



Presseinformation vom 30.09.2021

## **Kaffee verbindet: Café BRUE und UGM CoffeeRoasters starten Kooperation**

### **Das Café des Radisson Blu Hotel, Mannheim wird Pate der Schülerfirma des Ursulinen-Gymnasiums**

Endlich ist es soweit: Das Café BRUE und die UGM CoffeeRoasters haben ihre umfangreiche Kooperation offiziell beschlossen. Anfang September unterzeichneten das Café BRUE, das zum Radisson Blu Hotel, Mannheim gehört, und die Schülerfirma des Ursulinen-Gymnasiums den Vertrag. Seit über einem Jahr sind die Kaffee-Experten bereits in engem Kontakt. Aufgrund der Corona-Pandemie konnte die Zusammenarbeit allerdings erst jetzt starten - dafür aber nun mit Volldampf!

Das Team des Café BRUE und die Schülerinnen und Schüler des Mannheimer Gymnasiums, dessen Träger die Erzdiözese Freiburg ist, verbindet die Leidenschaft zum Kaffee. Kennengelernt haben sie sich über einen gemeinsamen Partner, den renommierten Kaffeexperten Dr. Steffen Schwarz von der Mannheimer Kaffeerösterei „The Coffee Store“. Bereits in den ersten Gesprächen haben beide Parteien viele gemeinsame Werte und Ziele festgestellt; allem voran den wertschätzenden und nachhaltigen Umgang mit dem Produkt Kaffee!

Mirko Mechler, F&B Manager des Radisson Blu Hotel, Mannheim: „Wir sind begeistert von dem Engagement, der Kreativität und der Leidenschaft der Schüler und Schülerinnen vom UGM. Sie sind genauso ‚kaffee-verrückt‘ wie wir und setzen sich unermüdlich für einen fairen und nachhaltigen Handel ein. Das hat uns sehr beeindruckt! Wir möchten sie deshalb mit unserem Know-how und Equipment in möglichst vielen Bereichen tatkräftig und langfristig unterstützen.“

„Spezialitätenkaffee ist ein hochwertiges Produkt und an dessen Anbau, Aufzucht, Gewinnung, Transport und Veredelung viele Menschen mitarbeiten. Kaffee kann man aber

#### **Kontakt**

vor Ort: Nicole Leonhard, PR-Manager, [nicole.leonhard@ariva-hotel.de](mailto:nicole.leonhard@ariva-hotel.de), Tel. +49 621 336503316  
für die ARIVA Hotel GmbH: Beate Baumann, Leitung D&S Unternehmenskommunikation  
[beate.baumann@dus.de](mailto:beate.baumann@dus.de), Tel. +49 621 8607 207



nur dann wirklich genießen, wenn man sicher sein kann, dass alle Beteiligten fair behandelt werden. Dieses Ziel verbindet uns mit dem Café BRUE“, ergänzt Alexander Putzier, Lehrer und Projektleiter der UGM CoffeeRoasters. „Durch unsere Kooperation mit dem BRUE haben die Schüler und Schülerinnen nun die Möglichkeit, weitere Aspekte des Kaffeegeschäfts kennenzulernen - wie z.B. die Preiskalkulationen und das Marketing. Sie sind alle schon sehr gespannt!“

Mit dem erwirtschafteten Gewinn unterstützen die Jungunternehmer des UGM gleich drei soziale und Umweltprojekte: den Verein für Körper- und Mehrfachbehinderte Mannheim, terre des hommes – ein Projekt in Indien für mehr soziale Gerechtigkeit – und die „Plant for the Planet Foundation“.

Die erste gemeinsame Aktion findet bereits ab Oktober 2021 im Rahmen des verkaufsoffenen Sonntags [3.10.2021] im Quartier Q 6 Q 7 statt. Die UGM CoffeeRoasters-Geschäftsführer Nadine Baitinger und Fabian Weber werden mit ihrem Team an einem eigenen Stand ihre Firma präsentieren und ihre selbst kreierten Kaffeesorten verkaufen. Auch die Gäste des Café BRUE werden in den Genuss der Schülerröstungen kommen: Ein ausgewählter Kaffee wird dort als Aktionskaffee das Sortiment erweitern. Neben den gemeinsamen Verkaufsaktionen sind noch weitere Maßnahmen geplant. In den nächsten Wochen werden die Schülerinnen und Schüler im Radisson Blu Hotel, Mannheim und im Café BRUE Praktika in unterschiedlichen Bereichen wie Buchhaltung, Grafik, Einkauf und Marketing absolvieren und somit – analog zu ihren Arbeitsgebieten in der Schülerfirma – einen spannenden Praxiseinblick erhalten. Weitere Projekte sind bereits in der Planung. „Vielleicht auch im nächsten Jahr eine besondere Kaffeemischung zum 75. Gründungsjubiläum der Schule“, so der Wunsch von Schulleiter Alexander Stöckl, der den Aufbau der Schülerfirma von Anfang an unterstützte.

