

# PROBAT

## MAGAZINE

NR. 2/2023

# EIN HAUCH VON GESCHICHTE A TASTE OF HISTORY

— Todd Millar röstet auf seinem PROBAT-Röster aus dem 19. Jahrhundert immer noch Kaffee in großen Mengen. Wo er seinen Traumröster gefunden hat und über viele weitere spannende Themen berichten wir in dieser Ausgabe des PROBAT Magazine.

— Todd Millar still roasts coffee in large quantities on his 19th century PROBAT roaster. In this issue of PROBAT Magazine, we report on where he found his dream roaster and many other exciting topics.



# EDITORIAL

Wieder einmal neigt sich ein spannendes Jahr dem Ende entgegen. Das erste Mal nach der Covid-Pandemie konnten wir uns wieder auf den großen Branchennessen mit unseren zahlreichen Innovationen präsentieren. Es freut uns sehr, dass viele Kunden diese Plattformen für einen intensiven Austausch mit uns genutzt haben. Neben der interpack in Düsseldorf und der Host in Mailand ist hier insbesondere auch die Hotelex in Shanghai zu nennen. Es zeigt sich an unserem diesjährigen Auftragseingang, dass sich China weiterhin zu einem sehr interessanten Markt entwickelt und wir hier für die Zukunft noch viel Potenzial für unsere Marke sehen. Aus diesem Grund werden wir gemeinsam mit unseren Partnern vor Ort unsere Marktbearbeitung in den nächsten Jahren weiter intensivieren.

In diesem Zusammenhang ist auch der geplante Ausbau unseres Standorts in Indien für den asiatischen Markt richtungsweisend. Zukünftig werden wir hier eine Produktlinie fertigen, die unter Preis-Leistungs-Gesichtspunkten ihresgleichen suchen wird. Ab Januar 2024 werden wir die ersten Schritte zum Bau dieser neuen Produktion in die Wege leiten.

In Europa freuen wir uns insbesondere über den Auftrag für ein sehr spannendes Greenfield-Projekt, bei dem wir erstmalig in der Branche einen industriellen Röster liefern werden, der ausschließlich mit Strom betrieben wird. PROBAT nimmt auch beim verantwortungsvollen Umgang mit endlichen Ressourcen und der maximalen Reduzierung schädlicher Emissionen eine Vorreiterrolle ein. Dieses Projekt ist ein eindrucksvolles Zeugnis unserer Leistungsfähigkeit und Innovationskraft in diesem Bereich.

Mit Stolz haben wir in diesem Zusammenhang im Juni im Rahmen der World of Coffee in Athen von der SCA den Best New Product Award 2023 für unseren Wasserstoffröster P05 überreicht bekommen. Damit werden unsere Bemühungen für einen nachhaltigeren Kaffeesektor ausgezeichnet.

Auch in unserem anderen Unternehmenszweig, der HDM-Gruppe, sehen wir eine außerordentlich positive Entwicklung. Zehn Jahre nach der Zusammenführung unter einem Markendach realisieren wir hier eine Vielzahl von Projekten für die Kakao- und Schokoladenindustrie und bauen damit unsere Stellung im Markt weiter aus.

Insgesamt haben wir dieses Jahr auch dafür genutzt, unsere weltweiten Standorte weiter zukunftsfest auszubauen. Dies betrifft nicht nur die Ausstattung der Produktion mit modernsten Maschinen, sondern beispielsweise auch den systematischen Ausbau von Photovoltaikanlagen.

Bei aller Veränderung sind es nach wie vor ebenso Konstanten, die für die richtige Balance auch bei PROBAT sorgen. Vor einigen Wochen konnten wir zwei Kollegen für Ihre 50-jährige Betriebszugehörigkeit ehren und damit ein Zeichen für die Attraktivität als Arbeitgeber setzen. Es freut mich persönlich sehr, dass wir nach wie vor gemeinsam solche Geschichten bei PROBAT schreiben.

