**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

Zuchwil – le 09 juin 2020

**Le Coffee Competence Centre élargit son offre de cours**

**Transmission des connaissances de la culture du café au réglage de la machine**

**L’année dernière, le Schaerer Coffee Competence Centre (CCC) a fêté ses 20 ans. Depuis fin 1999, le fabricant suisse de machines à café transmet à ses clients et partenaires du monde entier ses connaissances en matière de café dans ce centre de compétence, de formation et de conseil situé au siège social de Zuchwil. L’objectif étant d’approfondir le savoir-faire afin d’améliorer davantage l’industrie du café. Sous la direction de Monika Oeggerli, le Coffee Competence Centre a en 2019 élaboré un plus large programme de formation afin de répondre encore mieux aux exigences individuelles des clients. «Nous avons agrandi notre Coffee Competence Centre selon notre devise ‘We love it your way’. Tout comme nos machines à café, l’offre de formation du CCC garantit désormais une flexibilité optimale à nos clients en matière d’adaptation de leurs besoins individuels», explique Jörg Schwartze, PDG de la société. Les nouveaux cours d’un jour, modules individuels et autres ateliers spéciaux peuvent être réservés individuellement ou collectivement et permettent ainsi d’approfondir les sujets souhaités selon les participants.**

«Un plaisir du café optimal s’obtient grâce à l’association d’une technologie performante, une bonne compréhension de la machine et un solide savoir-faire en matière de café», affirme Monika Oeggerli, formatrice au CCC, en ajoutant: «C’est pourquoi nous misons chez Schaerer sur une compétence café à 360° qui s'étend bien au-delà de la simple transformation du café, et s’intéresse également à la technologie des machines.» Conformément à cette philosophie d’entreprise, Schaerer tient compte de tous les aspects de la chaîne de création de valeur, de la culture et du café vert à la technologie et aux tendances du marché, en passant par la torréfaction et la préparation. Ces connaissances font partie intégrante du développement des machines et sont transmises dans le cadre de différents cours dispensés par le Coffee Competence Centre aux clients et partenaires. «Chaque séminaire vise non seulement à transmettre des connaissances précieuses, mais aussi à apprendre aux participants à profiter du café au travers de leurs cinq sens», explique la formatrice passionnée, qui est en outre devenue membre du conseil de la SCA Suisse (Speciality Coffee Association) en mai 2019.

**Une offre de formation riche et variée**

Comment faire pour mieux structurer et compléter davantage le vaste éventail de formation du CCC afin que tous les participants puissent profiter de façon optimale de la compétence en matière de café de Schaerer? C’est en se posant cette question que Monika Oeggerli a développé le nouveau concept composé de cours, de modules individuels et d’ateliers spéciaux. Les formations se concentrent sur trois thèmes, à savoir les «connaissances de base», «la technologie des capteurs», et la «compréhension de la machine». Tous les aspects décisifs pour la préparation d’une tasse de café parfaite sont ainsi couverts. Le cours d’un jour «Compétence café à 360°» par exemple introduit au monde diversifié du café et transmet les connaissances de base en matière de café vert et de café torréfié, d’infusion et de préparation du café ainsi que de recommandations de service. Quiconque ne s’intéresse qu’à certains sujets peut choisir de ne participer qu’à quelques modules individuels, par exemple «L’harmonie des capteurs» ou «Introduction à l’art d'infuser le café". Ce savoir-faire peut être approfondi dans le cadre de cours de perfectionnement complets.

Le séminaire d'une journée «Compréhension de la machine» commence par les réglages de base et se clôture par l’entretien de la machine. «Dans la partie dédiée aux réglages, nous nous intéressons par exemple aux paramètres techniques de la machine à café. Les participants découvrent les facteurs d'influence de la qualité du café et comment les ajuster afin d’exploiter au maximum le potentiel des grains et de la machine», explique Monika Oeggerli. L’offre de formation est complétée par différents ateliers spéciaux dont le contenu peut être entièrement adapté aux besoins des clients. Cela va de la création de nouvelles recettes ou l’optimisation de recettes de boissons existantes à l'organisation d’ateliers portant sur la comparaison de machines et de qualité de tasses de café, en passant par la définition de nouveaux procédés de torréfaction. Une plus-value supplémentaire: l'équipe commerciale aide les clients à définir le concept de machine à café adapté à leurs besoins, à établir des collaborations avec des torréfacteurs et à former leurs collaborateurs. Vous trouverez de plus amples informations à propos de la nouvelle offre de formation du Schaerer Coffee Competence Centre ainsi que le formulaire d'inscription sur le site Internet www.schaerer.com/coffee-competence-centre/ccc/

**Matériel visuel**

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das drinnen, Küche, Person, Fenster enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | Ein Bild, das Essen, Tisch, Kaffee, Tasse enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| Pour Monika Oeggerli, formatrice au Coffee Competence Centre, une chose est sure: «Un plaisir du café optimal s’obtient grâce à l’association d’une technologie performante et d’un solide savoir-faire en matière de café.» | |

**Demande de matériel visuel**

Vous trouverez du matériel visuel disponible au téléchargement sur notre portail réservé aux médias press-n-relations.amid- pr.com (termes clés «Schaerer-Coffee-Competence-Centre»). Il est également possible de recevoir les fichiers par e-mail. Contact: nfo@press-n-relations.de

|  |  |
| --- | --- |
| Informations complémentaires: Jelena Bozic  Marketing Manager DACH  Allmendweg 8, 4528 Zuchwil  Tel.: +41 32 681 64 01  JBozic@schaerer.com  www.schaerer.com  **Service de presse Schaerer**  c/o Press’n’Relations GmbH, Nataša Forstner  Magirusstrasse 33, D-89077 Ulm  Tél.: +49 731 96 287-17  Fax: +49 731 96 287-97  nfo@press-n-relations.de www.press-n-relations.de |  |

**Schaerer AG**

Fondée en 1892, la société Schaerer AG, dont le siège se situe à Zuchwil, en Suisse, fait partie des principaux fabricants de machines à café professionnelles entièrement automatisées au monde. En tant qu’entreprise traditionnelle forte d’une histoire de longue date, la marque Schaerer est synonyme de valeurs suisses et d’un solide savoir-faire en matière de café. Cela se reflète dans le slogan de l’entreprise, «swiss coffee competence», ainsi qu’au travers du développement de produits tels que le Coffee Competence Centre, le centre de compétence et de formation propre de Schaerer, situé à Zuchwil. Schaerer se distingue également par une incroyable flexibilité au travers de sa devise «We love it your way», que ce soit en ce qui concerne les demandes des clients, les produits spécifiques aux clients, les commandes de masse ou encore la vaste gamme qui offre de nombreuses possibilités de configuration individuelle aux clients. Proche de ses clients et forte d’un vaste savoir-faire en matière de café, Schaerer vient en aide à une clientèle variée à travers le monde afin de lui permettre de proposer un café au plaisir optimal.

Schaerer a rejoint le groupe WMF en 2006 et appartient désormais au groupe français SEB depuis fin 2016. Toutes les marques B2B du groupe sont regroupées sous «SEB PROFESSIONAL». Outre Schaerer, il comprend également les marques de machines à café WMF et Wilbur Curtis ainsi que le segment Professional Hotel Equipment avec les marques WMF Professional et HEPP.