

Satz

KAFFEE



05
AHGZ BESTMARKE:
2 X GOLD,
1 X BRONZE

08
NACHHALTIGKEITS-
BERICHT 2020/2021

19
NACHWUCHSKRÄFTE
IM RAHMEN EINER
SCHULKOOPERATION

Das Seeberger

KUNDENMAGAZIN
27. AUSGABE / OKTOBER 2022

FAMILIEN
RÖSTEREI
1844

Inhalt

SEEBERGER INSIDE

4



Vorwort

5 AHGZ BESTMARKE

2 x Gold, 1 x Bronze:
Seeberger Professional
im Ranking der Profs



NETZWERKEN?

Na Klar!

6

7 Mitarbeitervorstellung:
VERENA SCHÄDLER
Nachhaltigkeitsbeauftragte

NACHHALTIGKEIT

Der neue
NACHHALTIGKEITSBERICHT

8

ENTDECKEN



DAMIT ALLE
Details stimmen

10

WEIHNACHTSKAFFEE
RED RUBY AUS BRASILIEN

12

NACHGEFRAGT



NEUE FAKTEN ZUM
VERPACKUNGS-
RELAUNCH

12

B'MINE FRANKFURT
AIRPORT offiziell eröffnet

13

TREFFPUNKT



14 KAFFEE, QUALITÄT,
WERTE & GENUSS
fühlen und erleben

VERANSTALTUNGEN
UND TERMINE

Messen
und Events:

ERFOLGREICHER RESTART
DER INTERNORGA



MESSE VORAUSBLICK
2022/2023

18 SCC Schulungen



AUS DER BRANCHE

19
SCHUL-
KOOPERATION

zwischen Rupert-Neudeck-Gesamtschule
Tönisvorst & Seeberger Professional GmbH

GENIESSEN

Almond &
Honey LATTE



New: KAKI

20

IMPRESSUM

Seeberger Professional GmbH
Hans-Lorenser-Straße 36
89079 Ulm
Telefon +49 731 4093 - 0

www.seeberger-professional.de

Bei Fragen oder Anregungen zu unserem
Magazin oder falls Sie diesen Service
abbestellen möchten, schreiben Sie uns
bitte eine kurze Nachricht an:

kaffeesatz@seeberger.de

Verwort



Liebe Freunde des Kaffeesatzes,

wir alle durchleben gerade die schwersten Zeiten seit Jahrzehnten und die Umstände sind einmalig herausfordernd. Nach dem vorläufigen Abklingen der Pandemie beschäftigt uns die weitere Entwicklung zum Winter hin, insbesondere die Gastronomie betreffend. Besonders der anhaltende Krieg in der Ukraine, das Leid der Menschen dort und die negativen Auswirkungen auf die weltweite Wirtschaft trüben den sonst so optimistischen Blick in die Zukunft. Nicht zuletzt sorgen die zunehmenden Spannungen im ostasiatischen Raum für zusätzliche Verunsicherung. Dies erstreckt sich über alle Beschaffungs- und Logistikwege hinweg. Explodierende Energiepreise treiben die Transport- und Erzeugungskosten und belasten zunehmend die Planungssicherheit. Es ist mir ein persönliches Anliegen, diese Herausforderungen offen zu benennen, denn nur bei voller Transparenz schaffen wir auch, gemeinsam Lösungen zu finden. Hier steht die offene, proaktive Kommunikation an erster Stelle.

Um noch näher und persönlicher bei Ihnen vor Ort präsent zu sein, so haben wir auch unsere Niederlassungsstruktur gestärkt und weiter ausgebaut. Viele nachgelagerte Dienste, wie das Customer Care Center, sind weiter unterstützend digitalisiert worden. Eine bessere Vernetzung zu unseren Technikern und Operatoren befindet sich ebenso in der Umsetzungsphase.

Auf der ersten großen Messe nach der Pandemie, der Internorga in Hamburg, konnten wir viele wertvolle persönliche Gespräche führen. Auch hier spürten wir, wie gut es tut, den direkten Kontakt zu haben, so sehr uns die Video-Calls und digitalen Medien in der Corona-Phase unterstützt haben. Stolz präsentierten wir unseren nachhaltigen Verpackungsrelaunch, über den in dieser Ausgabe auch berichtet wird. Nachhaltigkeit, Verantwortung für unsere Ressourcen, umsichtiges und kalkulierbares Handeln gehören seit jeher zur Unternehmensphilosophie von Seeberger. Lesen Sie auch, wie wir die Zukunft mit motivierten Nachwuchskräften im Rahmen einer Schulkooperation planen. Denn wir alle gemeinsam sind mit unserem Handeln für das verantwortlich, was wir schlussendlich den kommenden Generationen hinterlassen. Vieles, was auch im Kleinen positiv gestaltet wird, kann in Summe für alle gemeinsam Gutes bewirken.

Lassen Sie uns in diesem Sinne aktiv und positiv die Zukunft gestalten.

Bleiben Sie gesund,

Raphael Steinberg
Geschäftsführer

Es freut mich Ihnen mitteilen zu können, dass Seeberger die Kaffeerösterei bereits von Erdgas auf Flüssiggas umgestellt hat, so dass Ihnen als Kunde eine Versorgungssicherheit garantiert werden kann! Wir als Lebensmittelhersteller schaffen somit, mit gezielten Investitionen und einem strategischen Weitblick, eine Weichenstellung für die Zukunft:

» ALS UNTERNEHMEN WERDEN WIR KLIMANEUTRAL, UM ZUKÜNFTIG NOCH nachhaltiger produzieren zu können.

Neben der Kompensation von unvermeidbaren Emissionen sparen wir durch Energieeffizienzprojekte auch effektiv CO₂ ein.



