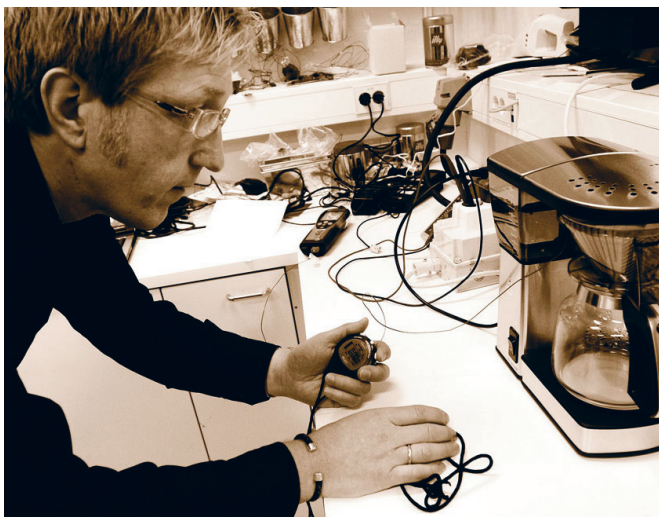




**European
Coffee
Brewing
Centre**

The European Coffee Brewing Centre (ECBC) ble etablert i 1971 av Norsk Kaffeinformasjon. ECBC har siden 1975 sertifisert kaffetilberedningsutstyr. Mange store internasjonale produsenter sender sitt utstyr til ECBC for test og godkjenning.

En trakter med godkjenningsmerket gir garanti for at kaffen blir brygget på riktig tid og temperatur. Sertifiseringsprogrammet har vært svært vellykket. Mer enn 90% av den norske cateringbransjen og mer enn 50% av husholdningene har kjøpt godkjent tilberedningsutstyr.

Norsk Kaffeinformasjon





Norsk Kaffeinformasjon (NKI) ble etablert i 1962, og er et opplysningskontor for kaffe. Vårt formål er å arbeide for et høyest mulig kvalitetsnivå på kaffe i Norge i alle ledd, både på den ferdig brente råvaren vi kjøper i butikken, og på det ferdige brygget i kaffekoppen.

Norsk Kaffeinformasjon er den norske fellesorganisasjonen for alle som arbeider med kaffe og kafferelaterte virksomheter. Kontoret fremmer kaffe som kvalitetsprodukt og er næringens nøytrale faginstans.

Lite land med stor kaffekultur

Både når det gjelder kvalitet og forbruk, er Norge i verdens-toppen. Ingen andre land kan skilte med en lignende, kontinuerlig innsats for å fremme kvaliteten på kaffen. Kaffehusene importerer de beste råvarer og våre fagfolk er anerkjent over hele verden. Spesielt for Norge er at vi brenner nesten all kaffe selv. Vi har en rekke entusiaster som markerer seg internasjonalt både innenfor brenning og baristakunst.



Å lage god kaffe er enkelt

Friskt vann, rent utstyr, fersk kaffe av god kvalitet som er riktig malt og dosert er det som skal til. Norske Kaffeprodusenter har forpliktet seg til standardiserte malingsgrader. NKI og ECBC kontrollerer dette jevnlig. I tillegg har vi også fokus på riktig vedlikehold og rengjøring.



MARIT LYNES
DAGLIG LEDER



OLE SØNSTEBØ
RÅDGIVER



MONA HEGRENES
SALG/MARKED



BJØRN GRYDELAND
RÅDGIVER

Kurs og seminarer

Norsk Kaffeinformasjon arrangerer jevnlig kaffe kurs og seminarer. Våre populære kurs varierer fra korte introduksjonskurs, til baristakurs og mer omfattende kurs som Brewmaster og Q-Grader. På forespørsel kan vi tilpasse kaffekurs og foredrag for bedrifter.

