

COTECA

COFFEE • TEA • COCOA
GLOBAL INDUSTRY EXPO



kaffee**campus**
der Deutschen Röstergilde

KAFFEE CAMPUS

MITTWOCH

10.10.2018

10:30 – 12:30	Teeschulung mit Teeverkostung Rainer Schmidholz + Axel Schmidt-Rave · Althaus Tee · Hanseatic Tea Export GmbH	Workshop Raum Kaffee Campus
11:30 – 12:30	Möglichkeiten der Röstprofilgestaltung mit modernen (Laden-) Röstern: Welche Arten von Profilen sind möglich? Daniela Nowitzki, PROBAT-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH	Konferenzraum A4.2 Halle A4
12:30 – 13:30	Von der Bohne zum Kaffee, mögliche Eintragswege für Kontaminanten und andere unerwünschte Stoffe Kathrin Hoenicke, Eurofins Analytik GmbH	Konferenzraum A4.2 Halle A4
13:30 – 14:30	Runder Tisch: BImSchG ReiCat, Giesen, Kronen GmbH	Konferenzraum A4.2 Halle A4
14:00 – 15:00	Möglichkeiten der Röstprofilgestaltung mit modernen (Laden-) Röstern: Welche Arten von Profilen sind möglich? Daniela Nowitzki, PROBAT-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH	PROBAT Röstzelt
15:30 – 16:30	Verkostungswettbewerb – Vorstellung der Richtlinien Deutsche Röstergilde e.V.	Konferenzraum A4.2 Halle A4
16:30 – 17:30	Wartung leicht gemacht - wie warte ich mit geringstem Aufwand meinen Probat-Ladenröster? Jörg Vogel, PROBAT-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH	PROBAT Röstzelt

DONNERSTAG

11.10.2018

10:30 – 11:30	Das neue Verpackungsgesetz: was Röster wissen und machen müssen Bernd Fathmann, Grüner Punkt	Konferenzraum A4.2 Halle A4
10:30 – 12:30	Schokolade aus Edelkakaos – sind die „wahren“ Origins die fairsten Schokoladen der Welt? Anja Ashauer + Oliver Peik, SWEETS GLOBAL NETWORK e.V. · Oliver Dilli, DILLICIOUS	Workshop Raum Kaffee Campus
12:30 – 13:30	Wie Röster ihre Kaffees beschreiben - mild, kräftig, Noten von Mandarine und Milkschokolade. Ein wissenschaftliches Pilotprojekt zur Kaffee-Sensorik Nadine Karbach, Kaffeeschule Hannover	Konferenzraum A4.2 Halle A4
12:30 – 14:30	Tee vs. Kaffee – Geht das zusammen? Bernd Friedrich (Senior Tea-Taster), interTee Handelsgesellschaft. Erik Brockholz (Kaffeeröster), Kaffeerösterei Burg	Workshop Raum Kaffee Campus
13:30 – 14:30	Die smarte Rösterei - effizientes Röstereimanagement mit Cropster Jonas Sutter, Cropster	Konferenzraum A4.2 Halle A4
14:30 – 15:30	Möglichkeiten der Röstprofilgestaltung mit modernen (Laden-) Röstern: Welche Arten von Profilen sind möglich? Daniela Nowitzki, PROBAT-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH	Konferenzraum A4.2 Halle A4
15:30 – 16:30	Möglichkeiten der Röstprofilgestaltung mit modernen (Laden-) Röstern: Welche Arten von Profilen sind möglich? Daniela Nowitzki, PROBAT-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH	PROBAT Röstzelt
15:30 – 16:30	Entscheidungsfindung bei der Lieferantenauswahl von Privatröstereien für eine Sustainable Supply Chain Philipp Krämer, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg	Konferenzraum A4.2 Halle A4
16:30 – 17:30	Diskussionsrunde: Befreiung von der Kaffeesteuer für nachhaltig produzierten und fair gehandelten Kaffee - Sicht der Manufakturröster	Konferenzraum A4.2 Halle A4

FREITAG

12.10.2018

10:30 – 12:30	Tee-Workshop Kalle Grieger, Hälschen & Lyon GmbH	Workshop Raum Kaffee Campus
11:30 – 12:30	Möglichkeiten der Röstprofilgestaltung mit modernen (Laden-) Röstern: Welche Arten von Profilen sind möglich? Daniela Nowitzki, PROBAT-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH	Konferenzraum A4.2 Halle A4
12:30 – 14:30	Tipps und Tricks: Rösten für unterschiedliche Zubereitungsarten (Filter bis Espresso und alles dazwischen) Benjamin Pozsgai, Benson Coffee	Workshop Raum Kaffee Campus
12:30 – 13:30	The aging of Specialty Coffee – A challenge for everyone Rene Fleischer, Volcafe	Konferenzraum A4.2 Halle A4
13:30 – 14:30	Möglichkeiten der Röstprofilgestaltung mit modernen (Laden-) Röstern: Welche Arten von Profilen sind möglich? Daniela Nowitzki, PROBAT-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH	PROBAT Röstzelt
14:30 – 16:30	IKAWA Workshop	Workshop Raum Kaffee Campus