

**rRebel<sup>®</sup>**  
**Coffee Academy**

# Kjære kaffevenn.

Visjonen til rRebel Coffee Academy er å heve kvalitets- og kunnskapsnivået i kaffebransjen i Norden og skape stolthet rundt kaffeyrket. Vi er til for å inspirere dine kaffedrømmer og gjøre det beste ut av dine kaffebønner.

rRebel Coffee Academy er en nøytral og åpen arena for kaffebransjen og alle kaffeinteresserte. Gjennom å formidle kaffekunnskap og dele praktiske og teoretiske verktøy, øker vi kunnskapsnivået i bransjen og skaper inspirerende kaffeopplevelser. Våre tre grunnpilarer er kursvirksomhet, konsultasjon og arrangementer.

rRebel Coffee Academy har erfarne kursledere, tilgang til utsøkte råvarer og en arena med det nyeste innen profesjonelt kaffeutstyr, og med dette ønsker vi å skape engasjement, kunnskap og ikke minst god kaffe.

Vi holder til i Tromsøgata 5B på Rodeløkka i Oslo og ønsker deg velkommen til i et sosialt og nysgjerrig kaffemiljø.

## Konsultasjoner



ORIGINAL HORECA



SUPREME HORECA



ORIGINAL ROASTER



SUPREME ROASTER



FOLLOW-UP ROASTER



# Original Roaster.

**Er du i ferd med å starte eget kaffebrenneri og ønsker å kvalitetssikre kaffeproduksjonen?**

Med vår konsultasjonspakke får du den støtten du behøver for å starte ditt kaffebrenneri på en sikker måte. Du får personlig oppfølging av en erfaren brennekonsulent som vil tilpasse innholdet og tidspunktene etter dine behov.

## **Betingelser**

Fast pris: kr. 20.500,- eks. mva -faktureres og betales på forhånd.  
Reise, opphold og diett belastes etter Statens satser.

**Viktig:** Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst, og at gass, pipe og strøm til brenneren er klart. Grønn kaffe må være innkjøpt, inkl. ca. 40 kg (kommer an på brenneres kapasitet) kaffe til «seasoning» (skal kastes etterpå). Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; rRebel Coffee Academy vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.

## **AGENDA**

### **DAG 1 (halv dag)**

Planlegging og kartlegging av behov Gjøres over Skype, møte eller telefon

### **DAG 2**

Igangkjøring, «seasoning roast» og gjennomgang av funksjoner og bruk av kaffebrenner Gjennomgang av HMS-dokumenter, materiell, arbeidsmetoder og struktur på et kaffebrenneri Rutiner for rengjøring og vedlikehold

### **DAG 3**

Brenning, kvalitetskontroll (cupping) og arbeid med brenneprofiler  
Praktisk opplæring ved kaffebrenneren



# Supreme Roaster.

**I denne konsultasjonspakken hjelper vi deg med å starte opp ditt eget kaffebrenneri og gir opplæring til dine medarbeidere. Vi vil gi deg den støtten du trenger for å drive ditt eget kaffebrenneri på en sikker måte med høyt fokus på kaffekvalitet.**

En erfaren brennekonsulent vil lære deg om brenneprofiler og kvalitetskontroll, inkludert cupping der dere diskuterer smak og kvalitet. Sammen vil dere utarbeide en portefølje med brenneprofiler. Kurset og tidspunktene tilpasses etter dine ønsker og behov. Konsultasjonspakken inkluderer en dags oppfølging i etterkant.

## **Betingelser**

Fast pris: kr. 37.000,- eks. mva -faktureres og betales på forhånd.  
Reise, opphold og diett belastes etter Statens satser.

**Viktig:** Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst, og at gass, pipe og strøm til brenneren er klart. Grønn kaffe må være innkjøpt, inkl. ca. 40 kg (kommer an på brenneres kapasitet) kaffe til «seasoning» (skal kastes etterpå). Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; Rebel Coffee Academy vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.