Jetzt wünsche ich Ihnen und Ihren Familien besinnliche Feiertage und ein frohes Weihnachtsfest. Kommen Sie gut und vor allem gesund in ein neues Jahr 2024.

Herzlichst

Once again, an exciting year is drawing to a close. For the first time since the Covid pandemic, we were once again able to present our numerous innovations at the major industry trade fairs. We are incredibly pleased that many customers used these platforms for an intensive exchange with us. In addition to interpack in Düsseldorf and Host in Milan, Hotelex in Shanghai deserves a special mention here. Our order intake this year shows that China is continuing to develop into a very interesting market and that we still see a lot of potential for our brand here in the future. For this reason, we will be working with our local partners to further intensify our market cultivation in the coming years.

In this context, the planned expansion of our site in India also points the way forward for the Asian market. In future, we will manufacture a product line here that will be unparalleled in terms of value for money. We will be taking the first steps towards building this new production facility from January 2024.

In Europe, we are particularly pleased about the order for an extremely exciting greenfield project, in which we will supply an industrial roaster that runs exclusively on electricity for the first time in the industry. PROBAT is also playing a pioneering role in the responsible use of finite resources and the maximum reduction of harmful emissions. This project is an impressive testimony to our efficiency and innovative strength in this area.

In this context, we were proud to receive the Best New Product Award 2023 from the SCA for our P05 hydrogen roaster at World of Coffee in Athens in June. This recognizes our efforts towards a more sustainable coffee sector.

We are also seeing extremely positive development in our other division, the HDM Group. Ten years after merging under one brand umbrella, we are implementing a large number of projects for the cocoa and chocolate industry and thus further expanding our position in the market. Overall, we have also used this year to make our global locations even more future-proof. This relates not only to equipping production with state-of-the-art machinery, but also to the systematic expansion of photovoltaic systems, for example.

Despite all the change, there are still constants that ensure the right balance at PROBAT. A few weeks ago, we were able to honor two colleagues for their 50 years of service and thus set an example of our attractiveness as an employer. I am personally very pleased that we are still writing such stories together at PROBAT.

I would now like to wish you and your families a peaceful holiday season and a Merry Christmas. Have a good and healthy start to the new year 2024.

Sincerely



Wim Abbing



# INHALT CONTENT

EVENTS 2024 – ERSTES HALBJAHR   FIRST HALF	4
MOMENTAUFNAHME   SNAPSHOT	5
HOST MILANO 2023	6
SMARTE QUALITÄTSKONTROLLE   SMART QUALITY CONTROL	10
SICHERER TRANSPORT VON ROH-UND RÖSTKAFFEE   SAFE TRANSPORT OF GREEN AND ROAST COFFEE	12
HDM JUBILÄUM   HDM ANNIVERSARY	14
PROBAT AROUND THE WORLD	16
KUNDENPROJEKT: PULL CAFFÉ   CUSTOMER PROJECT: PULL CAFFÉ	18
WCC 2023	20
GASTBEITRAG: SIMO KRISTIDHI   GUEST COMMENTARY: SIMO KRISTIDHI	21
TEMPERATUREN IM GRIFF   TEMPERATURES UNDER CONTROL	24
GASTBEITRAG: RONEN KAUFMAN   GUEST COMMENTARY: RONAN KAUFMAN	26
WAS MACHT EIGENTLICH...?   WHAT ACTUALLY DOES...?	28
KUNDENPROJEKT: KUNSHAN   CUSTOMER PROJECT: KUNSHAN	30
KUNDENPROJEKT: ALAMJAAD   CUSTOMER PROJECT: ALAMJAAD	32
INNOVATIONSVORSPRUNG SICHERN   SECURING THE INNOVATIVE EDGE	33
KUNDENPROJEKT: CAFÉ CABRALES   CUSTOMER PROJECT: CAFÉ CABRALES	36
GASTBEITRAG: BUENCAFÉ   GUEST COMMENTARY: BUENCAFÉ	38





