



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

BEATRICE RAST



"DIE AROMENVIELFALT VON KAFFEE IST BEEINDRUCKEND"

Wann war dein erster Arbeitstag bei RAST KAFFEE?

Das war 2006. Damals habe ich in einem Teilzeitpensum neben meinem Studium die Qualitätszertifizierung (FFSC) aufgebaut. Später bin ich dann Vollzeit in den Familienbetrieb miteingestiegen.

Was hat sich seit der Geschäftsübernahme im Sommer 2016 für dich geändert?

Meine Leidenschaft für unseren Familienbetrieb war schon vorher da. Seit der Übernahme hat natürlich aber die Verantwortung zugenommen. Zusammen mit meiner Schwester Evelyne und meinem Ehepartner Adrian treffe ich Entscheidungen und bestimme mit, wie die Zukunft von RAST KAFFEE aussehen soll.

Wie sieht dein Arbeitsalltag bei RAST KAFFEE aus?

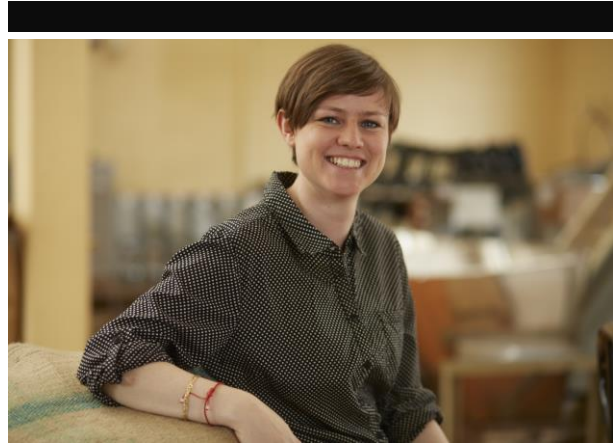
Sehr vielseitig. Ich röste Muster von verschiedenen Ursprungsländern und Farmen auf dem Proberöster und verköstige diese anschliessend. Ich kaufe Rohkaffee ein und berate Kunden. Daneben gehört auch das Personalwesen und das Marketing zu meinem Aufgabenbereich.

Welcher ist dein Lieblingskaffee?

Im Moment ist mein Lieblingskaffee der natural aufbereitete Kochere aus Äthiopien. Am besten schmeckt er mir, wenn er im Handfilter zubereitet wird. Am Nachmittag trinke ich gerne einen Espresso, zum Beispiel den Santa Rosa aus Kolumbien. Er ist süss, duftet nach Hagebutte und erinnert im Aroma an Beeren.

Was macht für dich den perfekten Kaffeegenuss aus?

Für mich ist ein Kaffee perfekt, wenn ich durch die Zubereitung eine breite Palette an Aromen im Gaumen spüre. Der Aromenvielfalt beim Kaffee sind fast keine Grenzen gesetzt.



BEATRICE RAST IM PORTRÄT

Beatrice Rast ist seit 2006 im Familienbetrieb tätig. Zusammen mit Evelyne Rast und Adrian Gisler hat sie im Sommer 2016 die Firma in vierter Generation übernommen. Ihre Hauptaufgaben liegen in der Kundenbetreuung, im Rohkaffee-Einkauf und beim Personalwesen.

WWW.RAST.CH