

Know— how

*For your
Coffee Business*

**Coffee
Competence Centre**

Portrait und Kursangebot

Inhalt

360° Kaffeekompetenz	
Rundum perfekter Kaffee	3
Lernen Sie von der Spezialistin	
Monika Oeggerli	4
Coffee Competence Centre	
Kursangebote	5
360° Kaffeewissen	
Tageskurs – Basis	6
Rohkaffee und Aufbereitung	
Kursmodul 01 – Basis	7
Die Harmonie der Sensorik	
Kursmodul 02 – Basis	8
Kaffeeveredelung und praktisches Rösten	
Kursmodul 03 – Basis	9
Einstieg ins Kaffeebrühen	
Kursmodul 04 – Basis	10
Sensorik in Theorie und Praxis	
Tageskurs – Aufbau	11
Maschinenverständnis	
Tageskurs – Aufbau	12

360° Kaffeekompetenz

Rundum perfekter Kaffee – dafür stehen die 360° Kaffeekompetenz. Dazu gehört einerseits die ideale Kaffeemaschine und andererseits das essenzielle Wissen über Kaffee. Dieses professionelle Know-how vermitteln wir in unserem Coffee Competence Centre (CCC) und unterstützen Sie dabei, Ihr Kaffeegeschäft noch erfolgreicher zu machen.

Als Hersteller weltbekannter und führender Kaffeemaschinen verfügen wir bei Schaerer über fundiertes Wissen rund um das Thema Kaffee. Dieses Wissen teilen wir gerne mit unseren Kunden und Partnern in unserem Coffee Competence Centre (CCC). Das CCC besteht seit 1999 und bietet professionelle Seminare sowie individuelle Beratungen an – für beste Qualität in der Tasse.

Bei Schaerer haben wir nicht nur den Anspruch, qualitativ hochwertige Maschinen herzustellen, sondern auch, unsere Kunden und Partner zu unterstützen – mit 360° Kaffeekompetenz.

Treffpunkt von Kaffeespezialisten und Kaffeebegeisterten

Bei Schaerer arbeiten Menschen, für die Kaffee nicht nur ein Job, sondern echte Leidenschaft ist. Mit dieser Leidenschaft wächst das Verlangen nach mehr Wissen. Wissen, das weit vor der Kaffeeverarbeitung beginnt und weit über Kaffeemaschinentechologie hinausgeht.

Rohkaffee, Röstung, Zubereitung, Technik und Markttrends – wir betrachten jede Facette des Kaffees und lassen unsere Erkenntnisse in neue Entwicklungen und in die Beratung bei individuellen Anforderungen einfließen.

Im CCC erhalten Sie die Möglichkeit, in verschiedenen, aufeinander aufbauenden Modulen unterschiedliche Qualitätseinflüsse bei der Kaffeezubereitung kennenzulernen.

Darüber hinaus erfahren Sie mehr über sämtliche Einflussfaktoren in der Verarbeitungskette sowie über die Einstellung der richtigen Parameter und deren Einfluss auf das Aroma, und dies aus professioneller Hand.

Das CCC unterstützt Sie individuell bei Definition und Wahl der passenden Maschine(n) für Ihr Kaffeegeschäft, bei den Schulungen der Mitarbeitenden (Produkte, Qualität und Maschine) und/oder bei der Zusammenarbeit mit dem Kaffeeröster.

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir durch qualifiziertes Wissen rund um die Thematik Kaffee hochwertige Kaffegetränke anbieten – sei es im Café oder im Grossbetrieb. Höchste Kaffeequalität bedeutet zufriedene Gäste.

Lernen Sie von der Spezialistin

Wahre Kaffeekompetenz setzt sich zusammen aus fundiertem Wissen und langjähriger Erfahrung.

Fügt man noch eine gehörige Portion Leidenschaft dazu, dann passt die Beschreibung perfekt auf Monika Oeggerli, die Trainerin des Coffee Competence Centre bei Schaerer. Jedes Kaffeeseminar mit ihr ist nicht nur eine wertvolle

Wissensvermittlung, sondern eine lustvolle Inspiration. Mit dem Resultat, dass Sie danach Kaffee mit anderen Augen sehen respektive mit allen Sinnen wahrnehmen werden.