- Mehr als nur Kaffee: Die PROBAT „Omniröster“
- Inbetriebnahme eines Rösters vor Ort bei einem Kunden
- Geruchsfilter für Spezialitätenröster
- Wasserstoff: Chancen und Praktikabilität

Dies sind nur einige der Themen, mit denen sich die PROBAT-Experten im Rahmen des digitalen Erfolgs-Formats The POP UP Series im nächsten Jahr beschäftigen werden. Weitere Infos und Termine in Kürze

- [More than just Coffee: The PROBAT „Omniroaster“](#)
- [Commissioning a Roaster on site at a Customer's Premises](#)
- [Odor Filters for Specialty Roasters](#)
- [Hydrogen: Opportunities and Practicality](#)

These are just some of the topics that the PROBAT experts will be addressing next year as part of the successful digital format The POP UP Series. Further information and dates will be available soon

- P60 oder G60: Ein Vergleich
- Reflex Control: Vorteile und Funktionalität
- Planung und Konstruktion von Anlagen
- Wirtschaftlichkeit unterschiedlicher Abluftreinigungstechnologien

Im Rahmen von The HEAT Series, dem maßgeschneiderten Content-Format für das industrielle Röstsegment, werden die PROBAT-Experten im nächsten Jahr Einblicke in die neuesten Entwicklungen des Unternehmens geben, innovative Lösungen vorstellen, aber auch die Wirtschaftlichkeit verschiedener Technologien näher beleuchten. Weitere Informationen und Termine finden Sie in Kürze

- [P60 or G60: A Comparison](#)
- [Reflex Control: Benefits and Functionality](#)
- [Plant Design and Engineering](#)
- [Economic efficiency of different exhaust air purification technologies](#)

As part of The HEAT Series, the customized content format targeting the industrial roasting segment, next year the PROBAT experts will give insights into the company's latest developments, present innovative solutions, but also take a closer look at economic viability of different technologies. Further information and dates will be available shortly



**Melden Sie sich zu unserem Newsletter an, um auf dem Laufenden zu bleiben.  
Keep a finger on the pulse: register for the PROBAT newsletter.**

# MOMENTAUFNAHME | SNAPSHOT



— **MENSCHEN BEI PROBAT** – Wer sind die Menschen hinter PROBAT? Was ist ihre Rolle im Unternehmen? Was bedeutet es für sie, bei PROBAT zu arbeiten? Wir haben Mitarbeitende gebeten, uns ein wenig mehr über sich selbst und ihre Beziehung zu PROBAT zu erzählen, um potenziellen Bewerbern und allen anderen einen Einblick in das Unternehmen zu geben. Alle Videos finden Sie

— **PEOPLE AT PROBAT** – Who are the people behind PROBAT? What is their role in the company? What does it mean to them to work at PROBAT? We asked colleagues to tell us a little more about themselves and their relationship with PROBAT to give potential applicants and everyone else an insight into the company. You can find all the videos

# HOST MILANO

## INTELLIGENTE LÖSUNGEN FÜR EINEN NACHHALTIGEN KAFFEESEKTOR

— Innovation erlebbar machen: Vom 13.-17. Oktober stand die Messepräsenz von PROBAT auf der HOST Milano ganz im Zeichen intelligenter digitaler Anwendungen und nachhaltiger Rösttechnologien. Neben der wegweisenden PILOT 2020 Steuerungssoftware und der smarten Sensorik, der P05e und der wasserstoffbetriebenen UG22, zeigte der Röstmaschinenhersteller auch erstmalig seine neue Trommelrösterserie – repräsentiert durch die NEPTUNE 1000. Wir haben Head Trainer PROBAT Specialty Roaster Daniela Nowitzki auf einem Rundgang über den Messestand begleitet.

