gastrotel

MESSEN & EVENTS

In den Startlöchern

In wenigen Tagen startet die COTECA in den Hamburger Messehallen / Foto: Hamburg Messe und Congress / Katrin Neuhauser

Die COTECA Coffee, Tea, Cocoa Global Industry Expo empfängt vom 10. bis 12. Oktober 2018 in Hamburg das internationale Fachpublikum. Rund 200 Aussteller aus 40 Nationen präsentieren sich den Besuchern aus Gastronomie, Handel und Industrie.
Unter den Ausstellern finden sich zum Beispiel kaffeeproduzierende Länder wie Kenia, Uganda, Indonesien, Peru, Nepal und El Salvador, die neben innovativen Produkten und Lösungen die gesamte Wertschöpfungkette in den Fokus stellen.
Kaffee ist in aller Munde ? ob Cold Brew, Nitro, Pink Latte, Mushroom-Coffee, vietnamesischer Espresso mit Ei oder Filterkaffee ? 162 Liter des Heißgetränks konsumierte allein jeder Deutsche durchschnittlich im Jahr 2017 (Quelle: Deutscher Kaffeeverband). Welche Trends bei Verbrauchern gut ankommen, was generell gerade am Markt passiert und was dies konkret für den Handel bedeutet ? all das erfahren Besucher in Vorträgen und Workshops. Neue Techniken und Technologien werden den Fachbesuchern ebenso präsentiert. Und auch der Geschmack kommt nicht zu kurz: Auf dem Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde werden im Rahmen professioneller Coffee Cuppings verschiedene Kaffees in internationaler Runde sensorisch definiert.
Nachhaltigkeit weiter auf dem Vormarsch
Pro Stunde verbrauchen die Deutschen laut der Deutschen Umwelthilfe 320.000 Einweg-Kaffeebecher und damit einen ?Müllberg to go?. Im Kampf gegen die Plastikflut zieht ein vielversprechender Trend in Cafés und Kantinen ein: Mehrwegbecher im Pfandsystem. Mit dabei ist das junge Unternehmen Recup, das im Frühjahr zum Partner der

Hansestadt Hamburg ernannt wurde. Zudem sind kompostierbare Verpackungsfolien aus erneuerbaren Rohstoffen von Futamura ein Thema auf der COTECA ? sie gewinnen neben den klassischen Verpackungen auch im Catering zunehmend an Bedeutung. Diese und weitere Themen wie plastikfreie Verpackungen von Getränken werden in der Speaker?s Corner von Ausstellern und Experten beleuchtet und diskutiert.

Megatrend Teegenuss ? süß und herzhaft

Auch Tee zieht immer ? durchschnittlich 27,5 Liter Schwarz- oder Grüntee trinkt jeder Deutsche im Jahr (Quelle: Deutscher Teeverband). Auf der COTECA zeigen Teehandelshäuser, -produzenten und Dienstleister der Branche neue Produkte und internationale Trends. Wie vielfältig Tee einsetzbar ist und ungewöhnlich verzehrt werden kann, zeigt Mrs T ? Maren Thobaben: Sie verarbeitet Tee als Gewürz sowie als Essenz und Dekor in sowohl süßen als auch herzhaften Varianten. Ergänzt wird das Messeangebot durch Workshops zur Zubereitung beispielsweise von Matcha mit Schale und Bambusschneebesen. Die Besucher erwarten weiterhin innovatives Zubehör, produktionstechnisches Knowhow sowie Vorführungen von Tee-Zeremonien und Tea Tastings.

Von Anbau über Handel, Verarbeitung und Veredelung bis hin zu Endprodukten, Technologien und Dienstleistungen ? die COTECA deckt als einzige Fachmesse in Europa die gesamte Wertschöpfungskette für die drei Märkte Kaffee, Tee und Kakao unter einem Dach ab und bietet Fachbesuchern eine Networking-Plattform.