



Px 120

— Auf der Host in Mailand wurde erstmalig der neue Trommelröster **Px 120** vorgestellt. Was diesen Röster so besonders macht, **lesen Sie auf Seite 10.**

— The new drum roaster **Px 120** was presented for the first time at Host in Milan. **Read more on page 10.**



GASTBEITRAG MARCO LAVAZZA:

DER KAFFEEMARKT IM WANDEL

GUEST COMMENTARY MARCO LAVAZZA:

THE COFFEE MARKET IS CHANGING

— Marco Lavazza über Veränderungen im weltweiten Kaffeemarkt, die Bedeutung von Qualität und Nachhaltigkeit und mit welcher Strategie das Unternehmen auf komplexer werdende Konsumentenansprüche reagiert. **Lesen Sie mehr auf Seite 6.**

— Marco Lavazza on changes on the international coffee market, the importance of quality and sustainability and the company's strategic answer to ever more complex consumer demands. **Read more on page 6.**



LIEBE LESERINNEN UND LESER,
DEAR READERS,

— das Jahr 2019 neigt sich dem Ende entgegen und wir können mit der Entwicklung unseres Unternehmens in den vergangenen Monaten höchst zufrieden sein.

Nachdem wir im Jubiläumsjahr 2018 einen Umsatzsprung auf über 180 Mio Euro realisiert haben, ist es uns auch in diesem Jahr gelungen, die gesteckten Umsatzziele zu erreichen. Von entscheidender Bedeutung ist dabei nach wie vor, dass wir von unseren zahlreichen Kunden als der relevante Ansprechpartner für alle Fragestellungen rund um die Verarbeitung von Kaffee gesehen werden. Wir profitieren natürlich sehr stark davon, dass wir unser fundiertes Wissen gerne und vor allem auf Augenhöhe mit unseren Partnern teilen. Darüber hinaus werden wir für unseren Mut belohnt, dass wir als Innovationstreiber der Branche immer wieder neue und bahnbrechende Lösungen anbieten, die echte Problemlöser für unsere Kunden sind bzw. werden.

Ein sehr guter Gradmesser für unsere Bedeutung im Markt war sicherlich das Branchenhighlight des Jahres, die HOST in Mailand im vergangenen Oktober. Wir haben uns sehr fokussiert und ausschließlich mit Weltpremiere dem internationalen Publikum präsentiert. Unser neuer Röster Px 120 sorgte im wahrsten Sinne des Wortes für Begeisterungstürme. Natürlich haben wir zahlreiche intensive Beratungsgespräche geführt. Darüber hinaus konnten wir aber auch permanent Besucher beobachten, die sich mit unserem Produkthighlight fotografierten. Viele dieser Eindrücke fanden dann auch schnell über die sozialen Netzwerke eine enorme weltweite Verbreitung. Wir freuen uns sehr, dass wir für die neue Vorzeigerösterei von Lavazza die erste Px 120 ausliefern dürfen.

Es hat sich unserer Meinung nach auch schon jetzt ausgezahlt, mit dem Launch unserer Steuerung ganz eigene und neue Wege zu gehen. Sowohl in Bezug auf Optik als auch Usability schaffen wir hiermit gerade eine Lösung, die es so aktuell am Markt kein zweites Mal gibt.

Wir haben uns sehr gefreut, dass die Kollegen von Fabscale die Premiere ihrer neuen Marke auf unserem Stand sehr gut für ein erstes Ausrufezeichen nutzen konnten. Auch hier sind wir sicher, dass wir mit dem Leistungsangebot die Produktivität und die Prozessqualität bei unseren Kunden steigern werden.

Bleibt festzuhalten, dass wir uns selten zuvor auf einer Messe so intensiv und häufig mit unseren Partnern und Kunden über das uns alle verbindende Element – den Kaffee – ausgetauscht haben. Das sind sehr gute Voraussetzungen für das Jahr 2020, kündigt sich doch schon mit der Interpack das nächste Highlight an, für das die Vorbereitungen bereits auf vollen Touren laufen.

Das kommende Jahr wird auch aus einem weiteren Grund ein ganz Besonderes für unser Unternehmen. Nachdem wir in diesem Jahr schon einige Vorarbeiten abgeschlossen und eine Vielzahl an Planungsmeetings absolviert haben, starten wir nun im Frühjahr ganz offiziell mit dem Bau unserer neuen Fertigung. In den nächsten Jahren werden wir mit diesem Projekt die Grundlage für eine erfolgreiche Zukunft unseres Standorts hier in Emmerich und des gesamten Unternehmens schaffen.

Für Ihr Vertrauen, Ihr Engagement und Ihren Einsatz im Jahr 2019 sage ich herzlichen Dank. Feiern Sie gemeinsam mit Ihren Familien ein friedliches Weihnachtsfest und kommen Sie gesund in ein glückliches Jahr 2020.

— As 2019 is drawing to a close, we can look back with some satisfaction on our company's development over the past months.

Following the jump in revenue up to over 180 million euros in 2018, the year of our 150th anniversary, we were able to meet our turnover goals once again in 2019. A key to our continued success is that our numerous customers see us as the go-to-partner for all coffee- and coffee-processing related issues. We obviously benefit strongly from our willingness to meet our partners on equal terms and share with them our profound expertise. We are also being rewarded for the courage with which we continue to drive innovation in our industry and offer new and groundbreaking solutions that help our customers grow their business.

Proof of our leading role in the market for sure was the Host trade show in Milan in October, this year's key industry event. We sharpened our focus and included only world premieres in our presentation for our international audience. Our new Px 120 roaster was met, literally, with rapturous enthusiasm. Not only did we conduct numerous in-depth advisory sessions, we also witnessed a stream of visitors taking selfies with this product highlight. Almost instantly, many of these images were shared globally via social networks. We are proud that the first Px 120 will go to Lavazza's new flagship roasting plant.

We strongly believe that following our very own, innovative approach with the launch of our new control system, is already paying off. With its design and usability, this solution we are creating is unique on the market.

We were also excited to see our colleagues at Fabscale use their brand premiere at our booth as an opportunity to make a first mark. Their service offering is bound to increase our customers' productivity and process quality.

Last, but not least, we were able to connect with partners and customers to a degree we seldom have experienced before and enjoyed countless discussions of our shared passion: coffee. This is an excellent basis for 2020 with its upcoming trade highlight Interpack, preparations for which are already in full swing.

There is yet another way in which the coming year will be special for our organization. After some groundwork and many planning meetings, we will begin construction of our new production facility in spring. We will complete this project over the next few years, laying the foundation for the successful future of our plant here in Emmerich and our entire organization.

Thank you all for your trust, your commitment and your great work in 2019. Enjoy a peaceful holiday season with your loved ones and have a happy and healthy New Year 2020.

Herzlichst/ With best regards



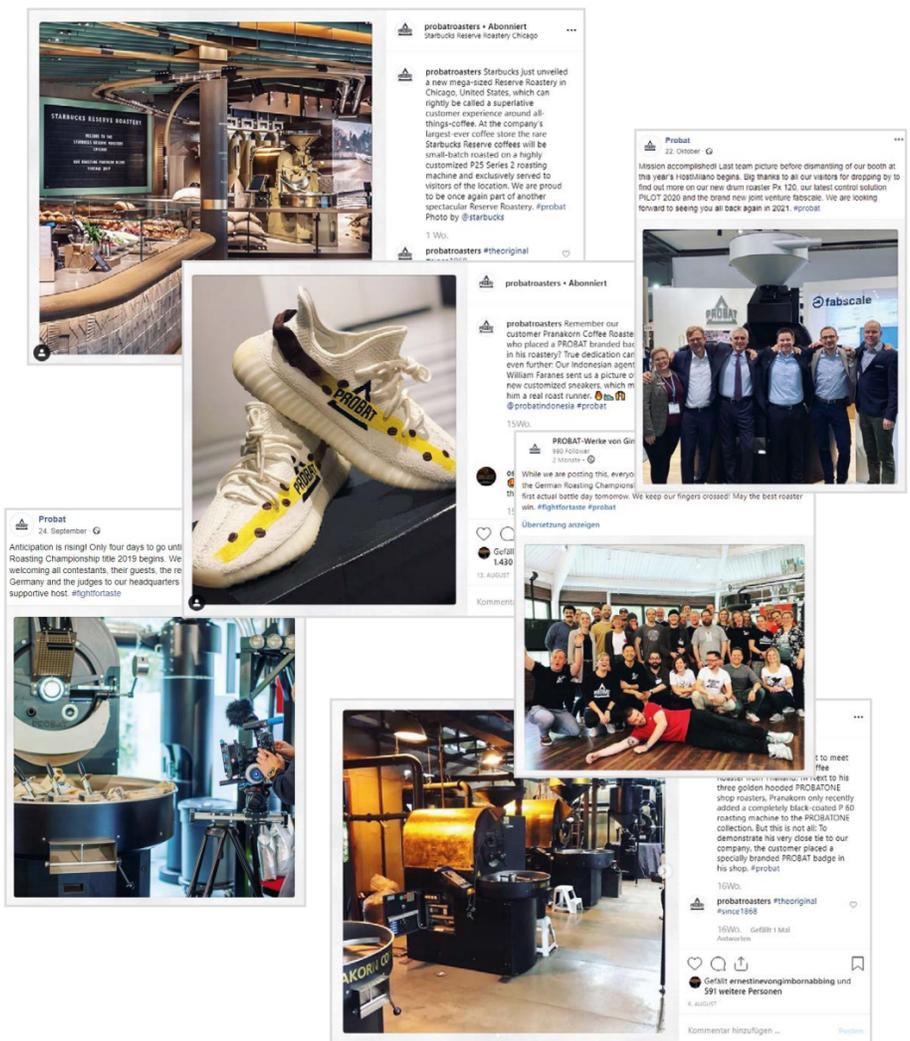
Wim Abbing

SOCIAL NETWORKS



— Wer in unseren **sozialen Netzwerken** unterwegs ist, ist immer perfekt informiert! Egal ob Neuigkeiten aus Emmerich, aus der ganzen PROBAT Welt, aktuelle Erfolgsgeschichten oder kleinere Fundstücke – sollten Sie uns noch nicht folgen, freuen wir uns über einen Blick und ein Like auf **Instagram, Facebook oder LinkedIn**.

