
Management Summary:

Kaffee-, Barista- & Roasting Kurs&Event für ihr Unternehmen.

1. Entdecken Sie die Welt des Kaffees mit allen Sinnen: probieren, experimentieren, lernen und genießen.
2. Werden Sie selbst zum Barista und bereiten Sie Espresso, Cappuccino und erste Latte-Art-Kreationen zu.
3. Verkosten und vergleichen Sie verschiedene Kaffees und entdecken Sie, was Qualität wirklich ausmacht.
4. Oder wählen Sie Ihren eigenen Rohkaffee und rösten Sie ihn selbst.
5. Sie nehmen mindestens 250 g selbst gerösteter Specialty-Grade-Kaffee mit nach Hause
6. Unsere Events verbinden Genuss, praktisches Lernen, Spaß und echtes Teambuilding. Das modulare Konzept lässt sich individuell auf Ihr Team, Ihre Interessen und Ihren Zeitrahmen abstimmen. Von 4 bis 20 Teilnehmer organisieren wir den passenden Ablauf. Machen. Fühlen. Spüren. Genießen.

Ihr Team. Ihr Kaffee. Ihr Erlebnis

Beschreibung

Kaffee-, Barista- & Roasting Events für Unternehmen **Ein Teamevent, das man nicht nur erlebt, sondern selbst macht.**

Mit unseren modularen Kaffee-, Barista- und Roasting Events erleben Ihre Mitarbeiter Kaffee auf eine ganz neue Art: Sie probieren, experimentieren, lernen, arbeiten gemeinsam und werden selbst aktiv. Ob beim perfekten Espresso, beim ersten Latte-Art-Herz, bei der Verkostung unterschiedlicher Kaffees oder beim Rösten des eigenen Kaffees – bei uns gilt: Machen. Fühlen. Spüren. Genießen. Unsere Events sind konsequent als Praxiserlebnis konzipiert. Statt Frontalunterricht steht das gemeinsame Tun im Mittelpunkt. Dadurch entsteht eine lockere Atmosphäre, in der Kommunikation, Teamgeist und Spaß ganz selbstverständlich zusammenkommen.

Individuell zugeschnitten

Unser Angebot ist modular aufgebaut und kann individuell an Ihre Gruppe, Ihre Interessen und den gewünschten Zeitrahmen angepasst werden. Das Basismodul bildet den Rahmen für Ihr exklusives Firmenevent. Darauf können Sie verschiedene Fachmodule kombinieren. Bei größeren Gruppen teilen wir die Teilnehmer in kleinere Teams auf. Die einzelnen Gruppen können parallel an verschiedenen Stationen arbeiten und anschließend wechseln. So entsteht ein abwechslungsreicher Ablauf, bei dem jeder Teilnehmer aktiv eingebunden ist und niemand lange warten muss. Alle unsere Events können auf deutsch & englisch durchgeführt werden. Je nach Verfügbarkeit sind einzelne Module auch auf Französisch oder Portugiesisch möglich.

Wir unterstützen Sie bei der gesamten Planung und entwickelt gemeinsam mit Ihnen den passenden Ablauf, inklusive sinnvoller Gruppengrößen, Stationsaufteilung und zeitlicher Organisation.

Detaillierter Inhalt / Zeit / Ablauf

A1: Basismodul

Das Basismodul bildet die Grundlage Ihres exklusiven Firmenevents, enthalten sind:

- Exklusive Nutzung unserer Location für bis zu 4 Stunden
- Betreuung durch 2–3 Mitglieder unseres Teams
- Espresso, Cappuccino, Kaffee, Tee, Trinkwasser, Kuh-, Hafer- und Sojamilch
- Organisation & Individuelle Planung des Eventablaufs

Preis: 650 € netto

Sollten sie nur unsere Räume, etwas Kaffeewissen und eine guten Atmosphäre suchen, dann ist das für Sie ausreichend. Unsere Location und das Ambiente hat bisher immer begeistert.

Sie können das Basismodul abhängig von ihrem Interesse und Zeitrahmen, um folgende Fachmodule ergänzen, ob sie eines, zwei oder alle wählen entscheiden nur sie.

A2.1 Fachmodul Kaffeewissen – Kaffee verstehen & Qualität erkennen

Was macht guten Kaffee eigentlich aus?

In diesem interaktiven Modul entdecken Ihre Mitarbeiter die Welt des Kaffees anhand verschiedener Kaffees wie man in Supermärkten findet, unserer eigenen Röstungen und ausgewählter Rohkaffees. Gemeinsam verkosten und vergleichen wir unterschiedliche Qualitäten und zeigen, worauf es bei gutem Kaffee ankommt und wie man ihm beim Kauf erkennt und ein kleiner Spoiler, nein nicht der höchste Preis bedeutet immer den besten Kaffee. Dabei geht es um das direkte Erleben:

- Kaffee verkosten und vergleichen
- Unterschiede in Qualität und Geschmack erkennen
- Rohkaffee und Röstkaffee kennenlernen
- verstehen, wie Herkunft, Verarbeitung und Röstung den Geschmack beeinflussen
- Tipps für die Auswahl und den Kauf von gutem Kaffee erhalten

