

# The Coffee Experience



## Met je collega's, familie of vrienden aan de koffie

Organiseer je een vrienden- of bedrijfsuitje en zijn de deelnemers verzot op koffie, dan past de The Coffee Experience perfect bij jullie.

In The Coffee Experience doorkruisen we het koffielandschap. We vertellen wat er allemaal bij komt kijken voordat de koffie in jouw kopje terecht komt. Je leert waar koffie vandaan komt, hoe het verbouwd en verwerkt wordt. Het verhaal wordt versterkt doordat we ook verschillende koffies gaan proeven.

Wil je nog meer dan kunnen we ook samen koffie branden en zetten en/of bieden we je uitleg over de verschillende duurzaamheidslabels op de verpakkingen. Zo bieden we voor iedere groep en ieder budget een eigen koffie-ervaring op maat.

Voor meer informatie of een offerte mail met [info@koffieschool.nl](mailto:info@koffieschool.nl) of bel naar 030-6336528



The Coffee Experience basis is een interactieve koffiebeleving. Deze bestaat uit een lezing over de weg die de koffieboon aflegt van de bes naar het kopje koffie. We bespreken de geschiedenis van dit bruine goud. Waar de koffie vandaan komt. Hoe deze wordt geproduceerd. Welke verschillende soorten we kennen en op welke manieren we van de bruine bonen een heerlijke kop koffie kunnen maken. Om dit allemaal meer tot de verbeelding te laten spreken proeven we verschillende koffies (cold brew) die passen bij het verhaal.

De lezing + proeverij duurt 1,5 uur.

De basis experience kan naar wens worden uitgebreid met verschillende subonderdelen en workshops.

**A. Extra proeverijen**

Hierin zetten we nog een aantal warme koffies op een rij. Wat is het verschil tussen filter en espressokoffie? Hoe proef je of je koffie vers of oud is? Welke smaken vinden we terug in koffie.

Duur: 20 minuten per proeverij

**B. Eerlijke Koffie**

Wat is een duurzame koffie? En wat betekenen die labels op de verpakkingen?

Duur: 0,5 uur

**C. Koffie Branden**

Met een kleine koffiebrander demonstreren hoe de koffie gebrand wordt. Wat gebeurt er met de koffieboon in de brander en waarom is koffiebranden toch echt een vak.

Duur: 0,5 uur

**D. Barista**

Hoe zet je een goede espresso en cappuccino. De workshopleider gaat samen met de deelnemers aan de slag om een goede espresso en cappuccino te maken.

(Bij grote groepen worden voor deze workshop subgroepen gemaakt met max 8 deelnemers)

Duur: 1 uur

**E. Latte Art**

Hoe schenk je dat mooie figuurtje in de koffie? De workshopleider doet het voor en wie doet het hem na?

(Bij grote groepen worden voor deze workshop subgroepen gemaakt met max 8 deelnemers)

Duur: 1 uur

**F. Filterkoffie**

Filterkoffie oftewel Slow Coffee zetten is de trend. Maar waar wordt nu eigenlijk zo moeilijk over gedaan? We laten zien welke verschillende methodes er allemaal zijn om filterkoffie te zetten en wat dit met de smaak van de koffie doet.

(Bij grote groepen worden voor deze workshop subgroepen gemaakt met max 8 deelnemers)

Duur: 1 uur

**G. Syphon**

De meest bijzondere manier van koffie zetten is toch wel met de Syphon. Een scheikundig ogend apparaat waar door middel van glazen bollen en het vacuüm de lekkerste koffie wordt gezet. Deze demonstratie is niet alleen een lust voor het oog maar ook voor de mond.

Duur: 30 minuten

**H. De Koftail**

In deze workshop gaan we samen heerlijke koffie cocktails bereiden. Met en zonder alcohol.

Duur: 1 uur

De experience kan tot maximaal 20 personen plaats vinden op de trainingslocatie van De Koffieschool.

Adres: Kanaalweg 18, 3526 KL in Utrecht.

We kunnen ook naar u toe komen. Belangrijk is wel dat de locatie geschikt is voor de workshop. We maken gebruik van een beamer. Daarnaast dient er altijd spoelwater in de buurt te zijn. Koffieapparatuur en koffie brengen wij zelf mee, tenzij we dit anders hebben afgesproken.

### Jullie Coffee Experience

The Coffee Experience duurt minimaal 1,5 uur (basis)

De kosten bedragen:

€ 10 per persoon bij de Koffieschool

€ 15 per persoon op eigen locatie

met een startbedrag van €200 bij de Koffieschool en €350 op eigen locatie. (\*)

Stel op basis van onderstaand schema je eigen Coffee Experience samen

onderdeel	duur	Kosten pp. bij Koffieschool	Kosten pp. op eigen locatie
Extra proeverij	20 minuten	€ 5	€ 7,5
Eerlijke Koffie	30 minuten	€ 7,5	€ 10
Koffie Branden	15 minuten	€ 5	€ 7,5
Barista	60 minuten	€ 20	€ 27,5
Latte Art	60 minuten	€ 20	€ 27,5
Filter Koffie	60 minuten	€ 20	€ 27,5
Syphon Koffie	30 minuten	€ 7,5	€ 10
Koftails	60 minuten	€ 20	€ 27,5

Daarnaast kunnen we nog extra's verzorgen zoals

	Prijs pp	
Lunch	€12,50	2 Luxe broodjes + drankjes
Goody Bag	Vanaf €15	Koffieboekje van Joost Leopold, kortingbon of voucher voor koffiepakket of workshop.
Certificaat van deelname	€7,5	

(\*) alle bedragen zijn ex 21% btw.

Bij dit document behoren tevens de **algemene voorwaarden**.