

Kaffee: Herkunft und Unterschiede

Sie möchten Ihre Kunden nicht nur mit technischem Fachwissen zum Thema Kaffeemaschinen beeindrucken, sondern auch mit wertvollen Tipps rundum das Thema Kaffeegenuss und Kaffeebohnen überzeugen? In dieser Schulung erfahren Sie von der Herkunft des Kaffees über die verschiedenen Kaffeearten und Röstverfahren alles, was Sie dazu wissen müssen. Unser Kaffee-Experte verrät außerdem, wie Sie Ihre Kunden für Kaffee begeistern und welche Sorten Sie unbedingt in Ihr Sortiment aufnehmen sollten.

Zielgruppe

- ▶ Geschäftsführer
- ▶ Filialleiter
- ▶ Verkaufspersonal

Inhalte

1. Herkunft und Geschichte des Kaffees
2. Unterschiede von Kaffeearten
3. Vorteile handwerklicher Röstung im Vergleich zu Industrieproduktion
4. Sortimentserweiterung Kaffee: Warum es so wichtig ist, neben Maschinen auch das Ausgangsprodukt anzubieten
5. Wie kann ich als Kaffeespezialist meine Kunden für Kaffee begeistern
6. Sinnvolles Angebot unterschiedlicher Sorten

Buchung

<https://www.broemmelhaupt.de/detail-akademie/modul-11-kaffee-herkunft-und-unterschiede.html>



Nutzen

- ☑ Vermittlung von Grundwissen zu Herkunft, Anbau und Verarbeitung
- ☑ Überzeugen Sie Ihre Kunden mit Fachwissen
- ☑ Machen Sie sich für die Sortimentsergänzung von Kaffee fit

Methoden

- ▶ Interaktiver Vortrag
- ▶ Erfahrungsaustausch

Trainer

Herr Georg Hemsch

- ▶ Geschäftsführer der Kölner Kaffeemanufaktur
- ▶ Zertifizierter Kaffeesommelier
- ▶ Experte für das Rösten von Spezialitätenkaffee

Ablauf und Dauer

- ▶ 1 Stunde

Investition

- ▶ Buchung als Einzelmodul : 29,00€ zzgl. MwSt. p. P.
- ▶ Hinweis: Sie können alle vier Kaffee-Module für einen Gesamtpreis von 99,00€ zzgl. MwSt. p. P. buchen

Termin und Ort

- ▶ In Planung

Ansprechpartner

Herr Heiko Breidenbach

☎ 02234 181548

@ h.breidenbach@broemmelhaupt.de

