

# a **day** in the **coffee** life...

## Jeanne Gennar

### Jeanne Gennar

**JEANNE GENNAR** is Director of Kofca-Academy, an coffee education and training centre since 2009 and Jeanne's Koffie, supplying green and roasted coffee since 2010.

#### My day, my coffee

I've always loved coffee. Serving for five years as the first national coordinator of SCAE Belgium (2006-2010) and chairman of 'The Belgian Coffee Education', organising competitions for SCAE brought me in contact with a lot of coffee people, coffee lovers as crazy about coffee as I am, and I got deeper and deeper into coffee.

6.30 am: I start my day with tea, to keep my caffeine dosage at a 'normal' level. I feed the cats and the dog and have breakfast with my children.

7.00 am: The children go to school. I start work after my first cup of coffee – one of the best moments of the day. I almost always drink filter coffee, prepared using different brewing systems. The roasting machine I work with and the coffees I use are all high quality, and every coffee has its own different aromas and flavours. Sometimes, I just can't decide exactly which one I want to drink – I like all of them. Next, I study or write, mostly about coffee. The silence in my house allows me to focus on my passion.

9.00 am: My focus shifts to communicating. I make my first telephone calls and deal with correspondence. I don't have a standard day or week. I work alone most of the time, forgetting about what time it is or which day. Sometimes I conduct training sessions in my training centre, which is part of my house. We start at 10.00 am with some fresh coffee, later have a quick lunch, and then work with coffee until 5.00 pm.

When I give training at other locations or meet customers, I leave home shortly after 7.00 am, with some good coffee to drink in my car, to cheer me up during traffic. I give workshops. I visit customers for Weber Packaging, to sell take-away materials or coffee and tea packaging. I see customers for green coffee on behalf of Mare Terra and Amarella, for roasting machines from Coffee Tech in Israel, and I represent Coffee Consulate for courses in its Coffeologue programme, its educational materials and its barista tools. My work has grown to cover a total coffee concept, at a micro level. It takes me to many places in Belgium and the Netherlands. I meet people with a love for coffee and quality – in their work and in their lives. And they inspire me to create new projects.

One of these is a social project in Nicaragua, 'The Children of the Coffee farmers', which brings together others who believe in sustainable trade, living and working responsibly, and taking care of people, the environment and everyone's livelihood.

In the evening, I stop working for a while to prepare dinner. I stop drinking coffee and enjoy wine or Belgian beer, and end with tea again.

My day in the coffee life is like a well balanced coffee, with a pleasant body! □

### Jeanne Gennar

**JEANNE GENNAR** ist die Direktorin der Kofca-Academy, einem im Jahr 2009 gegründeten Kaffeebildungs- und Kaffeeschulungszentrum, sowie die Leiterin von Jeanne's Koffie, einem Projekt, in dessen Rahmen seit 2010 Roh- und Röstkaffee angeboten wird.

#### Mein Tag – mein Kaffee

Kaffee habe ich schon immer geliebt. Als ich fünf Jahre lang als die erste nationale Koordinatorin für die SCAE in Belgien (2006-2010) und als Vorsitzende von 'The Belgian Coffee Education' tätig war, die für die SCAE Wettbewerbe organisierte, knüpfte ich Kontakte mit einer Vielzahl von Kaffeeliebhabern, die genauso verrückt nach Kaffee sind wie ich – und ich habe mich immer mehr und mehr mit dem Thema Kaffee auseinandergesetzt.

6.30 Uhr: Ich beginne meinen Tag mit Tee, um meine Koffeindosis auf einem 'normalen' Niveau zu halten. Ich füttere die Katzen und den Hund und frühstücke anschließend zusammen mit meinen Kindern.

7.00 Uhr: Die Kinder gehen zur Schule. Ich fange an zu arbeiten, nachdem ich meine erste Tasse Kaffee getrunken habe – einer der besten Augenblicke meines Tages. Ich trinke fast immer Filterkaffee, den ich mir mit Hilfe unterschiedlicher Zubereitungssysteme kochte. Die Röstmaschine, mit der ich arbeite, und die Kaffeesorten, die ich verwende, weisen alle eine sehr hochwertige Qualität auf. Zudem besitzt jeder Kaffee seine eigenen, verschiedenen Aromen und Geschmacksrichtungen. Manchmal kann ich mich nicht wirklich entscheiden, welchen Kaffee ich jetzt eigentlich trinken möchte – ich mag sie einfach alle. Anschließend lerne oder schreibe ich, vor allem über Kaffee. Durch die Ruhe in meinem Haus kann ich mich ganz auf meine Leidenschaft konzentrieren.

9.00 Uhr: Mein Schwerpunkt verlagert sich auf die kommunikativen Aufgaben. Ich mache meine ersten Telefonanrufe und kümmere mich um den Schriftverkehr. Bei mir sieht jeder Tag bzw. jede Woche anders aus. Die meiste Zeit arbeite ich alleine und vergesse dabei, wie viel Uhr es ist oder welches Datum wir haben. Mitunter führe ich Schulungssitzungen in meinem Schulungszentrum durch, das mit zu meinem Haus gehört. Wir beginnen um 10.00 Uhr mit einer frischen Tasse Kaffee, später essen wir dann rasch zu Mittag und arbeiten dann bis 17.00 Uhr weiter mit Kaffee.