— Everyone already following our **social networks** is always perfectly informed! Whether it's news from Emmerich, from all over the PROBAT world, current success stories or smaller finds – if you don't follow us yet, we are looking forward to a glance and a like on **Instagram, Facebook or LinkedIn**.



MESSEN 1. HALBJAHR 2020 EXHIBITIONS FIRST HALF OF 2020

 <p>FHA HORECA Singapur 03. – 06.03.2020</p>	 <p>MICE Melbourne/Australien 04. – 07.05.2020</p>
 <p>COFFEE TEA CACAO RUS. EXPO Moskau/Russland 12. – 14.03.2020</p>	 <p>POP UP ROASTERY Brisbane/Australien 08.05.2020</p>
 <p>HOTELEX Shanghai/China 29.03 – 01.04.2020</p>	 <p>INTERPACK Düsseldorf/Deutschland 07. – 13.05.2020</p>
 <p>SPECIALTY COFFEE EXPO Portland/USA 23. – 26.04.2020</p>	 <p>WORLD OF COFFEE Warschau/Polen 18. – 20.06.2020</p>
 <p>POP UP ROASTERY Melbourne/Australien 03.05.2020</p>	 <p>POP UP ROASTERY Warschau/Polen 18. – 20.06.2020</p>

- 2** EDITORIAL EDITORIAL
- 3** INHALT CONTENT
- 4** MOMENTAUFNAHME SNAPSHOT
- 5** INTERNATIONALE ERFOLGSGESCHICHTEN INTERNATIONAL SUCCESS STORIES
- 6** GASTBEITRAG MARCO LAVAZZA: DER KAFFEEMARKT IM WANDEL GUEST COMMENTARY MARCO LAVAZZA: THE COFFEE MARKET IS CHANGING
- 7** TECHNOLOGIE & TRAINING: DIE HÜTER DES WISSENS UND DES GUTEN GESCHMACKS TECHNOLOGY & TRAINING: KEEPERS OF KNOWLEDGE AND GOOD TASTE
- 8** NEUES JOINT VENTURE: FABSCALE NEW JOINT VENTURE: FABSCALE
- 9** WAS MACHT EIGENTLICH? WHAT ACTUALLY DOES?
- 10** NEUE RÖSTMASCHINE Px 120 NEW ROASTING MACHINE Px 120
- 11** WORLD COFFEE RESEARCH: DIE ZUKUNFT DES KAFFEES WORLD COFFEE RESEARCH: THE FUTURE OF COFFEE
- 12** EINE FRAGE AN ... A QUESTION TO ...

IMPRESSUM IMPRINT

Herausgeber / Editor:
PROBAT-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH,
Reeser Str. 94, 46446 Emmerich am Rhein, Germany

Redaktion, Text und Layout / Editorial staff, text & layout:
Marketing PROBAT, marketing@probat.com,
+49 2822 912-597



Der aktuelle **Deutsche Röstmeister Benjamin Pozsgai** von Benson Coffee verfolgt während des Wettkampfes hochkonzentriert den Röstprozess.

Film zum Event auf unserem YouTube-Kanal

During the competition, the current **German Roasting Champion Benjamin Pozsgai** of Benson Coffee highly concentrates on the roasting process.

Movie about the event on our YouTube channel

1



Größte Kaffee- verarbeitungsanlage in Asien

Biggest coffee processing plant in Asia

— Semarang ist eine alte indonesische Hafenstadt an der Nordküste von Java, der größten Insel des Archipels. Mit ihren mehr als 1 Million Einwohnern ist die Stadt ein Schmelztiegel chinesischer, indisch-arabischer und europäischer Kulturen, der zahlreiche Wirtschaftssektoren bedient. Neu ist jedoch, dass Semarang bald die größte Kaffeeverarbeitungsanlage Asiens beherbergen wird. Was mit einem Referenzbesuch bei Kunden in England und den USA begann, hat sich in den letzten Jahren zu einem der größten Projekte von PROBAT entwickelt. Unser Kunde PT Santos Jaya Abadi (Kapal Api Gruppe), einer der bedeutendsten Akteure in der indonesischen Kaffeekultur, suchte nach einer vollautomatischen Kaffeeproduktionsanlage mit erhöhter Gesamtprozesseffizienz. Überzeugt von dem, was ihm bei seinen Referenzbesuchen gezeigt wurde, entschied sich der Kunde schließlich für drei Jupiter 5000 Tangentialröster, einen Neptune 3000 Trommelröster sowie einen CN 500 Torrefacto-Röster und weitere Anlagentechnik. Wir sind stolz darauf, dass Soedomo Mergonoto, Gründer und CEO von PT Santos Jaya Abadi (Kapal Api Gruppe), erneut mit PROBAT zusammenarbeitet. Fast die gesamte Ausrüstung ist bereits auf dem Weg nach Java und wir können es kaum erwarten, diese wirklich gigantische Anlage tatsächlich in Betrieb zu sehen.

— Semarang is an old Indonesian seaport, located at the north coast of Java, the archipelagic state's biggest island. With its more than 1 million inhabitants, the city is a melting pot of Chinese, Indian Arab, and European cultures with multiple economic sectors being served here. What is new though is that Semarang will soon be home to the biggest coffee processing plant in Asia. What started with a reference visit at customers in England and the USA, eventually has become PROBAT's biggest project in recent years. Our customer PT Santos Jaya Abadi (Kapal Api Group), who is one of the most prominent players in Indonesia's coffee culture, was looking for a fully automated coffee production plant with increased overall process efficiency. Convinced by what he was shown during his reference visits, the customer eventually opted for three Jupiter 5000 tangential roasters, a Neptune 3000 drum roaster as well as a CN 500 torrefacto roaster and further plant technology. We are proud that Soedomo Mergonoto, founder and CEO of PT Santos Jaya Abadi (Kapal Api Group) has decided to team up with PROBAT once again. Almost all of the equipment is already on its way to Java and we can't wait to actually see this truly gigantic plant in operation.

2



Die beste Wahl

The preferred choice

— Chicago, New York, Seattle, Shanghai, Tokio – PROBAT ist für Starbucks eindeutig die bevorzugte Wahl, wenn es darum geht, die passende Röstmaschine für die einzigartigen Reserve-Röstereien zu finden. Das Unternehmen selbst beschreibt jeden dieser Standorte als „eindrucksvolles Kaffeeerlebnis, das das Erbe des Unternehmens würdigt und eine Hommage an das Röst- und Kaffeehandwerk insgesamt ist.“ Fünf von sechs Reserve-Röstereien weltweit sind mit PROBAT-Röstern ausgestattet. Erst kürzlich hat Starbucks in Chicago, USA, einen neuen Mega-Standort vorgestellt, der zu Recht als ein erstklassiges Kundenerlebnis rund um den Kaffee bezeichnet werden kann. Im größten Kaffeehaus des Unternehmens werden dort die seltenen Starbucks Reserve-Kaffees in kleinen Chargen auf einer maßgeschneiderten Röstmaschine der P 25 Serie 2 geröstet. Dieser Trommelröster ist ein ganz besonderes Modell, in dem Hunderte von Stunden technischer Entwicklungsarbeit stecken, um den besonderen architektonischen und gestalterischen Ansprüchen von Starbucks gerecht zu werden. Wir sind stolz darauf, erneut Teil einer weiteren spektakulären Reserve-Rösterei zu sein.

— Chicago, New York, Seattle, Shanghai, Tokyo – PROBAT clearly is the preferred choice for Starbucks when it comes to find the appropriate roasting machine for their unique Reserve Roasteries. The company itself describes each of these locations as an “immersive coffee experience that celebrates the company's heritage and serves as a tribute to the roasting and craft of coffee”. Five out of six Reserve Roasteries worldwide are equipped with PROBAT roasters.

Only recently Starbucks just unveiled a new mega-sized location in Chicago, United States, which can rightly be called a superlative customer experience around all-things-coffee. At the company's largest-ever coffee store the rare Starbucks Reserve coffees will be small-batch roasted on a highly customized P 25 Series 2 roasting machine. This drum roaster is a very special arrangement, resulting from hundreds of hours of engineering design work to meet Starbucks architectural and physical appearance requirements. We are proud to be once again part of another spectacular Reserve Roastery.

