

# Wasser macht den Unterschied



2022/2023



## Intensiv-Wasserseminar für Profi-Baristi und Kaffee-Experten

# BRITA Water Academy

## Entfalten Sie das Potenzial Ihres Kaffees

Als Barista aus Leidenschaft und Kaffee-Profis ist es Ihre Mission, immer den perfekten Kaffee anzubieten. Um das volle Aroma zu entfalten, spielt das richtige Wasser ebenso eine wichtige Rolle, wie die Wahl des geeigneten Kaffees. Unter Anleitung unserer Wasserprofis lernen Sie mit der BRITA Water Academy Ihr eigenes Wasser von Grund auf kennen und optimieren. Kitzeln Sie das beste Aroma aus Ihrem Kaffee – Wasser macht den Unterschied!

### **Wasser eigenständig analysieren, riechen und schmecken**

Unter Anleitung unserer Wasserprofis erfahren Sie mehr über Ihr eigenes Wasser.

[www.brita.net/wateracademy](http://www.brita.net/wateracademy)

### **Termine BRITA Water Academy**

#### **2022**

- 01.06. Académie du Café, Chardonne
- 30.06. Turm Kaffee, Schlieren
- 09.11. Turm Kaffee, Schlieren
- 15.11. Académie du Café, Chardonne
- 06.12. Turm Kaffee, Schlieren
- 07.12. BRITA AG, Neudorf

#### **2023**

- 22.02. Turm Kaffee, Schlieren
- 23.02. BRITA AG, Neudorf
- 28.02. Académie du Café, Chardonne
- 22.03. BRITA AG, Neudorf
- 23.03. Turm Kaffee, Schlieren
- 06.06. Académie du Café, Chardonne
- 14.06. BRITA AG, Neudorf
- 15.06. Turm Kaffee, Schlieren



**Unsere Experten führen Sie mit Herzblut und Kompetenz durch die Seminarthemen**

# BRITA Water Academy

## Das Programm



**10:00 Uhr** Begrüssung und Vorstellung

**10:20 Uhr** Wasserchemie

### Theorie

- Substanzen im Wasser und deren Klassifizierung
- Wassertypen
- Auswirkungen Wassertypen auf Maschinenteknik

### Praxis – BRITA Water Lab

- Analyse der mitgebrachten Wässer
- Wassertyp-Klassifizierung der mitgebrachten Wässer

**12:00 Uhr** Mittagspause

Zeit für guten Austausch. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

**13:00 Uhr** Sensorikschulung

- Grundlagen der Sensorik
- Wasserverkostung
- Einfluss von Wasser auf Kaffee

**14:00 Uhr** Kaffeeverkostung / Cup Tasting

- mit diversen Wassertypen
- Analyse der Auswirkung auf den Geschmack
- Erstellung von Geschmacksprofilen nach Wasserqualität

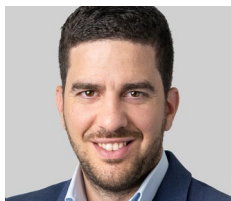
**15:00 Uhr** Produktvorstellung PROFESSIONAL FILTER

- Welches Produkt passt zu meinem Wasser?
- Wie stelle ich meinen Filter optimal darauf ein?

**16:00 Uhr** Abschluss und Zertifikat



**Alfred Hubli**  
Head of Sales



**Alan Lama**  
Key Account Manager



**Andrea Dobbelfeld**  
Manager Technical  
Consulting & Training



**Evelyn Rosa**  
Barista & Q Grader SCA

# BRITA Water Academy

## Die Anmeldung



### 2022

- 01.06. Académie du Café\*
- 30.06. Turm Kaffee
- 09.11. Turm Kaffee
- 15.11. Académie du Café\*
- 06.12. Turm Kaffee
- 07.12. BRITA AG

### 2023

- 22.02. Turm Kaffee
- 23.02. BRITA AG
- 28.02. Académie du Café\*
- 22.03. BRITA AG
- 23.03. Turm Kaffee
- 06.06. Académie du Café\*
- 14.06. BRITA AG
- 15.06. Turm Kaffee

### Kosten

CHF 280.00,  
inkl. MWST

maximal  
10 Teilnehmer

\* in Französisch

Vorname / Name

Firma

Strasse

PLZ / Ort

Telefon / Mobil

E-Mail

Datum

Unterschrift

**WICHTIG:** Wir analysieren Ihr Leitungswasser. Bitte bringen Sie dafür 250-500 ml Ihres lokalen Wassers in einer sauberen Flasche mit.

Senden Sie eine E-Mail mit dem ausgefüllten und unterschriebenen Anmeldeformular an [info-ppd@brita.net](mailto:info-ppd@brita.net)

Wir verwenden die von Ihnen angegebenen Kontaktdaten nur für organisatorische Hinweise im Zusammenhang mit Ihrer gebuchten Veranstaltung. Darüber hinaus erfolgt keine weitere Verwendung Ihrer Daten. Weitere Hinweise zum Datenschutz: [www.brita.ch/datenschutzbestimmungen](http://www.brita.ch/datenschutzbestimmungen)

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG  
Gassmatt 6  
6025 Neudorf

Telefon 041 932 42 30  
[info-ppd@brita.net](mailto:info-ppd@brita.net)  
[www.brita.ch](http://www.brita.ch)