Die Expertise von Monika Oeggerli

17 Jahre Marketing (Product und Brand Manager), davon 4 Jahre als Product Manager für Fair-Trade-Kaffee und -Kakao

2½ Jahre internationale Entwicklungszusammenarbeit Marketing und Verkauf in einem Kakao- und Kaffeeprojekt in Bolivien

CAS-Abschluss «The Science and Art of Coffee» an der Fachhochschule Wädenswil/ZH

SCA Coffee Diploma mit Vertiefung «Sensory Professional» (SCA: Speciality Coffee Association)

Seit September 2017 Coffee-Competence-Trainerin bei Schaerer AG

Seit Mai 2019 Board-Mitglied der SCA Schweiz

Kontakt

Monika Oeggerli
Coffee-Competence-Trainerin
+41 32 681 64 05
moeggerli@schaerer.com
Schaerer AG / Schweiz

Coffee Competence Centre

Kursangebote «Basis»

360° Kaffeewissen

Tageskurs

Einführung in die vielfältige Welt des Kaffees: Grundwissen über Roh- und Röstkaffee, Kaffeebrüfung und -zubereitung sowie Serviceempfehlungen. Dieser Tageskurs kann auch in einzelnen Modulen besucht werden.

Rohkaffee und Aufbereitung

Kursmodul 01

Hier führen wir durch die faszinierende Welt des Kaffees im Ursprungsland. Das Modul richtet sich an Teilnehmende, die sich eine erste Übersicht über den Kaffee in den Anbauländern verschaffen möchten. Wir zeigen den Weg des Kaffees von der Blüte bis hin zum Rohkaffee. Informationen rund um Kaffeevarietäten, Aufbereitungsarten und aktuelle Marktdaten runden das Modul ab.

Die Harmonie der Sensorik

Kursmodul 02

In diesem Modul tauchen wir in die spannende Welt der Kaffeeseensorik ein. Während zweier Stunden werden die Sinne «Geschmack und Geruch» geweckt und sensibilisiert. Neben theoretischem Wissen werden auch viele praktische Übungen angeboten, um die Harmonie zwischen Geschmack, Aroma, Mundgefühl und Balance zu erleben.

Kaffeeveredelung / praktisches Rösten

Kursmodul 03

In diesem Modul geht es um die Grundlagen des Röstens. Es wird erklärt, wie eine Röstmaschine funktioniert und bedient wird und was mit der Bohne während des Röstens passiert. Begriffe wie Maillard-Effekt, Einbrand, «First and Second Crack», Quenchen, Röstprofile etc. werden Ihnen im theoretischen Teil erklärt und anschliessend beim Rösten erlebbar gemacht.

Einstieg ins Kaffeebrühen

Kursmodul 04

In diesem Modul wird den Teilnehmenden das Basiswissen der Kaffeezubereitung vermittelt. Zudem erhalten Sie erste Informationen zum Wasser und zu dessen Einfluss auf die Kaffeequalität. Einige Tipps, wie die Kaffeequalität optimiert und/oder hochgehalten werden kann, werden ebenfalls Thema sein.



Kursangebote «Aufbau»

Sensorik in Theorie und Praxis

Tageskurs

Die Sensorik ist ein wichtiger Aspekt im Kaffeegeschäft. Aufbauend auf den Basiskurs «360° Kaffeewissen» wird die Fähigkeit geschult, die positiven Eigenschaften des Kaffees/Kaffeegeschmacks zu erkennen und die Geschmäcke und Aromen eines Espressos zu unterscheiden, zu beschreiben und zu bewerten.

Maschinenverständnis

Tageskurs

Die optimale Einstellung einer Kaffeemaschine bietet Möglichkeiten und Herausforderungen zugleich. Der Kurs erläutert die einzelnen Parameter der Kaffeemaschine und erklärt, wie sie eingestellt bzw. korrigiert werden müssen, wenn das Getränk nicht oder nicht mehr schmeckt. Maschinenpflege und Service zur optimalen Kundenzufriedenheit sind weitere Themen in diesem Kurs, ebenso wie das Basiswissen über Milch und Milchsäumen.



