

## Inhoud

<b>Plan voorstel van de baristatraining for the community</b> .....	2
Waarom barista training? .....	2
Oorsprong van koffie (presentatie).....	2
Espresso's en cappuccino's zetten .....	3
Filterkoffie .....	3
<b>Community pro's:</b> .....	4
<b>Nieuwsbrief mail: 1 december 2015</b> .....	5
<b>Benodigheden Baristacursus:</b> .....	7
Offerte materialen aanschaffen:.....	8
Mijn advies: .....	8
<b>Waarom heb ik dit nodig?</b> .....	9

# Plan voorstel van de baristatraining for the community

## Waarom barista training?

- Het uitnodigen van de community in onze eigen werkplek
- Laten zien dat koffie niet alleen maar iets is wat in pakken komt, maar dat het een delicaat proces is.
  - o Herkomst van koffie. Proces van plukken, branden en zetten.
  - o Verschillende soorten koffie (Afrika, Zuid-Amerika en Indonesië)
- Het zetten van eigen koffie op een espressomachine, laten merken dat het meer is dan alleen op knopjes drukken.
  - o Machine uitleg
  - o Espresso's maken
  - o Melk opschuimen
  - o Latte art
- Het zetten van filterkoffie. Het oude koffiezetten maar dan in een nieuw jasje
  - o Methodes van filters zetten
  - o Factoren waarmee je rekening moet houden
  - o Recepturen vaststellen
  - o Demonstratie van het zetten
  - o Community zelf filter laten zetten

**Tijdsbestek: 120 minuten**

## Oorsprong van koffie (presentatie)

Het begint allemaal heel simpel. De locatie wordt op kantoor in de ruimte met de espressomachine. Iedereen wordt verwelkomd en kan gaan zitten aan de grote tafel. Rory of een andere Barista zal nog even kort wat vertellen over Moyee.

Hierna begint de presentatie van over de herkomst van koffie. Dit wordt op het beeldscherm op kantoor laten zien. Er wordt uitgelegd waar de koffie vandaan komt. Het verhaal van Kaldi zal worden verteld. Ook laten zien dat er over het algemeen twee soorten koffie is: arabica en robusta. Liberica is ook een soort. Alleen vermelden, maar niet te diep op ingaan vanwege de schaarse kweek hiervan. Vanuit hier het hebben waar koffie wordt verbouwd, inclusief de hoogte en welke landen. De koffieplant zelf wordt nu behandeld. De kweekkamer tot aan het groeien in de bergen. Nu wordt er over de koffiebes gesproken. Hoe de koffiebes wordt verbouwd en dat hierin ook nog eens verschillen in zitten. Met foto's laten zien de verschillende fases die het besje ondergaat. Het pluk-, droog/was- en sorteerfases worden nu gepresenteerd. Het verschil tussen gewassen en ongewassen koffie is uitgelegd. En ook het proces hiervan. Vervolgens het drogen en rusten wordt geïllustreerd.

Het ingewikkelde brandproces wordt in behapbare brokken uitgelegd en hoe deze in werking gaat. Ook verschillende brandingen worden op een slide gezet. De boontjes naast elkaar. De koffiecultuur in Nederland wordt nog eens kort genoemd. Waar hij vandaan komt. Van de VOC tijd tot de Koffiehuizen tot aan de dag van vandaag. Nu is het tijd voor uitgebreide vragen.

**Tijd: maximaal 30 min.**

## **Espresso's en cappuccino's zetten**

Nu is het tijd om met de machine te werken. Er wordt uitgelegd hoe de machine werkt en hoe hij wordt gevoerd met water en druk. De barista zal het een keer volledig uitleggen van het proces van espresso's zetten en melk schuimen. De barista legt uit wat hij allemaal doet en waarom. Vervolgens is het tijd om de mensen zelf met de machine aan de gang te gaan. De eerste persoon gaat espresso's maken en de andere gaat schuimen. Iedereen schuift een stap op na elke keer 2 cappuccino's te zetten. Dit herhaalt een paar keer. De maximale tijd voor dit onderdeel: 60 minuten.