2x Gold + 1x Bronze
BESTMARKE

SEEBERGER PROFESSIONAL IM RANKING DER PROFIS

Die ahgz-Studie BESTMARKE fühlte den Profis aus dem Gastgewerbe wieder einmal auf den Zahn: Für eine großangelegte Studie hat der Verlag der dfv Mediengruppe (Deutscher Fachverlag Mediengruppe) gemeinsam mit der Business Target Group hunderte Profis befragt, um herauszufinden: „Welchen Marken vertrauen die Entscheider aus dem Gastgewerbe?“ Dabei wurde die Markenwahrnehmung unter den Kund:innen in drei Leistungsdimensionen abgefragt: Qualität, Image und Service-Leistung. Für jede dieser Leistungsdimensionen wurde anhand eines Indexwertes ein Ranking gebildet. Und das ist das Ergebnis:

★ QUALITÄT

1. SEEBERGER PROFESSIONAL
2. HEIMBS
3. DALLMAYR

👤 IMAGE

1. SEEBERGER PROFESSIONAL
2. HEIMBS
3. DALLMAYR

⚙️ SERVICE-LEISTUNG

1. HEIMBS
2. J.J. DARBOVEN
3. SEEBERGER PROFESSIONAL

Doch was bedeuten diese drei Leistungsdimensionen genau? Die Frage nach **Qualität** spiegelt wider, welche Kaffeeanbieter innovative Produktlösungen und hohe Produktqualität bei gutem Preis-Leistungsverhältnis bieten. Ein gutes **Image** bedeutet, dass diese Kaffeeanbieter sich von der Konkurrenz abheben, auf Nachhaltigkeit und Fairtrade achten und bei den Gästen einen guten Ruf genießen. In der Leistungsdimension **Service** ging es um die Frage, welche Marken einen persönlichen Kundenservice bieten und sich als besonders verlässlicher Partner der Gastronomie erweisen.

Signifikant: Die einzelnen Marken wurden jeweils nur von denjenigen Gastronomen bewertet, die die entsprechenden Marken selbst nutzen oder gut kennen. Hier zeichnen sich die Erfahrungen der Praktiker aus der alltäglichen Nutzung ab! Umso mehr: ein starkes Ranking und eine tolle Auszeichnung – sowohl Anerkennung von Ihnen, liebe Kund:innen und Partner:innen als auch Bestätigung und Motivation für Seeberger Professional zugleich. Herzlichen Dank dafür!

Der Bericht sowie ein Kurzporträt zu Seeberger Professional mit einem Interview unseres Geschäftsführers Raphael Steinberg, sind sowohl online als auch in der Printausgabe als Beilage der ahgz, foodservice, ABZ und gvpraxis erschienen.

Lisa Obmann
Brand Management & Marketing

*Die ahgz (Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung) ist Leitmedium und Navigator für die Hotellerie & Gastronomie in Deutschland. Sie ist das meistgenutzte Fachmedium in der Hotellerie** und mit einem breiten Digital-Angebot sowie hochkarätigen Events Kommunikations- und Networking-Plattform für die Branchen-Entscheider.

**Leistungsanalyse Hotelfachmedien, Immediate GmbH, 2018)

Netzwerken?

NA KLAR!

Der Aufbau und die Pflege von persönlichen, aber vor allem auch beruflichen Kontakten – das ist Netzwerken. Während diese Kontakte früher bei „Offline“ Veranstaltungen gepflegt wurden, sind Soziale Medien heute nicht mehr wegzudenken. Neben Präsenz-Veranstaltungen wie Messen und Netzwerktreffen präsentiert sich Seeberger Professional jetzt auch online auf LinkedIn.

Das Business Netzwerk LinkedIn bewegt sich immer weiter weg vom „Online-Lebenslauf“ und hin zum „Facebook“ für den beruflichen Kontext. Mit seinem Sitz in Sunnyvale, Kalifornien, ging es vor 19 Jahren online und wurde 2016 von Microsoft übernommen. Weltweit gibt es rund **19.000 Mitarbeitende** und über **850 Mio. Mitglieder** – davon über **18. Mio Mitglieder in der DACH-Region**.

Sowohl für Unternehmen als auch Beschäftigte bietet LinkedIn vielfältige Möglichkeiten und Vorteile. Wir als Seeberger Professional können über unsere Unternehmensseite relevante Themen platzieren, in den Austausch gehen und Know-How vermitteln. Beschäftigte können persönliche berufliche Erfahrungen teilen und ein Netzwerk aus Kunden, Geschäftspartnern und Meinungsführern aufbauen. So kommt neben dem Knüpfen neuer Kontakte auch der fachliche Austausch innerhalb des Netzwerkes nicht zu kurz.

DIE SEEBERGER GRUPPE PRÄSENTIERT SICH MIT DREI UNTERNEHMENSSEITEN:



Die dreigeteilte Unternehmensführung ermöglicht es, auf spezifische Inhalte und Zielgruppen einzugehen. Um unsere Follower:innen auf dem Laufenden zu halten, sind die einzelnen Unternehmensseiten über eine LinkedIn-Funktionalität miteinander verbunden. So sind neue Beiträge und News der Seeberger Gruppe nur einen Klick entfernt.

Die Beiträge behandeln verschiedene Themen wie Nachhaltigkeit, alles rund um die Kaffeebohne, aktuelle Trend-Themen und Best Practice Beispiele – aus dem Unternehmen, aber auch quer aus der Branche. Daneben informieren wir über spezielle Auszeichnungen sowie bevorstehende Messen & Veranstaltungen, an denen wir teilnehmen. Dabei möchten wir den LinkedIn-Mitgliedern die Möglichkeit bieten, sich über aktuelle (Seeberger-) Themen zu informieren, zu interagieren und den fachlichen Austausch und das Netzwerken anregen.

Wir freuen uns auf die Interaktion mit Ihnen.

Hanna Amann
Marketing

Mitarbeitervorstellung:

VERENA SCHÄDLER

Nachhaltigkeitsbeauftragte



Verena, was sind genau deine Aufgaben als Nachhaltigkeitsbeauftragte von Seeberger?