360° Kaffeewissen

Jede Menge Wissen, kompakt vermittelt – vom Kaffeeanbau in fernen Ländern bis zum Härtegrad des Wassers bei der Kaffeezubereitung. Dazu kommen praktische Übungen und nützliche Tipps.

Als Teilnehmende erhalten Sie Einblicke in die Welt des Kaffees und die vielfältigen Einflussfaktoren auf die Kaffequalität. In theoretischen und praktischen Seminarblöcken erarbeiten Sie sich das Grundwissen zu den Qualitätsfaktoren Roh- und Röstkaffee, Brühung und Mensch. Selbst wenn Sie bis anhin von Kaffee «nicht die Bohne» verstanden haben: Dieser Kurs unterstützt Sie beim ersten Schritt in diese spannende Thematik.

Kursinhalt

Einstieg in die vielschichtige Welt des Kaffees. Grundkenntnisse zum Rohkaffee bzw. zum Weg des Kaffees von der Blüte bis zur versandbereiten grünen Bohne. Röstvorführung: der Prozess der Aromarentwicklung und Farbveränderung von der grünen bis zur gerösteten Bohne. Brühung des Kaffees: Wie die Bohne «zum Leben erweckt» wird. Einführung in die Sensorik: die Vielseitigkeit des Kaffees, Mahl- und Brühparameter als weitere Einflussfaktoren. Aufmerksamkeit und Sorgfalt als hilfreiche Tugenden beim Streben nach hoher Kaffequalität.

Kursziele

- Kaffee als vielseitiges Naturprodukt kennenlernen.
- Kenntnis der vielfältigen Einflüsse auf das Resultat des Getränks in der Tasse.
- Wissen, wie die Kaffequalität auf hohem Niveau gehalten wird.



Tageskurs

Eckdaten

Kursdauer

9.15 bis 16.30 Uhr

Kursgrösse

4–6 Teilnehmende

Kursort

Coffee Competence Centre,
Schaerer AG in Zuchwil

Kurskosten

CHF 380.00*

* zuzüglich Mehrwertsteuer

Verrechnung: Die Verrechnung erfolgt nach Kursbestätigung mit separater Post. Bei Kursannullation Ihrerseits ab 7 Tagen vor Kursbeginn werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.

Versicherung/Haftung: Der Abschluss einer Versicherung (Haftpflicht, Unfall etc.) ist Sache der Teilnehmenden. Die Schaerer AG übernimmt keine Haftung.

Kenntnisse: Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Rohkaffee und Aufbereitung

Von der Blüte der Kaffeepflanze bis zur Ausfuhr der Bohnen: In diesem Kursmodul erhalten Sie einen Einblick in die Herkunft des Kaffees und die Produktionsprozesse in den Anbauländern.

Wir zeigen Ihnen die verschiedenen Phasen und Schritte der Kaffeeproduktion von A bis Z. Dazu gibt's eine Kaffeeverkostung sowie viele Informationen zu Kaffeearten, Aufbereitungsarten und Qualitätskontrollen im Anbaubereich und zu aktuellen Marktgegebenheiten.

Kursinhalt

Eine Übersicht über die Kaffeearten und die wichtigsten Ursprungsländer bzw. Anbaubereiche, ergänzt durch relevante Marktzahlen. Grundwissen über Anbau-, Ernte- und Aufbereitungsmethoden, veranschaulicht und sensorisch erlebbar gemacht mit einem Cupping (Kaffeeverkostung). Fakten und Zahlen zu Qualitätskontrollen und Lagerung im Ursprungsland sowie zu grünen, versandbereiten Kaffeebohnen.

Kursziele

- Kenntnisse über die Entwicklung und die Vielfalt des (Roh-)Kaffees.
- Wahrnehmung und sensorisches Erleben der Mannigfaltigkeit der Kaffeesorten und -arten bzw. von deren Aroma- und Geschmacksnuancen.
- Geschärftes Bewusstsein rund um Kaffee als Natur- und Genussprodukt.



