

sss
The Coffeenerly

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรี
รับเลขที่..... 334
วันที่..... 2-1 ม.ค. 2562
เวลา.....

ที่ ทท. 01/2562

10 มกราคม 2562

คณะครุศาสตร์
รับเลขที่..... ๐๙๒
วันที่..... 21 ม.ค. 2562
เวลา..... 14.00 น.

เรื่อง ขอเรียนเชิญเยี่ยมชมและเข้าร่วมกิจกรรม Coffee Experience Course เพื่อสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ การเรียนรู้ ที่ศูนย์เรียนรู้กาแฟ The Coffeenerly

เรียน อธิการบดี/ผู้อำนวยการวิทยาลัย/ผู้อำนวยการโรงเรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย แผ่นพับประชาสัมพันธ์และรายละเอียดกิจกรรม Coffee Experience Course

The Coffeenerly เป็นศูนย์เรียนรู้กาแฟ ตั้งอยู่บริเวณทางเข้าเขื่อนแม่กวงอุดมธารา อำเภอตอยสะแกก๊ก จังหวัดเชียงใหม่ มีเนื้อที่ประมาณ 23 ไร่ ประกอบไปด้วย โรงงานแปรรูปกาแฟแบบครบวงจร (Wet Mill, Dry Mill, และ Roasting) สถาบันเดอะคอฟฟี่เนอริ (Cupping และ Brewing & Roasting Training Rooms) และ ห้องปฏิบัติการตรวจสอบสารตกค้าง (AFMA Lab)

ในการนี้ทางสถาบันเดอะคอฟฟี่เนอริ ใคร่ขออนุญาตประชาสัมพันธ์และเรียนเชิญท่านผู้บริหาร คณาจารย์ นักเรียน/นักศึกษา บุคลากรทางการศึกษาในหน่วยงานของท่าน ที่สนใจเรียนรู้เกี่ยวกับกาแฟและ ต้องการเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ใหม่ๆ เข้าเยี่ยมชมและร่วมกิจกรรม *Coffee Experience Course* ซึ่งมี ค่าใช้จ่ายท่านละ 1,000 บาท ทั้งนี้ สถาบันเดอะคอฟฟี่เนอริ มีความยินดีที่จะมอบส่วนลดของท่านเหลือเพียง ท่านละ 550 บาท (สำหรับ 10 ท่าน ขึ้นไป)

สถาบันเดอะคอฟฟี่เนอริ หวังเป็นอย่างยิ่งว่ากิจกรรม Coffee Experience Course จะเป็นประโยชน์ ต่อนักเรียน/นักศึกษา และได้รับความสนใจจากท่าน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

เรียน อธิการบดี

๑) เพื่อโปรดทราบและพิจารณา

๒) เห็นควรมอบ - *ศาสตราจารย์*

กองบริหารงาน

อรรถสิทธิ์ มุกต
21 ม.ค. 2562

ขอแสดงความนับถือ

The Coffeenerly Co., Ltd.
(นางสาว พนิดา อารีมา)

ผู้จัดการบริษัท เดอะคอฟฟี่เนอริ จำกัด

ดร. ดร. ทักษะ, อาจารย์ ดร. นน

เรียน คณบดี

- เพื่อโปรดทราบ
- เห็นควรมอบ..... *ดร.*

ดร.
22 ม.ค. 2562

ดร.
21 ม.ค. 62
(ผศ.ดร.วิเชต สุขทร)
รองอธิการบดี

ดร.
23 ม.ค. 62

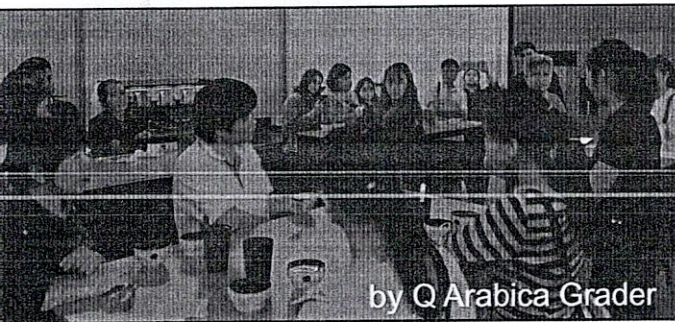
The Coffeenergy

An Inspiring Coffee Learning Center for All Coffee Lovers, with State of the Art Processing and Roasting Facilities as well as an International Standard Coffee Academy.

