Kaffeeröster*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Kaffeeröster*innen rösten Kaffee und Kaffeemischungen aus verschiedenen Kaffeesorten. Sie kaufen die rohen Bohnen von Lieferanten an und rösten diese nach eigenen Rezepturen. Je nach Temperatur und Röstdauer werden verschiedene Wirk- und Aromastoffe der Kaffeebohne freigesetzt. Ein Teil der gerösteten Bohnen wird anschließend vermahlen. Weiters werden aus den verschiedenen Bohnensorten sogenannte "Blends" (Mischungen) hergestellt. Die fertigen Röstungen oder Mischungen werden gewogen und verpackt, kühl gelagert bzw. an die Kundinnen und Kunden verkauft. Viele kleine Kaffeeröster*innen führen eigene Coffee-Shops in denen sie ihren Kaffee zubereiten und oft gemeinsam mit Snacks und Gebäck anbieten. Zu ihren Kundinnen/Kunden gehören aber manchmal auch größere Abnehmer*innen wie Einzelhandelsbetriebe, Kaffeehäuser, Kantinen, Büros von Unternehmen und Organisationen.

Kaffeeröster*innen arbeiten in der Regel selbstständig im eigenen Betrieb gemeinsam mit Berufskolleginnen und -kollegen und Miterabeiter*innen im Service. Sie haben Kontakt zu ihren Kundinnen und Kunden und zu Lieferanten.

Ausbildung

Der Beruf Kaffeeröster/Kaffeerösterin ist in Österreich kein geregelter Ausbildungsberuf. Kaffeeröster*innen bringen zumeist eine Ausbildung aus der Lebensmittelbranche mit, z. B. aus Gastronomie, Konditorei oder Konfiserie. Viele Kaffeeröster*innen haben einfach ihr Hobby zum Beruf gemacht.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- rohe Kaffeebohnen auswählen, bestellen, von Lieferanten annehmen
- die Kaffeeröstung vorbereiten
- Röstverfahren durchführen: Anlagen und Maschinen der Kaffeeröstung steuern und bedienen
- Ausrüstung, Maschinen und Werkzeuge reinigen und warten
- aus Kaffeebohnen verschiedene Mischungen (Blends) herstellen
- Kaffeebohnen (ganz oder gemahlen) verwiegen, lagern und verpacken
- Qualitätssicherung durchführen, Röstergebnisse sensorisch prüfen (Aroma, Crack)
- Bestellungen von Kundinnen und Kunden entgegen nehmen
- Kundinnen und Kunden beraten und informieren
- Kaffeewaren an Kundinnen/Kunden ausliefern
- in Coffee-Shops Kaffee zubereiten und servieren

Anforderungen

- guter Geruchssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- chemisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- gutes Augenmaß
- wirtschaftliches Verständnis

- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung
- Verhandlungsgeschick

- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Geduld
- Konzentrationsfähigkeit
- Zielstrebigkeit

- gepflegtes Erscheinungsbild

- systematische Arbeitsweise
- unternehmerisches Denken

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft