej og så har de fleste kaffeleverandører også løsninger hertil.



## Valg af kaffe og espresso

Når du skal vælge den bedste kaffeløsning til kontoret, skal du, udover kaffemaskinen også forholde dig til den kaffe og espresso der skal bruges til at brygge kaffedrikkerne.

Kaffens smag og kvalitet afgøres af en lang række faktorer som dyrkningsforhold, bearbejdningsproces, risteprofil og opbevaring.

Når man serverer kaffe for mange mennesker, er det klart min anbefaling, at du vælger en kaffe som falder i den brede smag. Altså en kaffe som ikke er for bitter og syrlig, men har god fylde og masser af sødme. Langt de kan godt lide noter af nød og chokolade.

Skal kaffen brygges i en fuldautomatisk kaffemaskine er det hensigtsmæssigt at kaffens profil er lavet til dette. Kaffe som f.eks. er lavet til slow brew er ikke egnet til fuldautomatisk udstyr.

Det er min erfaring, at man skal gå uden om de helt store cuppings-seancer, hvor mange medarbejdere involveres, når kaffen skal vælges. Typisk er resultatet det samme: stor forvirring og uenighed om hvad der er god og dårlig kaffe.



## Certificeringer

Mange virksomheder har bæredygtighed på dagsordenen og har derfor en holdning til hvorvidt kaffen skal være økologisk, Rainforest Alliance- eller Fairtradecertificeret. I min verden giver det god mening at vælge kaffe som er certificeret og derved dyrket og produceret med omtanke for mennesker og miljø.

Hvis jeg selv skulle vælge en kaffe og en espresso vil jeg helt klart støtte mig til min leverandør og prøve det som anbefales – hvis det ellers passer i det prisleje og har den bæredygtighedsprofil jeg ønsker.

Det skal du tage højde for, når du vælger hvilken kaffe der skal i maskinen:

- ✓ Kaffe der passer til en bred smag
- ✓ Skal kaffen være økologisk
- ✓ Skal den være certificeret af fx. Rainforest Alliance?



Det danske økologimærke



EU's økologimærke



Seglet Rainforest Alliance  
se mere på [ra.org](http://ra.org)



## Valg af mælk og plantebaserede alternativer

Mælk er fordærvelig. Så med frisk mælk i kaffemaskinen, er det vigtigt at gøre sig klart, at der medfølger en øget rengøringsopgave, hvis man vil være sikker på at fødevarer sikkerheden er i top. Den er ikke til at komme udenom.

Jeg oplever at der i stigende grad efterspørges veganske alternativer. Af den grund er det måske relevant for dig at sikre, at kaffeløsningen du vælger, kan bruge plantebaseret mælk eller måske både komælk og et plantebaseret alternativ.

Under alle omstændigheder vil en løsning med frisk mælk – uanset om den er animalsk eller vegansk kræve et køleskab.

- ✓ Hvilken mælk skal vi bruge?
- ✓ En eller to typer mælk?



## Forebyggende service og service ved nedbrud

Alle kaffemaskiner til professionelt brug kræver vedligehold. Ideelt set udføres der forebyggende service, hvor leverandøren skifter kalkfilter og sliddele, så sandsynligheden for et reelt nedbrud minimeres.

En del af de nyere maskiner kan tilgås via internettet, så din serviceudbyder kan følge driften og se evt. nedbrudsfejl. Det er smart, for en række nedbrud kan ordnes via nettet, eller over telefonen. Dette kaldes for telemetri.

Det er meget forskelligt hvad der indgår i de forskellige leverandøres serviceaftaler. Derfor kan det være svært, at sammenligne serviceaftaler fra de forskellige udbydere.

Jeg vil altid anbefale at du vælger en "All inclusive" serviceaftale. En service aftaler hvor der er inkluderet kalkfilterskift, hvor omkostninger til reservedele, kørsel, tilkald og teknikerløn er inkluderet. På den måde undgår du store ærgrelser og uforudsete omkostninger, samtidig med at det er i din leverandørs interesse, at din maskine altid kører bedst muligt.



Jeg vil stille følgende spørgsmål, hvis jeg skulle indgå en serviceaftale:

- ✓ Er opstilling, installation og instruktion i daglig drift inkluderet?
- ✓ Er kalkfilter og kalkfilter skift inkluderet? – hvis ja, hvor mange pr. år/antal kopper?
- ✓ Er der telemetri opkobling på maskine og indgår den i serviceaftalen?
- ✓ Er tilkald, kørsel og tekniker løn inkluderet i prisen?
- ✓ Er reservedele inkluderet? – hvis ikke, hvad skal jeg så forvente omkostningen vil være pr. år?
- ✓ Hvornår og hvordan kan jeg rekvirere service?
- ✓ Hvor hurtigt kommer teknikkerne, når jeg har et nedbrud?
- ✓ Hvor lang tid løber aftalen?
- ✓ Stiger prisen des ældre udstyret bliver?
- ✓ Kan jeg opsige aftalen før tid, og i givet fald vil det koste noget?