Wenn ich Schulungen an anderen Orten abhalte oder Kunden treffe, verlasse ich das Haus kurz nach 7.00 Uhr und nehme einen guten Kaffee mit, den ich in meinem Auto trinke und der mich während der Fahrt aufmuntert. Nun halte ich Workshops ab. Ich besuche Kunden bei Weber Packaging, um Materialien für Getränke zum Mitnehmen oder auch Kaffee- und Teeverpackungen zu verkaufen. Kunden, die sich für Rohkaffee interessieren, treffe ich im Auftrag von Mare Terra und Amarella, oder für Röstmaschinen von Coffee Tech in Israel, und ich vertrete Coffee Consulate im Hinblick auf Kurse über deren Coffeologue-Programm, ihre Schulungsmaterialien und ihre Barista-Geräte. Meine Arbeit ist immer umfangreicher geworden und umfasst nun auf einzelbetrieblicher Ebene ein vollständiges Kaffeekonzept. Durch sie reise ich an viele Orte in Belgien und in den Niederlanden. Ich treffe Menschen, die wie ich eine Liebe für Kaffee und Qualität hegen – bei ihrer Arbeit und in ihrem privaten Umfeld. Sie inspirieren mich dazu, neue Projekte auszuarbeiten.

Eines von Ihnen ist ein soziales Projekt in Nicaragua, 'The Children of the Coffee farmers' (Die Kinder der Kaffeeanbauer), in dessen Rahmen viele verschiedene Personen an einen Tisch gebracht werden, die an einen nachhaltigen Handel, ein verantwortungsbewusstes Leben und Arbeiten und die Unterstützung von Menschen, den Schutz der Umwelt und die Existenzgrundlage aller glauben.

Am Abend unterbreche ich meine Arbeit für eine Weile, um das Abendessen zuzubereiten. Ich trinke jetzt keinen Kaffee mehr, sondern genieße ein Glas Wein oder ein belgisches Bier. Mein Tag endet schließlich wieder mit Tee.

Ein Tag in meinem Kaffeelieben ist wie ein guter, ausgewogener Kaffee mit einem angenehmen Körper!! □



#### ◀ RECEIVING NATIONAL COORDINATOR OF THE YEAR AWARD FROM PAULINE SHERWOOD

BEI DER ENTGEGENNAHME DER AUSZEICHNUNG ALS NATIONALE KOORDINATORIN DES JAHRES  
VON PAULINE SHERWOOD

RECEBIMENTO DO PRÊMIO DE COORDENADOR NACIONAL DO ANO DE PAULINE SHERWOOD

ASSEGNAZIONE DEL PREMIO ANNUALE COME COORDINATORE NAZIONALE DA PAULINE SHERWOOD

## Jeanne Gennar

**JEANNE GENNAR** é Diretora da Kofca-Academy, um centro de educação e capacitação em café desde 2009 e Koffie da Jeanne, fornecendo café verde e torrado desde 2010.

### Meu dia, meu café

Eu sempre amei café. Trabalhar por cinco anos como primeira coordenadora nacional da SCAE Bélgica (2006-2010) e Presidente da 'The Belgian Coffee Education', organizando competições para a SCAE me colocou em contato com muitas pessoas do mundo do café, amantes de café e também com loucos por café como eu, e eu me aprofundei cada vez mais no ambiente do café.

6:30: Eu começo o meu dia com um chá para manter a minha dosagem de cafeína em um nível 'normal'. Eu alimento os gatos e o cachorro e tomo o café da manhã com os meus filhos.

7:00: As crianças vão para a escola. Eu começo a trabalhar após tomar a minha primeira xícara de café – um dos melhores momentos do dia. Eu quase sempre tomo café filtrado, preparado usando diferentes sistemas de filtragem. A máquina de torragem com a qual trabalho e os cafés que eu uso são todos de alta qualidade e cada café possui seus aromas e sabores próprios. Às vezes, eu não consigo decidir exatamente qual deles eu quero tomar – eu adoro igualmente todos eles. Logo, eu estudo ou escrevo, principalmente sobre café. O silêncio na minha casa me permite concentrar-me na minha paixão.

9:00: Meu foco passa para a comunicação. Eu faço as minhas primeiras ligações telefônicas e vejo a correspondência. Eu não tenho um dia ou semana padrão. Eu trabalho sozinha a maior parte do tempo, esquecendo-me que dia é ou que horas são. Às vezes eu realizo sessões de capacitação no meu centro de capacitação, que forma parte da minha casa. Nós começamos às 10:00 com um pouco de café fresco, mais tarde comemos um almoço rápido e logo trabalhamos com café até às 17:00.

