DEUTSCHER KAFFEEVERBAND

WACH. HEISS. STARK.

AUS- UND WEITER-BILDUNGS-SEMINAR

MIT BESICHTIGUNG DER NKG KALA HAMBURG GMBH COFFEE WAREHOUSING & PROCESSING

Die Welt des Kaffees

Kompakt-Seminar für Brancheneinsteigende

Exklusiv für Mitglieder

30./31. März 2023

Tag 1 **MADISON HOTEL**
Schaarsteinweg 4
20459 Hamburg

Tag 2 **MAYR MACHINES**
Beerenweg 6
22761 Hamburg

Die Welt des Kaffees
Kompakt-Seminar für Brancheneinsteigende

Sie haben beruflich mit Kaffee zu tun, aber die Welt des Kaffees ist noch neu für Sie? Sie möchten mehr über Kaffee lernen? Sie haben Lust, Ihr Kaffeenetzwerk auszuweiten und sich mit Kollegen auszutauschen? Dann ist unser Kaffeeseminar „Die Welt des Kaffees" genau richtig für Sie!

Von der Kaffeepflanze bis zum Getränk in der Tasse werden alle Schritte der Wertschöpfungskette von Kaffee gemeinsam erarbeitet. Experten werden zu den jeweiligen Themen ihr Wissen und ihre Erfahrungen mit Ihnen teilen und auf Ihre Fragen eingehen. In drei Praxisworkshops werden Sie rösten, Kaffee verkosten sowie verschiedene Zubereitungsmethoden kennenlernen und anwenden. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, sich bei einem gemeinsamen Abendessen mit den anderen Seminarteilnehmenden in gemütlicher Runde auszutauschen.

Programm Tag 1 // Ort: Madison Hotel

Beginn des Seminars um 10.00 Uhr

- Begrüßung & Kennenlernen
- Von der Entdeckung des Kaffees bis zu aktuellen Trends: Daten, Fakten, Genuss
- Im Ursprungsland: Die Arbeitsschritte des Kaffeeproduzenten im Anbau

Mittagsimbiss

- Vom Ursprungsland ins Konsumland: Wie funktionieren der Kaffeehandel und die Börse?
- Im Konsumland angekommen: Von der Ankunft bis zur Lagerung & Besichtigung der NKG Kala Hamburg GmbH Coffee Warehousing & Processing

Direkt im Anschluss lädt der Deutsche Kaffeeverband zum gemeinsamen Abendessen ins **Restaurant Stricker's Kehr Wieder Spitze** ab ca. 18.45 Uhr ein.

Programm Tag 2 // Ort: Mayr Machines

Beginn des Seminars um 09.00 Uhr

- Mythen und Fakten: Kaffee ist gesund!?
  Knallharte Studienergebnisse und Fakten rund um Kaffee und Gesundheit
- Verarbeitung im Konsumland:
  Grundlagen des Röstens und der Veredelung von Kaffee

Mittagsimbiss

- Praxisworkshops:
  1. **Rösten:** Wie funktioniert Rösten? Chemische und physikalische Reaktionen live erleben und verstehen
  2. **Sensorik:** Kaffee schmecken und bewerten Grundlagen zur Sensorik und Kaffeebewertung
  3. **Zubereitung:** Verschiedene Zubereitungsmethoden kennenlernen und anwenden

Ende des Seminars ca. um 16.00 Uhr

Referierende

Holger Preibisch
Deutscher Kaffeeverband
Hauptgeschäftsführer

Katharina Gerasch
Coffee Consulting

Christine Leyens
NKG Kala Hamburg

Birgit Warnecke
Deutscher Kaffeeverband
Dipl.-Oecotrophologin

Tolga Daglum
onetake coffee
The Coffee Trainer

Philipp Mayr
Mayr Machines
The Coffee Trainer

EXTRA:
Alle Teilnehmenden erhalten das Sachbuch „Faszination Kaffee".

