

STHLM COFFEE ACADEMY™

HÖSTEN 2008

STHLM COFFEE ACADEMY™



STHLM COFFEE ACADEMY är ett center för modernt specialkaffe i alla dess former, från mikroröstning till baristautbildningar och strategisk produktutveckling. En mötesplats och kunskapskälla för alla aktörer i kaffebranschen och HoReCa. STHLM COFFEE ACADEMY ägs av Magnus Adamsson. Lokalen är anpassad för kaffeutbildningar och seminarium.

## WORKSHOP: LATTE ART

KURSLEDARE: KAVEH AZIZIAN

## GÄSTEN I CENTRUM

KURSLEDARE: JOHAN AHLGREN

## ADVANCED ESPRESSO *by Fritz Storm*

KURSLEDARE: FRITZ STORM

## PRE COMPETITION SEMINAR

KURSLEDARE: FRITZ STORM

## SEMINARIUM: KAFFEBRANSCHENS REVOLUTION

KURSLEDARE: MATTS JOHANSSON

## EN SMAKRESA I KAFFEVÄRLDEN

KURSLEDARE: DANIEL RENHEDEN

## KURSPLAN, TIDER & PRISER



# Workshop: Latte art

**Ledare:** Kaveh Azizian

*För baristor som vill lära sig konsten att skapa vackra mjölkmonster.*

**Datum:** 23/10, 20/11 -08

**Tid:** 09.00 - 13.00

**Begränsat antal platser**

VILL DU BJUDA din gäst på en uppseendeväckande cappuccino, caffè latte eller kanske tävla i World Latte Art Championship? I både teori och praktik går Kaveh Azizian igenom mjölkknäskunskap, skumteknik, temperatur och konsistens. Du kommer att lära dig skapa vackra mjölkmonster - från enklare löv och hjärtan till betydligt mer avancerade konstverk.

**Kursen innehåller bland annat:**

- » Espressokaffe för Latte Art
- » Mjölkknäskunskap
- » Workshops
- » Mjölksprovning
- » Praktisk träning vid espressomaskinen

KAVEH AZIZIAN blev 2001 Sveriges första vinnare av Beige Award och har under flera år varit medlem i Svenska Baristalandslaget. Han är en av få som behärskar mjölkknäskunskapen och latte-estetiken till fulländning. Kaveh är certifierad domare och har dömt de fyra senaste Barista Cup-tävlingarna. Han har över tio års erfarenhet av baristayrket och är en av landets mest erfarna baristautbildare.

# Gästen i centrum

**Ledare:** Johan Ahlgren

*För baristor som vill lära sig hur man bjuder sina gäster på en perfekt smak- och serviceupplevelse, in i minsta detalj.*

**Datum:** 14/10 - 08

**Tid:** 09.00 - 12.00

**Begränsat antal platser**

VI GÅR IGENOM vad som krävs för att förvandlas från en vanlig barista till entusiasmerande kaffeambassadör och serviceproffs. Hur du kan få ditt ställe att bli en unik plats för smaker och upplevelser, och hur detta leder till bättre kundkontakt och fler stamgäster. Hur detaljerna skapar en helhetsupplevelse. Vi undersöker hur smakupplevelse, presentation och service förstärker den viktiga känslan av att bli omhändertagen av ett äkta proffs.

**Kursen innehåller bland annat:**

- » Kundbemötande
- » Smakupplevelsens betydelse
- » Praktisk handledning
- » Öppen diskussion

JOHAN AHLGREN har en bakgrund som koreograf för scen och TV. Där arbetar han med att ta fram det bästa ur artister och dansare för att skapa unika möten med publiken. Den metodiken har han på ett mycket nyskapande sätt tagit med sig till sin egen "EspressoBar" i Gamla Stan och i sin roll som konsult och utbildare. Just nu skriver han dessutom på sin första bok om kaffe och kaffekultur.

