



Kaffeerösten im Team

Wussten Sie, dass es mehrere hundert Sorten Kaffee gibt, Kaffee nach Erdöl das zweitmeist gehandelte Produkt ist und Österreich zu den Spitzenverbrauchern pro Kopf zählt?

Verbringen Sie einen unvergesslichen Tag gemeinsam in der Rösterei und setzen Sie die individuellen Stärken des Teams beim Rösten optimal ein und kreieren Sie Ihre gemeinsame Kaffeemischung.

Profitieren Sie von der Kreativität im Team bei der Gestaltung Ihres persönlichen Etiketts und genießen Sie die Früchte Ihrer Teamarbeit - jedes Mal wenn Sie gemeinsam Kaffee trinken.

Trainingsziele

Sie verstehen es, die verschiedenen Aufgaben auf die einzelnen Teammitglieder aufzuteilen, mit Veränderungen umzugehen und neue Mitglieder rasch ins Team zu integrieren. Sie können die Teamleistungen durch besseres Kennenlernen und gegenseitiges Vertrauen sowie gezielten Einsatz der individuellen Stärken und Fertigkeiten optimieren, die Kommunikation innerhalb des Teams verbessern und ein gemeinsames, für alle verständliches Ziel definieren. Zum Abschluss genießen Sie die Früchte Ihrer Teamarbeit und spüren den erstarkten Teamgeist und Zusammenhalt bei einem unvergesslichen Tag in der Rösterei.

Sie können das Erlebte und Gelernte in Ihren (Berufs)alltag übertragen und steigern nachhaltig die Zusammenarbeit und die geeinte Kraft in Ihrem Team und arbeiten effizienter an Ihren Zielen. Wir begleiten Sie durch dieses einmalige Erlebnis in der Rösterei.

Trainingsinhalte

- » Basiswissen Kaffee & Rösten
- » Richtiges Verkosten
- » Team effizient bilden
- » Umgang mit Veränderungen im Team
- » Individuelle Stärken einsetzen
- » Kreativität der Teammitglieder nutzen
- » Vertrauen schaffen, Vertrauen genießen
- » Zusammenhalt stärken
- » Gemeinsame Ziele setzen und erreichen
- » Erfolge gemeinsam genießen

Ablauf

Der gemeinsame Tag beginnt mit einem perfekt zubereiteten Kaffee, genießen Sie Espresso, Cappuccino oder auch Latte Macchiato. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über Kaffee von den ausgebildeten Baristi: wie Kaffee wächst, was mit den Früchten auf den Plantagen geschieht und wie der gute Geschmack in die Tasse kommt.

Gemeinsam mit den Röstprofis verkosten Sie Kaffee um den Geschmack Ihres gemeinsamen Blends festzulegen: etwas schokoladiger oder doch lieber fruchtig? Sie rösten und mischen Ihre individuelle Mischung und damit Ihr Kaffee richtig zur Geltung kommt, gestalten Sie gemeinsam auch noch Ihr eigenes Etikett.

Wie erfolgreich Ihr Einsatz gewesen ist, erfahren Sie nach der Abkühlzeit des gerösteten Kaffees. Nach wenigen Tagen erhalten Sie Ihren abgepackten und mit Ihrem eigenen Etikett versehenen Kaffee, den Sie gemeinsam genießen können.

Leistungspaket

- » Professionelle Betreuung durch MTraining
- » Begleitung durch die Röstlerin
- » Begrüßungskaffee
- » Mittagsjause
- » Rohkaffee für das Rösten
- » Materialien zur Etikettgestaltung

Information & Anmeldung

Für aktuelle Preis- sowie Anmeldeinformationen besuchen Sie bitte unsere Website.

MTraining - Mathias Cimzar e.U.
Castellezgasse 6/3, A-1020 Wien
Mobil: +43 (0)650 / 225 82 28
Email: m.cimzar@mtraining.at

In Kooperation mit:

die Röstlerin