» Ich bin für die Entwicklung der Nachhaltigkeitsstrategie sowie der Ableitung von Zielen, Maßnahmen und Projekten daraus verantwortlich. Dabei betreue ich verschiedene Projekte und agiere als Impulsgeber bzw. Treiber. Wir haben für jedes unserer Nachhaltigkeits-Handlungsfelder konkrete Ziele formuliert, an denen wir in Projektteams abteilungsübergreifend arbeiten. Als Stabstelle der Geschäftsleitung arbeite ich abteilungsunabhängig und handle im direkten Auftrag der Geschäftsleitung. «

Welche Bedeutung hat das Thema Nachhaltigkeit für dich?

» Eine sehr große! Wir haben die Chance, etwas zu verändern und eine bessere Welt für uns und unsere Partner:innen in den Anbauländern zu schaffen. Wir haben eine große Verantwortung und müssen jetzt handeln – Stichwort Generationenkonflikt. Leider bekommen wir bereits die Auswirkungen des Klimawandels zu spüren: Dürre, Waldbrände, Hitzerekorde, Unwetter – und das alles in Deutschland. Das zu ignorieren oder aufzuschieben bedeutet einen enormen Mehraufwand. In vielen Bereichen wird es gar zu spät sein. «

An welchen Nachhaltigkeits-Projekten/Themen wird aktuell konkret gearbeitet?

» Es gibt verschiedene Handlungsfelder mit definierten Strategien und Zielen. Daraus ergeben sich unterschiedliche Projekte. Im Handlungsfeld der Kreislaufwirtschaft arbeiten wir aktuell daran, die Verpackungsmaterialien unserer Produkte zu reduzieren oder recyclingfähige Materialien einzusetzen, um Kreisläufe zu schließen. Dies wird entlang des gesamten Produktlebenszyklus umgesetzt. Zudem möchten wir noch mehr Verantwortung in den Lieferketten übernehmen, als wir es sowieso schon tun. Das beinhaltet verschiedene Projekte zur Sicherstellung der Transparenz wie bspw. mehr Direktkäufe von Rohwaren. Hinzukommt die vollständige Umsetzung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes. Dieses steuert menschenrechtliche Sorgfaltspflichten innerhalb der Lieferketten.

Hier sind wir auf Grund unserer Größe zwar nicht direkt betroffen, möchten aber Vorreiter sein. Im Handlungsfeld Klimaschutz entwickeln auch wir uns weiter und definieren zukünftig unsere Reduktionsziele anhand von science based targets (Erreichung 1,5 Grad Ziel). Auch diskutieren wir aktuell die Klimaneutralstellung des Unternehmens durch Kompensationsprojekte. «

Vor welchen aktuellen Herausforderungen in Bezug auf Nachhaltigkeit steht Seeberger aus deiner Sicht?

» Ein Faktor ist die knappe Zeit, die bleibt, um Nachhaltigkeitsprobleme zu lösen. Eine weitere Herausforderung ist die Gewährleistung der vollen Transparenz in unseren Lieferketten. Denn bei der Beschaffung unserer Naturprodukte sind viele Akteure beteiligt und somit Teil der Lieferkette. Zudem entstehen beim Thema Nachhaltigkeit bekannterweise immer wieder Zielkonflikte: Notwendigkeit vs. Wirtschaftlichkeit.

Das Thema Nachhaltigkeit hat bei Seeberger eine sehr hohe Priorität und unsere gesteckten Ziele können wir nur gemeinsam erreichen: In einer Teamleistung, bei der Personen aller Abteilungen involviert sind. Zukünftig wollen wir darum Nachhaltigkeitsthemen noch stärker in bestehende Prozesse integrieren. «

Welche nachhaltigen Ziele möchte Seeberger in der Zukunft noch erreichen?

» Wir haben unsere Nachhaltigkeitsstrategie in vier Handlungsfelder gegliedert. Jedes Handlungsfeld hat eine Vision, definierte Strategien und Ziele, um die Vision zu erreichen. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 8. «

Was ist dein Lieblings-Seeberger-Produkt?

MANGO!

Danke, Verena!

DER NEUE

Nachhaltigkeitsbericht

2020/2021

Seit Generationen wächst unser Unternehmen mit einem Rohstoff: Naturprodukten. Heute sind wir Marktführer für eine Vielfalt von Lebensmitteln rund um Kaffee- und Tee-Spezialitäten sowie natürliche, gesunde Snacks. Unser Erfolg ist ohne optimale Anbaubedingungen im Ursprung und das hohe Engagement unserer Mitarbeiter:innen und Lieferant:innen entlang der gesamten Lieferkette nicht möglich.

Dafür tragen wir Verantwortung – aus Respekt für Mensch und Natur. Zur Verfolgung und Erreichung unserer Nachhaltigkeitsziele ordnen wir diese im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie in vier Handlungsfelder ein:



IN DIESER AUSGABE BELEUCHTEN WIR DAS HANDLUNGSFELD „KREISLAUFWIRTSCHAFT“ NÄHER.

KREISLAUFWIRTSCHAFT

VISION → WIR WOLLEN KREISLÄUFE SCHLIESSEN

	NACHHALTIGE VERPACKUNG			NO FOOD WASTE
Unsere Strategie	// MATERIAL REDUZIEREN	// RECYCLINGFÄHIGE MATERIALIEN EINSETZEN	// ALTERNATIVE MATERIALIEN EINSETZEN	// KEINE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG
Unsere Ziele bis 2025	Fossile Kunststoffe im gesamten Produktlebenszyklus um 20 % reduzieren	100 % der Seeberger Verpackungen im Sortiment sind recyclingfähig	Alternative Verpackungsmaterialien ohne Gefährdung des Produktschutzes	Lebensmittelabfälle im Produktionsprozess unter einem Prozent halten
	>>> Initiative „Holy Grail“			

Das Prinzip der Kreislaufwirtschaft orientiert sich am Vorbild der Natur. Hier entsteht, wovon wir als Unternehmen leben: hochwertige Naturprodukte. Unsere Verantwortung für einen achtsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen liegt also überall dort, wo unsere Produkte wachsen, verarbeitet, verpackt und verschickt werden.

