



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

DRAGAN TOMIC



"ICH SCHÄTZE DAS ANGENEHME ARBEITSKLIMA"

Wie sieht dein Arbeitsalltag bei RAST KAFFEE aus?

Ich arbeite in der Produktion und bereite dort die Kaffee-Bestellungen für den Versand oder für die Abholung vor. Dazu gehören kleinere Bestellungen von privaten Kunden aber auch grössere Bestellungen von Gastronomie- oder Wiederverkaufskunden, welche wir palettenweise zur Abholung bereitstellen.

Was gefällt dir am besten an deiner Arbeit?

Mir gefällt besonders die gute Zusammenarbeit im Team. Wir unterstützen uns gegenseitig und haben ein sehr angenehmes Arbeitsklima. Und der Duft von frisch geröstetem Kaffee in der Nase motiviert mich zusätzlich, täglich mein Bestes zu geben.

Welches ist dein Lieblingskaffee?

Zur Zeit trinke ich sehr gerne den Wiener, eine Café Crème-Mischung mit Arabica- und Robusta-Kaffees. Das nussige Aroma schmeckt mir sehr gut. Aber am liebsten mag ich den Blue Mountain aus Jamaika. Diesen gönne ich mir jeweils zu besonderen Gelegenheiten.

Was macht für dich den perfekten Kaffeegenuss aus?

Mir kommt es vor allem auf die Zubereitung an. Besonders gut schmeckt mir der Kaffee, wenn er türkisch zubereitet wird: in einer türkischen Kaffeekanne aufgekocht und mit viel Zucker verfeinert. Am liebsten trinke ich Kaffee, wenn meine ganze Familie am Tisch versammelt ist und wir die gemeinsame Zeit geniessen.



DRAGAN TOMIC IM PORTRÄT

Dragan Tomic ist seit 2014 bei RAST KAFFEE tätig. Er packt Kaffee ab, bereitet Bestellungen für die Abholung oder den Versand vor und sorgt für einen reibungslosen Ablauf in der Produktion. Mit seiner aufgestellten Art sorgt er für einen guten Team-Geist.

WWW.RAST.CH