3



Eine ganz besondere Partnerschaft

A truly special partnership

— Einer unserer Kunden beschreibt seine Mitarbeiter als ebenso leidenschaftlich für Kaffee wie für die Stadt, in der er geröstet wird: New Orleans, das „Big Easy“ am Mississippi im Bundesstaat Louisiana, ist die Heimat von Folgers Coffee, einem langjährigen Geschäftspartner von PROBAT. Nachdem Folgers nun den Entschluss gefasst hat, zukünftig seine Produktpalette zu erweitern, mussten neue, dem Kundenwunsch entsprechend individualisierte Röstmaschinen konzipiert werden. Die Röster, die schließlich geliefert wurden, sind das Ergebnis einer langjährigen, engen Zusammenarbeit. Denn PROBAT und Folgers haben bereits in den vergangenen Jahren im Rahmen vieler Versuche mehrere kleine Röster gemeinsam erfolgreich umgesetzt. Dank unserer einzigartigen Fähigkeit, auf individuelle Kundenwünsche einzugehen, werden nun vier Jupiter 5000 U11 LT Tangentialröster und zwei Proforte Abluftbehandlungssysteme in einem neuen Gebäude installiert, das um die Anlage herum errichtet wurde. Die Inbetriebnahme des ersten Rösters ist für Anfang 2020 geplant.

— One of our customers describes his employees as being as passionate about coffee as they are about the city in which it is roasted: New Orleans, the “Big Easy”, located on the Mississippi River in the State of Louisiana is home to Folgers Coffee, a longtime business partner of PROBAT. In this case the special task was to provide new roasting machines that are able to produce products that weren't previously possible. The roasters which were eventually delivered, are the result of many years of great collaboration, as PROBAT and Folgers have successfully completed many trials and several smaller roasters together over the past years. Thanks to our unique ability to meet individual customer requirements, four Jupiter 5000 U11 LT tangential roasters and two Proforte exhaust air treatment systems are now being installed in a new building, that was constructed around the equipment. Commissioning of the first roaster is scheduled for early 2020 and we can't wait to see it up and running.



Marco Lavazza, Vice Chairman and Board Member, Luigi Lavazza S.p.A.

MARCO LAVAZZA:

DER KAFFEEMARKT IM WANDEL

Während der letzten Jahre haben sich die Ansprüche von Kaffeeliebhabern weltweit rapide weiterentwickelt. Sie sind sehr viel anspruchsvoller geworden, und neben Aroma und Produktqualität legen Verbraucher auch zunehmend Wert auf ethisch einwandfreies Verhalten. Insbesondere das Thema Nachhaltigkeit ist zu einem zentralen Element der Kaufentscheidung geworden. Die Strategie der Lavazza-Gruppe hat sich in den letzten Jahren maßgeblich an dieser Entwicklung orientiert, und es gibt wohl kaum ein Produkt, das die beiden strategischen Hauptaspekte – Qualität und Nachhaltigkeit – so perfekt vereint wie unsere sortenreinen Kaffees, die alle unter dem ¡Tierra!-Label laufen..

In diesem Label spiegelt sich das besondere Engagement der Lavazza-Stiftung wider, ausschließlich qualitativ hochwertige Kaffees aus Projekten zur Unterstützung der Kaffeebauern in den Erzeugerländern zu beziehen. Das neueste Produkt der ¡Tierra!-Linie heißt ¡Tierra! La Habana, ein exklusiver, zu 100 Prozent kubanischer Arabica mit faszinierendem Geschmack, der die einzigartige Wärme und Atmosphäre Kubas in Haushalte auf der ganzen Welt transportiert. Zumal, neben dem Aroma, auch das unverwechselbare Design der Kollektion die Farben und Symbole Kubas aufgreift. Diese spezielle Lavazza-Mischung erscheint in limitierter Auflage anlässlich des fünfhundertsten Jahrestages der Stadtgründung Havannas. Die ¡Tierra!-Initiative ist Teil eines breit angelegten Lavazza-Projekts in Zusammenarbeit mit lokalen Institutionen zur weltweiten Förderung und Verbreitung hochwertigen und nachhaltigen kubanischen Kaffees.

Auch an den offiziellen Jubiläums-Feierlichkeiten in Havanna ist Lavazza beteiligt. In der stimmungsvollen Casa de la Amistad hat das Unternehmen vorübergehend eines seiner weltweit über 50 Trainingszentren für Espresso-Kultur und -Trends eingerichtet und unterstützt während des Jubiläums von hier aus drei Cafés im Zentrum von Havanna, Café El Escorial, Café America und Café del Oriente. Die ¡Tierra! La Habana Limited Edition und die Präsenz von Lavazza in Havanna sind nur zwei Teilaspekte des Langzeit-Projekts, das 2018 von der Giuseppe-und-Pericle-Lavazza-Foundation in Zusammenarbeit mit der Wohltätigkeitsorganisation Oxfam und den kubanischen Behörden gestartet wurde.

Die dreijährige Initiative zielt darauf ab, den Kaffeeanbau in den Gemeinden im Osten der Karibikinsel nachhaltiger zu gestalten, die Qualität und Produktivität zu steigern, und vor allem die Lebensqualität der Erzeuger – insbesondere der Jugendlichen und Frauen – zu verbessern.

Zusätzlich haben wir im September 2019 in der Lobby unseres Hauptsitzes Nuvola in Turin eine Ausstellung mit Fotografien von Steve McCurry gestartet. Der Künstler hat das Projekt ¡Tierra! von Anfang an begleitet und seine kubanischen Eindrücke bildlich dokumentiert. Für Lavazza ist das gesamte Projekt ein gutes Beispiel dafür, wie umfassend sich unsere Arbeit mittlerweile weltweit verändert hat. Unsere Nachhaltigkeitsbestrebungen entsprechen unserer hohen Produktionsqualität, unterstützen Nachhaltigkeits-Initiativen für Einheimische und werden durch dieses Projekt auf eine kreative Art und Weise kommuniziert. Wir sind davon überzeugt, dass dies der richtige Weg ist, um unsere Kunden zu erreichen.

MARCO LAVAZZA:

THE COFFEE MARKET IS CHANGING

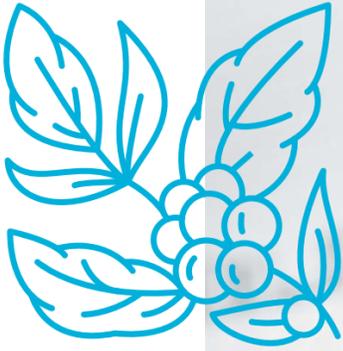
In recent years sensitivity among coffee lovers all over the world has undergone a strong evolution. Consumers' tastes are more refined and their requests are challenging. We are witnessing a change in the habits of an increasingly demanding consumer, this applies not only to the quality of a product in matters of flavors and aromas, but also to the characteristics of the manufacturing company. Sustainability in particular has become a central element in guiding purchasing decisions: more and more people are supporting companies that can demonstrate proven ethical diligence. The strategy of the Lavazza group in the last few years have gone strongly in this direction and there is a kind of product that best represents these two souls, quality and CSR: single origin coffee. We have many different single origin coffees, all under the product line named ¡Tierra!. This line was born as a result of the direct commitment of the Lavazza Foundation combining the high quality of coffee with projects to support coffee farmers in producing countries. Within this ambit the latest arrival is **Tierra! La Habana**.

Tierra! La Habana is an exclusive 100% Cuban Arabica that offers a fascinating new taste journey to experience at home. Not only its aromatic notes recreate a full-on Cuban experience for coffee lovers, but also because of the collection's unmistakable design is inspired by the colours and icons of Cuba. Lavazza realized this special limited-edition blend to celebrate the 500th anniversary of the Foundation of the city of Havana. Its taste and the design of the packaging both conjure up the unique warmth and atmosphere of Cuba. The initiative forms part of a wider-ranging project, organized by the company in partnership with local institutions, which aims to contribute to the creation and promotion of an image of sustainability and high quality for Cuban coffee throughout the world. Lavazza is also contributing to the Havana celebrations. At the evocative Casa de la Amistad, the company has set up a temporary Training Center, part of the brand's extensive international training and coffee culture network. With over 50 sites worldwide for people working in catering and distribution, as well as for all enthusiasts, explaining the art of preparing authentic Italian espresso coffee and the latest trends in recipe development. The project reaches out to three cafes in the center of Havana, Café El Escorial, Café America and Café del Oriente, to promote the culture of coffee during this special anniversary period.

The ¡Tierra! La Habana Limited Edition and Lavazza's presence in Havana are two facets of a long-term project launched in 2018 by the Giuseppe and Pericle Lavazza Foundation in collaboration with charity Oxfam and the Cuban authorities. This three-year empowerment initiative is dedicated to a series of coffee growing communities in the east of the Caribbean island, with a mission to contribute to sustainability and to improve not only coffee quality and productivity, but also the quality of life for growers, young people and women in particular. On top of that, in September 2019 we launched an exhibition of photographs by Steve McCurry, the artist that has been documenting the ¡Tierra! project right from the outset, an exhibition that describes what's happening in Cuba mounted in the lobby of the Nuvola, Lavazza's Headquarters in Turin.