Unser Vorbild „Cradle to Cradle“

ODER: DIE PERFEKTE KREISLAUFWIRTSCHAFT



In der perfekten Kreislaufwirtschaft entstehen keine Abfälle. Produkte werden so hergestellt, dass sie ohne Qualitätsverlust zu neuen Rohstoffen und wieder zu Produkten werden können. Die Kreislaufwirtschaft schont Ressourcen, reduziert klimaschädliche Treibhausgase und sie könnte das globale Abfallproblem lösen.

Um Kreislaufwirtschaft überhaupt zu ermöglichen, ist unsere erste Priorität die Umstellung der bisherigen Verpackungsmaterialien auf sogenannte Monoverbundfolien. Ein Monoverbund ist ein Folienmaterial, das aus mehreren Schichten eines bestimmten Rohstoffs besteht. Somit kann dieses Material in Entsorgungsbetrieben recycelt werden und wird an die Verpackungsindustrie zurückgeführt, damit diese daraus neues Folienmaterial produzieren kann (auch Sekundärrohstoff genannt). Mit dem Einsatz der Monoverbundfolie orientieren wir uns an dem sogenannten „Cradle to Cradle Prinzip“. Dies bedeutet wörtlich

„Von der Wiege zur Wiege“ und verfolgt den Ansatz der durchgängigen Kreislaufwirtschaft. Leider wissen wir, dass das in der Praxis – gerade auch für Lebensmittelverpackungsmaterialien – (noch) nicht flächendeckend funktioniert. Der Grund dafür ist, dass der Großteil der Sortieranlagen technisch noch nicht in der Lage sind, recyclingfähiges und nicht recyclingfähiges Material zu unterscheiden.

GERADE DESHALB IST ES FÜR UNS WICHTIG, DIE WEICHEN FÜR DIE ZUKUNFT SCHON JETZT RICHTIG ZU STELLEN, DENN ABWARTEN IST FÜR UNS KEINE LÖSUNG.

Darum wollen wir Kreislaufwirtschaft genau dort erreichen, wo wir Ressourcen, Umwelt oder Klima beanspruchen und beeinflussen. Und dort, wo wir am meisten daran ändern können: Bei der Seeberger-Verpackung und bei den Verarbeitungsprozessen unserer Naturprodukte vom Ursprung bis in die Verpackung. Wir arbeiten hart daran. Und mit großem Erfolg gehen wir hier in der Kaffee-Branche voran. Lesen Sie hierzu auf S. 12 die neuen Fakten zu unserem Verpackungsrelaunch.

Wir fangen an, wo wir können und hoffen, dass möglichst viele mitmachen. Denn nur gemeinsam können wir zukunftsträchtige Systeme fördern und fordern. Wir bleiben in Bewegung, arbeiten gemeinsam mit unseren Partner:innen aus der Verpackungsindustrie an nachhaltigeren Verpackungslösungen und werden in den kommenden Monaten und Jahren in großen Schritten vorankommen. Dabei gilt: Jeder Schritt zählt. Für uns. Für die Natur. Und für jeden einzelnen, der beim Kauf und bei der Entsorgung maßgeblich die Dynamik der aktuellen Entwicklungen positiv beeinflussen kann.

Seyda Keles
Unternehmensmarketing

Verena Schädler
Nachhaltigkeitsbeauftragte

NACHHALTIGKEITSBERICHT

2020/2021

Unsere gesamten Nachhaltigkeitsaktivitäten, Ziele, Herausforderungen und Erfolge können Sie in unserem aktuellen Nachhaltigkeitsbericht (Berichtszeitraum 2020/2021) nachlesen.



DAMIT ALLE

Details stimmen

Manchmal machen die kleinen Momente den Unterschied: eine Pause einlegen, Menschen treffen, genießen. Mit einer herausragenden Produktqualität und einer ansprechenden Präsentation hinterlassen Sie bleibenden Eindruck und begeistern Ihre Gäste und Mitarbeitende nachhaltig – entdecken Sie selbst!

Kaffeekarte

Unsere Seeberger Kaffeekarte im frischen Design und mit emotionalen Stimmungsbildern macht definitiv Lust auf Kaffee und Schokolade!



Kaffeekarten - Umschlag

Die zwei Varianten der Seeberger Umschläge für individuelle Getränkearten warten bereits darauf, auf Ihrem Tisch platziert zu werden.



samova Teekarte



We believe in tasty hot water – hier ist für jeden was dabei. Die samova Teekarte spiegelt die Vielfaltigkeit und Qualität der unterschiedlichen Teesorten wider.

samova Express Pockets

Bieten Sie Ihren Gästen und Mitarbeitenden die vermutlich kleinste Heißgetränke-Kollektion der Welt, die neuen samova Express Pockets, an – zum Beispiel im Automaten oder auf dem Hotelzimmer.



Einsteckkarte Reserviert + Holzsockel

Die neue, nachhaltige Einsteckkarte mit modernem Holzsockel für Reservierungen ist wiederverwendbar oder individuell zu beschriften. In den Holzsockel können übrigens auch unsere Kaffeekarten eingesteckt werden.



Tischaufsteller GREEN

Unsere Tischaufsteller begrüßen Ihre Gäste und machen Lust auf nachhaltigen Kaffeegenuss.



Bonus- und Gutscheinkarten

Mit der Bonuskarte ist der 11. Seeberger Kaffee Ihrer Kund:innen gratis. Die Gutscheinkarten eignen sich perfekt als kleines Geschenk.



Rezeptflyer Postkarten

Kaffee mal anders? Probieren Sie die neuen Rezeptideen und überraschen Sie Ihre Gäste mit diesen besonderen Kreationen!

Tassenanhänger GREEN

Unsere Tassenanhänger zeigen was drin steckt und weisen auf unseren leckeren GREEN Bio Fairtrade Kaffee hin.