Teilnahmegebühr

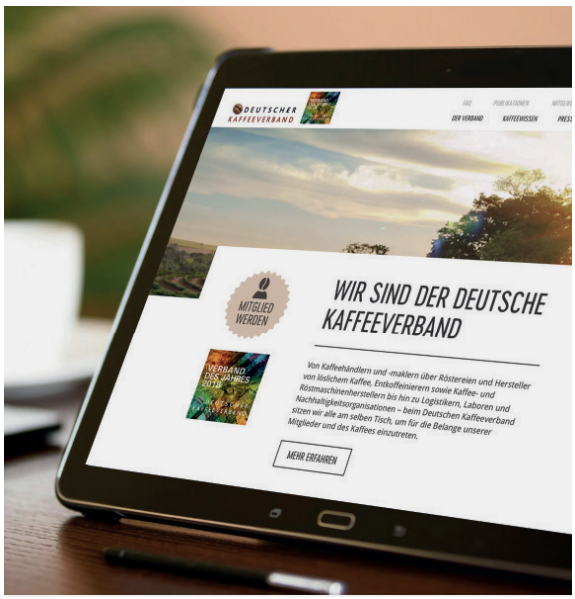
Mitglieder des Deutschen Kaffeeverbandes
549 EUR* (zzgl. MwSt.)

*inklusive Besichtigung, Mittags- und Pausenverpflegung und einem gemeinsamen Abendessen einschließlich Getränken.

Anmeldeinformationen

Die Anmeldung zum Seminar ist bis zum 23. März 2023 und ausschließlich online **HIER** möglich. Ihre Anmeldung ist verbindlich.

Eine Stornierung ist bis zum angegebenen Anmeldeschluss kostenfrei möglich. Nach diesem Zeitpunkt sind bei Nichtteilnahme die vollen Veranstaltungsgebühren zu entrichten. Eine Vertretung der angemeldeten Person ist immer möglich. Bitte haben Sie Verständnis, dass maximal **drei Personen** pro Mitgliedsunternehmen zugelassen werden.



Seminarrichtlinien

Für die Teilnahme an Veranstaltungen des Deutschen Kaffeeverbandes ist das Compliance Programm zum ordnungsgemäßen, wettbewerbsrechtlichen Verhalten des Verbandes anzuerkennen. Das **Compliance Programm** finden Sie **HIER**. Im Übrigen gelten die Teilnahmebedingungen des Deutschen Kaffeeverbandes e.V. Die aktuellen **Teilnahmebedingungen** für diese Veranstaltung finden Sie **HIER**. Mit der Registrierung gelten die Teilnahmebedingungen und das Schutz- und Hygienekonzept als bestätigt. Das **Schutz- und Hygienekonzept** können Sie **HIER** abrufen. Der Veranstalter behält sich vor, das Schutz- und Hygienekonzept vor der Veranstaltung anzupassen.

Hotel-Empfehlungen

MADISON HOTEL HAMBURG ****
Schaarsteinweg 4
20459 Hamburg
Tel: +49 (0) 40 376660
reservierung@madisonhotel.de

NH HOTEL HAMBURG ALTONA ****
Stresemannstraße 363-369
22761 Hamburg
Tel: +49 (0) 30 22388599
nhhamburgaltona@nh-hotels.com

Ansprechpartner

CARLA TEWS-HÜRTEN
tews-huerten@kaffeeverband.de
Tel: +49 (0) 40 3742361 35

BENDIX HARTWIG
hartwig@kaffeeverband.de
Tel: +49 (0) 40 3742361 60

DEUTSCHER KAFFEEVERBAND
WACH. HEISS. STARK.

www.kaffeeverband.de
info@kaffeeverband.de
#kaffeeverband
@kaffeeverband

KLIMA NEUTRAL
WIR SIND KLIMANEUTRAL
AUCH DIESE VERANSTALTUNG IST KLIMANEUTRAL.