Quando eu dou capacitação em outros lugares ou encontro clientes, eu saio de casa logo depois das 7:00, com um pouco de bom café para tomar no meu carro, para me animar durante o trânsito. Eu dou workshops. Eu visito clientes para a Weber Packaging, para vender materiais para levar ou embalagens de café e chá. Eu visito clientes de café verde em nome da Maré Terra e da Amarella, de máquinas de torragem da Coffee Tech em Israel e eu represento do Consulado do Café para cursos no seu programa Coffeologue, seus materiais educacionais e suas ferramentas para baristas. Meu trabalho vem crescendo para cobrir um conceito total de café a nível micro. Isto me leva a vários lugares na Bélgica e na Holanda. Eu conheço pessoas com muito amor pelo café e pela sua qualidade – no seu trabalho e nas suas vidas. E isto me inspira a criar novos projetos.

Um deles é o projeto social na Nicarágua, 'As crianças das fazendas de café', que reúne pessoas que acreditam no comércio sustentável, em viver e trabalhar de maneira responsável e cuidando das pessoas, do ambiente e da subsistência de todos.

De noite, eu paro de trabalhar por um momento para preparar o jantar. Eu paro de tomar café e tomo vinho ou cerveja belga, e termino o dia novamente com um chá.

Meu dia na vida de café é como um café equilibrado, com um corpo agradável! □

## Jeanne Gennar

**JEANNE GENNAR** è Direttore della Kofca-Academy, un centro di educazione e formazione in materia di caffè istituito nel 2009. Dal 2010, Jeanne Koffie fornisce caffè verde e torrefatto.

### La mia giornata, il mio caffè

Ho sempre amato il caffè. Grazie ai cinque anni di esperienza come coordinatore nazionale di SCAE Belgium (2006-2010) e Presidente del 'The Belgian Coffee Education', per il quale mi sono occupato di organizzare concorsi per conto di SCAE, ho avuto modo di incontrare molte persone che lavorano in questo settore, che amano il caffè quanto me e ho finito per immergerti totalmente in questo settore.

6:30. Inizio la giornata con un tè per mantenere il livello di caffeina a un livello 'normale'. Do da mangiare ai gatti ed ai cani, poi faccio colazione con i miei figli.

7:00 I miei figli escono per andare a scuola ed io inizio a lavorare dopo aver sorseggiato la prima tazza di caffè: uno dei migliori momenti della mia giornata. Bevo quasi sempre caffè filtrato preparato con vari tipi di macchine. Il dispositivo per la torrefazione e i caffè che utilizzo sono sempre di altissima qualità e tutti i caffè hanno aroma e gusto diversi. Qualche volta è perfino difficile decidere quale caffè bere, perché in realtà mi piacciono tutti. Dopo, mi dedico allo studio o alla scrittura, occupandomi principalmente di caffè. Il silenzio della casa mi permette di dedicarmi interamente alla mia passione.

9:00 A quest'ora inizio ad occuparmi delle comunicazioni. Faccio le mie prime telefonate e gestisco la corrispondenza. Le mie giornate o settimane non sono standard. Lavorando da sola per gran parte del tempo, a volte non ho alcuna cognizione dei giorni e dell'ora. Qualche volta mi occupo delle sessioni di training nel mio centro di formazione, che è situato nella mia abitazione. I corsi iniziano alle 10:00 dopo una buona tazza di caffè fresco e proseguono fino alle 17:00 dopo una breve pausa per il pranzo.

Quando sono impegnata in corsi presso altre sedi o devo incontrare i clienti, esco da casa subito dopo le 7:00 portandomi dietro del buon caffè per tenermi su mentre affronto il caos del traffico. Partecipo a workshop. Visito clienti per conto della Weber Packaging proponendo loro materiali da asporto o materiali per il confezionamento di tè e caffè. Visito altri clienti che vendono caffè verde per conto di Mare Terra e Amarella, proponendo loro macchine per la torrefazione prodotte dall'azienda israeliana Coffee Tech. Rappresento il Coffee Consultate e mi occupo di preparare materiale formativo e strumenti per baristi nell'ambito del programma Coffeologue. Ad un micro-livello direi che il mio lavoro è totalmente incentrato sul caffè. Visito spesso per lavoro paesi come il Belgio e l'Olanda. Incontro persone che amano il caffè e la qualità, sia a livello personale che professionale. Sono loro che mi forniscono l'ispirazione per nuovi progetti.

Uno dei progetti sociali a cui ho partecipato, denominato 'The Children of the Coffee farmers', mi ha portato in Nicaragua. L'obiettivo del progetto è unire chiunque crede nel commercio sostenibile, nella necessità di vivere e lavorare in modo responsabile, e di proteggere l'ambiente e la vita dei singoli.

La sera smetto di lavorare per un po' per dedicarmi alla cena e gustarmi un buon vino o una birra belga. Concludo la cena con un tè.

Il mio giorno tipo nel mondo del caffè è simile ad un caffè ben bilanciato con una buona consistenza! □