

Cafe Solo Oy
Perustettu 2002
Kahvin paahtaminen
alkoi 2005 Puuvillassa
Porissa ja Tampereella
2013





KAHVIN JÄLJILLÄ

Miksi kahvi on jäljitettävää?

- Kestävästi viljelty ja käsitelty
 - Viljelijän toimeentulo
 - Raakakahvin laatu

RAAKAKAHVIN MARKKINA

- KAHVIJUOMAA NAUTITAAN 1500 MILJONAA KUPILLISTA PÄIVITTÄIN
= 160 MILJOONAA SÄKKIÄ (60 KG) VUOSI
- ARVOLTAAN TOISEKSI SUURIN RAAKA-AINE ÖLJYN JÄLKEEN
- PERUSHINTA MÄÄRÄYTYY RAAKA-AINE PÖRSSISSÄ PÄIVITTÄIN (New York ja Lontoo)
- LAATULUOKITUKSEN MUKAINEN HINTA VOI OLLA MONINKERTAINEN VERRATTUNA PÖRSSIHINTAAN

LAATULUOKITUS OSTAJAN KANNALTA

TEOLLINEN LUOKITUS JA ALKUPERÄMAA SELVILLÄ (bulk)

- Kerätään isoilta alueilta erilaisten ostajien toimeksiannosta ja sekoitetaan kaikki samaan erään ja myydään markkinahintaan. Laatu/Cuppingpisteet 76-80

PREMIUM LUOKITUS JA TUOTTAJAT SEKÄ KASVUALUE SELVILLÄ

- Kerätään kahvilajikkeet nimetyn kasvualueen viljelijöiltä. Voidaan jatkojalostaa yhteisillä resursseilla ja nimillä. Osuuskunnat ja isot viljelijät useammalta tilalta. Laatu/Cuppingpisteet 81 – 84

SPECIALITY LUOKITUS JA VILJELIJÄ SEKÄ TILA SELVILLÄ

- Yhden tilan/viljelijän sato joka prosessoidaan tilalla alusta loppuun. raakakahvin hinta määräytyy laadun perusteella. Laatu/Cuppingpisteet 85-90