Poster Coffee Caipi

Kreative, saisonale Kaffeerezepte gibt's nicht an jeder Ecke. Für unsere Kund:innen steht als Inspiration und zur Kommunikation an Gäste das Poster des fruchtigen Sommerrezepts Coffee Caipi zur Verfügung.



GREEN Label Kaffeesorten

Genuss mit Verantwortung: Überzeugen Sie sich von unseren Kaffeesorten aus dem GREEN Label, die alle aus biologischem Anbau und fairem Handel stammen.



Kekse

Von Gästen immer gern gesehen: Die leckeren Seeberger Kekse im neuen Look sind der perfekte Begleiter zum Kaffee.



Kaffeedose N°1

Die Seeberger Kaffeedose als Limited Edition eignet sich perfekt für die Aufbewahrung der verschiedenen Kaffeebohnen. Schon gespannt auf N°2?



Weihnachtskaffee

RED RUBY AUS BRASIL IEN



Plätzchen backen – Adventskranz basteln – Christbaum schmücken...

Was wäre Weihnachten ohne unsere Bräuche und Traditionen? So haben wir bei Seeberger eine im letzten Jahr begonnene Tradition weitergeführt und auch in diesem Jahr wieder einen besonderen Weihnachtskaffee für unsere Partner, Freunde und alle Kaffeeliebhaber kreiert.

Der Kaffee für unsere aromatische Weihnachts-Selektion stammt von der „Fazenda Riacho das Varas“ in Diamantina, Brasilien. Die Fazenda (Farm) liegt in der Region „Chapada de Minas“ und wurde 1975 gegründet. Obwohl das Gebiet zu dieser Zeit noch nicht zur landwirtschaftlichen Nutzung erschlossen war, waren die Eltern von Ricardo Hirofumi davon überzeugt, dort hochwertigen Kaffee anbauen zu können. Sie sollten Recht behalten – heute haben mehrere Kleinbauern das Potenzial der Region „Chapada de Minas“ erkannt und bauen dort verschiedenste Kaffee-Varietäten an.

Ricardo führt auf der 130 Hektar großen Fazenda die Arbeit seiner Eltern fort und widmet sich voller Leidenschaft dem Kaffeeanbau. Und das schmeckt man! Auf 1.100 – 1.200 Meter reifen die Arabica-Bohnen, die unserem Weihnachtskaffee seinen besonderen Geschmack verleihen.

MIT NOTEN VON KIRSCH E, KAKAO UND AHORN-SIRUP IST ER DER PERFEKTE BEGLEITER DURCH DIE WUNDERSCHÖNE WEIHNACHTSZEIT!

Ann-Kathrin Geiselhart
Produktmanagement



B'MINE FRANKFURT AIRPORT

offiziell eröffnet

Es ist das erste Haus unter der Marke „b'mine“ und seine Eröffnung wurde mit Spannung erwartet. Am 7. Juli war es nun soweit und 250 Gäste konnten sich von der Einmaligkeit des neuen Hauses überzeugen: mit einem perfekt organisierten Abend, der nicht nur vom Hotel als „Place to b“ überzeugte, sondern auch einen Vorgeschmack auf die Gastronomie und den Event-Bereich des Hauses bot.

Aussteigen und Wohlfühlen. Gäste und Locals erwartet ein Haus mit einzigartigen CarLifts: Die innovativen Aufzüge transportieren Fahrzeuge direkt vor die dazugehörigen 40 CarLofts. Sie verfügen über ein Glaspanel, welches die Fahrt miterleben lässt und beeindruckt mit einem modernen Innendesign. Alle Stellplätze vor den Zimmern, die sogenannten CarLoggien, sind zukunftsorientiert mit einer Wallbox zum Laden von Elektroautos ausgestattet. Ein großes Plus an Komfort: die Suche nach Parkplatz und Ladestation entfällt.

Genauso wie die CarLofts sind auch SmartRoom und SmartDouble ein Zuhause auf Zeit. Die Zimmer bieten mit funktional platzierten Vorhängen einen Rückzugsort mit „Cocooning“-Gefühl, Ladeflächen für das Handy sorgen für Komfort, die köstlichen Teesorten von samova für den kleinen Genuss bereits im Zimmer.

Auf der 12. Etage wird Genuss dann noch größer geschrieben: Das THE ROOF ist darauf angelegt, Anziehungspunkt für den neuen Stadtteil und die Region zu werden. Dafür sorgen die zeitgeistigen Gastronomie- und Eventbereiche ebenso wie die großzügige Rooftop-Terrasse.

Hotelmanager Andreas Spitzner verrät:

„UNSERE FUSION CUISINE KOMMT BEI UNSEREN GÄSTEN SEHR GUT AN UND AM MORGEN SORGT DAS REICHHALTIGE FRÜHSTÜCKSBUFFET MIT LECKEREN BIO FAIRTRADE KAFFEE-SPEZIALITÄTEN VON SEEBERGER ODER SAMOVA TEE FÜR EINEN PERFEKTEN START IN DEN TAG.“



Die Lounge mit Kamin, eine großzügige Bar sowie das Restaurant mit einer von drei Seiten offenen Showküche gehen fließend ineinander über. Das Erlebnis von exzellenter Küche und Barkultur wird durch eine exklusive Aussicht auf die Start- und Landebahn des Frankfurter Flughafens sowie die Frankfurter Skyline, mit seinem davor liegenden grünen Stadtwald, ergänzt.

Tobias Lahann
Key Account National

Nachgefragt

NEUE FAKTEN ZU UNSEREM VERPACKUNGSRELAUNCH

In der letzten Kaffeesatz-Ausgabe haben wir über Design- und Materialumstellung der Verpackung unserer hochwertigen Kaffees berichtet. Zum jetzigen Zeitpunkt (September 2022) sind bereits 88 % unserer Bohnenkaffees 1 kg und 100 % unserer Mahlkaffees der Labels Black, Gold, Silver und Green in unserer aluminiumfreien und recyclingfähigen Monoverbundfolie verfügbar.