## **Filterkoffie**

Tijd om filterkoffie te zetten. De barista zal eerst een introductie doen van filterkoffie. Vervolgens worden de variabelen (zoals hardheid van water, hoeveelheid koffie, grofheid van maling, doorlooptijd enz) uitgelegd en welk effect het heeft op de koffie. Een aantal basisrecepturen kunnen worden gemaakt en uitgedeeld. Dan wordt een demonstratie van filter zetten gedaan door de barista. Vervolgens is het de tijd dat de mensen het zelf gaan zetten.

Eventueel kan, als het budget het toe laat, kunnen er meerdere weegschalen worden besteld, waardoor er een live demonstratie gegeven kan worden. Dat wil zeggen dat de barista stap voor stap tegelijkertijd met de mensen filterkoffie gaat zetten. Als de tijd het toe laat, dan kan er gekozen worden om twee koffies te zetten. Deze kunnen naast elkaar gezet worden om vervolgens het verschil te proeven. Dan kan er ook bijvoorbeeld twee zetmethodes gedaan worden (Aeropress en V60 bijvoorbeeld). De reden dat hier meer focus op ligt, is omdat filterkoffie het makkelijkste is en het reële is wat mensen thuis hebben. Tijd maximaal: 60 minuten.

## Community pro's:

Na de baristacursus kunnen wij dit van onze community verwachten:

- Het fijne van het koffiezetten weten. Leerzaam en leuk
- Mensen bijgespijkerd over werkzaamheden van Moyee en wat wij doen voor de koffie
- Zij weten wat nodig is om goede espresso's, cappuccino's en filters te zetten
- Een relatie opgebouwd met onze klanten
- Eerste stap in het creëren van een harde kern

Het hoofddoel hier van is het creëren van een harde kern

De harde kern kunnen wij inzetten voor enige cuppings. Na ondervindingen van eind november/begin december, blijkt dat er een kloof zit tussen de cuppings van de Q-graders en van de consument die onze koffiedrinkt. De community kan uitgenodigd worden voor een cupping/tasting. Zo leren wij ook van de frontlinie of de koffie lekker is of niet.

De community zal na de eerste baristatraining uitgenodigd worden om een crash course te volgen om les te krijgen in het proeven (cuppen) van koffie. Het fijne van de smaakbepalingen te onderscheiden is dat wij direct van de afnemer te horen krijgen of de koffie lekker is of niet vóór dat het verzonden wordt naar alle klanten. Hiermee hebben wij ook een argument dat wij preventief al een controle hadden die gedaan werd door de gemiddelde koffiedrinker.

De community kan dus aan de ene kant betrokken worden bij onze processen en aan de andere kant hebben wij een bevestiging direct van onze klanten dat de koffie goed is of niet.

Het secundaire doel is de community meer kennis van koffie te geven. Zodat er in principe een soort tussenstap zit tussen Moyee (met veel kennis in huis van koffie) en klanten (in vergelijking met Moyee over het algemeen minder kennis van koffie).

De trainingen kunnen één keer in de maand gegeven worden in het begin. Bij veel animo kan het ook om de twee weken gegeven worden. Als testfase zal er eens in de maand gehanteerd worden.

De eerste training raad ik aan om het te doen voor mensen uit het kantoor en voor huidige baristatrainers. De trainers kunnen goed feedbackpunten geven en daar kunnen wij de training mee aanscherpen. In de testfase is er ruimte voor verbetering. De verbeterpunten worden bijgehouden in een klein rapport.

**Newsbrief mail: 1 december 2015**

## **Moyee's Making Radically Coffee 101 Crash Course**



Het moment is aangebroken! Speciaal voor de **fans van Moyee** geven wij **baristatrainingen** zodat je altijd en overal het perfecte bakkie kan zetten.

### **De trainingen gaan er zo uit zien:**

Eerst een stukje theorie. Waar komt koffie vandaan? Hoe wordt koffie verbouwd en gebrand? Hoe is koffie in Nederland gekomen? Veel vragen, toch? Geen nood, in een korte tijd krijg je antwoord op al deze vragen!

