

# Kahvikupin äärellä Naisten Pankin kanssa: Miten unelmasta tuli totta – Kahvi Charlotan tarina

*Jaana Jokinen*

Tervetuloa kuuntelemaan Naisten Pankin kahvipodin ensimmäistä jaksoa. Minä olen Jaana Jokinen ja Naisten pankin vapaaehtoinen. Tänäpäin olen saanut vieraakseni pitkän linjan kahvila-ammattilaisen Victorian Nuottasen, joka on yrityksen Kahvi Charlotta perustaja. Tervetuloa Victoria.

*Victoria Nuottanen*

Kiitoksia, moikka vaan.

*Jaana Jokinen*

Moi moi. Sä oot Viktoria ollut yli 10 vuotta mukana kehittämässä suomalaista kahvikulttuuria. Sun yrityksesi tuottaa ja toimittaa myös Naisten Pankin kahvin. Ja tällä Naisten Pankin kahvilla tuetaan naisten työtä ja yrittäjyyttä kehittyvissä maissa. Kerrotko, miten tää yhteistyö Naisten Pankin kanssa alkoi?

*Victoria Nuottanen*

Joo no noin vuosi sitten teidän vapaaehtoinen Terttu oli muhun yhteydessä ja hän tosissaan kertoi Naisten Pankin toiminnasta, joka sitten houkutti itseä tosi paljon, kun arvot kohtasi paljon siinä ja se oli jotenkin niin ihana tää teidän tarina, että miten lähdetään tukemaan naisyrittäjiä ja itsekin, kun on naisyrittäjä niin tietää ne omat haasteensa siinä. Tosissaan lähdettiin siitä keskustelemaan tästä aiheesta ja sitten huomattiin, että meillä on tosi paljon yhteistä. ei pelkästään tää naisyrittäjäyys, vaan myöskin meillä oli naisviljelijän kahvi, mikä sitten sopi kuin nakutettu tähän meidän teemaan. Niin se oli oikeastaan se startti tähän meidän yhteistyölle.

*Jaana Jokinen*

Joo tosi kiva kuulla, miksi susta on tärkeää tukea juuri naisten työtä ja naisten yrittäjyyttä.

*Victoria Nuottanen*

No mun mielestä se tärkeys on siinä, että me naiset ollaan ja kaikki ollaan ihan samanarvoisia. Ei sillä ei ole mitään merkitystä sillä sukupuolella mun silmissä ja kuitenkin naisten työ luo semmoista tavallaan arvokkuutta antaa siihen elämään, että pystyy handlaamaan itse omat raha-asiansa ja talousasiat. Ei tarvitse siihen sitä elättäjää, vaan hän pystyy itse päättämään omasta elämästään - omasta työstään, mihin se raha käytetään ja miten saadaan siitä tavallaan vakautta sille perheelle ja se myöskin luo sille jälkikasvulle hyvät eväät antaa elämään, kun on vakaa perhe, perhestatus.

*Jaana Jokinen*

Hyvä. Aivan samaa mieltä. Puhutaan tuosta kahvista hetken päästä, mutta mä kysyisin vielä sitä ennen, että mikä oli se juttu? Miten sä innostuit kahvista ja miten sä sitten onnistuit toteuttamaan tän sun suuren unelman tästä omasta yrityksestä?

*Victoria Nuottanen*

No oikeastaan silloin jo yläasteella multa kysyttiin, että mitä haluat lähteä tekemään aikuisena. No mä sanoin jo silloin, että mä haluan oman ravintolan eli se oli se mun unelma pienestä työstä, että