Unser Ziel, dass 100 % der Bohnen- und Mahlkaffees in diesem recyclingfähigen Material verpackt sind, werden wir nach dem Aufbrauchen der bestehenden Verpackungen voraussichtlich im kommenden Jahr 2023 erreichen.



Viktoria Glöckle
Produktmanagement

WENN SIE KAFFEE, QUALITÄT, WERTE & GENUSS

fühlen und erleben möchten ...

DIE MENSCHLICHEN GESCHMACKSKNOPSEN SIND ANSPRUCHSVOLL – INSBESONDERE BEI GENIESSERN, GÄSTEN UND MITARBEITENDEN, DIE GUTEN KAFFEE GEWOHNT SIND UND EINE TOLLE, BESTÄNDIGE QUALITÄT ZU SCHÄTZEN WISSEN. DOCH WAS MACHT DEN UNTERSCHIED BEIM KAFFEE AUS? SIND WIR UNS BEWUSST, DASS ZAHLREICHE FAKTOREN BEEINFLUSSEN, WAS IN DER TASSE ANKOMMT?

Zu „Kaffee“ finden sich in der Literatur unzählige Fachbücher, wissenschaftliche Abhandlungen und Ratgeber. Das Internet ist voller Anekdoten, Kulturgeschichten und Expertentipps rund um die Welt des Kaffees. Umso mehr eine spannende Herausforderung, für unsere Kund:innen, Gäste und alle, die neugierig sind, einen kleinen Kaffee-Parcours „zum Anfassen“ zu konzipieren. Mit dem Anliegen, Wissenswertes rund um das Lieblingsgetränk den Besucher:innen der Genusswelt kompakt näher zu bringen und transparente Einblicke zu geben. Wir haben dies in echter Teamarbeit entwickelt – aus unserer Fülle an Erfahrung und Wissen, unterstützt durch den Support unserer Seeberger Spezialist:innen aus Einkauf, Rösterei und dem SCC.

Und wo steht dieser Kaffee-Parcours? In der Seeberger Genusswelt in Ulm, im Erdgeschoss unseres neuen Kundenzentrums und Markenschaufensters.

Dabei war der Anspruch nicht Vollständigkeit, sondern vielmehr eine interessante Mischung aus spielerischer Wissensvermittlung und „Basic-Know-how“, gespickt mit fun facts. Immer wieder mit einem Blick durch die „Seeberger Brille“, auf unsere besondere Qualitätsphilosophie und hohe Wertschätzung für das Naturprodukt Kaffee. Denn der Weg von der Kaffeeplantage bis zum perfekten Cappuccino erfordert trotz hohem technischen Fortschritt viel menschliches Können, Leidenschaft und Handwerk.

Die Kernthemen, auf die wir uns didaktisch konzentriert haben, sind auf drei Inseln, bestehend aus Pulttischen & Wandelementen, positioniert. Den Besucher:innen der Genusswelt begegnet auf dem Weg zum Parcours als erster Blickfang die (Seeberger) Tasse. Sie ist der optische Wegweiser für die vordere Themeninsel:



Copyright Fotos: ©GfG/Gruppe für Gestaltung GmbH, Michel Iffländer

DEM AROMA AUF DER SPUR...

Was genau versteht man unter „Aroma“, was kennzeichnet die Begriffe „Körper“, „Säure“ oder „Balance“? Worin besteht eigentlich der Unterschied zwischen Caffè latte und Cappuccino? Was steckt konkret hinter der berühmten 5-M-Formel? Warum der größte Milchschaum nicht unbedingt der Beste ist – diese und viele andere Fragen beantwortet die mintfarbene Insel. Anhand herausziehbarer Holztafeln werden beliebte Kaffeespezialitäten erläutert und die Erfolgsfaktoren des perfekten Espressogenusses gelüftet. Wer genauer wissen möchte, warum beim professionellen Verkosten lautes Schlürfen erwünscht ist, findet dazu mehr in einem der Schubfächer.



DIE MAGIE DES RÖSTENS...

Wir sind eine der ältesten Kaffeeröstereien Deutschlands – als eine unserer zentralen Kernkompetenzen haben wir dem Rösten ein eigenes Modul gewidmet. Welche Röstgrade sich worin unterscheiden und auch bei Seeberger zum Einsatz kommen, kann man anhand einer Drehscheibe erfahren. Auf dem Tisch ist das Modell einer Röstkurve platziert: hier können per Schiebetafeln die wichtigsten Stufen des Röstvorgangs (wie z.B. die „Maillard-Reaktion“ oder der „First Crack“) spielerisch und kurzweilig erfasst werden. Auf der braunen Wandstele finden Besucher:innen klassische und spezielle Zubereitungsmethoden für Kaffee. Wer tiefer einsteigen möchte, erhält per QR-Code professionelle Tipps zur Zubereitung mit der French Press, Chemex, AeroPress oder dem Hario-Handfilter.

DIE WURZELN DES GESCHMACKS...

Dieses Modul liefert aufschlussreiche und transparente Einblicke zu Herkunft, Anbau, Ernte und Aufbereitung des Kaffees. Die Bedeutung der Ursprungsländer und Wertschöpfungskette mit vielen aufwändigen Verarbeitungsprozessen wird hier sowohl allgemein als auch in Bezug auf Seeberger dargestellt. An grünen Zylindern lassen sich z.B. Texttafeln aufklappen, die (primär für Seeberger) relevante Aufbereitungsarten wie „natural“ und „washed“ erläutern. Welchen Einfluss haben die verschiedenen Erntemethoden auf die Qualität und was sind die Vor- und Nachteile? In den Schubfächern findet sich auch hier vertiefendes Wissen zu Single Origin-, Microlot-Kaffees oder speziellen Aufbereitungsarten wie z.B. den Honey-Prozess.

Mit unserem neuen Ausstellungsbereich möchten wir alle Besucher:innen der Genusswelt ansprechen: Jung und Alt, Kaffeekenner:innen und Seeberger Snack-Fans. Und wir möchten Sie, liebe Kunden, Partner und Freunde von Seeberger Professional einladen, in die facettenreiche Welt des Kaffees mit allen Sinnen einzutauchen.