## Advanced Espresso *by Fritz Storm*

**Ledare:** Fritz Storm

*För passionerade baristor som vill lära sig mästarens hemligheter om hur man brygger den perfekta espresson.*

**Datum:** 24/10 -08

**Tid:** 09.00-14.00

**Begränsat antal platser**

VÄRLDSMÄSTAREN och världsauktoriteten Fritz Storm tar dig med på en detaljerad och avancerad resa i espressobryggningens fantastiska men komplicerade värld. Kursen lägger sig på en nivå vi knappt sett tidigare i Sverige. Är du barista eller espressoentusiast med frågor om hur man brygger en perfekt shot eller hur malningen påverkar resultatet? Efter den här kursen kommer dina frågor att ha blivit besvarade.

**Kursen innehåller bland annat:**

- » Introduktion
- » Bryggningsteori
- » Bryggningspraktik
- » Öppen diskussion

FRITZ STORM INLEDDER sin baristakarriär för 14 år sedan och vann 2002 World Barista Championship i Oslo och har sedan dess tränat och coachat många tävlingsbaristor världen över till oöverträffade framgångar, t ex Klaus Thomsen som vann WBC 2006. Han har varit juryordförande i WBC och är dessutom en av personerna bakom tävlingens bedömningsystem sedan 2003. Fritz arbetar numera som kaffekonsult över hela världen och har sedan 2002 föreläst på Illy University i Trieste. Läs mer om Fritz på [www.fritzstorm.com](http://www.fritzstorm.com)

**Observera att kursen är på engelska.**

# Pre Competition Seminar

**Ledare:** Fritz Storm

*För dig som vill vinna Barista Cup 2009.*

**Datum:** 28/11 -08

**Tid:** 09.00-13.00

**Begränsat antal platser**

FÖR ATT LYCKAS I tävlingar krävs baristaskicklighet men också kunskap i själva tävlingsmomentet. I ett mycket unikt seminarium avslöjar en av världens största auktoriteter på området sina tävlingsknep och ger dig råd om hur man bör tänka och agera för att bli framgångsrik i de nervpirrande tävlingarna. Under en dag får du tillgång till Fritz innersta tankar och enorma erfarenhet.

**Kursen innehåller bland annat:**

- » Presentation av Fritz Storm
- » Genomgång av WBC systemet
- » Domarprotokoll
- » Förberedelser inför en tävling
- » Hur tänker en domare
- » Hur använder du din tävlingstid

FRITZ STORM INLEDDE sin baristakarriär för 14 år sedan och vann 2002 World Barista Championship i Oslo och har sedan dess tränat och coachat många tävlingsbaristor världen över till oöverträffade framgångar, t ex Klaus Thomsen som vann WBC 2006. Han har varit juryordförande i WBC och är dessutom en av personerna bakom tävlingens bedömningsystem sedan 2003. Fritz arbetar numera som kaffekonsult över hela världen och har sedan 2002 föreläst på Illy University i Trieste. Läs mer om Fritz på [www.fritzstorm.com](http://www.fritzstorm.com)

**Observera att kursen**

**är på engelska.**

## Seminarium: Kaffebranschens revolution

*För dig som vill förstå hur den nya specialkaffekulturen förändrar den traditionella kafé, kaffe- och mjölkindustrin.*

PÅ BARA NÅGRA ÅR har kaffebranschen ställts på ända. Matts Johansson har varit delaktig i den utvecklingen och berättar här för branschfolk, journalister och medianalytiker om denna stora omvälvning. Hur den gått till och vart den är på väg. Hur nya smaker fötts, traditioner förändrats, nya företag skapats och hur etik och ekologi förts upp i ramp-ljuset. En ögonöppnare för de enorma möjligheter så kallat specialkaffe kan skapa.

MATTS JOHANSSON ÄR ett aktat namn i hela kaffevärlden och en centralfigur i utvecklingen av Sveriges nya specialkaffekultur. 1996 vann hann SM i Cappuccino och har under 15 års tid drivit flera exceptionella kaféer. Matts är medförfattare till böckerna "Espressoboken" (med Petter Bjerke) och Bar Italia (med Tomas Tengby). Han var under flera år ordförande i SCAE Sweden och ansvarig för Barista Cup i Sverige. Han har de senaste åren verkat som både svensk och internationell domare både i Sverige och internationellt, han var domare i allra första WBC och huvuddomare i WBC-finalen i Tokyo 2007. Idag driver han kaféet Da Matteo och mikrosteriet Da Matteo Torrefazione i Göteborg.

