

Smiling Barista's

Latte Art Workshops



Liefde voor kantoor koffie: wat doen we?

Verslavingen en scheve schaatsen

De meeste mensen zullen niet ontkennen verslaafd te zijn en af en toe vreemd te gaan. Verslaafd aan koffie, hun geluk zoekend in een of andere lokale koffiobar. Is de peperdure koffiemachine op kantoor niet meer goed genoeg?

Latte Art: hernieuw de liefde voor kantoor koffie

De Smiling Barista's hernieuwen de liefde tijdens een therapeutische workshop latte art op kantoor, met jullie eigen koffiemachine. Wie valt niet in zwijm van een perfect hartje in een vers opgeschuimde cappuccino? Een romantisch zwaantje in een zijdezachte latte?

Workshops op maat

In kleine groepjes van 4 (bij manueel opstomen) of 6 (bij automatisch stomen) toveren we het beste uit gelijk welke espressomachine. Met perfect opgeschuimde melk toveren we samen een kunstwerk in elke koffietas. Eén keer geleerd, levenslang plezier!



Latte Art op kantoor: hoe?

Espresso

De meeste kantoren hebben een koffiemachine. Dat kan een eenvoudige zijn of eentje met alle toeters en bellen. We bekijken kort de basics van espressobonen en hoe de best mogelijk koffie uit de machine krijgen.

Moest er geen espressomachine zijn, nemen we een eigen machine mee voor de workshop.



Opstomen

Latte Art begint bij het opstomen van melk. Iets meer geavanceerde koffiemachines hebben vaak een stoompijp om melk op te stomen. Simpelere machines misschien niet. Geen enkel probleem, wij nemen met plezier een stoommachine mee.



Sweet Hearts (Level 1)

Met perfect opgestoomde melk kunnen we beginnen toveren. Tegen het einde van de workshop kan je een perfect hartje en golvend hartje in de koffie toveren. Wat is er mooier dan zo onze liefde aan de koffie te verklaren?

Elke deelnemer ontvangt een boekje met daarin alle informatie en een duidelijk overzicht van alle stappen. Zo kan je zelf elke dag verder blijven oefenen.



Flower Power (Level 2)

Voor degenen die er geen genoeg van krijgen, kunnen we nog een stapje verder gaan.

Tijd om de bloemetjes buiten te zetten! In de tweede cursus verfijnen we de stoomtechniek en leren we een perfecte tulp en rosetta tekenen. Net dat tikkeltje moeilijker dan een eenvoudig hartje, maar des te romantischer!



Swan Master! (Level 3)

Zwanen zijn de grootste watervogels uit de onderfamilie Anserinae (zwanen en ganzen). Daarnaast is het ook één van de meest bevredigende figuren om in een koffie te gieten. De crème de la crème!

Een prijs op koffiekunst: hoeveel?

Tarieven

Een workshop latte art op locatie kost €500 excl. BTW. De verplaatsingskost vanuit Antwerpen bedraagt €0,75/km heen en terug.

In deze prijs zit alles inbegrepen. Indien nodig brengen we eigen espresso- en/of stoommachines mee. Melk, koffie, oefenmelk en oefenkoffie worden eveneens door ons voorzien.

Deelnemers

Per workshop komen we gedurende twee uur een groep van vier of zes latte-kunstenars inspireren. Als er geoefend moet worden met een manuele stoompijp, is de groep maximaal met 4. Als we werken met een automatische melkopstomer, kan de groep 6 personen groot zijn.

Voor grotere groepen komen we met meerdere barista's. Zo garanderen we dat iedereen persoonlijk begeleid wordt en het best mogelijke niveau haalt tegen het einde van de workshop..

Reserveren

We sturen een voorschotfactuur van 50%. Pas na betaling blokkeren we de datum in onze agenda. De eindfactuur volgt na het evenement en dient betaald te worden binnen de 14 dagen.

Opschuimen: waarmee?

Na de cursus latte art is de Smiling Barista helaas weer vertrokken met zijn stoommachines. Heeft de koffiemachine op kantoor geen stoompijp en is er geen melkschuimmachine te bespeuren? Geen nood!

Er zijn verschillende losstaande stoommachines te krijgen in alle kleuren, merken en prijsklassen. Vraag gerust om advies en keuzestress behoort tot het verleden!

Alvast heel erg bedankt voor je interesse en hopelijk tot snel!

Didi en zijn Smiling Barista's



www.smilingbarista.be
smilingbarista@spreadingsmiles.be, +32 47743 46 73

Center Stage, BE0566.931.049, Lange Noordstraat 17/001, 2000 Antwerpen
Rek. nr: BE30068948280111, GKCCBEBB