For Lavazza the whole case represents a wide example of how our work is changing in order to be consistent on the international markets. Our effort in sustainability meets the high quality of production, useful sustainable initiatives for locals, and an original way to communicate the pillars of the project. We believe this is the right way to reach our customers.





“All our trainings are tailored to fit the specific customer.”

Die Hüter des Wissens und des guten Geschmacks

Zur Arbeit der Abteilung Technology & Training bei PROBAT zählt neben der Entwicklung neuer Maschinen und Anlagen auch der dazugehörige Wissenstransfer. Konzipiert und durchgeführt werden die Trainings von **Ilvana Bešlagić** und **Marcel Knitter**, **Lebensmittelingenieur**e bei PROBAT. Im SCA Premier Campus bei PROBAT oder vor Ort beim Kunden bieten die Authorized SCA Trainers (ASTs) u.a. Schulungen zu Kaffeegrundlagen, Produktentwicklung, Maschinenbedienung und Rezeptübertragung an.

Viele Kunden entscheiden sich beim Kauf eines neuen PROBAT Rösters für ein Paketangebot, das die Kontinuität in der Produktion sichert: Nach dem Kauf unterstützen Bešlagić und Knitter bei Einrichtung und Rezeptübertragung und schulen die Mitarbeiter des Kunden an den neuen Maschinen. Natürlich können Kunden auch unabhängig vom Kauf eines Rösters Trainings buchen. **„Unsere Schulungen sind immer individuell auf den Kunden abgestimmt“**, erklärt Knitter. „Manchmal kommt es allerdings vor, dass Mitarbeiter aus sehr unterschiedlichen Bereichen mit entsprechend unterschiedlichem Kenntnisstand in den Schulungen sitzen. Da müssen wir sehr flexibel sein und auf die jeweiligen Bedürfnisse des Kunden eingehen.“ Für ihn und Bešlagić ist das jedoch kein großes Problem. „Wir sind total drin in der Materie“, sagt sie. Kein Wunder, haben die beiden doch alle Zertifizierungsstufen der SCA durchlaufen und beraten im Rahmen dieser Tätigkeit bereits seit vielen Jahren die globale Kaffeewirtschaft.

Da die Schulungen häufig beim Kunden stattfinden, sind Knitter und Bešlagić viel auf Reisen. „Man sieht dabei allerdings meistens nur den Flughafen, den Kundenbetrieb und das Hotelzimmer“, so Knitter. Anders ist es, wenn sie Trainings an einem der PROBAT-Produktionsstandorte durchführen. „Die Kollegen in den USA, Indien und Brasilien freuen sich, wenn sie uns auch ihr Land etwas näher bringen können.“

Auch für den Wissenstransfer innerhalb des Unternehmens sind Bešlagić, Knitter und ihre Kollegen verantwortlich. Neue Mitarbeiter, die häufig aus anderen Bereichen als der Kaffeebranche kommen, werden im Kaffee-Grundkurs fit gemacht. Beim „Röstführerschein“ lernen Mitarbeiter die Bedienungsgrundlagen von PROBAT-Röstern. Das von Bešlagić aufgebaute Verkostungspanel lässt sich ebenfalls unter Wissenstransfer verbuchen, ist aber auch eine wichtige Unterstützung für den Bereich Forschung und Entwicklung und ein gern genutzter Service für Kunden. Die Mitglieder des Panels wurden von ihr sorgfältig ausgewählt; dabei war es ihr wichtig, dass ein breites Spektrum an Abteilungen vertreten ist. In einer dreimonatigen Grundausbildung lernen die Verkoster unter anderem ein gemeinsames Vokabular für die verschiedenen Aromen und Nuancen. **„Bis jemand richtig mitarbeiten kann, dauert es etwa sechs bis neun Monate“**, so Bešlagić. Wichtige Eigenschaften für Verkoster sind neben der Geschmacksfähigkeit auch größtmögliche Offenheit und Objektivität. Nur so kann das Panel auch aussagekräftige Verkostungen für Kunden durchführen, die für Märkte mit ganz anderen Trinkgewohnheiten produzieren.

Nicht zuletzt entscheidet das Verkostungspanel mit über den PROBAT-Hauskaffee. Für dessen Produktion sind Bešlagić und Knitter ebenfalls zuständig. „Wir produzieren das ganze Jahr über Hauskaffee für unsere Kollegen in Emmerich und bei Bauermeister in Hamburg“, erklärt Knitter. „Die sind alle mittlerweile so verwöhnt, dass sie sich beschweren, wenn kein Kaffee da ist – aber wir machen das quasi nebenher.“ Das allerdings mit Erfolg, denn der Hauskaffee erfreut sich offensichtlich großer Beliebtheit.



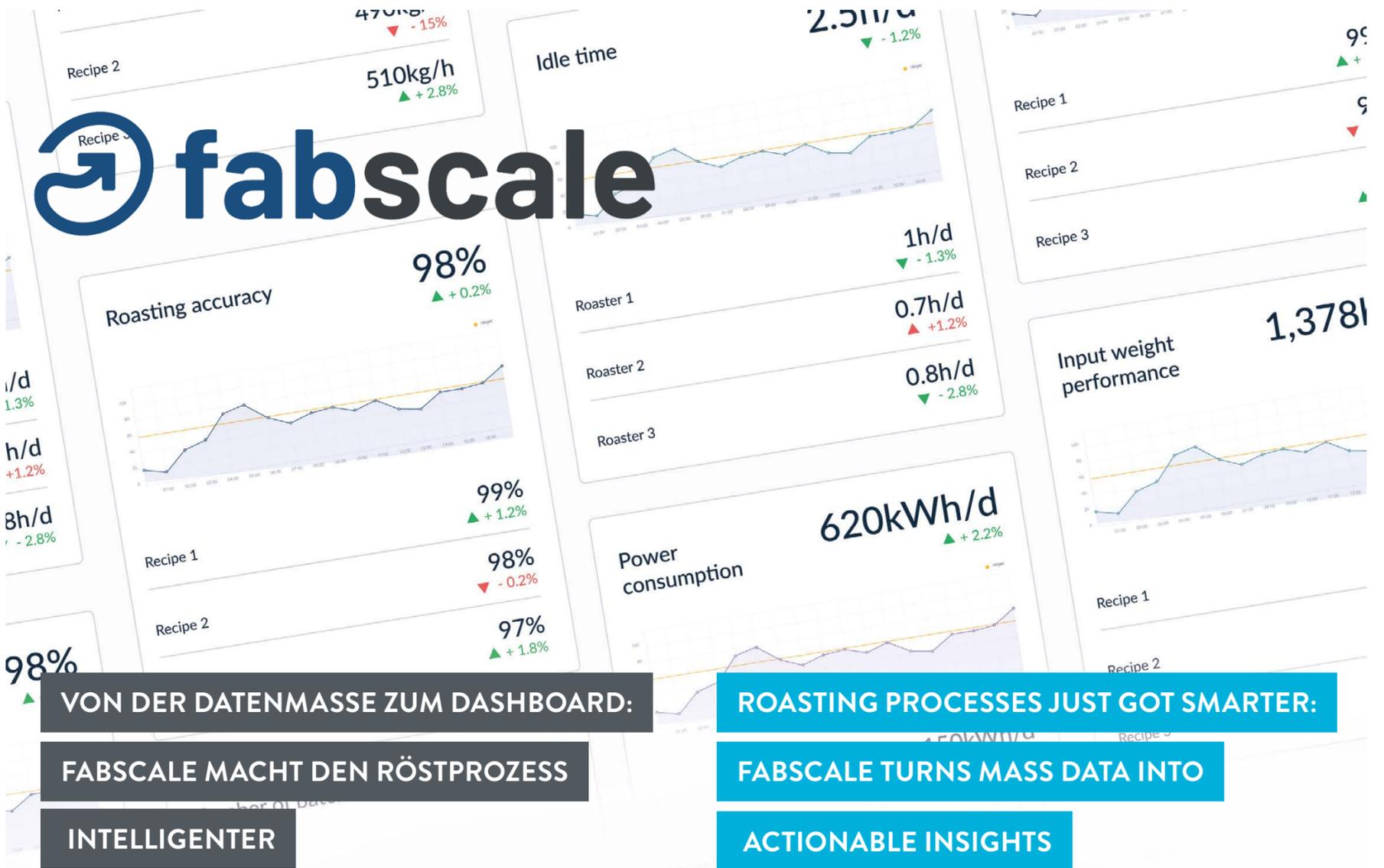
Keepers of Knowledge and Good Taste

In addition to developing new machines and systems, PROBAT's Technology & Training department is responsible for knowledge transfer. **Ilvana Bešlagić** and **Marcel Knitter**, **PROBAT Food Technology Engineers**, design the training concepts and conduct the trainings. As authorized SCA trainers (ASTs), Bešlagić and Knitter offer bespoke courses on topics such as coffee basics, product development, machine operation, and recipe transfer.

To ensure smooth operations and production consistency, many PROBAT customers opt for the installation and training package with their purchase of a new PROBAT roaster. Bešlagić and Knitter support the installation and recipe transfer and introduce the staff to the operation of the roasting machine. Of course, customers can book trainings without purchasing a roaster. **“All our trainings are tailored to fit the specific customer,”** Knitter says. “Sometimes participants’ professional backgrounds and skill levels vary widely so that we have to tweak our course content on the spot.” Not a big problem for Knitter and Bešlagić, who “are completely at home” in their field. This comes as no surprise as the two trainers have completed all SCA certification levels and have many years of training and consulting experience in the global coffee industry.

