

Wettbewerb und Preise. Im nationalen Latte Art Contest setzte sich auf der Kaffeelympiade in Frankfurt Jörg Kranke von chicco di caffè durch und tritt nun auf der coffeena gegen die starke internationale Konkurrenz an. Siegreich in der Disziplin Coffee in Good Spirits war Arno Schmeil von doubleeye. Er konnte am besten zwei identische Irish Coffees sowie zwei identische warme und kalte Eigenkreationen auf der Basis von Alkohol und Kaffee und weiteren beliebigen Zutaten zubereiten. Er tritt in Köln ebenso an wie Sebastian Benkhofer (Kaffeekultur in Lüdenscheid), der sich beim deutschen Cup Tasting-Contest durchsetzte.

Konferenz und Workshops. Die Messe richtet sich an Fachbesucher aus den Bereichen Verarbeitung, Systemgastronomie/Gastronomie und Groß- und Einzelhandel. Bei der Konferenz, die zur coffeena durchgeführt wird, analysieren Repräsentanten der Industrie wichtige Branchenthemen, wie die Be-

coffeena in Kürze

- **Messe:** coffeena – International Coffee Fair
- **Ausstellungsort:** Koelnmesse
Messeplatz 1, 50679 Köln
- **Halle 8, Congress-Centrum Nord, Eingang Nord**
- **Termin:** 26.–28. Juni 2009
- **Öffnungszeiten:** 10–18 Uhr
- Tageskarte Fachbesucher (26.+27.6.2009) € 20,-
- Tageskarte Publikumstag (28.6.2009) € 10,-
- Dauerkarte (26.–28.6.2009) € 40,-
- Kinder bis sechs Jahre haben in Begleitung der Eltern freien Eintritt. Kinder von 7 bis 16 Jahren haben Zutritt nur in Begleitung Erwachsener und bezahlen den normalen Preis für eine Eintrittskarte.*
- **Eintrittskarten für Konferenz/Messe**
- SCAE-Mitglied 3-Tages-Karte € 215,-
- SCAE Nichtmitglied 3-Tages-Karte € 250,-
- SCAE-Mitglied Tageskarte € 85,-
- SCAE-Nichtmitglied Tageskarte € 100,-
- **Eintrittskarten für Workshop/Messe**
- SCAE-Mitglied Tageskarte € 75,-
- SCAE Nichtmitglied Tageskarte € 100,-
- **Mehr Infos unter www.coffeena.de**
Kein Anspruch auf Vollständigkeit, alle Angaben ohne Gewähr.

Ausstellerliste coffeena

Anacafé	C-030
Ancap	A-030
Asachimici SNC	D-040
Astro-Med / Quicklabel Systems	D-008
Big Train	D-069a
Blaser Café	C-031
Brasil Speciality Coffee Association	A-018
BT Verlag	A-011
Bühler	D-020
Bunn-o-matic	C-061
Bussink Machinery International	B-021
Caffè Chicco d'Oro	D-021
Ceado	C-050
Coffee Board of India	C-008
COFFEE BUSINESS	A-039
Coffee Consulate	D-070
Coffee & Cocoa International	A-017
Coffee Scout	A-019
Coffee Kids	E-071
Coffee Star	D-018
Collischan	B-020
Consejo Salvadoreno del Café	B-011
Dalla Corte	B-061
Durobor	B-049
Edna International	C-060a
Erlenbacher	C-060
Espresso Tecnica	B-031a
Faema	A-060
Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia	A-010
Giesen Coffee Roasters	C-020
Grupo Chocolate Ibarra	D-061
Gruppo Cimbali	A-060
Guatemalan National Coffee Association	B-010
Instituto del Café de Costa Rica	C-010
InterAmerican Coffee	C-009
Joint Pavilion	C-040/D-049
Kaffee-Röstmaschinen-Service	C-021
Kusters Engineering	A-041
Mahlkönig	B-060
Matsubo	C-038a
Meininger Verlag	A-008
Mexican Ministry of Agriculture	C-018
Ministerio de Comercio e Industrias	B-008
MIR	E-019
Novoroaster	C-028a
Nuova Ricambi	C-041
Nuova Simonelli	C-069
Ozcaffè – Oztrade	D-011
Panafé – Commercial Adriaica	D-048/ E-049
Pentair Water Belgium	B-030
Petroncini Impianti	D-020
Pier 7 Foods	C-068
Probat	A-020
Quality Espresso	B-031
Rainforest Alliance	A-059
Sandalj Trading	C-019
SCAA	E-069
SCAE	D-060
SCAJ	E-061
shokocrown	D-069
Technivorm	B-050
Tianci	D-058
Toyer	B-028
Trabocca	B-019
Trade press stand	A-009
Uganda Coffee Development Authority	B-018
UTZ Certified Foundation	A-051
Walküre	A-050
Weber Packaging	D-010
Wero	C-038

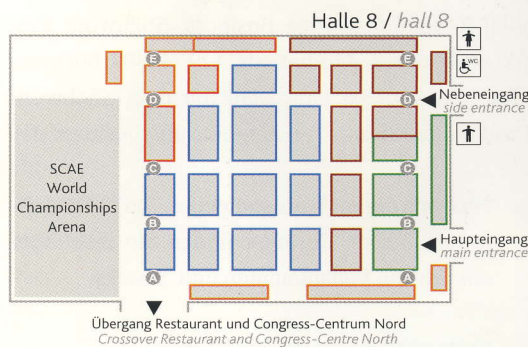
Alle Angaben ohne Gewähr



Kaffe Zubereitung, Zubehör, Zutaten, Kaffeebar-Equipment, Getränke und ergänzende Sortimente sind weitere Schwerpunkte auf der Messe.

wältigung der Finanzkrise, Marktperspektiven im Spezialitätensegment oder Kaffeebar-Trends aus der ganzen Welt. In den Workshops können sich Kaffeefachleute auf den neuesten Stand bei Technik und Ausrüstung bringen. In praktischen Übungseinheiten werden Themen wie Espresso (inklusive Verkostung), eine Einführung zu Maschinen und Latte Art durchgeführt. Weitere Themen sind Rohkaffee und Sensorik, Tassenverkostung nach dem „Cup of Excellence“-System sowie eine Einführung in den Einkauf von Rohkaffee und Verhandlungsstrategien mit Handelspartnern. Ein besonderes Augenmerk wird auf das Rösten, den Aufbau einer eigenen Rösterei und das Mischen für verschiedene Ansprüche gelegt. Neben Fachbesuchern ist am Publikumstag, dem 28. Juni, jeder Kaffeetrinker herzlich auf der coffeena willkommen. Coffee Business finden Sie in Halle 8 an Stand A 039.

Kirsten Sulimma



- Legende / Key**
- Kaffeeanbau, Transport, Lagerung und Handel
Coffee cultivation, transport, storage and trade
 - Kaffeeverarbeitung
Coffee processing
 - Kaffe Zubereitung, Zubehör, Zutaten
Coffee preparation, accessories and ingredients
 - Kaffeebar-Equipment, Getränke, Ergänzende Sortimente
Coffee bar equipment, drinks, supplemental product ranges
 - Kaffee Organisationen, Dienstleistungen und Sonstiges
Coffee organisations, services and other

Für eine bessere Übersicht wurde die Halle 8 in verschiedene Themenbereiche unterteilt. Die Coffee Business Verlagsgesellschaft finden Sie an Stand A 039.