**WIR WÜNSCHEN GANZ VIEL SPASS BEIM
IMMER-WIEDER-NEUES-ENTDECKEN!**

Neben dem Kaffee-Parcours erwartet die Besucher:innen unserer Genusswelt eine weitere neue Ausstellungsfläche.

**MEHR DARÜBER BERICHTEN
WIR IM NÄCHSTEN**

KaffeeSatz!

Lisa Obmann
Brand Management & Marketing

Messen und Events

ERFOLGREICHER RESTART DER INTERNORGA:



Tolle Stimmung und viel Genuss auf dem wichtigsten Branchentreff 2022!

Vom 30. April bis 04. Mai fand das lang erwartete, große Wiedersehen in den Hamburger Messehallen nach drei Jahren Messepause statt. Die Internorga 2022 präsentierte sich mit neuen Produkten, Dienstleistungen und jeder Menge Innovationen sowie zukünftigen Trends und Lösungen. Die Freude war groß und das zeigte sich auch in der positiven Stimmung auf der Messe. Die Begegnung mit Menschen, der Austausch, das Netzwerken und vor allem das Schmecken und Fühlen der Produkte begeisterte die Besucher:innen. Und auch unsere Erwartungen an die Messe wurden übertroffen.

Als einziger Gastronomie-Röster war Seeberger Professional in Halle A1 ein beliebter Anlaufpunkt für Kaffee-Fans und Tee-Freunde. Im bewährten Standdesign wurde unser neues Markenbild und die Standgrafik entsprechend angepasst. Ein absoluter Blickfang waren vor allem unsere neuen Kaffeeverpackungen. Neben dem Design stand vorrangig das Thema Nachhaltigkeit, auch in Bezug auf unsere nachhaltige Verpackungslösung, im Fokus.

DABEI INFORMIERTEN WIR DIE BESUCHER ÜBER UNSERE NEUE RECYCELBARE UND ALUMINIUMFREIE FOLIE UND ERHIELTEN HIERZU VIELE POSITIVE REAKTIONEN.

Auch bargeldlose Zahlungssysteme und Selfservice Verpflegung mit modernsten Vendingautomaten weckten das Interesse der Messegäste. In unserem Table Top- und Vending-Bereich, ausgestattet mit den bargeldlosen Zahlungssystemen, war Genuss auf Knopfdruck für unsere Kunden und Interessenten auf dem Messestand live erlebbar. Neben Kaffee, Snacks und Kaltgetränken konnten die Gäste auch die vermutlich kleinste Heißgetränke-Kollektion der Welt im Automaten finden und auswählen: die neuen samova Express Pockets.

Von unseren neuen, kreativen Kaffee-Rezepten und samova Tee-Getränken ließen sich die Besucher:innen inspirieren und genossen diese kalt oder heiß sowie immer frisch von unseren Baristi zubereitet.

Der pandemiebedingt verschobene Start der Messe in den Saisonauftakt für Gastronomie und Hotellerie Anfang Mai und der Personalmangel in den Unternehmen war in den Besucherzahlen wie erwartet spürbar. Das tat der Atmosphäre und der positiven Stimmung in den Messehallen allerdings keinen Abbruch.

RUND 48.000 BESUCHER:INNEN UND 950 AUSSTELLENDEN UNTERNEHMEN VERZEICHNETE DIE INTERNORGA 2022.

Insgesamt ziehen wir ein positives Fazit und freuen uns bereits darauf, nächstes Jahr auf die Internorga nach Hamburg zurückzukehren und auf Ihren Besuch an unserem Messestand.



ZUDEM WAREN WIR BEI FOLGENDEN MESSEN & VERANSTALTUNGEN

vor Ort:

HOTEL EXPO, EUROPA-PARK RUST



Der Deutsche Hotelkongress, HotelExpo und Hotelier des Jahres waren in diesem Jahr am 14. und 15. Juni erstmals im Europa-Park in Rust zu Gast. Die Fachveranstaltung mit nationalen und internationalen Speakern, neuen Formaten und rund 550 Teilnehmenden fand zum 15. Mal statt und stand im Zeichen der Erholung der Branche.

25. FACHSYMPOSIUM, DÜSSELDORF



Das Fachsymposium feierte am 13. bis 14. September sein 25-jähriges Jubiläum – seit einem Vierteljahrhundert holen sich die Top-Entscheider der Gemeinschaftsgastronomie in Düsseldorf ihr jährliches, fachliches Update.

VENDTRA, MÜNCHEN



Diese Fachmesse konzentriert sich auf das Kerngeschäft und die Entscheider der Vending- und Kaffeewirtschaft in Deutschland und seiner Nachbarländer in Europa. Wir waren vor Ort und präsentierten uns vom 27. bis 29. September mit einem 18m² großen Stand.

Angela Schäck
Marketing



SÜDBACK

22. – 25. OKTOBER 2022
LANDESMESSE STUTTGART
HALLE 8, STAND 8B26

GASTRO IVENT

28. – 30. JANUAR 2023
MESSE BREMEN

NORD GASTRO & HOTEL

13. – 14. FEBRUAR 2023
MESSE HUSUM & CONGRESS

INTERNORGA

10. – 14. MÄRZ 2023
HAMBURG MESSE
& CONGRESS



Die **SÜDBACK** ist eine der wichtigsten Trendmessen für das Bäckerei- und Konditorei-Gewerbe in Europa. Sie ist Drehschreibe für den Austausch von Ideen, Meinungen und Informationen sowie für die Präsentation von Trends, Entwicklungen und technischen Innovationen. In diesem Jahr stehen wir gemeinsam mit unserem langjährigen Teepartner samova für die Besucher:innen der südback 2022 bereit. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich auf unserem 42m² großen Messestand in Halle 8 informieren und inspirieren.