### **Genoeg theorie! Tijd om koffie te zetten!**

De espressomachine is al warm en wordt nog warmer als awesome mensen koffie op haar gaan zetten. Bij dit onderdeel krijg je alle ins en outs van het zetten van een **goede espresso**. Nu wij toch bij de machine staan, is het ook wel vet om te leren hoe je melk schuimt en **latte art** kan maken, toch? Doen wij dat er ook nog eens bij!

Na al het espressogeweld is het tijd voor het laatste maar zeker niet het minste onderdeel: **filterkoffiezetten!** Een van de spannendste en primitieve manier van koffiezetten. Het leuke hieraan is dat je thuis ook lekker aan de slag kan gaan. Stap voor stap nemen wij je mee hoe je de beste bak voor jezelf kan zetten. In dit onderdeel maken wij van jou een

ware filterkoffiehield!

**Vet toch?** Op een toffe manier leren hoe je het beste bakkie troost voor jezelf en anderen kan zetten.

*Heb je interesse? Meld je dan aan bij onze Coffee Nerd Rory en deze bebaarde barista zal je verder informeren wanneer deze crash course van start zal gaan. Stuur een mailtje naar:*

[rory@moyeecoffee.com](mailto:rory@moyeecoffee.com)

## Benodigheden Baristacursus:

- 6x schenkkannetje
- 6x V60 (plastic)
- 6x Weegschaaltjes
- 10x melkkannetjes (5x klein, 5x groot)

- **OPTIONEEL (bij meer machines):**

- **3 tampers minimaal**

- **3 molens? (plus 1 voor filter)**

- **3x blindfilter**

## Offerte materialen aanschaffen:

Inkoper	Product	Art. nummer	Prijs per 6	Prijs per 12
ESW	Brewista Scale	BSC2BNVWP	€35,12	€30,99
	V60 Clear 02	VD-02T	€ 4,67	€ 4,38
	V60 Server 450ml	VCS-01B	€ 9,38	€ 8,79
Inkoper	Product	Art. nummer	Prijs per stuk	Prijs doos
Caffe Primo	Opschenkkan RVS	4486	€12,50 (per 2)	€11,30 (per 12)
	Tiamo koffieserver 450ml	6711	€ 6,00 (per 3)	€ 5,40 (per 36)

### Mijn advies:

Brewista Scale	12x	€30,99 =	€371,88
Opschenkkan	12x	€11,30 =	€135,60
Tiamo server	6x	€ 6,00=	€ 36,00
Hario V60	12x	€ 4,38=	€ 52,56
		-----	
			€596,04



## Waarom heb ik dit nodig?

Om de cursus zo professioneel mogelijk uit te voeren. Zoals er gelezen kan worden, is het over het algemeen alleen maar dingen om filterkoffie te zetten. Dat heeft een reden. Het filteronderdeel wordt live gedemonstreerd en stap voor stap kunnen mensen meedoen met de stappen die de trainer zet. Dit is gedaan omdat er bij de afgelopen trainingen er door verschillende trainers en cursisten is opgevallen dat er bij dit onderdeel veel mensen alleen maar aan het kijken zijn en het gauw verveelt. Door live mee te doen is er geen ruimte om te vervelen. Iedereen doet tegelijkertijd mee en leert het gelijk. Aan de andere kant, als er bijvoorbeeld maar een paar tegelijkertijd filter kunnen zetten dan moeten zij vervolgens een lange tijd wachten totdat iedereen klaar is. Dit leidt tot verlies van aandacht en maakt de kans op het niet interessant genoeg alleen maar groter.

Wat een terugkerende factor is wat er op de offerte staat, zijn de Brewista Scales. De weegschaaltjes zijn een essentieel onderdeel van de training. Om de filtertraining te geven ben ik afhankelijk van het aantal weegschaaltjes die er beschikbaar zijn.