## INTELLIGENT SOLUTIONS FOR A SUSTAINABLE COFFEE SECTOR

— Bringing innovation to life: From October 13-17, PROBAT's trade show presence at HOST Milano was all about smart digital applications and sustainable roasting technologies. In addition to the groundbreaking PILOT 2020 control software and smart sensor technology, the P05e and the hydrogen-powered UG22, the roasting machine manufacturer also showed its new drum roaster series for the first time - represented by the NEPTUNE 1000. We accompanied Head Trainer PROBAT Specialty Roaster Daniela Nowitzki on a tour of the booth.



PROBAT CEO **Wim Abbing** hatte ganz besonders hohe Erwartungen an die diesjährige Messeteilnahme: „Verbrauchtrends sind schnelllebig und derjenige hat die Nase vorn, der sich mit innovativen Ansätzen auseinandersetzt. Anspruchsvollste Kundenanforderungen sind unser Kerngeschäft. Die HOST ist genau die richtige Plattform zur Präsentation unserer intelligenten Lösungen für einen nachhaltigen Kaffeesektor.“

PROBAT CEO **Wim Abbing** had particularly high expectations for this year's trade SHOW participation: "Consumer trends are fast-moving and those who come up with innovative approaches are ahead. Demanding customer requirements are our core business. HOST is just the right platform to showcase our smart solutions for a sustainable coffee sector."



Head of Sales IT & Automation **Sebastian Kersten** demonstrierte anschaulich, wie sich die Parameter des Röstprozesses über den modernen, intuitiven Touchscreen der Steuerungsapplikation PILOT 2020 einfach verändern lassen. Die Software ist eine webbasierte Anwendung mit einer offenen Systemarchitektur. Diese ermöglicht die Interoperabilität zwischen Hardware-Geräten, ERP- und Automatisierungssoftware sowie eine sichere Datenkommunikation zwischen nahezu allen Systemen.

Head of Sales IT & Automation **Sebastian Kersten** vividly demonstrated how roasting process parameters can be easily changed via the state-of-the-art, intuitive touch screen of the PILOT 2020 control software. The application is web-based with an open system architecture. This enables interoperability between hardware devices, ERP and automation software as well as secure data communication between almost all systems.

# 2023



„Die perfekte Kombination aus Flexibilität und Prozesssicherheit, gekleidet in ein innovatives Hygiene-Design“, so brachte Sales Director **Ingo Binzen** die Vorzüge des neuen Trommelrösters NEPTUNE 1000 auf den Punkt. Mit der Einführung dieses neuen Rösters hat PROBAT die traditionelle Trommelröstung auf die nächste Stufe gehoben. Mit einem erweiterten Röstzeitbereich von 6 bis 20 Minuten und einer Chargenkapazität von 110 bis 220 kg bietet die NEPTUNE 1000 maximale Flexibilität bei der Erstellung von Rezepten für jedes Aromaprofil - von leicht bis intensiv. Außerdem bieten die reinigungsfreundlich konstruierten Bauteile einfache Zugangs- und Wartungsmöglichkeiten, wodurch Stillstandszeiten auf ein Minimum reduziert werden.

“The perfect combination of flexibility and process reliability, dressed in an innovative hygienic design,” is how Sales Director **Ingo Binzen** summed up the benefits of the new NEPTUNE 1000 drum roaster. With the introduction of this new roaster, PROBAT has taken traditional drum roasting to the next tier. With an extended roasting time range of 6 to 20 minutes and a batch capacity of 110 to 220 kg, the NEPTUNE 1000 offers maximum flexibility in creating recipes for any flavor profile – from light to intense. In addition, the cleaning-friendly designed components provide easy access and maintenance, reducing downtime to a minimum.