Kursmodul 01

Eckdaten

Kursdauer
ca. 2 Stunden

Kursgrösse
4–6 Teilnehmende

Kursort
Coffee Competence Centre,
Schaerer AG in Zuchwil

Kurskosten
CHF 150.00*

* zuzüglich Mehrwertsteuer

Verrechnung: Die Verrechnung erfolgt nach Kursbestätigung mit separater Post. Bei Kursannullation Ihrerseits ab 7 Tagen oder weniger vor Kursbeginn werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.

Versicherung/Haftung: Der Abschluss einer Versicherung (Haftpflicht, Unfall etc.) ist Sache der Teilnehmenden. Die Schaerer AG übernimmt keine Haftung.

Kenntnisse: Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Die Harmonie der Sensorik

Hier ist Handwerk gefragt, gepaart mit der notwendigen Theorie: Anhand von verschiedenen praktischen Übungen erleben Sie die Harmonie zwischen Geschmack, Aroma, Mundgefühl und Balance vor Ort.

Ein Schnupperkurs im wahrsten Sinne des Wortes: Während zweier Stunden wird Sensorikwissen kompakt vermittelt, aber vor allem werden Ihre Sinne für Geschmack und Aroma sensibilisiert. In praktischen Übungen erfahren Sie den Unterschied zwischen diesen beiden Aspekten und wie verschieden diese wahrgenommen werden.

Kursinhalt

Theoretisches Wissen rund um Sensorik bzw. die dazu gehörenden Sinneswahrnehmungen. Praktische Übungen: Was nehmen Mund und Zunge wahr, was passiert ortho- und retronasal beim Kaffeegenuss? Anhand von Versuchen unterscheiden und benennen lernen. Kaffeeverkostung mit Kaffees aus verschiedenen Anbaugebieten und mit unterschiedlichen Aufbereitungsarten.

Kursziele

- Kennenlernen der Kaffeesensorik in ihrer Vielfältigkeit.
- Erlangen der Fähigkeit, Aroma und Geschmack zu unterscheiden und zu erklären.
- Wahrnehmen der verschiedenen Aromen und Geschmäcke im Kaffee.



Kursmodul 02

Eckdaten

Kursdauer
ca. 2 Stunden

Kursgrösse
4–6 Teilnehmende

Kursort
Coffee Competence Centre,
Schaerer AG in Zuchwil

Kurskosten
CHF 150.00*

* zuzüglich Mehrwertsteuer

Verrechnung: Die Verrechnung erfolgt nach Kursbestätigung mit separater Post. Bei Kursannullation Ihrerseits ab 7 Tagen oder weniger vor Kursbeginn werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.

Versicherung/Haftung: Der Abschluss einer Versicherung (Haftpflicht, Unfall etc.) ist Sache der Teilnehmenden. Die Schaerer AG übernimmt keine Haftung.

Kenntnisse: Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Kaffeeveredelung und praktisches Rösten

Hier geht es um die Grundlagen des Röstens. Sie erfahren, was mit der Bohne während des Röstens passiert. Und Sie lernen, wie eine Röstmaschine funktioniert und bedient wird.

Wissen Sie, was Maillard-Effekt, Einbrand, «First and Second Crack», Quenchen bedeuten? Sagt Ihnen Temperaturübertragung etwas? Röstzyklus, Röstprofile, Röstgrade? Diese Fachbegriffe und deren Bedeutung bringen wir Ihnen im ersten Teil dieses Moduls nahe. Im zweiten Teil starten Sie schon selber mit dem Rösten.

Kursinhalt

Erläuterung diverser Begriffe rund um die Veredelung der Kaffeebohnen und den Röstprozess. Das Zusammenspiel von Energiezufuhr, Temperaturprofil und Röstdauer und ihre Auswirkung auf Geschmack und Aroma. Welche Röstgrade eignen sich für welche Getränke, welche Eigenschaften weist eine dunkle bzw. helle Röstung auf? Welches sind die wichtigsten Röstverfahren und Röstsysteme? Praktischer Teil: Rösten des eigenen Kaffees oder Espressos.

