

SPEZIALITÄTENRÖSTEREI CAROMA VALENTIN HOFER

UNTERNEHMEN: Die Kaffeerösterei Caroma wurde 1995 von Valentin Hofer in Völs gegründet. Das Unternehmen hat sich von Jahr zu Jahr weiterentwickelt und ist mittlerweile weit über Südtirols Grenzen als Spezialitäten- und Qualitätsrösterei bekannt. Verarbeitet werden Kaffeesorten aus der ganzen Welt.

MITARBEITER: Caroma ist ein junges Team. Die Mitarbeiter sind „kaffeeinfiziert“ und jeder auf seinem Gebiet ein Fachmann. Ständige Fortbildungen sind ein Muss, um die Kompetenz kontinuierlich auszubauen.

KAFFEESOMMELIER: Valentin Hofer ist Italiens erster Röstmeister, der sich „Kaffee Experte“ (Qualified Coffee Expert) und „Chef Diplom Kaffeesommelier“ (Chief Coffee Sommelier) nennen darf. Beide Fachbezeichnungen sind von der europäischen Wirtschaftskammer in Brüssel anerkannt.





CAROMA
— mmmh Caffè —

SCAE COFFEE DIPLOMA: Valentin Hofer gehört zum engen Kreis von Fachleuten, welche im Besitz des Coffee Diplomas sind. Das Diplom wird vom weltgrößten Kaffeeverband, dem SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) mit Sitz in London, ausgestellt. In unzähligen Kursen und durch verschiedene Reisen in die Kaffeeanbauländer rund um den Äquator, hat sich Hofer ein umfangreiches Wissen angeeignet.

SCAE TRAINER: Seit 2010 ist Valentin Hofer Authorised Trainer für die SCAE. Nur das Schulungszentrum Caroma in Völs am Schlern kann in Südtirol Schüler zum SCAE Barista mit internationaler Gültigkeit zertifizieren. In unterschiedlichen Kursen und Modulen wird Fachwissen und Kompetenz im Umgang mit Kaffee und dessen Zubereitung weitergegeben. Mehr dazu: www.caffe-caroma.it/de/roesterei/valentin-hofer.html und <http://www.caffe-caroma.it/de/kaffee-kurse>

CAROMA SCHULUNGSZENTRUM: 2013 wurde das neue Schulungszentrum in Völs am Schlern fertiggestellt. In den ersten 12 Monaten nahmen bereits über 1.000 Interessierte an Schnupper-, Latte-Art- oder Barista-Kursen teil.



CAROMA SPEZIALITÄTENRÖSTEREI, SCHULUNGSZENTRUM, KAFFEELADEN

Italy / Südtirol - 39050 Völs am Schlern, Handwerkerzone 92 - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info - info@caffe-caroma.it



BIO, FAIRTRADE, SLOWFOOD UND ANDERE PROJEKTE: Alle Rohkaffees, die bei Caroma zum Einsatz kommen, werden genau unter die Lupe genommen und müssen lückenlos rückverfolgbar sein. Fairness und Transparenz spielen eine maßgebliche Rolle. Als nachhaltig agierendes Unternehmen übernimmt Caroma Verantwortung und leistet diesen Mehrwert für seine Kunden.

VALENTIN HOFER ZUR ZUSAMMENARBEIT MIT DEN HOTELFACHSCHULEN:

„Bei den vielen Kursen, die ich mittlerweile abhalten durfte, ist mir immer wieder aufgefallen, mit welcher Freude und Begeisterung gerade junge Kursteilnehmer bei der Sache sind. Deshalb freut es uns sehr, dass wir unser Wissen an die Hotelfachschulen weitergeben dürfen. Die Schüler sind die Baristas und Gastronomen von Morgen. Sie sollen Kaffee von Grund auf kennen und richtig zubereiten lernen. Es ist eine Anforderung der Zeit, dass die Kaffeequalität gesteigert wird – deshalb engagieren wir uns für den SCAE und seine Ziele“.



CAROMA SPEZIALITÄTENRÖSTEREI, SCHULUNGSZENTRUM, KAFFEELADEN

Italy / Südtirol - 39050 Völs am Schlern, Handwerkerzone 92 - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info - info@caffe-caroma.it