PROBAT-Röster und -Anlagen sind mit einer Vielzahl von intelligenten Sensoren ausgestattet, die Prozessdaten erfassen, sammeln und verarbeiten. „In Kombination mit unserer Steuerung haben einige von ihnen die Fähigkeit, selbst zu lernen und Prozesse entsprechend anzupassen, wie beispielsweise der modulierende Schieber“, erklärte CSO **Scott Stouffer** einen der zahlreichen gezeigten Sensoren. „Der ist nämlich stufenlos einstellbar, im Vergleich zu den bisher eingesetzten zweistufigen Schiebern. Dadurch kann Roh- und Röstkaffee viel schneller und präziser dosiert werden“, fuhr er begeistert fort. Doch nicht nur die Produktivität wird durch den Einsatz der smarten Technologie von PROBAT erhöht, sondern auch die Produktionsqualität.

PROBAT roasters and plants are equipped with a variety of smart sensors that capture, collect and process process data. “In combination with our control system, some of them have the ability to self-learn and adjust processes accordingly, such as the modulating slide gate,” explained CSO **Scott Stouffer** one of the many sensors shown. “That’s because it’s infinitely adjustable, compared to the two-stage slide gates we’ve used in the past. This allows green and roast coffee to be dosed much faster and more precisely,” he continued enthusiastically. However, it is not only productivity that is increased by the use of PROBAT’s smart technology, but also production quality.



Bei der Verwendung von Strom für den Röstprozess werden weniger Emissionen freigesetzt. Darüber hinaus gibt es Bereiche, in denen Gas aus Sicherheitsgründen nicht in Frage kommt. „Die P05e ist mit einer innovativen elektrischen Heiztechnologie ausgestattet, die die gleiche Flexibilität wie ein Gasbrenner ermöglicht“, leitete Daniela ihre kurze Präsentation über den zweitkleinsten Spezialitätenröster von PROBAT gleich mit dem Alleinstellungsmerkmal des Rösters ein, der nämlich genauso gleichmäßige und reproduzierbare Röstergebnisse liefert wie ein gasbetriebener Röster.

Using electricity for the roasting process releases fewer emissions. In addition, there are areas where gas is out of the question for safety reasons. “The P05e is equipped with an innovative electric heating technology that allows the same flexibility as a gas burner,” Daniela started her short presentation about PROBAT’s second smallest specialty roaster right away with the roaster’s unique selling point, namely that it delivers just as consistent and reproducible roasting results as a gas-powered roaster.

genauso gleichmäßige und reproduzierbare Röstergebnisse liefert wie ein gasbetriebener Röster.

Ob Messestandbesucher bereits genau wussten, was sie suchen oder sich erst einmal umfassend über die verfügbaren Beheizungsmöglichkeiten informieren wollten, in Mailand wurden sie von den PROBAT-Experten umfangreich und gezielt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten beraten.

Die HEAT-Session zur Standtour mit Daniela auf der HOST Milano 2023 finden Sie

Whether booth visitors already knew exactly what they were looking for or first wanted to get detailed information about the available heating options, in Milan they received comprehensive advice from the PROBAT experts tailored specifically to their needs.

The HEAT session of the booth tour with Daniela at HOST Milano 2023 can be found

Um die Dekarbonisierung von Kaffeeröstprozessen zu beschleunigen, treibt PROBAT Elektro- und Wasserstofftechnologien sowohl für das Segment der Spezialitäten- als auch der Industrieröster voran. Die UG22 Hydrogen auf dem HOST-Messestand verfügt aber noch über eine weitere Besonderheit: „Mit dem Aromarad kann die durch den Röster strömende Heißluft in verschiedene Bahnen gelenkt werden kann“, beschrieb Service & Sales Manager **Jörg Vogel** die Funktion des oberhalb der Rösttrommel montierten Drehrads. „Das bietet dem Röstmeister viele Möglichkeiten zur Entwicklung individueller Röstprofile.“

To accelerate the decarbonization of coffee roasting processes, PROBAT is pushing electric and hydrogen technologies for both the specialty and industrial roaster segments. But the UG22 Hydrogen on the HOST booth has another special feature: “With the aroma wheel, the hot air flowing through the roaster can be directed into different paths,” said Service & Sales Manager **Jörg Vogel**, describing the function of the rotary wheel mounted above the roasting drum. “This offers the roast master many options for developing individual roasting profiles.”