Läs mer på [www.damatteo.se](http://www.damatteo.se)

**Ledare:** Matts Johansson

**Datum:** 18/11 -08

**Tid:** 09.00-11.00

**Begränsat antal platser**

**Seminarier innehåller bland annat:**

- » Baristans nya maktroll
- » 3:e vågens betydelse
- » Specialkaffekulturens påverkan på kaffepriset
- » Framtidens kaffe-konsument
- » Öppen diskussion med seminariedeltagarna

# GRATIS!

## En smakresa i kaffevärlden

**Ledare:** Daniel Remheden *För dig som vill uppleva och förstå smakerna i den moderna kaffevärlden.*

**Datum:** 12/11 -08

**Tid:** 09.00-13.00

**Begränsat antal platser**

**Kursen innehåller bland annat:**

- » Introduktion
- » Smakteori
- » Koppning
- » Världens kaffe
- » Öppen diskussion

FÖLJ MED EN av världens främsta baristor på en grundläggande smakresa genom kaffets värld. Daniel Remheden brinner för kaffets smakegenska-per och med honom som smakciceron provar vi oss igenom kaffeböner av olika ursprung och kvalitet. Denna sensoriska upplevelse kommer att ge dig stor förståelse för hur olika klimat och förädlingsmetoder påverkar kaffets smak.

DANIEL REMHEDEN startade 2002 sin tävlingsbana och har vunnit både Beige Award och Barista Cup. I år tävlade han för Sverige i World Barista Championships i Köpenhamn där han slutade på en hedrande 4:e plats, bland 52 tävlande nationer. Daniel har varit både barista och ledare i det Svenska Baristalandslaget. Han är idag konsult för flera kaffeföretag och arbetar både med produktutveckling och utbildning. Du kan även se Daniel som programledare i "Kaffets Värld" som sänds på TV4 Nyhetsmorgon Söndag. Läs mer på [www.remheden.com](http://www.remheden.com)

## Kursplan, tider och priser

### WORKSHOP: LATTE ART

Ledare: Kaveh Azizian  
Datum: 23/10 och 20/11  
Tid: 09<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>  
Pris: 1.750 kr + moms

### GÄSTEN I CENTRUM

Ledare: Johan Ahlgren  
Datum: 14/10  
Tid: 09<sup>00</sup>-12<sup>00</sup>  
Pris: 1.950 kr + moms

### ADVANCED ESPRESSO *by Fritz Storm*

Ledare: Fritz Storm  
Datum: 24/10 -08  
Tid: 09<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>  
Pris: 2.500 kr + moms

### PRE COMPETITION SEMINAR

Ledare: Fritz Storm  
Datum: 28/11 2008  
Tid: 09<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>  
Pris: 1.750 kr + moms

### SEMINARIUM: KAFFEBRANSCHENS REVOLUTION

Ledare: Matts Johansson  
Datum: 18/11 -08  
Tid: 09<sup>00</sup>-11<sup>00</sup>  
Pris: GRATIS!

### EN SMAKRESA I KAFFEVÄRLDEN

Ledare: Daniel Remheden  
Datum: 12/11 -08  
Tid: 09<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>  
Pris: 1.200 kr + moms

## Om kurserna

Kursen hålls i Sthlm Coffee Academys lokaler.  
Hammarby Fabriksväg 43  
120 33 Stockholm  
TEL: +46-8-6948010  
EMAIL: bokning@sthlmcoffeeacademy.se

BETALNING kan ske innan kursstart  
mot faktura eller kontant på plats.  
Kan avtalas vid bokningstillfället.

STHLM COFFEE ACADEMY är ett center för  
modernt specialkaffe i alla dess former,  
från mikrorostning till baristautbildningar  
och strategisk produktutveckling. En  
mötesplats och kunskapskälla för alla  
aktörer i kaffebranschen och HoReCa.  
Lokalen inrymmer Espressospecialis-  
tens och Kaffevisions showroom.

10% Rabatt

Om du är  
La Marzocco  
kund





STHLM COFFEE ACADEMY™

Hammarby Fabriksväg 43  
120 33 Stockholm  
+46-8-6948010  
[bokning@sthlmcoffeeacademy.se](mailto:bokning@sthlmcoffeeacademy.se)