Wat zijn nou die Scales? Dit zijn de meest fijne weegschalen waarmee ik heb gewerkt. Nog beter dan degene van Hario (die zwarte die wij ook op kantoor gebruiken). De Brewista's zijn weegschalen die zeer snel dingen afwegen tot aan één cijfer achter de komma. Hierdoor zijn zij een stuk rapper dan die van Hario. De Brewista's hebben een auto-tare functie. Dat betekent dat je het kan instellen dat als er bijvoorbeeld een filter, koffieserver en gemalen koffie op de weegschaal wordt gezet, dan zet de weegschaal het gewicht automatisch op 0.0 gram. Hierdoor kan er gelijk opgeschonken worden en houdt de weegschaal het gewicht van het water accuraat bij. Bij deze optie begint ook automatisch de timer te tellen. De timer gaat aan zodra er dus gewicht op de weegschaal wordt toegevoegd.

Naast dat dit materiaal is om te gebruiken bij de baristatrainingen, zijn de weegschalen ook te gebruiken voor op kantoor. Denk hierbij aan cuppings, espresso's wegen tijdens het zetten om receptuur op te zetten en de machine nog beter te kunnen afstellen. Reeds hebben velen op kantoor gemerkt dat er totaal geen weegschalen beschikbaar waren of constant kwijt waren. Er is namelijk maar één weegschaal op het hele kantoor waarmee Jose en mensen die (filter)koffie moeten zetten moeten werken. Nu is dit niet een heel groot probleem, maar vooral een frustratiepunt tussen de cupper en barista. Hiermee is het gebrek aan materiaal ook nog eens getackeld.

Zes zijn uitsluitend gereserveerd voor de baristatrainingen en twee weegschalen zijn te gebruiken op kantoor. De rest kan de verkoop in.

Natuurlijk, als wij er meer van bestellen, dan kunnen er na de training deze ook nog eens verkocht worden. De Brewista Scales gaan gemiddeld voor vijftig euro over de toonbank heen. Cursisten kunnen dus van eerste hand ervaren hoe makkelijk deze weegschalen zijn. Mijn advies is om deze aan te bieden voor 45 euro. Hierdoor blijf je altijd onder de gemiddelde prijs. Argument erbij dus. Eventueel kan dit verkocht worden op de website.

Anders (goedkoopste optie):

Brewista Scale	6x	€35,12 =	€210,12
Opschenkkan	2x	€12,50 =	€ 25,-
Tiamo server	6x	€ 6,00=	€ 36,-
		-----	
			€271,12

Dit is een optie alleen om de kosten te minimaliseren. Dit is een soort van: 'roeien met de riemen die wij hebben'. Alleen het noodzakelijke voor de training wordt besteld. Aangezien als wij het in grotere aantallen bestellen, is dit over het algemeen wel duurder dan als het in meerdere aantallen wordt besteld. Deze prijzen zijn gebaseerd op de inkooprijzen van ESW en Caffè Primo. Dit waren de enige prijslijsten die er op dit moment beschikbaar waren.

De reden dat er minder wordt besteld in vergelijking met de eerste offerte, is dat de rest wel in huis is maar dan van andere merken. Het enige wat nog ontbreekt, wordt nu besteld. Reserves en enige dingen op voorraad hebben, is nu niet aan de orde. Hierdoor is er ook geen mogelijkheid om materialen aan onze cursisten te verkopen.

Als trainer kan er geconcludeerd worden dat er dus wel materialen aanwezig zijn om mee te werken, maar het ziet er minder professioneel uit dan wat bijvoorbeeld onze concurrenten hebben. Bij de eerste offerte is hier geen sprake van. Hiermee kan er uit eigen voorraad materialen verkocht worden aan de cursisten of zelfs, als de nieuwe webshop online staat, het via de webshop te bestellen.

In slechts 16 personen een baristacursus te geven á veertig euro per persoon, zijn de kosten voor het materiaal al gedekt. Dat is omgerekend na 2 volle cursusdagen al terugverdiend. De reden dat er is gekozen om veertig euro te rekenen, is de gemiddelde prijs van baristatrainingen bij andere scholen en/of espressobars.