

# Praktik hos Risteriet

*I min praktik uge på risteriet i Rødovre, var jeg både med til produktionen, leveringen og jeg stod i butikkerne. Det var en fed oplevelse, at se hvordan et kafferisteri arbejder, og få mere viden om kaffe og se fremgangsmåden.*

Risteriet er et lille kafferisteri. De har 2 butikker i København og en



produktions/lager bygning i Rødovre. Jeg kom rundt til alle steder. De har hver deres egen funktion i virksomheden.

## Mandag:

Her i Risteriets produktion starter de kl: 6:30. De begynder med at starte alt op og tjekke deres ordre fra kunder og deres butikker. Den ene ligger på Helgolandsgade, og den anden ligger på Studiestræde. Men her i produktionen kalder de butikkerne for R1 og R5. Risteriet startede ind på Studiestræde, hvor de ristede kaffe omme bagved. Her i produktionen/lageret er der en chef (Rune), som holder styr på alt som fx møder. Der er hans medarbejder (Dimitri), som står for at riste, pakke kaffe og pakke ordre. Deres chauffør (Ahmed), som køre ting ud til deres kunder og butikkerne. En mekaniker (Brian), som fikser kaffemaskiner.



Der kommer også kunder ind til lageret, for at få deres kaffemaskiner fikset eller købe en, eller købe kaffe.

Deres manuelle espresso kaffemaskine starter fra 7800 kr.

De sælger både ristet og grønne (rå) bønner.

De har ca. 30 forskellige slags kaffe. Af dem fås 21 som ristet kaffe, mens alle 30 kan købes som grønne bønner (grønne bønner er de rå bønner, før de ristes).



Selvom det er et kafferisteri, sælger de ikke kun kaffe, men også andre drikkevarer, plakater og tilbehør til kaffe.

Jeg havde en god dag, hvor jeg prøvede lidt af det hele jeg kunne. Jeg pakkede bønner, pakkede ordre og hjalp lidt med kafferisteren. Min oplevelse af produktionen var, at de har et godt styr på alt, selvom der er meget at holde styr på, de arbejder godt sammen. Så det var fedt at se hvordan et kafferisteri arbejder.



## Tirsdag:

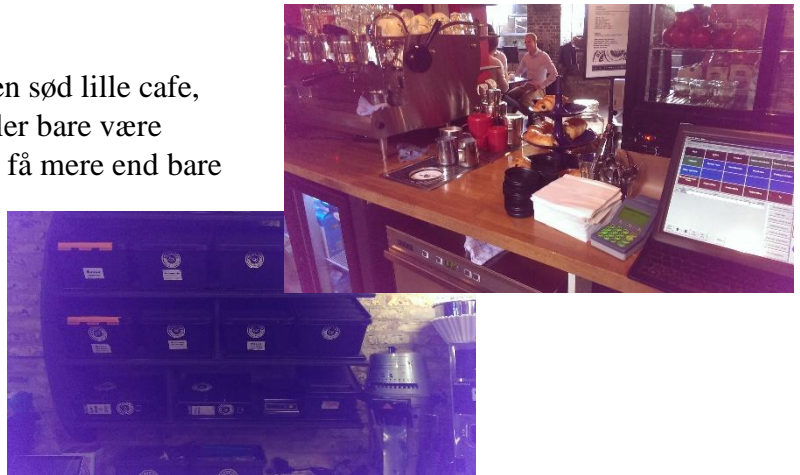
Min dag startede kl: 9:00, hvor jeg skulle ud og køre med bønne bilen. Det er chaufførens arbejder at bring ting ud til kunder og deres butikker. Når det om morgenen er gjort klar fra produktionen. Han skal holde styr på hvad der er til hvem, og hvis der er noget der skal med tilbage, skal han tage det med. De levere for det meste inde i indre by, men også nogle gange rundt i det ydre Storkøbenhavn.

Min dag med bønne bilen var kort, men god. Der var fem stop, tre af dem var til andre butikker og de to sidste var til deres egne butikker. Man er også nødt til at være tålmodig som chauffør, fordi der kan være trafik eller vejarbejde, og det er ikke alle der har nok tålmodighed til det.



## Onsdag:

Butikken inde på Helgolandsgade, er en sød lille cafe, hvor man kan sidde og lave arbejde eller bare være sammen med venner. Man kan nemlig få mere end bare kaffe, de sælger andre drikkevarer, morgenmad, alkohol, kager, kaffe, tilbehør til kaffe og bønner. Der er to der står i butikken.



Min dag startede kl: 9:00, hvor jeg mødte Fie og Emma. Fir stod for maden og Emma stod for kaffen. Jeg var med til lidt af det hele. Jeg lavede kaffe, serverede, tog imod betaling, pakkede kaffe og gjorde rent. Det var rigtig sjovt at lave sin egen kaffe, men også lidt svært. Lige ved siden af butikken, ligger der et gymnasium. Når de får frikvarter, kommer de ned og køber kaffe.



## Torsdag:

Butikken på Studiestræde er en meget lille butik, hvor de kun har tre små bore indenfor, og uden for to. Så det er mere en to-go-kaffe. De sælger både kaffe, andre drikkevarer, lidt kager, kaffe tilbehør, bønner og kaffemaskiner. Begge butikker har noget der hedder gade-rabat, hvor dem der bor på gaden får 5 kr rabat.



Min dag startede kl: 7:30, hvor jeg gik og tog stole ned. Butikken åbner først kl: 8:00. Jeg så på da de hjalp kunder og tog imod betaling. Jeg pakkede poser og lavede en is kaffe til mig selv.



## Fredag:

Jeg blev sat til at skrive om min uge til deres hjemmeside (risteriet.dk). De bruger meget de sociale medier som Twitter og Instagram til at fortælle om deres ting, events, nyheder og sjov fra butikkerne. Og til at sælge ting via nyhedsbreve og Facebook.

Risteriet er også med til forskellige ting, som høstmarkedet hos Aarstiderne - hvor alting er økologisk. Så kan de reklamere for at de også har økologisk kaffe. Jeg var med sidste år og i år. Det var hyggeligt, og jeg var med til at riste kaffe på en pande, og sælge bønner til folk.

Så der sker mange forskellige ting i Risteriet – selvom det er en lille virksomhed.

Og nu har jeg været hele vejen rundt i min uge som praktikant.