More often than not, Knitter and Bešlagić travel to customers in order to conduct the trainings on site. “All we usually get to see is the airport, the customer’s plant, and our hotel rooms,” Knitter says. Things are different when they train PROBAT staff at one of the global production sites. “PROBAT colleagues in the USA, India and Brazil are happy to show us around and introduce us to their cultures.” Bešlagić, Knitter and their team are also in charge of knowledge transfer at PROBAT. New staff members, many of whom come from non-coffee backgrounds, learn the ropes in their basic course on coffee, while the “roaster’s license” course teaches colleagues how to operate PROBAT roasters. PROBAT’s tasting panel, initiated by Bešlagić, is also a knowledge transfer method and provides a valuable service to colleagues in R&D as well as customers. In selecting the panel members, Bešlagić tried to include colleagues from numerous different departments. The curriculum of the three-month basic training for new tasters includes a specific vocabulary to describe different flavors and fragrances. **“Before they are fully initiated, new panel members need about six to nine months’ experience as tasters,”** Bešlagić says. Besides sensitive taste buds, the role of taster requires openness and objectivity, qualities that allow them to evaluate coffees for a wide range of markets and taste preferences.

Last, but not least, the tasting panel has a say in PROBAT’s own house coffee. The production of this coffee is another of Bešlagić and Knitter’s responsibilities. “Throughout the year, we produce our house coffee for our colleagues in Emmerich and at Bauermeister in Hamburg,” Knitter says. “We have spoiled them a little – to the point that we get complaints when we run out of coffee. But we basically handle the entire production on the side.” And very successfully, one might add, as the high demand for PROBAT house coffee is proof of its popularity.



**VON DER DATENMASSE ZUM DASHBOARD:
FABSCALE MACHT DEN RÖSTPROZESS
INTELLIGENTER**

**ROASTING PROCESSES JUST GOT SMARTER:
FABSCALE TURNS MASS DATA INTO
ACTIONABLE INSIGHTS**

— Moderne Kaffeeröstanlagen sind mit einer Vielzahl an Sensoren ausgestattet, die ständig die unterschiedlichsten Daten erfassen: von der Qualität der Kaffeebohnen über den kompletten Röstvorgang bis zum Energieverbrauch und Anlagenzustand. Diese Datensätze sind komplex und umfangreich – doch damit daraus Wissen und umsetzbare Erkenntnisse werden, müssen sie analysiert, ausgewertet und so aufbereitet werden, dass sie für diejenigen nutzbar sind, die mit den Röstanlagen arbeiten.

Hier kommt Fabscale ins Spiel. Das Joint Venture von PROBAT und Cropster, einem Anbieter von Software für Spezialitätenkaffeeröster, **macht aus der Unmenge an Daten moderner Kaffeeröstanlagen nutzerfreundliche Dashboards**. Fabscale ist cloudbasiert, sodass Anwender aus den unterschiedlichsten Unternehmensbereichen von überall Zugriff auf Echtzeitdaten zum Röstvorgang haben. Christian von Craushaar, IT-Experte und Geschäftsführer von Fabscale, erklärt, dass dies nur ein Vorteil der Cloud-Lösung ist: **„Daten sind in der Cloud grundsätzlich sicherer, da die Rechenzentren den neusten Standards entsprechen.“** Schließlich bedeutet „in der Cloud“ nichts anderes, als dass Daten an Server in professionell betriebenen Daten- und Rechenzentren übermittelt werden, die besser gegen Brand, Einbruch, unautorisierte Zugriffe und Datenverluste geschützt sind, als es in den meisten nicht-spezialisierten Unternehmen möglich wäre. Trotzdem gehört Vertrauen dazu, die unternehmenseigenen Daten aus der Hand zu geben. Umso mehr freut sich von Craushaar, mit PROBAT und Cropster namhafte Partner zu haben, die das Vertrauen der Branche genießen.

Daneben gibt es weitere Vorteile der Cloud-Lösung. Es braucht viel Rechenleistung, um das riesige Volumen an Daten auszuwerten, die von den vielen Sensoren erfasst werden. Fabscale liefert die fertig aufbereiteten Daten, sodass die einzelne Rösterei keine eigene IT-Abteilung mit Hochleistungsrechner, Datenanalysten und Software-Experten braucht, um aus ihren Daten nutzbringende Erkenntnisse zu ziehen. „Außerdem ist Fabscale skalierbar“, so von Craushaar. „Baut die Rösterei ihre Anlage aus, sodass weitere Maschinen noch mehr Daten liefern, können auch diese in die Auswertungen einbezogen werden. Würde die Rösterei die Datenanalyse inhouse erledigen, müsste sie sich dagegen bei jeder neuen Maschine die Frage stellen, ob das eigene IT-System noch ausreicht, um die zusätzlichen Daten zu verarbeiten.“

Im ersten Schritt integriert Fabscale die Informationen, die von PROBAT-Röstmaschinen geliefert werden, und stellt die Daten in Dashboards zusammen. Der einzelne Nutzer kann auswählen, welche Datensätze für ihn relevant sind und welche nicht. Zukünftig sollen dann auch Röster anderer Hersteller und ganze Anlagen einbezogen werden. Für von Craushaar ist die Kaffeebranche eine sehr traditionsbewusste und gleichzeitig spannende Industrie. **Mit Fabscale macht sie einen wichtigen Schritt in Richtung Industrie 4.0.**



— Modern roasting systems come equipped with multiple sensors that capture a wide range of different data, from pre-roast coffee bean qualities through the complete roasting process to energy consumption and system diagnostics. In short, they collect comprehensive and complex data sets. To deliver actionable insights, these data need to be analyzed, evaluated and presented in a way that makes them useful to those in charge of operating the roasting plant.

This is where Fabscale comes in. The joint venture of PROBAT and Cropster, software developers for specialty coffee roasters, **uses the massive amounts of data from modern roasting plants to create user-friendly dashboards** that help roasters increase product quality as well as plant efficiency and productivity. As a cloud-based software solution, Fabscale allows authorized users from across the roaster's organization to access real-time roasting machine data from anywhere, anytime. Data availability is only one advantage of the cloud solution, as Fabscale's CEO, Christian von Craushaar, explains. **“The cloud provides superior data safety and security as the data centers meet the latest and strictest standards,”** the IT experts says. After all, storing data “in the cloud” means that they are transmitted to data center environments with a level of protection (against fire, theft, unauthorized access, data loss, etc.) that non-specialized organizations would hardly be able to achieve. Still, entrusting your corporate data to an external partner requires trust. “Having partners as well trusted in the industry as PROBAT and Cropster is certainly a plus,” von Craushaar says.

The benefits of the cloud don't stop with security. It takes enormous computing power to evaluate the data mass captured by the many sensors – and Fabscale has this power. They provide roasters with a dashboard that presents the readily processed data in a clear overview. The roaster gets useful and actionable insights without having to set up their own high-performance IT department with data analysts and software experts. “What's more is that Fabscale can be scaled,” von Craushaar says. “When a roaster decides to expand their plant to include more machines that capture even more data, we can just integrate these data into the analysis. If the organization were to do the data analysis inhouse, they'd need to ask themselves with each machine whether their IT system will be able to handle the additional data.”

In the first stage of the Fabscale rollout, the joint venture will integrate data from PROBAT roasting machines into their dashboards. The dashboards are highly customizable, allowing users to select the data sets that are relevant to them. Roasters from other manufacturers as well as entire plants will be integrated in a later step. In von Craushaar's view, the coffee industry is both very traditional and highly fascinating. **With Fabscale, it gets ready to conquer the challenges of industry 4.0.**

„Branchenkenner mit italienischen Wurzeln“
 „Industry expert with Italian roots“



Im Pass steht „Michael“, doch getauft wurde er mit italienischem Vornamen. Michele Riccio, mit deutscher Mutter und italienischem Vater, gelingt der Spagat zwischen zwei Kulturen. Damit ist er für die Führungsrolle bei der italienischen PROBAT Tochter Brugger, die er 2020 übernehmen wird, geradezu prädestiniert. „In Italien muss man italienisch denken können“, weiß Michele Riccio. Selbst die Ökonomen seien kreativ. Kunst, Kultur, Leichtigkeit – auch die Pizza im Stehen werde geradezu festlich zelebriert. Zugleich liebt Michele Riccio die Sachlichkeit und Genauigkeit der Deutschen. Seit März pendelt er zwischen seinem Wohnsitz Basel und dem Arbeitsplatz in Emmerich. Ein Jahr lang bereitet er sich bei PROBAT auf seine neuen Aufgaben bei der PROBAT Tochter Brugger in Piacenza vor. Ergänzend zu seinem Maschinenbaustudium absolvierte Michele Riccio seinen Executive MBA an der Universität St. Gallen. Seine letzte Station vor dem Wechsel zu PROBAT war der Schweizer Verpackungsmaschinenhersteller Rychiger AG. In diesem Unternehmen war er als weltweit agierender Business Development Manager für die Kaffeindustrie tätig. Und wie verbringt Michele Riccio seine Freizeit? „Ich bin begeisterter Mountainbiker und Rennradfahrer“, erklärt er. Bevor er seinen Job in Italien antritt, möchte er unbedingt noch die holländische Seite des Rheins erkunden.

