



KAHVEDE ÇÖZÜMLER

Eğitim programları, kahve kursları, kahve danışmanlık...

Kahve kültürünün yaygınlaşması, müşteri bilincinin artırılması ve buna dayalı bilinçli tüketime yönlendirmek. Kaliteli kahve ve kaliteli servis noktaları yaratmak.

Kahve deyip geçmeyin!

Bugünkü yemek ve içecek kültüründe önemli oyuncuların biri 'kahve' dir. Eskiden sadece tek tür kahve içme imkanı vardı ve içilen kahveye pek fazla önem verilmiyordu. Ancak bugün binbir çeşit kahve var. Hepsı farklı ve hepsı güzel.

Hatırlatalım, dünyanın en iyi kahvesi - sizin sevdiğiniz kahvedir

Kahve eğitimi olarak hedeflediğimiz, bilinçli kahve içmeyi öğretmek. Kahve nedir, nereden gelir, nasıl pişirilir, nasıl saklanır vs. gibi soruların yanısıra, daha profesyonel ihtiyaca da cevap vermektir..

- Espresso Kursu
- Barista Eğitimi; Giriş seyisinden Uzmanlığa
- Evde kahve
- Genel kahve kültürü
- Café açmak istiyorum; işletme kursu

ROASTERS GUILD

SPECIALITY COFFEE
ASSN. OF EUROPE



Kahve Eğitimi

danışmanlık
eğitim
satış
destek

SGC Kahve
uzmanlık

SGC Kahve
uzmanlık

Mustafa Kemal Bul. 735/B
35290 Güzelyalı, İzmir
232.246.4520 tel
232.246.4521 faks
www.sgckahve.com

Vizyonunuza uygun çözümler bizde...

KAHVE KONUSUNDA UZMAN VE DENEYİMLİ KADRO.

Uygulanmış çözümler, ihtiyacınız olan bilgi ve malzemeler.

Altyapıyı güçlendirici çözümler ve uygulamalar

İşletmede kazanç yolları ve metodlar.

KURSLARIMIZ

- ESPRESSO İÇECEKLERİ
- BARISTA EĞİTİMİ
- EVDE KAHVE
- FROZEN İÇECEKLER
- CAFÉ İŞLETMECİLİĞİ

Kahvenin bir kültür olduğunu düşünüyoruz. Bu kültürü taşıyacak hizmetin farkındayız. İhtiyaçları karşılayacak satış öncesi bilgilendirme ve satış sonrası desteğimizle bu döngüyü destekleyen anlayışımız, kahvenin bir keyif ögesi olduğunu savunan ve bu keyifi veren kaliteli ürünler yaratmak hizmetimizin bir parçasıdır. Kahve satışı ile sınırlı kalmayan SGC Kahve, hem kahvenin hazırlanması konusunda eğitim hemde makinelerin kullanımı konusunda verdiği teknik destek sayesinde müşterimizin ihtiyaçlarına en doğru çözümler getirmektedir.

İşletmenize uygun farklı çözümler

EPRESSO KURSU

Espresso kursu - Espresso ile yapılan Klasik kahveler. Espresso ile ilgili kısa bir giriş. Espresso çeşitleri, Karışımlar, Değişik Kavurma, Öğütme, Hazırlama, Espresso teknikleri ve doğru sıkıştırma metodları. Tadım usulleri. Klasik kahveler Espresso, Ristretto, Lungo, Doppio. Süt köpürtme ve Cappuccino hazırlama teknikleri. Sütü Espresso içecekleri: Espresso Macchiato, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Mocha, Iced Espresso.

CAFÉ İŞLETME KURSU

Yeni Café açmak isteyenler için özel kurs programımız: İşletmeci olmak; Cafe nasıl işletilir, İşin içeriği nedir; Sizin işe vermeniz gerekenler; Yer seçimi; Yatırım maliyetleri, masraflar; Ruhsatlar; Alışveriş merkezi ile irtibat kurulması; Mimari destek; Bar dizayn; Çalışanların seçimi; Barista, servis elemanı eğitimi; Menu çalışması; İşletme sistemi; İşletme maliyetleri; Adisyon tutma, hesap tutma, maliyet; Raporlar günlük, aylık; Malzeme tüketimi, stok takibi



KİŞİYE ÖZEL ÇÖZÜMLER

Her işletme için farklı çözümler gerekiyor. Kısa dönem veya uzun dönem olsun en uygun çözüm size sunuluyor.



KÜLTÜRÜ AŞILAMAK

Bütün işin başı kahve kültürünün genişmesiyle bağlı. Tüketicie sunulan kahve ürünleri ve bunu bilinçli tüketen müşterilerin sektöre katkısı olumlu genişme olarak geriye dönüyor. Kahve kültürünü aşılama için eğitim ve tanıtım çabalarımız sonuna kadar devam edecek.

İŞLETMEDE KAZANMAK

Hem sevdiğiniz bir iş hemde kazandıran bir işletme için atılması gereken adımlar belirli. Bunları uygulamaya koyan işletmeciler hem kazanıyor hemde işe giderken mutlu gidiyor. Sizde böyle bir işletmeci olabilirsiniz. Kahve sektöründe kazanmak için bizi arayın.



UZMAN KADRO VE GENİŞ PORTFÖYÜMÜZ İLE SİZE NASIL YARDIMCI OLABİLİRİZ?

Café sektörüne ilk defa girenlerle, cafési olan tecrübeli işletmelere verdiğimiz bilgilerle bir adım daha ileri gidebilirsiniz.