

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เลขรับที่ 0162

วันที่ ๑๑ ธ.ค. ๒๕๖๒

เวลา ๑๑.๐๑ น.

SSS
The Coffeenery

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เลขที่ 0365

วันที่ 18 ม.ค. 2562

เวลา ๒๑.๑๖

ที่ ทท. 01/2562

10 มกราคม 2562

เรื่อง ขอเรียนเชิญเยี่ยมชมและเข้าร่วมกิจกรรม Coffee Experience Course เพื่อสร้างประสบการณ์
การเรียนรู้ ที่ศูนย์เรียนรู้กาแฟ The Coffeenery

เรียน อธิการบดี/ผู้อำนวยการวิทยาลัย/ผู้อำนวยการโรงเรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย แผ่นพับประชาสัมพันธ์และรายละเอียดกิจกรรม Coffee Experience Course

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

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

สถาบันเดอะคอฟฟี่เนอรี่ หวังเป็นอย่างยิ่งว่ากิจกรรม Coffee Experience Course จะเป็นประโยชน์
ต่อนักเรียน/นักศึกษา และได้รับความสนใจจากท่าน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

คำสั่ง

เรียน อธิการบดี (ผ่านรองอธิการบดีฝ่าย.....)

ขอแสดงความนับถือ

- ☐ เพื่อโปรดทราบ
☒ เพื่อโปรดพิจารณา
☐ ความมอบงานทะเบียน

The Coffeenery Co., Ltd.

(นางสาว พาสินี อารีมา)

ผู้จัดการบริษัท เดอะคอฟฟี่เนอรี่ จำกัด

- แจ้งตาม 1560

แจ้ง

19 ม.ค. 62

ผู้ประสานงาน: น.ส. พิชยานิษฐ์ ช่างเกอ้อย

E-Mail: phichayanits@thecoffeenery.com

โทร: 052-080-0732 ต่อ 202

สแกนส่งแล้ว

วันที่ 21 ม.ค. 2562

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
22 ม.ค. 62

The Coffeenery

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.

ศูนย์เรียนรู้กาแฟนครบวร
สร้างประสบการณ์การเรียนรู้เรื่องกาแฟ



ACTIVITIES

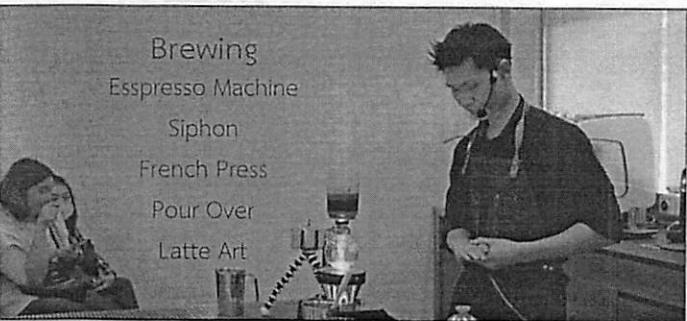


by Q Arabica Grader

Cupping

Sensory: Fragrance , Aroma

Flavor: Acidity , Body , Sweetness



Brewing

Esspresso Machine

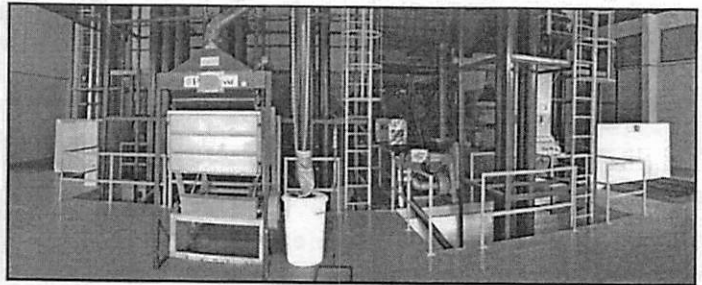
Siphon

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.