#### **Kontakt**

vor Ort: Nicole Leonhard, PR-Manager, [nicole.leonhard@ariva-hotel.de](mailto:nicole.leonhard@ariva-hotel.de), Tel. +49 621 336503316  
für die ARIVA Hotel GmbH: Beate Baumann, Leitung D&S Unternehmenskommunikation  
[beate.baumann@dus.de](mailto:beate.baumann@dus.de), Tel. +49 621 8607 207



### Zu den UGM CoffeeRoasters

Die UGM CoffeeRoasters ist eine Schülerfirma des Ursulinen-Gymnasiums in Mannheim. Die Schüler:innen rösten in regelmäßigen Abständen einen eigenen Schulkaffee. Betreut werden sie von Alexander Putzier, der die Schülerfirma leitet. Neben dem Rösthandwerk ist die Firma in verschiedene Abteilungen unterteilt und bietet auch Kaffee-Catering und Barista-Workshops an. Der gesamte Gewinn wird für die Unterstützung sozialer Projekte verwendet.

Für die UGM CoffeeRoasters stehen faire und nachhaltige Produktion und Handel im Fokus. Den Rohkaffee beziehen sie über The Coffee Store aus Mannheim. Er wird direkt gehandelt, sprich ohne Zwischenhändler und weitere Kostenfallen, wie zum Beispiel teure Zertifikate. Dadurch landet deutlich mehr Geld beim Kaffee-Farmer. Bei diesem Rohkaffee liegt der Preis drei- bis viermal über dem Fair-Trade-Preis. Aber so kann sichergestellt werden, dass auch das letzte Glied in der langen Wertschöpfungskette des Kaffees einen gerechten Lohn erhält: der Kaffeepflücker. Der verwendete Rohkaffee stammt aus Brasilien, El Salvador und Indien. Hier wächst der Kaffee in Mischkulturen, die im Gegensatz zu Monokulturen einen biologischen Anbau ermöglichen. Die Kaffee-Farmer kennen die Schüler:innen alle persönlich.

Weitere Informationen unter: <https://ugm-coffeeroasters.jimdofree.com/>

### Zum Café BRUE

Das Café BRUE wurde 2016 eröffnet und gehört zum Radisson Blu Hotel, Mannheim. Das BRUE steht für Mannheimer Kaffeekultur und hochwertigen Kaffee – Nachhaltigkeit und Fair Trade stehen dabei immer an erster Stelle! Der Rohkaffee wird direkt von vier Familienbetrieben in Südamerika und Indien bezogen. Im BRUE gibt es nicht nur wohlschmeckende Basics aus der Espressomaschine, sondern ebenso handgebrühte Kaffees aus dem Siphon und Filterkaffees sowie Spezialitäten wie den Cold Drip Coffee, dessen Zubereitungszeit 12 Stunden in Anspruch nimmt. Mit großer Detailkenntnis und Leidenschaft erklären die versierten Baristas die verschiedenen Röst- und Zubereitungsmethoden. Das Café BRUE zieht inzwischen Kaffeeliebhaber aus der ganzen Region an. Diese schätzen die von den Barista selbst kreierten Kaffee- und Espressovarianten.

Weitere Informationen unter: <https://cafebrue.de/>

### **Kontakt**

vor Ort: Nicole Leonhard, PR-Manager, [nicole.leonhard@ariva-hotel.de](mailto:nicole.leonhard@ariva-hotel.de), Tel. +49 621 336503316  
für die ARIVA Hotel GmbH: Beate Baumann, Leitung D&S Unternehmenskommunikation  
[beate.baumann@dus.de](mailto:beate.baumann@dus.de), Tel. +49 621 8607 207



## Bildangebot



Bild 1: *Das Team der UGM CoffeeRoasters im Café BRUE.*  
(ARIVA Hotel GmbH)



Bild 2: *v.l.: Freuen sich über die Kooperation:  
Alexander Stöckl, Schulleiter des Ursulinen-Gymnasiums  
und General Manager Florian Schindler.*  
(ARIVA Hotel GmbH)

## Kontakt

vor Ort: Nicole Leonhard, PR-Manager, [nicole.leonhard@ariva-hotel.de](mailto:nicole.leonhard@ariva-hotel.de), Tel. +49 621 336503316  
für die ARIVA Hotel GmbH: Beate Baumann, Leitung D&S Unternehmenskommunikation  
[beate.baumann@dus.de](mailto:beate.baumann@dus.de), Tel. +49 621 8607 207