



BRITA WATER
ACADEMY

Intensiv-Wasserseminare
für **PROFI-BARISTI**
IN 2020

A large background image of a smiling barista with a beard and a white apron, leaning over a wooden counter in a cafe. A coffee cup is on the counter in front of him. The scene is warmly lit with wooden walls in the background.

WASSER MACHT DEN UNTERSCHIED.

Praxis-Seminar für **BARISTI**

MACH DIR DEIN WASSER ZUM FREUND!

Als **BARISTA AUS LEIDENSCHAFT** ist es Deine Mission, immer den perfekten Kaffee anzubieten. Wusstest Du schon, dass Dich Dein Wasser dabei ebenso unterstützen kann wie z.B. Deine Kaffee-Auswahl?

Entfalte das ganze Potenzial Deines Kaffees - in der BRITA Water Academy! Unter Anleitung unserer Wasserprofis lernst Du jetzt DEIN WASSER von Grund auf kennen und erfährst, wie Du mit ihm den perfekten Kaffee kreierst.

WICHTIG:

Wir analysieren Dein Leitungswasser im Seminar.
Bitte bring dafür 250-500 ml Deines lokalen Wassers
in einer sauberen Flasche mit.

DEINE

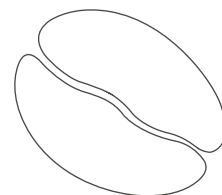
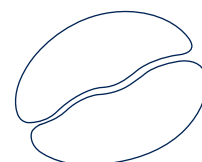


Monika Kriegel
Moderation

Senior Marketing Manager DACH
Professional Filter Products



BRITA WATER
ACADEMY



UNSERE REFERENTEN

Experten führen Dich mit Herzblut durch die Seminarthemen

ANDREA DOBBELFELD

Manager Technical Consulting and Trainings



DR. FRIED LAUTERBACH

Leiter Labor Chemie und Mikrobiologie



VANESSA REINHARDT

Senior Specialist Organoleptic

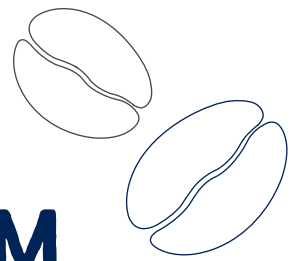


MARCEL SCHAUSS

Key Account Manager – Kaffee und Vending



DEIN PROGRAMM



10:00 Monika Kriegel & Marcel Schauss
BEGRÜSSUNG UND VORSTELLUNG

10:20 Andrea Dobbelfeld
WASSERCHEMIE



THEORIE

- Substanzen im Wasser und deren Klassifizierung
- Wassertypen
- Auswirkungen Wassertypen auf Maschinenteknik

PRAXIS – BRITA Water Lab

- Analyse der mitgebrachten Wässer
- Wassertyp-Klassifizierung der mitgebrachten Wässer

12:00
MITTAGSPAUSE

13:00 Dr. Fried Lauterbach
RUNDFÜHRUNG BRITA LABOR

14:00 Vanessa Reinhardt
SENSORIKSCHULUNG

- Grundlagen der Sensorik
- Wasserverkostung
- Einfluss von Wasser auf Kaffee

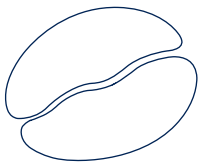
16:15 Marcel Schauss
KAFFEEVERKOSTUNG

- mit diversen Wassertypen
- Analyse der Auswirkung auf den Geschmack

17:00 Marcel Schauss
PRODUKTVORSTELLUNG
PROFESSIONAL FILTER

- Welches Produkt passt zu meinem Wasser?
- Wie stelle ich meinen Filter optimal darauf ein?

18:00
ABSCHLUSS & ZERTIFIKAT



ANMELDUNG



Du möchtest dabei sein?

Schicke einfach eine Email mit dem Scan des ausgefüllten und unterschriebenen Anmeldebogens an **water-academy@brita.net** oder sende ihn per Fax an **+49 (0) 6128 746-5010** zurück.

Ja, ich melde mich verbindlich zur BRITA Water Academy für **BARISTI** an

Gewünschter Seminartermin für 2020

Di., 31.03. Do., 14.05. Di., 30.06. Di., 22.09. Di., 17.11.

Name

Firma

Straße

PLZ, Ort

Telefon/Handy

Email

Unterschrift

Datum

Wir verwenden die von Dir angegebenen Kontaktdaten erforderlichenfalls für organisatorische Hinweise im Zusammenhang mit der von Dir gebuchten Veranstaltung. Eine weitere Verwendung Deiner Daten darüber hinaus erfolgt nicht.

Weitere Hinweise zum Datenschutz findest Du unter: www.brita.de/datenschutzbestimmungen

**Maximale Teilnehmerzahl: 10 Personen
Die Teilnahme ist kostenlos**

Veranstaltungsort

BRITA GmbH

Heinrich-Hertz-Str. 4
65232 Taunusstein

Tel.: +49 (0) 6128 746-5765

Fax: +49 (0) 6128 746-5010

www.brita.net