Kursziele

- Verstehen des Röstprozesses von Anfang bis Ende.
- Erkennen der Wichtigkeit des Röstens und der damit verbundenen Herausforderungen und Möglichkeiten.
- Wissen, welcher Röstgrad für welches Getränk geeignet ist.
- Versuchen, sich einen eigenen Kaffee selbst zu rösten.



Kursmodul

03

Eckdaten

Kursdauer

ca. 2,5 Stunden

Kursgrösse

4–6 Teilnehmende

Kursort

Coffee Competence Centre, Schaerer AG in Zuchwil

Kurskosten

CHF 200.00*

* zuzüglich Mehrwertsteuer

Verrechnung: Die Verrechnung erfolgt nach Kursbestätigung mit separater Post. Bei Kursannullation Ihrerseits ab 7 Tagen oder weniger vor Kursbeginn werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.

Versicherung/Haftung: Der Abschluss einer Versicherung (Haftpflicht, Unfall etc.) ist Sache der Teilnehmenden. Die Schaerer AG übernimmt keine Haftung.

Kenntnisse: Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Einstieg ins Kaffeebrühen

In diesem Modul erwerben Sie die Basis-kompetenzen für die Kaffeezubereitung «comme il faut». Sie lernen alle entsprechenden Qualitätsfaktoren kennen, die es braucht, um Kaffee zu brühen.

Welche Brühmethoden gibt es? Worin unterscheiden sich die gängigen Mühletypen? Was bezeichnet ein Mahlgrad? Wie wichtig ist die Qualität des Wassers für eine gute Tasse Kaffee, und was tragen Maschineneinstellungen dazu bei? Dank einer Verkostung können Sie den Kaffee gleich selber beurteilen.

Kursinhalt

Verschiedene Brühmethoden, Mühletypen und Mahlwerke. Mahlung, Mahlgrad sowie die generelle Einstellung eines Vollautomaten. Einzelne Maschinenparameter und deren Einflüsse auf die Tassenqualität. Verifizierung des Gelernten durch eine Verkostung. Zusammenhänge zwischen Wasser- und Kaffeequalität. Empfehlungen zur Qualitätskontrolle der Kaffeegetränke und Tipps zur regelmässigen Reinigung der Kaffeemaschine.

Kursziele

- Kennen der verschiedenen Brühmethoden, Wissen um die Wichtigkeit der richtigen Mahlung/Mühle respektive des richtigen Mahlgrads.
- Wissen um den Einfluss des Wassers auf den Geschmack des Kaffeegetränkes sowie Kenntnis der idealen Wasserqualität für Kaffee.
- Bewusstsein der Wichtigkeit richtiger Kaffeemaschinenpflege sowie von deren Reinigung.

Verrechnung: Die Verrechnung erfolgt nach Kursbestätigung mit separater Post. Bei Kursannullation Ihrerseits ab 7 Tagen oder weniger vor Kursbeginn werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.

Versicherung/Haftung: Der Abschluss einer Versicherung (Haftpflicht, Unfall etc.) ist Sache der Teilnehmenden. Die Schaerer AG übernimmt keine Haftung.

Kenntnisse: Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Kursmodul 04

Eckdaten

Kursdauer

ca. 3,5 Stunden

Kursgrösse

4–6 Teilnehmende

Kursort

Coffee Competence Centre,
Schaerer AG in Zuchwil

Kurskosten

CHF 180.00*

* zuzüglich Mehrwertsteuer



Sensorik in Theorie und Praxis

Eintauchen in die Kaffeesensorik: Wie riecht und wie schmeckt ein Kaffee? Wie lassen sich die entsprechenden Sinneswahrnehmungen treffend be- oder umschreiben?

Im Sensorik-Tageskurs schulen Sie Ihre Fähigkeit, die positiven Eigenschaften des Kaffees zu erkennen und die Geschmäcke und Aromen eines Espressos zu unterscheiden, zu beschreiben und zu bewerten. Sie eignen sich Spezialwissen an und erhalten Gelegenheit zu praktischem Üben. Die Sensorik ist eine wichtige Voraussetzung für die kompetente Kommunikation rund um den Kaffee.

