



Janne Bonin samspråkar glatt med sin kund Hanna Mörtzell, ägare av Café Frankfurt på Kungsholmen i Stockholm.

Foto: Andreas Strömberg

## En passionerad espressoimportör berättar sin

av Janne Bonin

# framgångshistoria

"När jag började jobba med espresso för 15 år sedan såldes några enstaka espressosorter. Sedan dess, fram till idag, har utvecklingen varit fantastisk och intressant på många sätt.

Jag har alltid jobbat sysslat med mat i någon form. Köken i länderna runt Medelhavet har alltid legat mig varmt om hjärtat, det italienska i synnerhet. De första åren jobbade jag med espressokaffe och maskiner i butik.

Med åren växte mina funderingar. Efter hand började jag leta efter möjliga partners och hade till slut tre rosterier att välja mellan som hade den kvalitet och de produkter jag trodde visuellt skulle fungera bra i Sverige. Valet föll till slut på Caffè Mauro, vilket i efterhand visade sig vara ett lyckosamt val, eftersom de är ett av de större italienska rosterierna med ett brett urval av blandningar av hög kvalitet.

### ÖVERRASKANDE BESLUT

Deras beslut att välja oss som litet familjeföretag istället för ett stort grossistföretag var naturligtvis överraskande. Men vi har en likartad filosofi när det kommer till synen på kvalitet och sättet att jobba nära med kunderna.

Så efter en del resor och möten konstaterade familjen Mauro att det första som gällde var en veckas träning i fabrik där man bygger proffsmaskiner - det bästa de

förmodligen gjort!

Grundläggande kunskap om hur en espressomaskin fungerar och utbildning i baristayrket i Italien är faktorer som gör att vi i jbccoffeehouse AB idag kan tillhandahålla bra utbildning och grundläggande förståelse för hantverket espresso.

### SPECIALBUTIKER OCH RESTAURANGER

Långsamt började resan med att skapa varumärket Caffè Mauro i Sverige. En mödosam resa som krävt tid och kraft men



"Caffè Mauro producerar ett kaffe speciellt för Juventus - ett "Juventuskafe" för alla älskare av italiensk fotboll".

som varit fascinerande och de senaste tre åren burit stor frukt.

Bland kaffeintresserade känner många igen Mauro i dag. Det medvetna valet att leverera produkterna via specialbutiker (inte livsmedelhandeln) som te/kaffehandel, cookshop etc har gjort att vi vuxit långsammare än vid volymförsäljning, men vi har i stället haft god kontroll över vårt växande. Parallellt har vi bearbetat hotell och restaurangsegmentet och då framförallt de restauranger och kaféer som aktivt valt att jobba med hög kvalitet på vad man serverar i koppen.

Det är inte alltid så lätt då man jobbat

stenhårt under lång tid med att offerera och bearbeta blivande kunder och när man ser dem gå på det ibland väldigt kortsiktiga hos någon 'lycksökare' som bara är med i branschen den period när det är mycket pengar att tjäna... Som tur är, har jag med tiden lärt mig att långsiktighet alltid lönar sig!

### FULLT SORTIMENT

Några år efter starten tog vi beslutet att bygga upp ett av Sveriges bredast sorterade företag inom espresso- & specialkaffesegmentet. I dag arbetar vi med ett fullsortiment som sträcker sig mellan espressokaffe, mokabryggare och porslin till espressomaskiner, kvarnar för proffsbruk och reservdelar.

De senaste åren har jag engagerat mig som ordförande i Svenska Specialkaffeföreningen, SSKF, som jobbar för att höja kvaliteten inom specialkaffeområdet och statusen för baristayrket i Sverige. Detta görs bland annat genom att SSKF varje år arrangerar Barista Cup®, där varje år årets Barista utses och som sedan får representera Sverige i Barista VM (WBC).

Jag har varit med och arrangerat tävlingen och varit domare i uttagningar och finaler, vilket är väldigt roligt och spännande och har medfört att man inte längre bara får en 'väldigt liten kopp svart kaffe' som kallats för espresso på de många restauranger runt i landet.

### PRODUKTER OCH KUNSKAPER

Just nu vill alla öppna kafé eller coffeeshop. Kanske inte fullt så många tar sig tid att fundera över vad som behövs för att överleva... Där har vi styrkan att även

kunna hjälpa våra kunder att se till att personalen får kunskaper och svar på varför espresson inte blir likadan varje gång.

Att förstå hur maskinen fungerar och vad som händer när man mal, doserar, packar kaffet, vad som händer när kopporna är kalla eller luftfuktigheten förändras, det är skillnaden på en bra och en dålig barista! Det går inte bara att köpa en espressomaskin och skriva espresso på menyn.

### SVERIGES BÄSTA BARISTOR

I vårt arbete samarbetar vi också med några av Sveriges duktigaste baristor som hjälper oss på mässor och utställningar. Ett annat intressant inslag är att vi allt oftare får konsult- och utbildningsuppdrag från företag och föreningar där personal eller medlemmar vill veta mer och lära sig göra bra kaffe hemma.