mä haluan lähteä sitä tekemään. Ja mä lähdin sitten hyvin sinnikkäästi sitten toteuttamaan. Mä lähdin eri ravintola-alan yrityksiin töihin. Mä lähdin opiskelemaan, mitä he tekevät. Mä tutkin heidän tavallaan markkinointisuunnitelmaa, mitä he tekivät ja loin tavallaan sen pohjalta mun oman liiketoimintasuunnitelman. Mä oli jo 18-vuotias ja mulla oli kunnon tämmöinen ideapankki. Mä kutsuin sitä ideapankiksi, en semmoiseksi liikeideaksi. Ja sitten me lähdettiin, olisinko ollut 18 – 19-vuotias, lähdettiin Pariisiin perheen kanssa ja oltiin tämmöisessä kulmakuppilassa, jossa sitten syötiin Charlotte russe -kakkua ja juotiin capuccinoa sydämellä tehtyä ja silloin mä sanoin perheelle, että se päivä, kun mä avaan kahvilan, niin siitä tulee Kahvi Charlotta. Että se oli oikeastaan se semmoinen paukku, että nyt mä lähden tekemään tätä näin ja sitten mä rupesin itse keräämään rahaa. Mulla oli jo kymppitonni taskussa äidille jemmatatuna. Äidille laitoin ne rahat joka kuukausi, että sun pitää pitää huolta näistä rahoista. Sä et anna niitä mulle ennen kun mulla on oma kahvila pystyssä. Ja oikeastaan se lähti siitä liikenteeseen. Ja paljon opiskelin itse, en hirveästi käynyt kouluja sen enempää, mutta mä luin hirveästi liiketoiminnasta ja kahvista. Mä opiskelin todella ahkerasti. Ja sitten mä osallistuin tämmöiseen Specialty coffee association toimintaan. Se on semmoinen maailmanlaajuinen kahviihdistys - mä olin tämmöisenä ”national koordinaattorina” pari vuotta ja siellä mä pääsin sitten verkostoitumaan ja tukemaan ja oppimaan lisää. Me järjestettiin Suomen barissa- mestaruuskilpailuja ja reissattiin ympäri maailmaa näissä kahvitapahtumissa. Se oli itselle semmoinen ponnahduslauta, että tavallaan pääsi syvemmälle käsiksi tähän hyvään kahviin ja mitä viljelijät tekee. Tavallaan se oppiminen ja verkostoituminen oli hyvin aktiivista omalta puolelta ja se päätös, että mä lähden tätä tekemään. Ja kahvi vei mennessään.

*Jaana Jokinen*

Tosi innostava tarina. Kiitos kun jaoit tän. Jos sitten puhutaan tuosta sun kahvin alkuperästä niin, mistä tämä Naisten Pankin kahvi tulee?

*Victoria Nuottanen*

No meidän Naisten Pankin kahvi tulee Brasiliasta eli se tulee tämmöiseltä naisviljelijältä Marie Nakao Sasakiin ja hän on tosissaan perheineen viljellyt jo yli 30 vuotta sitä kahvia. Ja tosissaan tää Marie on vienyt sitä heidän kahvitilaansa eteenpäin. Hän on osallistunut erilaisiin kahvikilpailuihin. Ja hän on lähtenyt hakemaan erilaisia sertifikaatteja ja ”rainforest alliansseja” ja tän tyyppisiä. Hän kehittää sitä toimintaa todella paljon. Ja miksi tää valikoitui, niin tää oli ihan ”match made in heaven”, että meillä on tässä tämmöinen kolmen naisen yrittäjäketju. Sanotaan näin, että on Naisten Pankki ja sitten me ollaan naisyrittäjinä tässä ja Marie on myöskin naisviljelijä eli tää tavallaan sopii hirveän hyvin tähän meidän teemaan. Mutta myös tää kahvi on meidän yksi suosituimpia kahveja.

*Jaana Jokinen*

Joo tosi hienoa. Miten sä sanoisit, että tää Naisten Pankin kahvi eroaa kaupan hyllyssä olevista normaaleista marketkahveista?

*Victoria Nuottanen*

Meidän kahvihan on ”specialty” kahvia eli tää on kahvia, joka on pisteytetty yli - ”specialty” kahvin määritelmä on kahdeksankymmentäkolme pistettä ja siitä yli. Ja ”specialty” kahvi on nimenomaan se laatu, mikä puhuu puolestaan. ”Specialty” kahvissa me tiedetään, mistä se kahvi tulee, kuka sitä viljelee? Me tiedetään myöskin se perheen tarina. Ja myös ”specialty” kahvista maksetaan todella paljon isompaa summaa kuin mitä pörssikahvista maksetaan. Ja yleensä näissä ”specilaty-kahveissa ostoketju tapahtuu hyvin suoraan tai hyvin pienellä apukädellä, kun se kahvi tulee meille. Eli tavallaan me tiedetään, että se raha menee sinne perheelle ja siellä on ihmiset takana eikä kuten monesti jossain markettikahveissa, joissa lukee EU:n ulkopuolelta tai sitten pelkästään

maa ja ihan pientä tietoa. Meillä on tarkat tiedot siitä kahvista, että mistä se tulee ja kuka sitä viljelee. Mun mielestä se on se tärkein tässä, että me tiedetään se ketju ja se läpinäkyvyys koko tässä prosessissa.

*Jaana Jokinen*

Hyvä, tää olikin mulle ihan uusi termi tää "specilaity" kahvi ja oikein mielenkiintoista kuulla. Onko tää nyt se tapa millä me myös varmistetaan se, että että nää viljelijät saa oikeudenmukaisen korvauksen tästä?