Kursinhalt

Vertiefte Kenntnisse über Kaffeesensorik. Sensorische Grundlagen sowie Wissen über Geschmack, Aromen, Körper, Balance sowohl in der Theorie als auch in der Praxis. Ausführliches Beschreiben und Beurteilen von Kaffees.

Kursziele

- Den Unterschied zwischen subjektiver und objektiver Beurteilung von Kaffee als Getränk kennen und verstehen.
- Wissen, wie und wofür sensorische Methoden angewendet werden.
- Die positiven Eigenschaften des Kaffees/Kaffeegeschmacks besser erkennen, benennen und beurteilen können.



Tageskurs

Eckdaten

Kursdauer

9.15 bis 16.30 Uhr

Kursgrösse

4–6 Teilnehmende

Kursort

Coffee Competence Centre,
Schaerer AG in Zuchwil

Kurskosten

CHF 380.00*

* zuzüglich Mehrwertsteuer

Verrechnung: Die Verrechnung erfolgt nach Kursbestätigung mit separater Post. Bei Kursannullation Ihrerseits ab 7 Tagen oder weniger vor Kursbeginn werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.

Versicherung/Haftung: Der Abschluss einer Versicherung (Haftpflicht, Unfall etc.) ist Sache der Teilnehmenden. Die Schaerer AG übernimmt keine Haftung.

Wir empfehlen den vorgängigen Besuch des Basis-Kurses «360° Kaffeewissen».



Maschinen- verständnis

Nur wer die Kaffeemaschine versteht, kann sie auch richtig bedienen. Das beginnt bei den Grundeinstellungen und endet bei der perfekten Maschinenpflege.

Ein praxisorientierter Kurs für alle, die genau wissen wollen, wie ein Vollautomat richtig eingestellt wird. Dabei wird sowohl theoretisches Wissen vermittelt als auch Gelegenheit geboten, das Gelernte direkt anzuwenden. Durch das optimale Einstellen und die Wahl der Parameter die Möglichkeiten einer Kaffeemaschine voll auszuschöpfen: Darum geht's.

Kursinhalt

Erklären der Vorgehensweise zur Einstellung einer Kaffeemaschine, praktisches Üben am Vollautomaten. Korrektes Einstellen des Mahlgrades, Verändern der Temperatur. Zeigen und gemeinsam üben, wie die Qualität des Getränks verkostet und überprüft wird. Maschinenpflege und Servicetipps. Auch das Thema Milch und Milchschaum wird ein Thema sein.

Kursziele

- Kennen der einzelnen Parameter-einstellungen an der Kaffeemaschine und wissen, wie sich diese auswirken.
- Wissen, wie die Maschine eingestellt/korrigiert werden muss, wenn das Getränk nicht oder nicht mehr schmeckt.
- Kennen der wichtigsten Massnahmen für die richtige Maschinenpflege.
- Erreichen einer Servicekompetenz, die erlaubt, rundum perfekte Getränke zu servieren.

Verrechnung: Die Verrechnung erfolgt nach Kursbestätigung mit separater Post. Bei Kursannullation Ihrerseits ab 7 Tagen oder weniger vor Kursbeginn werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.

Versicherung/Haftung: Der Abschluss einer Versicherung (Haftpflicht, Unfall etc.) ist Sache der Teilnehmenden. Die Schaerer AG übernimmt keine Haftung.

Wir empfehlen den vorgängigen Besuch des Basis-Kurses «360° Kaffeewissen» und/oder des Aufbaukurses «Sensorik in Theorie und Praxis».



Tages- kurs

Eckdaten

Kursdauer

9.15 bis 16.30 Uhr

Kursgrösse

4–6 Teilnehmende

Kursort

Coffee Competence Centre,
Schaerer AG in Zuchwil

Kurskosten

CHF 380.00*

* zuzüglich Mehrwertsteuer