Jäljitettävyyden elementit



VILJELIJÄ



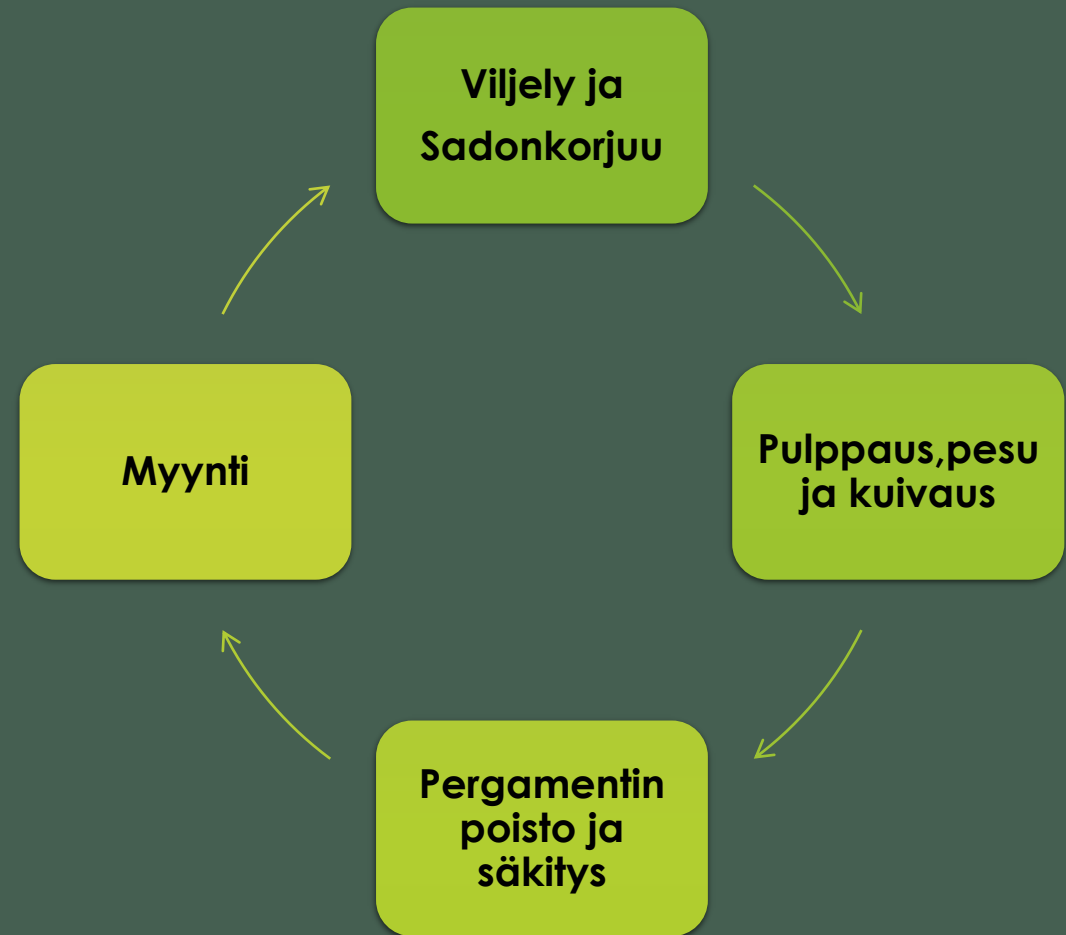
VÄLITTÄJÄ



OSTAJA

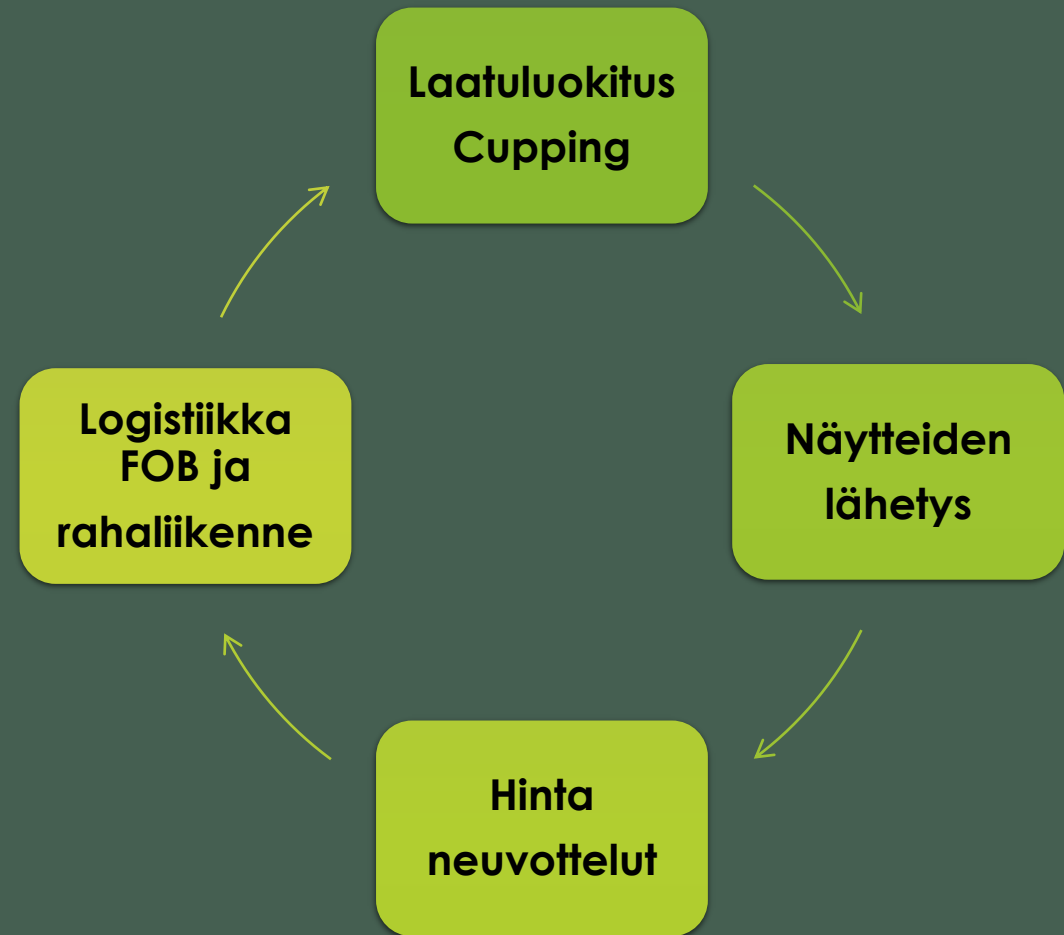


VILJELIJÄ

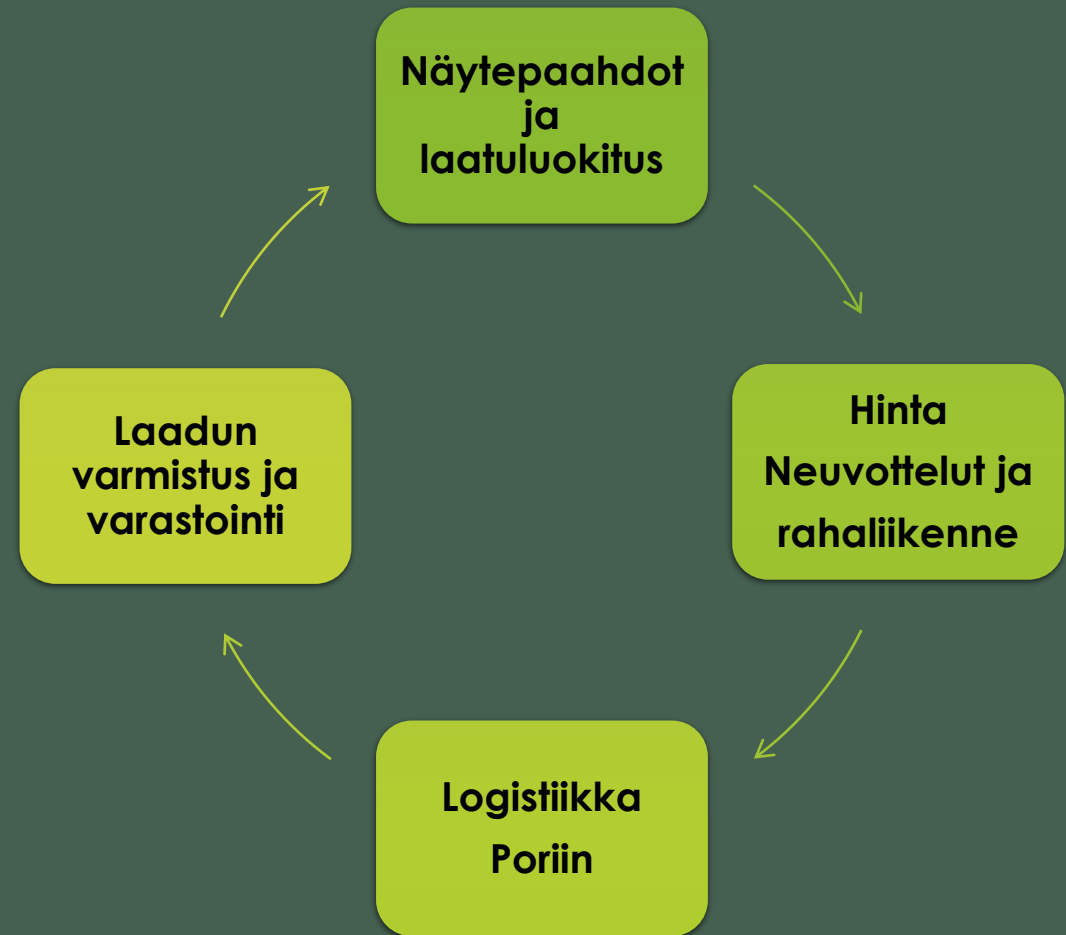




Välittäjä / Osuuskunta



Ostaja Porin Paahtimo



The background of the entire image is a repeating pattern of stylized green leaves and branches on a light cream color. In the center, there is a dark green rectangular area with a white border. At the top center of this dark green area, there is a small white rectangular box with a green horizontal bar above it.

KIITOS

Porinpaahtimo.fi