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

Italienisch. Am liebsten schwarz als Ristretto. Den Cappuccino mit fettarmer Milch, damit der Schaum leichter ist.

Though his passport states his name as Michael, his real Christian name is Italian: with a German mother and an Italian father, Michele Riccio masters the balancing act between two cultures. This makes him the perfect fit for the role of managing director at PROBAT's Italian subsidiary Brugger, which he will take over in early 2020. **“In Italy, you need to be able to think like an Italian,”** Michele says. Every Italian is a creative, including economists and business people. And everything is a celebration, from art, culture and dolce vita to something as seemingly profane as eating a street-stall pizza. “Having a shared cultural background gives me a clear advantage on that market.” Michele says. Though he loves Italy, he also cherishes German objectivity and accuracy. Since March, Michele has been commuting between his home in Basel and PROBAT in Emmerich, where he prepares for his executive post at Brugger in Piacenza. After graduating in mechanical engineering he completed the Executive MBA program at the University St. Gallen. Before joining PROBAT he worked at Swiss packaging machine manufacturer Rychiger AG, where he was Business Development Manager in charge of the company's global coffee industry clients. Asked how he likes to spend his free time, Michele declares his passion for mountain biking and cycling – he is set on exploring the Dutch side of the Rhine before he leaves for Italy.

How do you like your coffee?

Italian. I love an espresso ristretto. And I prefer my cappuccino with low-fat milk as it makes for lighter foam.

„Das Dream-Team am Empfang“
 „The dream team at the reception“



Wer in Emmerich zu PROBAT kommt, wird zuallererst von Annika de Man oder Roberta Büns begrüßt. „Wir sehen eigentlich jeden in der Firma mindestens einmal am Tag“, sagt Annika, die sich den Job mit Roberta teilt. So lässt sich die Arbeit für beide gut mit ihrem Familienleben vereinbaren. Und auch für PROBAT ist die Doppelbesetzung ein Glücksgriff: „Wir ergänzen uns perfekt, das macht uns als Team aus“, so Roberta. Das Aufgabengebiet der beiden ist komplex: Neben dem Empfang sind sie auch für die gesamte Reiseorganisation zuständig. „Die größte Herausforderung bei unserem Job ist es, dass immer wieder etwas anderes passiert und alles ständig im Wandel ist“, erklärt Roberta. So stecken sie vielleicht gerade mitten in einer komplexen Reisebuchung, wenn das Telefon klingelt, ein Besucher eintrifft oder eine Sendung ankommt. Dann ändern sich die Reisepläne, und alles muss wieder umdisponiert werden. Souverän schalten die beiden Multitasking-Talente zwischen verschiedensten Aufgaben und vier Sprachen um. „Wir sind vielleicht nur ein kleines Rädchen in der Firma, aber durch unsere Arbeit kommen wir mit allen Bereichen in Kontakt und erhalten viele Einblicke in das, was PROBAT weltweit macht“, so Roberta. Diese Abwechslung und die Freiheit, ihre Arbeit selbstbestimmt zu organisieren, schätzen beide besonders. Ihre eigene Reiseleidenschaft können die beiden zurzeit familienbedingt nicht voll ausleben, doch sie sind sich einig: „In Gedanken jetten wir täglich einmal um die Welt“.

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

Roberta trinkt am liebsten Milchkaffee, Annika liebt richtig guten Cappuccino.

Anyone who arrives at PROBAT in Emmerich is greeted by Annika de Man or Roberta Büns. “We basically see everyone here at least once a day,” says Annika, who shares the job at the reception with Roberta. Working part-time allows both of them enough time to spend with their families. For PROBAT, too, the team is a lucky find. “We complement one another perfectly, that’s what makes us work so well as a team,” says Roberta. Their scope of responsibilities is pretty complex. In addition to the usual receptionist tasks, they are the company’s travel department. **“The biggest challenge in this job is that there are so many things happening simultaneously and everything can change all the time,”** Roberta says. They might just be in a middle of a complex ticket booking process when they have to answer the phone, hand out a visitor pass or sign for a delivery. Plus, travel plans may change at any moment so that everything needs to be rebooked. True multitasking heroes, Annika and Roberta switch effortlessly between tasks and four languages. “We may be just little wheels in the large machine that is PROBAT but we get to meet many people and gain insights into a lot of the company’s global activities,” Roberta explains. It is this wide scope that they appreciate most about their job – and the freedom to organize their work as they see fit. As both have young children, they’re keeping their own travel bug reined in at the moment. But Annika speaks for both of them when she says, “in our minds, we travel around the globe every day.”

How do you like your coffee?

Roberta prefers cafe latte, Annika loves a good cappuccino.



„Die neue Px 120 – schon jetzt ein Klassiker“
 “The new Px 120 – already a classic”



Die Px 120 ist mit der wegweisenden Steuerungslösung PILOT 2020 und einer Teil-Rezirkulation ausgestattet, die bei höchster Betriebssicherheit 30 Prozent weniger Energieverbrauch ermöglicht.

The Px 120 is equipped with the next-generation control solution PILOT 2020 and a partial recirculation system, which allows for 30 percent less energy consumption while meeting highest operational safety standards.

Als wir im Oktober auf der Host in Mailand unseren neuen Trommelröster Px 120 erstmalig der internationalen Kaffeelndustrie vorstellten, konnten wir extrem großes Interesse und durchweg positives Feedback verzeichnen. **Was macht diesen Röster eigentlich so besonders?** Kurz zusammengefasst: Das komplett neue Design, die sehr flexible Chargengröße, das energieeffiziente Röstersystem und die einfache, hochmoderne Bedienbarkeit. Fast 80 Prozent der Maschinenteile wurden **komplett neu designt**. Mit einem **erweiterten Chargengrößenbereich zwischen 60 und 120 kg und Röstzeiten zwischen 6 und 20 min garantiert** die Px 120 mehr Flexibilität bei konstant hohen Kaffeequalitäten. Damit schließt sie eine wichtige Lücke, denn mit einer maximalen Leistung von 480 kg/h eignet sich der Trommelröster perfekt für mittelgroße Kapazitätsanforderungen. Ausgestattet mit einer Teil-Rezirkulation verbraucht das Röstersystem zudem deutlich weniger Energie, denn die Wärmeenergie, die sonst ungenutzt ins Freie entweicht, wird in das System zurückgeführt und wiederverwendet. **Der Energieverbrauch schrumpft** so – im Vergleich zu einem nicht umlaufenden System – um circa 30 Prozent. Ein hocheffizienter Zyklon sorgt außerdem für eine effektive Häutchenabscheidung und eine schnelle und saubere Reinigung. Alle Teile des Trommelrösters Px 120 sind als 3D-Daten verfügbar, zur Erstellung einer virtuellen Gesamtanlage. Mit der webbasierten **neuen Steuerung PILOT Roaster Excellence 2020** können die wichtigsten Parameter jetzt per Touchscreen intuitiv modifiziert werden. Die Darstellung des Betriebszustands erfolgt in Echtzeit. Zudem gewährleistet die flexible Rezeptverwaltung eine sichere und automatische Reproduzierbarkeit gespeicherter Einstellungen.

Alles in Allem: „Eine einzigartige Kombination aus ausgereifter Technologie und klassischem Design. Es ist die perfekte Wahl für Röstereien, die einen flexiblen und prozesskonstanten Trommelröster haben wollen und gleichzeitig ihren Kunden zeigen möchten, was sie machen und wie sie es machen“, fasst Dirk Brinker, Executive Vice President Sales bei PROBAT, treffend zusammen.

When we presented our new drum roaster Px 120 for the first time to the international coffee industry at Host in Milan in October, we achieved extremely high interest and consistently positive feedback. **What makes this roaster so special?** In a nutshell: The completely new design, the very flexible batch size, the energy-efficient roasting system and the simple, state-of-the-art operability. The Px 120 drum roaster is the latest roaster generation of the PROBAT engineering process. Almost 80 % of the machine components are **completely new designed**. With an **extended batch range between 60 and 120 kg and a roasting time of 6 to 20 minutes**, the Px 120 drum roaster guarantees more flexibility at a constantly high coffee quality. Equipped with a partial recirculation system, the roasting machine also consumes approx. 30 percent less energy. With a maximum output of 480 kg/h, the Px 120 drum roaster is perfect for mid-size capacity requirements.

All parts of the drum roaster Px 120 are available as 3D data for the creation of a full virtual plant. With the new, web-based control **PILOT Roaster Excellence 2020**, the most important parameters can now be intuitively modified via touch-screen. The system's operating status is presented in real time. Furthermore the flexible recipe management ensures safe and automatic reproducibility of saved setting.

All in all: “A unique combination of sophisticated technology and classic design. It is the perfect choice for roasteries that want a flexible and consistent drum roaster and, at the same time, show their customers what they do and how they do it,” summarizes Dirk Brinker, Executive Vice President Sales at PROBAT.



— Dr. Jennifer „Vern“ Long ist die neue Geschäftsführerin von World Coffee Research. Im PROBAT MAGAZINE spricht sie über den hohen Stellenwert von Partnerschaften innerhalb der Kaffeewirtschaft.

