



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

PATRIZIA RUGGIERO



"AUF DIE FAKTOREN HERKUNFT, ANBAU, TRANSPORTWEG UND RÖSTUNG LEGE ICH BESONDERS WERT"

Wie lange arbeitest du bereits bei RAST KAFFEE?

Ich arbeite seit zwei Jahren mit viel Freude im Teilzeitpensum bei RAST KAFFEE. Bereits seit über 15 Jahre kenne ich jedoch RAST KAFFEE von der Lieferantenseite her. Die Zusammenarbeit empfand ich immer als angenehm. Es ist spannend beide Seiten der Zusammenarbeit erfahren zu dürfen.

Welches sind deine Aufgaben?

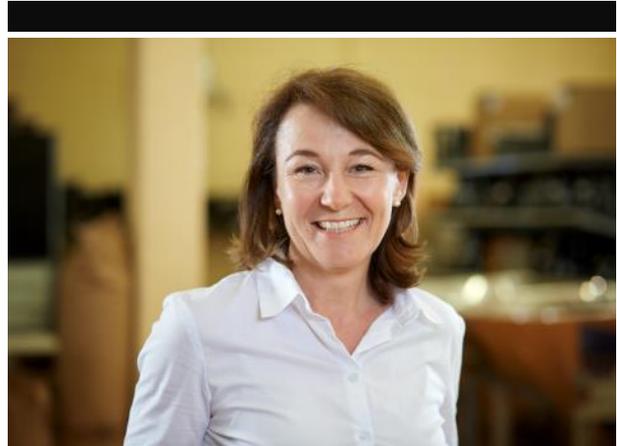
Ich besuche unsere Kunden und führe Vorort die Qualitätskontrolle bei den verschiedenen Kaffeeprodukten durch. Zusammen mit den Technikern der Kaffeemaschinen-Hersteller stellen wir die Kaffeemaschinen, nach dem von uns definierten Kaffeeprofil ein. Bei Bedarf unterstütze ich auch in anderen Arbeitsbereichen wie beispielsweise in der Produktion oder im Büro. Mir gefällt die abwechslungsreiche Tätigkeit und der Kontakt mit den unterschiedlichen Kunden sehr.

Welche Kaffeesorte schmeckt dir am besten?

Die kräftige Espressomischung Milano mit seinen würzigen Aromen von Nüssen und Bitterschokolade. An den Wochenenden zum Brunch ist es ein Yellow Bourbon Filterkaffee.

Worauf legst du Wert beim Kaffee?

Kaffee ist eben nicht nur Kaffee. Wenn man in dieser Branche tätig ist, sieht man, wie aufwendig und anspruchsvoll der Weg von der Rohkaffeebohne bis hin zu ihrer Veredlung ist. Auf die Faktoren Herkunftsland, Anbau, Transportweg und Röstung lege ich besonderen Wert.



PATRIZIA RUGGIERO IM PORTRÄT

Patrizia Ruggiero arbeitet seit 2017 bei Rast Kaffee. Sie führt bei den Gastronomie-Kunden Qualitätskontrollen durch und unterstützt bei Bedarf das Produktions- und das Büro-Team.

WWW.RAST.CH