ศูนย์เรียนรู้กาแฟนครสวรรค์
สร้างประสบการณ์การเรียนรู้เรื่องกาแฟ



ACTIVITIES



by Q Arabica Grader

Cupping

Sensory: Fragrance , Aroma

Flavor: Acidity , Body , Sweetness



Brewing

Esspresso Machine

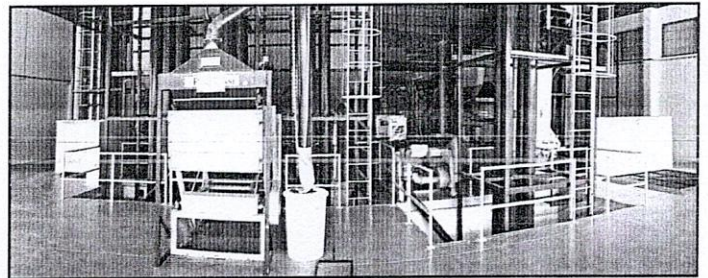
Siphon

French Press

Pour Over

Latte Art

Factory Learning Processing, Roasting & Packing



Coffee Tour Includes:

- Coffee Experience Course
- SOD Drip Bag Coffee 1 box

Time: about 2 hours 30 minutes per round

Round: 08:45, 09:35, 10:25, 13:25, 14:25

Price: 1,000 / Person

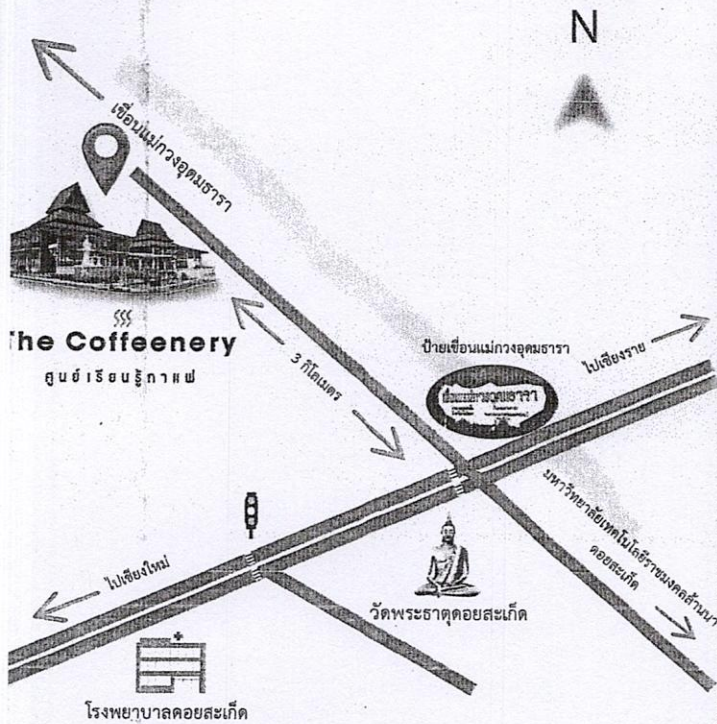
SPECIAL PRICE: Please contact 09 9142 0888

Remark

5 - 20 persons per course.

Bookings should be made minimum 3 days in advance.

PANA
Coffee



☺☺☺ The Coffeenerly

ศูนย์เรียนรู้กาแฟครบวงจร
สร้างประสบการณ์การเรียนรู้เรื่องกาแฟ



f The Coffeenerly



thecoffeenerly



thecoffeenerly



@thecoffeenerly



Tel. 0 5208 0732 #202
Fax. 0 5208 1884

coffeecademy@thecoffeenerly.com

The Coffeenerly Co., Ltd. 77 Moo 8 T.Luang Nuea A. Doi Saket Chiang Mai 50220

COFFEE TOUR

Coffee Experience Course

Processing

Roasting

Cupping & Brewing