Im Jahr 2012 gründete die globale Kaffeewirtschaft WCR. Treiber hierfür war die Erkenntnis, dass der Kaffeeanbau bei steigender Nachfrage langfristig nur dann zu einer profitablen und nachhaltigen Existenzgrundlage werden kann, wenn die Innovationskraft innerhalb des Kaffeesektors - unter Beachtung der Regenerationsfähigkeit der natürlichen Ressourcen - zunimmt. Heute betreut WCR Forschungs- und Weiterbildungsaktivitäten in über 27 Nationen weltweit, in einem Netzwerk von über 92 Partnern und 34 Teammitgliedern in zwölf Ländern, mit Niederlassungen in Marseille, Portland, Kigali und Santa Ana, El Salvador.

Partnerschaftliche Zusammenarbeit

„WCR ist noch immer eine recht junge Organisation. Innerhalb der ersten fünf Jahre haben wir uns vorrangig auf die Inbetriebnahme von Testnetzwerken konzentriert. Es gibt zwei große Netzwerke – eines für Sortenversuche an Forschungsstationen in 22 Ländern und eines für Feldversuche, um die Rentabilität verschiedener Sorten und Anbauverfahren zu testen. Das war unglaublich viel Arbeit. Deshalb freuen wir uns sehr, dass wir in diesem und im nächsten Jahr mit der Ernte beginnen können. 2020 werden wir also jede Menge relevante Daten generieren und der Branche berichten können, was wo funktioniert“, erklärt Long. World Coffee Research arbeitet kooperativ. Ein Team von über 20 Agronomen betreut das weltweite landwirtschaftliche Feldversuchsnetz zusammen mit lokalen Partnern. Unsere Agronomen sind ständig vor Ort, überprüfen Pflanzen, besuchen Baumschulen und sammeln Daten. Die wissenschaftliche Leitung hat dabei in erster Linie eine Moderationsfunktion für unsere Forschungspartner auf der ganzen Welt. Neben den Feldversuchen arbeitet WCR an zahlreichen weiteren Projekten, um die Kaffeeforschung voranzubringen und Wissen an die Produzenten weiterzugeben. Im November 2019 wurden beispielsweise kostenlose Handbücher eingeführt, um Baumschul- und Saatgutproduzenten bei der Optimierung ihrer Arbeit zu helfen.

Die Industrie als Partner der globalen Kaffeeforschung

In der Vergangenheit war die Industrie nicht an diesen Bemühungen beteiligt, Nachhaltigkeit in der Kaffeeproduktion zu gewährleisten. „WCR befähigt Unternehmen, an der globalen Kaffeeforschung teilzuhaben. Wir arbeiten eng mit Regierungen, nationalen Kaffeewissenschaftlern, Forschungseinrichtungen, Kaffeewissenschaftlern, NGOs, Agronomie- und Beratungsorganisationen zusammen. Dabei werden Forschungsprogramme entwickelt, die nationale Bemühungen ergänzen und verstärken und es der globalen Kaffeewirtschaft ermöglichen, ihre großen Herausforderungen zu bewältigen“, sagt Long.

Aktuell wird WCR von über 185 Kaffeeunternehmen unterstützt, von winzigen Mikro-Röstern bis hin zu multinationalen Exportunternehmen. Dabei bilden Röster die Mehrheit der Gemeinschaft. Andere verbundene Unternehmen sind Espressohersteller, Getränkeautomatenhersteller und Verpackungsunternehmen: „PROBAT war 2011 WCR-Gründungsmitglied und ist seitdem aktiv. Sowohl PROBAT als auch WCR tragen Innovations- und Forschergeist in ihrer DNA, unsere Werte sind deckungsgleich. PROBAT stellt auf beispielhafte Weise langfristige, vorwettbewerbliche Unterstützung bereit, die unerlässlich ist, um die Branche voranzubringen. Um den Kaffeeanbau zu verändern, brauchen wir eine ehrgeizige, vernetzte, globale Agenda und ein hohes Maß an Kooperation“, beschreibt Long den gemeinsamen Gedanken.

Gemeinsam die Zukunft des Kaffeesektors gestalten

Besonders erwähnenswert ist ein neues Kooperationsprojekt zwischen WCR, der Specialty Coffee Association und dem UC Davis Coffee Center, das den Einfluss verschiedener Umgebungen auf das sensorische Profil unterschiedlicher Sorten untersucht. Schlüsselfigur dieser Studie ist Juliet Han, PROBAT „Roasting Fellow“ im UCD Coffee Center. Juliet hat gerade die ersten Proben aus zwei Ländern erhalten und ihre Aufgabe ist es, diese von der Ankunft bis zur Analyse zu begleiten. „Daten an sich sind weder für die Kaffeebauern, noch für die Industrie besonders hilfreich; wir müssen sie analysieren und die Aussagen herausarbeiten: Was funktioniert, was nicht und wie begegnen wir den großen Herausforderungen der Kaffeewirtschaft am besten“, beschreibt Long. „Das Schöne an Forschung und Entwicklung ist, dass wir damit neues Wissen und neue Wege kreieren: Mit seinen Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten ist PROBAT Treiber für Innovationen, die neue Möglichkeiten schaffen. Das ist es, was WCR und seine zahlreichen Partner für den Kaffeeanbau tun: Gemeinsam gestalten wir die Zukunft des Kaffeesektors“, schließt Long.

— World Coffee Research's new CEO Dr. Jennifer "Vern" Long on the importance of partnership and collaboration and how the organization gets supported by the coffee industry.

WCR was formed by the global coffee industry in 2012, with the recognition that innovation in coffee agriculture is necessary to transform coffee production into a profitable, sustainable livelihood that can meet rising demand while also safeguarding natural resources. Today, WCR has trial sites and research activities taking place in 27 countries, nearly all of them operated collaboratively with a network of over 92 partners. There are 34 team members in 12 countries, with clusters in Marseille, Portland, Kigali, and Santa Ana, El Salvador.

Working through partnership and collaboration

“WCR is still a young organization. During the first five years, we concentrated heavily on getting trial networks up and running. There are two major networks – a network of variety trials located on research stations in 22 countries and a network of trials in farmer fields, testing the profitability of different varieties and agronomy treatments. Together, those trials involve over 50 partners. That was a tremendous amount of work. We are thrilled because those trials are starting to produce harvests this year and next. It means that 2020 is the year we will begin to have a lot of relevant data to report to the industry about what is working where,” explains Long. World Coffee Research works through partnership and collaboration. There is a team of over 20 agronomists worldwide who oversee the farmer field trial network, and who work with local partners—they are in the field constantly, checking on plants, visiting nurseries, collecting data. The scientific leadership act primarily as facilitators, working with all research partners around the world to keep WCR's programs on track. But it's not only the field trials that keep WCR busy. There is a lot of other work to advance coffee science and bring knowledge to producers. For example, the coffee sector lacks competent systems to deliver healthy plants to farmers. In November 2019, WCR launched free manuals for nursery and seed producers to improve their operations.

Enabling industry to be a partner in setting the agenda for global coffee research

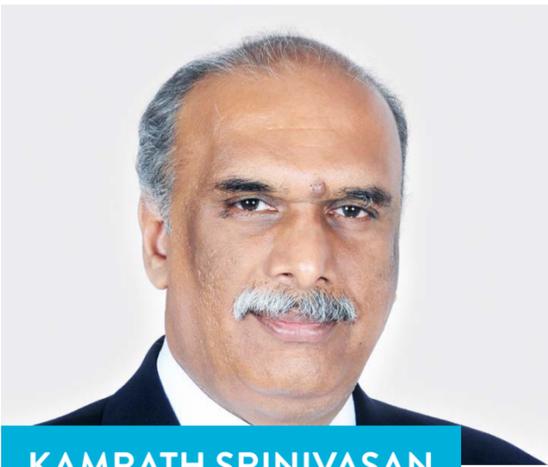
Historically, industry has not been part of these efforts to ensure sustainability of coffee production. “WCR enables the industry to be a partner in setting the agenda for global coffee research. We then work closely with governments, national coffee institutes, university researchers, coffee scientists, NGOs, agronomy and extension organizations to design and implement research programs that complement and strengthen national efforts, and enable the global community to address the biggest challenges facing coffee,” Long says. WCR is supported by over 185 coffee companies, which range from tiny micro-roasters to multinational exporting companies, and everything in between. Roasters make up the majority of the membership. Other allied companies include espresso manufacturers, beverage dispensing equipment manufacturers, and packaging companies. “PROBAT was a genesis donor of WCR in 2011 and now contributes annually. We both have innovation and research woven into our DNA—our values align perfectly. PROBAT is a leader in providing the kind of pre-competitive, long-term support essential for delivering the impact the industry both needs and expects. We can't transform coffee agriculture one small project at a time—it takes an ambitious, interconnected, global agenda, and lots of partnership,” says Long.

Creating the future of coffee together

Of special note is a new project in collaboration between WCR, the Specialty Coffee Association, and the UC Davis Coffee Center to study the impact of different environments on the sensory profile of different varieties. A key player in that study is the PROBAT Roasting Fellow at the UCD Coffee Center, Juliet Han. Juliet has just received the first samples from two countries and her job is to care for each one, shepherding it from arrival all the way through multiple analyses that are conducted on it.

