

MEDIENMITTEILUNG

M. Schaerer AG

Das Unternehmen mit 95 zertifizierten Baristi

Moosseedorf, 4. August 2008 – **Die Kunden des Kaffeemaschinenherstellers Schaerer werden künftig ausschliesslich von ausgezeichneten Kaffeespezialisten betreut und beraten: Alle Servicetechniker und Vertriebsmitarbeitenden absolvieren bis Ende 2009 die Barista-Zertifizierung der Specialty Coffee Association of Europe (SCAE).**

Schaerer vermittelt seinen Mitarbeitenden im hauseigenen Coffee Competence Centre (CCC) seit je fundiertes Kaffeewissen. Nun lässt sich Schaerer diese Kaffeekompetenz mit dem international anerkannten Zertifikat «Basic Barista» von der Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) offiziell bescheinigen.

Immer ein kompetenter Gesprächspartner

Mit dieser Investition in die Mitarbeiterschulung stützt Schaerer ihre Kaffeekompetenz noch breiter ab. Der Nutzen für den Kunden: Er wird ausnahmslos bei jedem Kontakt von einem kompetenten Gesprächspartner beraten, der in allen Fragen rund um die Kaffequalität Auskunft geben kann. Bis im Juli 2008 wurden bereits 12 Mitarbeitende zertifiziert, bis Ende 2009 sollen sämtliche der rund 70 Servicetechniker sowie ca. 25 Mitarbeitende aus dem Marketing, dem Verkauf, dem Technischen Support und der Geschäftsleitung das SCAE-Zertifikat erlangen.

Schulung in Sensorik und Technik

Der «Basic Barista» bezeugt ein Kaffeewissen, das weit über das Bedienen einer Kaffeemaschine hinausgeht. Dazu gehören Grundwissen über Anbau, Kaffeearten und Verarbeitung sowie die Vorgänge des Mahlens, Brühens und die perfekte Präsentation. SCAE-zertifizierte Baristi kennen die verschiedenen Aromen und die typischen Einflussfaktoren auf den Geschmack und die Qualität des Kaffees. Beim Schulungsprogramm der Vertriebsmitarbeitenden legt Schaerer den Fokus auf das Degustieren und die Kaffee-Sensorik, bei den Servicetechnikern zusätzlich auf die exakte Kaffeemaschinen-Einstellung. Die Zertifizierung erfolgt nach dem bestandenen Theorietest und einer praktischen Prüfung.

Zertifizierungen durch interne SCAE-Trainerin

Verantwortlich für die Schulung und die Zertifikatsprüfung bei Schaerer ist Barbara Held. Sie ist eine von acht autorisierten SCAE-Trainern in der Schweiz, Vize-Latteart-Schweizermeisterin und seit 2006 Mitarbeiterin von Schaerer. Für die grosse Mehrheit der Zertifikatsabsolventen ist der Prüfungsstoff nicht neu, die meisten haben schon Kaffeeseminare besucht. Die SCAE-Zertifizierung ist aber weder Alibi-Übung noch Massenabfertigung. «Pro Lehrgang sind nur vier Kandidaten zugelassen. Die Absolventen müssen aus dem sensorischen Erlebnis von Gaumen, Nase und Auge die richtigen Schlüsse für die perfekten Einstellungen an der Kaffeemaschine ableiten können. Ich feile mit jedem Einzelnen intensiv an dieser Kompetenz. Ich verlange sehr viel», so Barbara Held.

Barbara Held leitet bei Schaerer das Coffee Competence Centre (CCC). Dort gibt die Kaffeespezialistin und Betriebsökonomin ihr Wissen nicht nur Mitarbeitenden, sondern auch Kunden, Röstern und anderen Interessierten aus der Gastronomie und der Lebensmittelbranche weiter.

M. Schaerer AG

Die 1892 gegründete M. Schaerer AG ist heute im Konglomerat mit der deutschen WMF AG weltweit die Nr. 1 für vollautomatische Kaffeemaschinen für die Gastronomie. Sie verfügt über das kompletteste Produktportfolio aller Kaffeemaschinenhersteller und bietet als einziges Unternehmen ein eigenes, gesamtschweizerisches Servicenetz an. Sie ist weltweit präsent mit drei Tochtergesellschaften in den USA, in Deutschland und Belgien sowie mit Partnern auf allen Kontinenten.

Text und Bilder stehen Ihnen unter www.schaerer.com/Presse zum Download zur Verfügung.

Weitere Informationen:

Peter Althaus, CEO

Telefon: +41 (0)31 858 52 60 | E-Mail: peter.althaus@schaerer.com

M. Schaerer AG | Gewerbestrasse 15 | CH-3302 Moosseedorf | www.schaerer.com

Bilder



Bild 1
Degustation verschiedene Kaffeesorten



Bild 2
Geschmacksprüfung Fruchtaromen



Bild 3
Wasser-Degustation



Bild 4
Optimale Maschineneinstellung



Bild 5
Latte Art – kreatives Gestalten von Kaffeegetränken



Bild 6
Zertifikatsprüfung