Angela Schäck
Marketing

Wir freuen uns ...

... Sie auf unserem Messestand persönlich zu begrüßen.

SCC Schulungen

Unsere Workshops und Seminare werden von unseren SCA zertifizierten Baristi Senta Bammert und Christin Grabka durchgeführt. Unsere Baristi bilden sich regelmäßig zu Themen wie Anbau, Ernte und Sensorik weiter. Gerne teilen sie ihr Wissen und ihre Erfahrung mit Ihnen und nehmen Sie mit auf eine Reise in die Kaffeewelt.



Bei Fragen oder wenn Sie einen individuellen Termin vereinbaren möchten, schreiben Sie gerne eine E-Mail an: barista@seeberger-genusswelt.de

QR-Code scannen, um Infos zu Schulungen/Termine zu erhalten



TERMINE IN DER SEEBERGER GENUSSWELT, ULM:

Barista Basis Workshop

Mahlen. Brühen. Schäumen.
Donnerstag, 13.10.2022 | 17.11.2022 |
08.12.2022 | 19.01.2023

Barista Ausbildung

Geschmack & Genuss.
Dienstag–Donnerstag, 08.–10.11.2022 (3 Tage)

Kaffee Seminar

Schnuppern. Schlürfen. Verkosten.
Dienstag, 15.11.2022 | 17.01.2023

Latte Art Workshop

Milch aufschäumen & Motive gießen.
Freitag, 14.10.2022 | 20.01.2023

Train the Trainer-Seminar

Übung macht den Trainer.
Mittwoch–Donnerstag, 11.–12.01.2023 (2 Tage)

SCHULKOOPERATION

ZWISCHEN RUPERT-NEUDECK-GESAMTSCHULE TÖNISVORST & SEEBERGER PROFESSIONAL GMBH

Im Oktober 2021 fand bei Seeberger Professional ein Meeting zum Thema Ausbildung statt. Dabei kam Raphael Steinberg mit folgender Frage auf mich zu: können Sie sich vorstellen, Praktikanten und Auszubildende auf diversen Plattformen wie Ausbildungsbörsen für den Beruf des Automatenfachmanns, Schwerpunkt Mechatronik, anzuwerben?

In einem Brainstorming mit unserer Ausbilderin Yvonne Hoffmann wurde somit die Idee einer Kooperation mit einer Gesamtschule geboren. Es folgte eine Kontaktaufnahme mit den Verantwortlichen der Rupert-Neudeck-Gesamtschule Tönisvorst. Einer Kooperation stand nichts mehr im Wege.

Die Schule, die nach dem Motto „menschlich-mutig-miteinander“ arbeitet, passt gut zu Seeberger, einem modernen Familienunternehmen, das die Themen Nachhaltigkeit und Zukunftsorientierung in der Unternehmenskultur verwurzelt hat.

Dies betrifft auch den Bereich Ausbildung: es ist unser Ziel, unseren eigenen Nachwuchs zu fördern und auszubilden, um effektiv und proaktiv dem stärker werdenden Fachkräftemangel entgegenzuwirken.

Jetzt musste die Kooperation, welche in der Praxis schon längst reibungslos funktionierte, nur noch auf Papier festgehalten werden.

Die schriftliche Vereinbarung konnte im März 2022 in Zusammenarbeit der IHK Mittlerer Niederrhein in Krefeld bei einem Termin in der Gesamtschule unterzeichnet werden.

Wir freuen uns über ein erstes Erfolgserlebnis. Aufgrund der Kooperation konnten wir bereits einen Schüler für eine Ausbildung ab dem 01.08.2022 für uns gewinnen.

Torsten Rupar
Ausbilder & Servicetechnik



Almond & Honey

LATTE

ZUTATEN

- 1 Espresso
(z.B. Espresso Caliente)
- 200 ml Mandeldrink
- 1 cl Honig
- 2 Prisen gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG

Mandeldrink mit Zimt und Honig im Milchkännchen verrühren und im Anschluss klassisch heiß aufschäumen und in ein Latte macchiato Glas gießen. Danach einen einfachen Espresso hinzugeben.



DEKORATIONSTIPP: ZIMT UND ESPRESSOBOHNE

Weitere Kaffeeinspirationen und kreative samova Tee-Rezepte finden Sie auf unserem **KAFFEESATZ-BLOG:**



New: SEEBERGER KAKI

SEIT ANFANG JUNI VERSTÄRKT DIE KAKI DIE AUSWAHL VON EXOTISCHEN PRODUKTEN.

Als echter Alleskönner findet die Kaki mit ihrem vanilligen Geschmack und natürlicher Süße Verwendung beim Frühstück, als Topping oder pur als Snack. Wer vom Geschmack der Mango bereits überzeugt ist, sollte die Kaki unbedingt probieren und möglicherweise seinen neuen Lieblingsnack entdecken!

Außerdem ist sie perfekt für alle, die sich den Urlaub in der kalten Jahreszeit nach Hause holen wollen – ohne dafür ins Flugzeug zu steigen. Unsere Kakis nehmen Sie mit auf eine Genussreise nach Aserbaidschan, wo die Kakis zu ihrer vollen Größe und fruchtigem Geschmack heranwachsen.

Vollkommen natürlich und ohne Zuckerzusatz ist sie ein gesunder Snack, der Sie mit in ihr Ursprungsland nimmt.

Mit jedem Öffnen einer Packung entströmt die Sonne und Wärme, in der die Früchte gereift sind – auch an regnerischen und kalten Tagen, versprochen!

Fun Fact:

ABSOLUT GÖTTLICH – NICHT NUR GESCHMACKLICH, SONDERN AUCH WORTWÖRTLICH! DIE KAKI IST DIE FRUCHT DES KAKIBAUMS, DESSEN BOTANISCHER NAME (DIOSPYROS KAKI) SICH ALS „GÖTTERFRUCHT“ ÜBERSETZEN LÄSST UND ZU DEN ÄLTESTEN KULTURPFLANZEN ZÄHLT.

