

MESSEN & EVENTS

## Zweite Ausgabe



Der Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde wird in diesem Jahr erneut im Rahmen der COTECA in Hamburg veranstaltet / Foto: Hamburg Messe und Congress / Hartmut Zielke

Der Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde geht auf der COTECA Coffee, Tea, Cocoa Global Industry Expo vom 10. bis 12. Oktober 2018 in Hamburg zum zweiten Mal an den Start.

An allen drei Messetagen wird ein Rahmenprogramm mit Fachvorträgen, Workshops und professionellen Coffee Cuppings geboten. Insgesamt präsentieren rund 200 Aussteller aus 40 Nationen ihre Produkte, Dienstleistungen und Neuheiten dem internationalen Fachpublikum in Halle A4. ?Wir freuen uns, dass der Kaffee Campus der Deutschen Röstergilde wieder mit an Bord der COTECA 2018 sein wird. Von dieser Partnerschaft profitieren unsere Fachbesucher und Aussteller gleichermaßen, was sowohl das Angebot als auch das Rahmenprogramm auf der Messe betrifft?, sagt Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress.

Enver Atabay, Vorstandsvorsitzender der Deutschen Röstergilde, ergänzt: ?Zusammen mit ihren 130 Mitgliedsröstereien hat sich die Deutsche Röstergilde zur Aufgabe gemacht, die Kunst des handwerklichen Röstens und die Diversität in der Kaffeebranche zu bewahren. Auf dem Kaffee Campus 2018 im Rahmen der COTECA werden die Besucher diese Diversität live erleben ? in Gesprächen mit Ausstellern, Verkostungen und Workshops. Im diesjährigen Programm finden sowohl Quereinsteiger als auch Kaffeeexperten vielseitige Angebote, die neue Ideen, kreative Lösungsansätze und eine Menge Inspiration für ihr eigenes Geschäft liefern.?

Fachvorträge und Workshops warten auf das Fachpublikum. Dabei reicht das

Themenspektrum der Seminare von Kontaminanten in Kaffee über effizientes Röstereimanagement bis hin zu Kaffee-Sensorik. Zudem werden juristische Themen beleuchtet, wie das Bundes-Immisionsschutzgesetz und seine Auswirkung auf die Kaffeeröstereien, oder das neue Verpackungsgesetz. Neben weiteren Vorträgen laden Produzenten und Rohkaffeehändler zu Verkostungen ein. Darüber hinaus können sich Besucher für Workshops zu den Bereichen Kaffee, Tee und Kakao anmelden: Profilentwicklung und Rösterwartung, Schokolade aus Edelkakaos oder auch Teeschulungen, da Tee einen neuen Fokus in Coffeeshops einnimmt. Ein Satellitenprogramm ermöglicht es Besuchern unter anderem, an einer Exkursion zu einem Rohkaffeelager teilzunehmen.