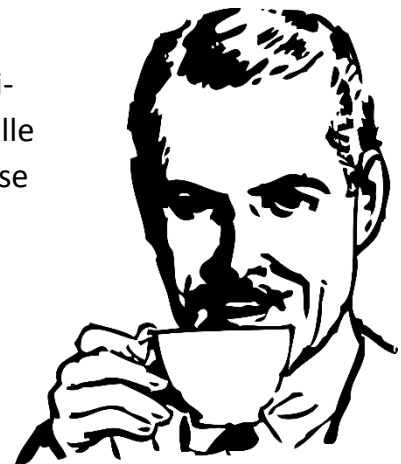


Pop-up-kahvila ryhmäkodissa

Pop-up-kahvila tarjoaa kaikille ryhmäkodin asukkaille mahdollisuuden osallistua samanlaiseen kahvilatoimintaan, joka on heille tuttua ennen ryhmäkotiin muuttoa. Pop-up-kahvilaan ei tarvitse järjestää kyytiä eikä siellä selviytymistä tarvitse jännittää. Kahvila voi olla avoinna myös omaisille ja ystäville, jolloin yhteisöllisyys laajenee asukkaille tärkeisiin ihmisiin. Kahvilatoiminta suunnitellaan ja toteutetaan yhdessä. Se virittää keskustelua, antaa onnistumisen kokemuksia sekä tarjoaa mukavaa muisteltavaa eli tukee yhteisöllisyyttä.



Sopiva osallistujamäärä

Miellyttävä kokemus syntyy, kun osallistujien lukumäärä sekä kahvilatilin ja henkilökunnan koko ovat synkassa keskenään, ettei synny jonoja, kaikki saavat tarvitsemansa palvelun ja tarjottavaa riittää. Ensimmäisellä kerralla on syytä rajata toiminta niin, että on varma kaiken sujumisesta ja kokemusten myötä voi sitten laajentaa. Jos kahvila on auki useamman tunnin, voidaan asiakkaiden käyntejä porrastaa.

Valmistelut

Leivonnaisvalikoima voidaan suunnitella ja leipoa yhdessä. Se tehdään hyvissä ajoin ja vähitellen, mikäli käytössä on pakastin. Jos leipominen ei ole mahdollista, voidaan hankkia keksejä, pullia ja pakastekakkuja. Kahvin lisäksi täytyy olla tarjolla teetä ja mehua - ehkä limsaa. Erikoiskahveilla tehdään asiakkaisiin vaikutus. Pienikin herkkupalikoima poikkeaa tavanomaisesta päiväkahvista ja tuottaa paljon iloa ja mielihyvää. Kahvilan mainos tehdään hyvissä ajoin, laitetaan esille ja joskus muistutetaan, että tällainen on tulossa. Kahvilan valikoimastakin voi tehdä esitteen. Jos kahvilalla kerätään rahaa johonkin yhteiseen hyvään, tarvitaan hinnasto. Hanki myös kauniit servetit.

Kahvilan henkilökunta

Kahvilan henkilökuntaan voi kuulua asukkaita, omaisia, vapaaehtoisia, opiskelijoita ja kodin henkilökuntaa. Yksikin ripeä henkilö voi tarvittaessa kahvilaa pyörittää, mutta hauskempi kokonaisuus syntyy, jos käytettävissä on myyjän lisäksi tarjoilija, pöytien siistijä, kahvinkeittäjä, musiikkivastaava ja avustaja. Jos kahvila on auki useamman tunnin, tehdään työvuorolista.



Tarvittavat tilat, materiaalit ja muu rekvisiitta

Kahvilaa varten tarvitaan viihtyisä tila, jossa on riittävä määrä pöytiä ja tuoleja. Jos mahdollista, pöydille laitetaan liinat ja kukkaset, talviaikaan led-kynttilät tai -kynttilälyhdyt. Kahvilan henkilökunnalla voi olla esiliinat tai muuten tavallisista arkivaatteista poikkeavat vaatteet niin, että he erottuvat kahvilan asiakkaista. Jos käytössä on pienet pyöräkärret, tarjoilijaksi sopii myös henkilö, jolle tarjottimen käyttö on liian vaativaa. Kahvia voi keittää valmiiksi termospulloon tai kaksipannuisella kahvinkeittimellä menekin mukaan. Kertakäyttöastioita käytetään vain, mikäli ei ole astioiden pesumahdollisuutta. Livemusiikki tai taustamusiikki kruunaa kahvilakokemuksen.

Herkkuideoita

- Pakastevoitaikinasta saa nopeita leivoksia, kun leikkaa taikinan yksinkertaisesti neliöiksi tai piparkakkumuotilla vaikka sydämiksi ja laittaa päälle hilloa tai säilykehedelmäpalan ja paistaa kypsäksi.
- Torttupaloja voi juhlistaa valmiina myytävällä suklaa- tai toffeeekastikkeella.
- Vaniljajäätelö ja vaniljakastike sopivat monen leivonnaisen kanssa.
- Kaupan kääretortuista saa leivoksia, kun kostuttaa viipaleen maidolla tai mehulla ja pursottaa päälle kermavaahtoa. Marja-aikaan kääretorttuleivokset koristellaan tuoreilla marjoilla.
- Vohveliraudalla tehdystä vohvelista saa useita sydämen muotoisia leivospohjia.
- Tomusokerin ripottelu teesihdin läpi viimeistelee herkun ja peittää mahdollisia kauneusvirheitä.
- Pakasteena myytävistä murotaikinoista tekee piirakan nopeasti.
- Sitruunamelissan lehdistä saa näyttäviä, syötäviä koristeita.