## **AGENDA**

### **DAG 1 (halv dag)**

Planlegging og kartlegging av behov  
Befaring på brenneri, eventuelt over telefon eller Skype Tiden deles opp over 1 til 3 økter

### **DAG 2**

Gjennomgang av funksjoner og bruk av kaffebrenner, igangkjøring og «seasoning roast» Utvikling og gjennomgang av HMS-dokumenter, materiell og arbeidsmetoder og struktur på et kaffebrenneri  
Rutiner for rengjøring og vedlikehold

### **DAG 3**

Brenning, kvalitetskontroll og arbeid med brenneprofiler  
Praktisk opplæring ved kaffebrenneren med fokus på variabelenes påvirkning på sluttresultat og brenneprofilene

### **DAG 4**

Fortsatt fokus på kvalitetskontroll og drift av brenneriet Utvikling av en portefølje med kaffe  
Espresso og filterkaffe med tilhørende profiler

### **DAG 5**

Oppfølging (skjer noen dager eller uker etter dag 4)  
Telefonsupport og/eller befaring  
Oppfølging av kvalitetskontroll og kalibrering av brenneprofiler Eventuell korrigerende av andre problemer og feil som kan ha oppstått



# Follow-Up Roaster.

Denne konsultasjonpakken er for deg som har drevet eget kaffebrenneri en stund og ønsker videre oppfølging og utvikling. Vi tilbyr påfyll av kunnskap og nye perspektiver, for å inspirere deg og hjelpe deg med å ta virksomheten din til nye høyder.

En erfaren brennekonsulent kommer til deg i to dager og hjelper deg med det du ønsker. Før oppstart blir vi enige om agenda og målsetning for oppfølgingen.

## Betingelser

Varighet: 2 dager

Pris: 16.500,- eks. mva.

**Viktig:** Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst, og at gass, pipe og strøm til brenneren er klart. Grønn kaffe må være innkjøpt, inkl. ca. 40 kg (kommer an på brenneres kapasitet) kaffe til «seasoning» (skal kastes etterpå). Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; rRebel Coffee Academy vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.

## Eksempler på hva vi kan hjelpe til med er:

- Gjennomgang og optimalisering av rutiner og prosesser
- Videreutvikling av kaffebrenningen
- Blending
- Prosessering – hvordan brenne bærtørket kaffe
- Cupping og roast profiling
- Problemløsning og analyse
- Siste produktnytt – hva slags utstyr finnes og hva er det verdt å investere i?
- Sample roasting
- Sensory training
- Grønn kaffe og defekter
- Ekstraksjon og brygging av kaffe
- Salgsstrategier
- Forretningsutvikling/konseptdesign
- Brainstorming og kreative prosesser
- Stressmestring



# Original Horeca.

**Har du behov for å friske opp baristakunnskapene eller kanskje har du nettopp fått installert en ny espressomaskin?**

På Original Horeca stiller vi inn espressomaskinen og kvernen på deres serveringssted og gir et kort baristakurs tilpasset deres nivå. Gjennom praktisk trening sammen med en erfaren barista får dere de ferdighetene som trengs for å servere gode espressodrikker med fin melk. I tillegg går vi gjennom rengjøringsrutiner og tips for hvordan dere holder utstyret i perfekt stand.

## **AGENDA**

Innstilling av espressokvernen  
Gjennomgang av espressomaskinens funksjoner  
Tilberedning av espresso  
Steaming av melk  
Gjennomgang av rengjøringsrutiner

## **Betingelser**

Tid: ca. 2 timer  
Pris: kr. 3.500, - eks. mva.  
Reisekostnader utenfor Oslo tilkommer.

**Viktig:** Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst. Espressokaffe, melk, melkemugger, rengjøringsverktøy, rensemidler og annet utstyr må være tilgjengelig. Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; rRebel Coffee Academy vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.



# Supreme Horeca.

**Denne pakken passer ved oppstart av en ny kafe, ved nyinstallasjon av en maskin eller for deg som vil øke kaffekvaliteten på ditt serveringssted.**

Kurset gir fullverdige baristakunnskaper for opp til 4 personer, skreddersydd til deres nivå. Vi arbeider praktisk med espresso og steaming av melk og fokuserer på hele kaffeserveringen. Vi sørger for at alle er sikre på utstyr og metoder og arbeider med hele kaffemenyen. Kvernen og espressomaskinen stiller vi inn sammen. Kurset inkluderer et Supreme Horeca diplom til ditt serveringssted.

## **AGENDA**

- Generelt om kaffe og espresso
- Gjennomgang av espressomaskinens funksjoner
- Brygging og bryggeprinsipper
- Steaming av melk
- Utvikling av kaffemeny
- Gjennomgang av rengjøringsrutiner

## **Betingelser**

Tid: 4-5 timer  
Pris: kr. 7.200, - eks. mva for opp til 4 deltakere.  
Reisekostnader utenfor Oslo tilkommer.

**Viktig:** Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst.

Espressokaffe, melk, melkemugger, rengjøringsverktøy, rensedmidler og annet utstyr må være tilgjengelig. Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; rRebel Coffee Academy vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.

46.96.89.00  
academy@rrebel.no  
www.rrebelacademy.no

**rRebel<sup>®</sup>**  
**Coffee Academy**