Husk: Læs altid serviceaftalen grundigt igennem inden du skriver under.



## Pris og finansieringsovervejelser

Vi kommer naturligvis ikke uden om emnet pris. Jeg kender ingen, som ikke har en ramme tilgængelig for den nye investering.

Jeg vil helt klart anbefale at du regner på en livstidspris (TCO – Total Cost of Ownership). Den løsning som er billigst i indkøb, eller har den billigste serviceaftale, kan nemlig meget nemt blive den dyreste i længden.

Spørg derfor leverandøren om hvor længe du kan forvente at maskinen holder. De fleste regner med en periode på 5 år, men for high end brands, kan dette være op til 10 - 12 år.

Det er levetiden som bruges til at beregne TCO for maskinen.



Sådan beregner du Total Cost of Ownership (TCO) :

$TCO = \text{pris på udstyr} + (\text{pris på serviceaftale} \times \text{levetid})$



## Køb, leasing eller leje?

Du bør også forholde dig til om du vil købe, lease eller leje din nye kaffeløsning.

Her er nogle faktorer som kan hjælpe dig med at finde den bedste finansieringsmulighed:

Ved køb er startomkostningen den fulde pris. Hvis din virksomhed er nystartet eller vil spare lidt på kapitalen, vil du ved leasing eller leje få en månedlig ydelse i stedet. Når man leaser eller lejer "låner" leasingselskabet dig penge til din kaffeløsning. Det tager de sig naturligvis betalt for. De beregner en rente og nogle gebyrer. Disse svinger fra selskab til selskab.

Ved køb er din kaffemaskine firmaets aktiv og vil regnskabsmæssigt stå som sådan. Ved leasing vil den månedlig ydelse være en driftsomkostning.

Ved køb ejer din virksomhed udstyret. Kan maskinen drifte længere end forventet, er det firmaets fortjeneste. Ved leasing betales typisk den samme ydelse gennem en femårig periode. Herefter kan man, alt efter aftalens ordlyd, muligvis købe udstyret til en scrapværdi – eller blot købe en ny maskine.

Den økonomiansvarlige i din virksomhed, kan sikkert vejlede dig i hvilken løsning der er optimal for dig.

Det skal du tænke over, når du vælger finansieringsmulighed:

-  Total Cost of Ownership
-  Køb, leasing eller leje?

## Valg af leverandør

Valget af den rigtige leverandør er afgørende. Det er vigtigt at kigge på leverandørens ry, produktkvalitet, pris og serviceydelser. En god leverandør tilbyder ikke kun en kvalitetsmaskine, men også pålidelig support, fleksible serviceaftaler og eventuelt uddannelse i brugen af maskinen.

Jeg vil anbefale at du vælger samme leverandør af både kaffe, kaffemaskine og service. Herved er det ene og alene én leverandør, som har ansvaret for at kaffen er af god kvalitet og at maskinen drifter optimale. Intet er mere frustrerende end hvis to leverandører ikke kan blive enige om hvem der er ansvarlig for kvalitet og driftsikkerhed.

Inden du lægger dig fast på en leverandør, er det en god ide at bede om referencer - eller søge dem selv. Find en virksomhed der ligner den du er i og spørg dem. Eller bed de forskellige potentielle leverandører, pege på en eller flere af deres kunder du kan kontakte.

Her er mine råd til valg af leverandør:

- ✓ Saml din kaffeløsning hos én leverandør
- ✓ Tjek referencer inden du køber og indgår aftaler



## Vil du vide mere?

Jeg håber du har fået de indsigter du søgte og føler dig bedre klædt på til at vælge kaffeløsning. Ellers er du altid velkommen til at gå på opdagelse på [bentax.dk](http://bentax.dk), hvor du bl.a. kan lære mere om vores service, CSR og kaffemaskiner.

Hvis du har brug for yderligere hjælp eller er interesseret i en kaffeløsning, er du mere end velkommen til at kontakte os.



Mette Kaarsberg

E-mail: [mk@bentax.dk](mailto:mk@bentax.dk)

[info@bentax.dk](mailto:info@bentax.dk)

Tlf. +45 70 25 44 33