“Data by itself isn't especially helpful for farmers or industry; we must analyze it and look for the meaningful stories it tells us about what is working and what is not – and what the opportunities are to address coffee's great challenges,” says Long.

The beautiful thing about research and development is that it's all about creating new knowledge and new opportunities. “PROBAT has continued to innovate and create new possibilities through the R&D process. That's what WCR and its many partners do for coffee agriculture. Together, we are creating the future of coffee,” Long concludes.



KAMRATH SRINIVASAN

— Was war aus Ihrer Sicht in diesem Jahr am wichtigsten und worauf freuen Sie sich in 2020? 2019 war für PROBAT Kaapi ein sehr erfolgreiches Jahr, sowohl für die Laden- als auch für die Industrieröster. So haben wir unsere erste P 12 überhaupt erfolgreich nach Buthan ausgeliefert und gehen von einem weiteren Verkauf nach Nepal aus. Es ist sehr offensichtlich, dass sich der Markt für kleinere Röster in Indien weiterentwickelt, denn überall in unserem Land sind viele neue Cafés entstanden. Und wir sind stolz darauf, Teil vieler dieser neuen Projekte zu sein. Was die Industrieröster betrifft, so werden wir sehr wahrscheinlich den ersten Jupiter SY überhaupt in Indien an eine bekannte Filterkaffeemarke verkaufen. In einem Gemeinschaftsprojekt mit PROBAT USA sind wir zudem dabei, ein Projekt für Tata Starbucks durchzuführen. Nicht zuletzt haben wir auch viel Zeit, Geld und Mühe in die Schulung unserer Mitarbeiter im Bereich Service und Qualität investiert. Wir gehen davon aus, dass sich dieser positive Markttrend auch im Jahr 2020 weiter fortsetzen wird. Deshalb steht für uns im Laufe des nächsten Jahres auch eine räumliche Vergrößerung auf dem Plan. Zudem werden wir unsere Exportaktivitäten auf Sri Lanka und Bangladesch ausweiten. Im Rahmen unserer Gesamtstrategie für 2020 streben wir neben der Entwicklung einer globalen Serviceplattform in Zusammenarbeit mit den PROBAT-Werken eine Senkung der Gesamtprojektkosten für unsere Kunden an. Das tun wir, indem wir damit beginnen, weiteres technisches Equipment selbst zu entwickeln und herzustellen.

— From your point of view, what was most important this year and what are you looking forward to in 2020?

2019 proved to be a very successful year for PROBAT Kaapi, both for the shop roaster and the industrial roaster business. We successfully installed our first P 12 roaster ever in Bhutan and are also expecting to sell another one to Nepal as well. It is very evident that the market for smaller roasters is developing in India, since we see new cafés coming up all over the country. And we are proud to be part of many of these new ventures. As for the industrial roasters, we will very likely sell the first Jupiter SY ever in India to a well-known filter coffee brand. In a joint project with PROBAT USA we are about to accomplish a project for Tata Starbucks. Last but not least we also spent a lot of time, money and effort to train our human resources in terms of service and quality.

We are anticipating this positive market trend to continue in 2020, therefore we consider moving to a bigger space sometime within the course of next year. Furthermore we are planning to expand our export activity to Sri Lanka and Bangladesh. Regarding our overall strategy for 2020, next to developing a global service platform in conjunction with PROBAT-Werke, we are aiming at decreasing the overall project costs for our customers by starting to develop and manufacture more of the peripheral technical equipment ourselves.



DIRK BRINKER
UND INGO BINZEN

— 2019 war ein spannendes und erfolgreiches Jahr.

Unser Team hat gemeinsam die Verkaufsprognose nahezu punktgenau erfüllt. So werden wir voraussichtlich für das Geschäftsjahr 2019 am Standort Emmerich einen neuen Umsatzrekord aufstellen. Dabei spiegeln Aufträge und Messeliste unsere Präsenz auf allen Kontinenten wider. Wichtige Messen wie z.B. die HOST in Mailand, die SCA in Boston oder die WoC in Berlin haben uns gezeigt, dass wir Markttrends richtig eingeschätzt haben und dadurch wichtige neue Kunden gewinnen konnten. Die dabei entwickelten Lösungen werden v.a. im Bereich Energieeffizienz und Emissionsminderung als Blaupause für zukünftige Projekte dienen. So stimmt uns auch die Aussicht auf 2020 optimistisch. Neueinsteiger in das Kaffeegeschäft weltweit und insbesondere das Wachstum in China bieten sehr große Chancen für uns und wir haben auch bereits den Zuschlag für viele Projekte für das kommende Jahr und darüber hinaus erhalten. Es ist unser erklärtes Ziel für 2020, unseren Marktanteil zu halten, die neuen Produkte, insbesondere die Ladenröster-Serie P/3, die Px 120 sowie die Steuerungslösung PILOT 2020 zu etablieren und den weltweiten Verkauf von Produkten unserer internationalen Tochterunternehmen effizient und erfolgreich zu organisieren. Wir bedanken uns bei allen Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen und bei unserem Vertriebsteam für den Einsatz im vergangenen Jahr.

— Overall 2019 was an exciting and successful year!

Our team jointly met the sales forecast almost exactly so that we expect to set a new sales record at our Emmerich site for the fiscal year 2019. Orders and trade fair lists reflect our worldwide presence, and important trade fairs – such as the HOST in Milan, the SCA in Boston or the WoC in Berlin – have shown us that we have assessed market trends correctly, which has helped us win important new customers. We developed new solutions that will serve as a blueprint for future projects, especially in the field of energy efficiency and emission reduction. The outlook for 2020 is optimistic, with new markets – China, in particular – offering great opportunities for us, and our order books are already filling up for the new year and beyond. It is our declared goal for 2020 to maintain our market share, to establish our new products, like the shop roaster series P/3, the Px 120 and the control solution PILOT 2020, and to organize the worldwide sales of products of our international subsidiaries efficiently and successfully. We would like to thank all our customers for their trust in 2019, and our sales team for their huge commitment.



JOHN FORTIN

— 2019 war insgesamt ein spannendes und produktives Jahr, in dem wir das strategische Wachstum von PROBAT USA an vielen Stellen entscheidend vorantreiben konnten. Dazu gehören bedeutende Erfolge in der Entwicklung neuer Produkte, die Unterstützung anspruchsvoller Projekte mit Schlüsselkunden und der weitere Ausbau unseres Dienstleistungsangebots in Nordamerika. Im April haben wir die Entwicklung des neuen Rösters Burns B270R abgeschlossen, den wir stolz auf der SCA in Boston präsentieren konnten. Auch für Starbucks haben wir 2019 zwei bedeutende Erfolge erzielt, zum einen mit der erfolgreichen Installation und Inbetriebnahme von sechs EN2000 Röstern und Förderanlagen für die große Fabrikweiterung in der Rösterei Augusta. Zum anderen bauten, lieferten und installierten wir eine maßgeschneiderte P25/2 für die größte Starbucks Reserve Roastery, die Mitte November in Chicago eröffnet wurde. Dank des kontinuierlichen Auf- und Ausbaus der nordamerikanischen Serviceorganisation haben wir an Dynamik gewonnen und unser Serviceangebot für "Turnkey-Installationen" in den USA erfolgreich weiterentwickelt. PROBAT USA ist bereit für ein weiteres spannendes Jahr 2020. Zunächst werden wir uns auf die Entwicklung des internationalen Verkaufsprozesses für die Produktlinie Burns konzentrieren, indem wir das Markenimage weiter aufbauen und Burns Röster in wichtige internationale Zielregionen verkaufen. Darüber hinaus setzen wir auf signifikante Umsätze mit neuen Produkten, wie der Px 120, der B270R und der P 60, die im nächsten Jahr in Nordamerika eingeführt werden. Und im Mai ziehen wir endlich in unsere neue erweiterte Produktionsstätte in Lincolnshire, IL.

— Overall 2019 was an exciting and productive year driving the strategic growth platform for PROBAT USA, with significant accomplishments in new product development, in support of challenging projects with key customers, and with the continued expansion of our service offering in North America. In April, we completed the development of the new Burns B270R roaster that we displayed proudly at the SCA show in Boston. Meanwhile, the first production B270R roaster is successfully roasting coffee at Black Rifle Coffee. We also achieved two significant accomplishments for Starbucks in 2019, first with the successful installation and commissioning of six EN2000 roasters and material handling equipment for the large factory expansion at their Augusta roasting plant. Secondly, PROBAT USA built, shipped and installed the customized P25/2 for their largest Starbucks Reserve Roastery that opened in Chicago in mid-November. We also gained momentum with the ongoing development and expansion of the North American service organization and we successfully refined our turnkey installation service offering for new PROBAT and Burns roasters with several customers throughout the US. PROBAT USA is preparing for another exciting year in 2020 with new initiatives planned for both, the PROBAT and Burns product lines. We will focus on developing the international sales process for the Burns product line, by building the Burns brand image and sell the Burns roasters into key targeted international regions. Furthermore, PROBAT USA is planning on significant revenue from new products that will be introduced in North America with the new Px 120, the B270R and then the P 60 roasters. Finally, in May, we will move into our new expanded facility in Lincolnshire, IL.