I dag när konkurrensen är betydligt större både i grossistledet och i kaféledet känns det skönt att ha en riktigt bra grund att stå på tillsammans med ett antal duktiga leverantörer som backar upp och kan tillhandahålla riktigt bra produkter. På det viset kan vi fortsätta vårt arbete med att sälja kvalitet och kunskap inom hantverket espresso i 15, eller kanske 30 år till..."



## Om Janne Bonin och jbccoffeehouse

**ÅLDER:** 44

**YRKE:** barista/företagare

**VAD DRIVER DIG SOM**

**FÖRETAGARE:** passionen för

hantverket espresso, jag har nöjet att jobba med det jag tycker om!

**MOTTO I LIVET/ARBETE:** 'om jag pratar tillräckligt mycket, kanske jag får något vettigt sagt'

**BOR:** norr om Uppsala

**FAMILJ:** fru och en 9-årig dotter

**FAVORITLAG I FOTBOLL:** det får väl bli Juventus eftersom Caffè Mauro producerar deras kaffe ;-)

**FAVORTIMAT:** gärna en god pasta

**FAVORITVIN:** rött, italienskt, gärna från Syditalien och Sicilien

**FAVORITCHOKLAD:** Amedei

(italiensk, otroligt bra choklad)

**FAVORITPLATS I ITALIEN:** de platser jag ännu inte hunnit besöka...

**FRITIDSSYSSLESÄTTNING:** Vilken fritid?!? - kopplar gärna av vid spisen efter en lång arbetsdag (lagar den mesta maten hemma), familjen, vänner

**ANNAT ENGAGEMANG:** f.n. ordförande i Svenska Specialkaffeföreningen

Förutom generalagent och importör av Caffè Mauro, är företaget jbccoffeehouse (tel: 018-350590) ett av Sveriges bredast sorterade espresso- & specialkaffeleverantörer.

Besök gärna hemsidorna: [www.jbccoffeehouse.se](http://www.jbccoffeehouse.se), [www.beige.nu](http://www.beige.nu) och [www.specialkaffe.org](http://www.specialkaffe.org) för mer information om Barista Cup® och Master of latte.

## Paralympics 2006 – ett OS man inte får missa



Från Örnsköldsvik 1976 till

# Turin 2006

Tiziana Nasi, Presidente Comitato, Paralimpiadi Torino 2006

Handikappsport är något som väl representerar sportvärldens grundläggande värderingar. I varje tävling finns det motstånd, målmedvetenhet, lojalitet och mod, begrepp som i sekler har beskrivit idrotter över hela världen.

Världens bästa vintersportidrottare kommer att vara representerade i de kommande Paralympics i Turin den 10-19 mars 2006. De fyra sporterna som finns i programmet är: alpina skidtävlingar, längdskidor, ishockey och curling. Fyra är även orterna där spelen kommer att äga rum. I Turin hålls invignings- och avslutningsceremonin och ishockeyn, Pinerolo är ansvariga för curling, Prigelato för längdskidor och i Sestriere Borgata går de alpina skidtävlingarna av stapeln.

Hela världens sportsmän och sportentusiaster håller som bäst på att förbereda sig inför tävlingarna. Biljetter finns fortfarande till detta handikapp-OS, som inte ligger några andra tävlingar efter; branta och tekniskt avancerade nedfarter med farter över 100 km/h även för blinda tävlande som bara har en guide som ledsagande röststöd under loppet, curlingens precision och strategi, kampen för att orka längdskidornas långlopp, den spektakulära "sledge-hockeyn" som lockar allt större åskådarskaror. Allt är en stark, unik upplevelse man inte bör missa.

30 år efter de första Paralympiska vinter-OS i Örnsköldsvik 1976, är Italien

och regionen Piemonte mycket glada att ta emot de svenska vänner och gäster som vill lära känna våra berg, städer och deras historia och alla kulinariska läckerheter. Inte minst sporten men även kulturen, konst och traditioner väntar på Sverige och svenskar mellan den 10-19 mars tillsammans med 600 idrottsmän i de nionde Paralympics i Turin 2006

Översättning: Andreas Strömberg

### Biljetter till försäljning

Biljetter köper du hos alla filialer till Istituto Bancario San Paolo, websiten [www.torino2006.org/ticket](http://www.torino2006.org/ticket), "Ticket One" försäljningskontor, Comitato Paralimpici Nazionali på tel: 0039-848882006. Man kan även ringa Sveriges Paralympiska kommitté, tel: 0039-039838250.

### Se även:

<http://www.paralympicgames.torino2006.org/eng/index.php>

[www.handikappidrott.se](http://www.handikappidrott.se), Svenska Handikappidrottsförbundet

[www.torino2006.org](http://www.torino2006.org), officiella hemsidan för vinter-OS 2006