*Victoria Nuottanen*

Juurikin näin, Kyllä ja se on meidän työ myös pitää huolta siitä, että heitä ei ryöstetä. Joko minä tai sitten meidän yhteistyökumppanit, niin että me käydään näillä kahvituloilla. Täälläkin Marien luona ollaan tehty jo nyt 3 vuotta yhteistyötä, ja sekin perustuu pitkälti luottamukselliseen yhteistyöhön ja siihen, että me päästään yhdessä kehittämään sitä toimintaa. Myös käydään siellä tiloilla. Mä oon itse käynyt Ecuadorissa ja muutaman kerran Kolumbiassa, ja myös tänne Brasiliaan olisi seuraava matka lähiaikoina. Ja mun mielestä on hyvin tärkeätä se, että me tiedetään nää viljelijät, me pystytään kommunikoimaan heidän kanssaan. Me jutellaan, minkä tyyppistä me halutaan ja he lähettää meille näytteitä. Ja he kutsuu meitä kylään. Mulla oli kerran Brasiliasta viljelijä kotonakin saunomassa ja grillaamassa. Se yhteistyö on hyvin erilaista. Ja sen takia se antaa niin ison merkityksen tälle mun työlle ja se innostaa jatkamaan koko ajan, nytkin mä oon ollut 17 vuotta kahvi-alalla ja silti mulla on vieläkin hirveän suuri "passion" tähän.

*Jaana Jokinen*

Joo ja sen kuulee ja se on ihanaa.

*Victoria Nuottanen*

Kyllä, mutta sen näkee kun tietää, että tekee jotain hyvää myös taustalla, että se ei ole pelkästään vaan tuote, vaan siinä on niin iso merkitys siinä taustalla tähän.

*Jaana Jokinen*

Joo tosi hienoa. Osaatko sä kuvata sitä, että miten tämmöinen perinteinen tuotanto tai hankintaprosessi menee verrattuna tähän? Tähän, miten sä hankit?

*Victoria Nuottanen*

No siis siellä on olemassa tavallaan semmoisia prosesseja, missä isot firmat ostaa kahvia, niin se volyyymi on niin suurta eli heillä ei ole mitään mahdollisuutta työskennellä yhden perheen kanssa, minkä mä ymmärrän toki. Eli siinä vaiheessa he kerää sieltä ympäriltä kaikki kahvit, mitä sieltä tulee ja ne tuodaan kaikki yhdelle asemalle ja sieltä ne lähtee pusseissa. Eli silloin ne luokitellaan, että tää kahvi tulee tästä maasta eli sulla ei ole tarkempaa tietoa, mistä tilalta se on? Kuka on sen takana? Mutta silloin kun me taas työskennellään suoraan, niin meillä on tieto mistä se tulee. Se pakataan yksittäiseen säkkiin. Ne kaikki erotellaan täysin omalle erälle.

*Jaana Jokinen*

Joo, ja nyt tämä siis tulee Brasiliasta ja Marie Nakao Sasakinilta, äännänkö oikein? Hän ja hänen perheensä siis tuottaa tän ja kahvi on sataprosenttista arabicaa, eikö? Ja sitä saa sitten tummapahtoisena sekä papu- että suodatinkahvina. Miltäs sitten tää Naisten Pankin kahvi maistuu?

*Victoria Nuottanen*

No mulla lapsuudessa - miksi mä valikoin myös tän maun mun suosikiksi. Lapsuudessa siis rakastin pähkinää ja suklaata eli nougat-yhdistelmä oli mulle semmoinen niin iso herkku ja tässä kahvista nimenomaan tulee se suklaisuus ja se pähkinä semmoinen nougatin ihana samettisuus ja tän kahvin täyteläinen pehmeä maku vie mut takaisin siihen lapsuuteen.

*Jaana Jokinen*

Joo mullakin on itse asiassa kuppi tätä kahvia ja mä oon kyllä sun kanssa samaa mieltä, että vaikka mun makuaisti ei ole ehkä näin kehittynyt, mutta on hyvää kahvia. Miten sitten ihan tavalliselle kahvinkeittäjälle, mimmoisia vinkkejä sä annat, että miten kahvista saadaan parasta mahdollista? Miten se pitäisi keittää?