Dauer: ca. 60 Minuten
Teilnehmer: 1–20 Personen, bei größeren Gruppen in Subgruppen
Trainer: Einer unserer Geschäftsführer/Inhaber
Sprachen: Standard: Deutsch&Englisch (Französisch nur auf Anfrage)

Preis: 2–8 Personen: 40 € netto / Person
ab 9 Personen: 20 € netto / Person

A 2.2 Fachmodul: Schnupperkurs Barista Experience Vom Kaffee zum perfekten Espresso&Cappuccino

Wie wird aus Kaffee, Wasser und Milch ein richtig guter Espresso oder Cappuccino?

In unserem praxisorientierten Barista Kurs lernen Ihre Mitarbeiter den Umgang mit einer professionellen Siebträgermaschine und dürfen natürlich selbst Hand anlegen. Wie viel und wie tief hängt von der Anzahl der Teilnehmer und von ihrem zeitrahmen.

- Espresso an einer Siebträgermaschine professionell zuzubereiten
- Mahlgrad und Extraktion zu verstehen
- Milch richtig aufzuschäumen
- einen Cappuccino zuzubereiten
- Einführung Latte-Art-Techniken

Gearbeitet wird in Kleingruppen an einer Maschine, damit jeder möglichst viel selbst ausprobieren kann.

Trainer: Ausgebildeter und zertifizierter Barista der Deutschen Baristaschule mit 10 Jahren Erfahrung

Dauer: ca. 1–2 Stunden
Sprachen: Deutsch / Englisch
Preis: 90 € netto / Person

A 2.3 Fachmodul: Coffee Roasting – Rösten Sie Ihren eigenen Kaffee

Vom grünen Rohkaffee bis zur fertigen Röstung.

In diesem besonderen Erlebnis werden Ihre Mitarbeiter selbst zu Kaffeeröstern. Unter Anleitung unseres Chefrösters wählen die Teilnehmer zunächst einen Rohkaffee aus unserem Sortiment passend zu ihrem persönlichen Geschmack aus. Anschließend wird der Kaffee gemeinsam geröstet. Dabei erleben die Teilnehmer unmittelbar, wie sich Farbe, Aroma und Geschmack während des Röstprozesses verändern. Jeder Teilnehmer nimmt mindestens 250g seines selbst gerösteten Specialty-Grade Kaffees in einer versiegelten Tüte mit nach Hause. Darin können sie ihn 3-5 Monate aufbewahren.

Dauer: 60 Minuten
davon ca. 30 Minuten aktive Röstung am Röster selbst

Trainer: Unser Chefröster

Preis: 90 € netto / Person

Info Essen & Trinken

D1: Kaffee & Getränke

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Espresso
- Cappuccino
- Filterkaffee / Kaffee
- Kleine Backwaren und Nibbles
- Gefiltertes Trinkwasser

Abgerechnet nach Verbrauch:

- Softdrinks wie Cola und andere
- Mineralwasser / Sprudelwasser
- Apfel-, Orangensaft 100% Natursaft

Alkoholische Getränke,
bieten wir ausschließlich auf ausdrücklichen Wunsch an. Während des Events empfehlen wir grundsätzlich, auf Alkohol zu verzichten.

Essen

Da wir selbst keine Küche vor Ort haben, organisieren wir auf Wunsch ein individuelles Catering über ausgewählte externe Partner als Abschluss des Events. Möglichkeiten und Kosten stimmen wir individuell mit Ihnen ab.

Preise

Grundpaket: 635 Euro

zusätzlich Buchbare Module

1 Barista:	90 Euro/Person
2 Röstung	90 Euro/Person (inkl. 250g, zum mit nach Hause nehmen)
3 Kaffeewissen	Gruppen bis 8 Personen: 40 Euro /Person Gruppen über 8 Personen: 20 Euro /Person

Essen & Getränke

Getränke Kaffee, Wasser, Milch, kostenlos während des Events
sonstige Getränke nach Verbrauch

Essen: Auf Wunsch&Angebot durch externe Partner möglich

Ihre individueller Event aus unserem Angebot

Die vorliegende Übersicht zeigt unser mögliches gesamt Angebot, inklusive Richtpreisen und dient als Orientierung für die Planung Ihres Firmenevents. Nicht jede Kombination aus Teilnehmerzahl, Modulen und Zeitrahmen ist gleichermaßen sinnvoll.

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie, aus den einzelnen Bausteinen ein abwechslungsreiches, zeitlich realistisches und für Ihre Gruppengröße passendes Gesamterlebnis zu entwickeln, so dass alle das Event mit einem Lächeln und einem schönen gemeinsamen Erlebnis verlassen.

Nächsten Schritte:

Wir würden gerne circa 30 Minuten ihrer zeit in Anspruch nehmen, um die exakten Inhalte und den Zeitrahmen klären.
gerne bei Ihnen, bei uns, oder per Call.

Ihr Barista Lab Team