*Victoria Nuottanen*

No keittovinkit mä annan kyllä. Mutta mun mielestä ensimmäisenä on just se raaka-aine, että mun mielestä ihmisten kannattaa suosia pienpaahtimoiden kahvia. Osta mieluummin useammin, jolloin saat tuoretta, Osta vähemmän, juo vähemmän, mutta juo laadukasta. Eli se laatu on mun mielestä nyt se, koska nyt esimerkiksi pienpaahtimoilla on hirveästi erilaisia pientuottajakahveja ja siinä pääsee maistelemaan erilaisia makuprofiileja. Se on vähän kuin viineissä. Kuvailaan erilaisia makuja, niin niitä makuja löytyy myös kahvista ja niitä on tuhansia. Ja kun viineissä on satoja eri makuprofiileja, niin kahvissa on tuhansia. Eli paljon työmaata on maistelemiseen. Mutta mitä tulee siihen kahvin valmistamiseen, niin ehdottomasti puhtaat keittimet eli kahvirasva pois. Rasva kuitenkin antaa paljon makua siihen kahville. Sitten myös tuore kahvi ja myös mahdollisesti tuore jauhettu kahvi. Omat myllyt hankintaan. Niitä saa ihan paikallisista kaupoista. En rupea mainostamaan, mutta niihin löytyy kyllä. Raikas vesi, oikeat mittasuhteet. Kahvin ja veden välillä 60 grammaa per litra on se yleisin. Kaikista tärkein on ehkä se säilytys, eli säilyttää sitä kahvia oikein eli on auringon suojassa. Ei ole pöydällä auki, on tiiviisti suljettuna ja ettei se ole siinä hellan ylimmällä kaapilla. Ja sitten myöskin mikä on aika yleistä, mitä multa kysytään, saako kahvia laittaa jääkaappiin tai pakkaseen? No mun mielestä ei. Sitä ei tarvitse sinne laittaa. Kahvi on sen verran herkkä tuote, että se imaisee kaiken hajun, mitä löytyy pakastimesta tai jääkaapissa. Jos sulla on raakaa kalaa siellä, niin se kahvi imaisee sen ja sitähän me ei haluta, Eli osta sen verran sitä kahvia kun kulutat. Ei kannata hamstrailla puolen vuoden aikana tarjouskahvia, vaan panosta laatuun. Ja siitä se kahvielämys syntyy.

*Jaana Jokinen*

Hyvä. Mullakin on tuossa monta asiaa, mitä pitää korjata muun muassa se, että siinä hellan päällä se kahvi on kaapissa. Mutta siis puhdas vesi, puhdas laite, tuore kahvi ja oikeat mittasuhteet. Hyvä, nää on hyvät eväät. No entäpä sitten Naisten pankin kahvia, mistä sitä saa?

*Victoria Nuottanen*

No Naisten Pankin omat osastot myy sitä omissa tapahtumissaan, mutta nyt kaikista merkittäväintä on, että me ollaan S-ryhmän kaupoissa eli niitä saa ihan Prismoista, S-marketeista ihan ympäri Suomea. Eli kannattaa sieltä käydä kipsisemmassa hakemassa lähikaupasta. Ja myös tässä on pientä neuvottelua meneillään Keskon kanssa. Eli toivottavasti syksyllä päästään K-ryhmän puolelle myös.

*Jaana Jokinen*

Joo hyvä ja mitä enemmän tätä kahvia myydään, niin sitä enemmän varoja ohjautuu myös naisten työn ja yrittäjyyden tukemiseen.

*Victoria Nuottanen*

Kyllä, kyllähän tää on nytkin jo tosi iso potti ollaan saatu kerättyä viimeisen vuoden aikana. Mikä on ollut mun mielestä aivan. Upeata ja ihanaa on olla, että pystyy seistä tän meidän yhteistyön takana.

*Jaana Jokinen*

Kyllä näin on ja se meidän kannattaa muistaa, että tosiaan siis 16 eurolla saadaan jo naiselle yritysmentorointi, 30 eurolla me koulutetaan nainen ammattiin. Että ei sitä kahvia ihan hirveästi tarvitse ostaa, että saadaan yhdelle jo jotakin ja sitten kun me ostetaan paljon, niin tietysti näistä luvuista tulee ihan toisenlaisia. No niin ja tästä lisätietoa [naistenpankki.fi](https://naistenpankki.fi) – Ja sitten kaikki vaan ostamaan kahvia. Lämpimästi kiitos Viktoria. Sun kanssa oli tosi kiva jutella ja kiitos kaikille teille jotka kuuntelitte tätä kahvipodia. Kiitos kiitoksia.

[Naisten Pankki - Naisten Pankki](#)

Music by [genxbeats](#) from [Pixabay](#)

#NaisenTyö

#Naisyrittäjä