# SMARTE QUALITÄTS-KONTROLLE

— Qualitätskontrollverfahren sollen sicherstellen, dass ein Produkt oder eine Dienstleistung bestimmte vordefinierte Standards erfüllt. Bei der Kaffeeröstung sind die wichtigsten Anforderungen Konsistenz und maximale Produktqualität, vor allem weil sie letztlich für die Konsumentenbindung entscheidend sind. Eine Verfahrensautomatisierung, beispielsweise der Röst- bzw. Mahlkaffeeentgasung oder der Korngrößenmessung, kann maßgeblich zur Erhöhung von Prozesssicherheit und Produktqualität beitragen.

## ONLINE KORNMESSUNG

### WAS

Korngröße und Dichte des gemahlene Kaffees haben maßgeblichen Einfluss auf das Brühverhalten. Daher muss das Mahlergebnis so homogen wie möglich sein. Um eine gleichmäßige Korngrößenverteilung zu gewährleisten, hat PROBAT die Online-Kornmessung entwickelt, die den Mahlprozess kontinuierlich überwacht. Qualitätsabweichungen werden schnell erkannt und unmittelbar korrigiert.

### WIE

- Über einen Bypass wird eine Probe aus dem Mahlkaffeeestrom entnommen.
- Eine faseroptische Messsonde ermittelt mit Hilfe eines Laserstrahls die Einzelgeschwindigkeit und die Flugzeit der Kornpartikel.
- Nach der Messung wird die Probe wieder in den Mahlkaffeeestrom zurückgeführt. Bei Abweichungen von den vordefinierten Sollwerten wird ein Alarm ausgelöst.



## ONLINE GRAIN MEASUREMENT

### WHAT IT IS

The grain size and density of ground coffee determine how the coffee reacts during brewing. Therefore, grinding results must be as homogeneous as possible.

To ensure a uniform grain size distribution, PROBAT has developed the online grain measurement, which continuously monitors the grinding process.

Quality deviations are quickly detected and immediately corrected.

### WHAT IT DOES

- Via a bypass a sample is taken out of the ground coffee flow.
- By means of a laser beam, a fiber-optic measuring probe determines the individual speed and the flying time of the grain particles.
- After the measurement, the sample is returned to the ground coffee flow. An alarm is triggered in the event of deviations from the predefined nominal values.



## BENEFITS



Homogene  
Mahlergebnisse  
Homogeneous  
grinding results



Gleichbleibend hohe  
Kaffeequalität  
Consistently high  
coffee quality



Keine manuelle  
Laboranalyse erforderlich  
No manual laboratory  
analysis required



Vermeidung von  
Fehlchargen  
Avoidance of  
faulty batches

# SMART QUALITY CONTROL

— Quality control procedures are designed to ensure that a product or service meets certain predefined standards. In coffee roasting, the most important requirements are consistency and maximum product quality, mainly because they are ultimately crucial for customer loyalty. Process automation, for example of roasting or ground coffee degassing or grain size measurement, can make a significant contribution to increasing process reliability and product quality.

## RÖST- UND MAHLKAFFEEENTGASUNG

### WAS

Das Kaffeearoma wird maßgeblich vom Luftsauerstoff und dem im Röst- und Mahlkaffee gebundenen CO<sub>2</sub> beeinflusst. Eine kontrollierte Entgasung spielt eine entscheidende Rolle für die gezielte Alterung des gelagerten Kaffees. Die Analysebox erfasst kontinuierlich den Sauerstoff- und Kohlendioxidgehalt, wodurch der optimale Entgasungszeitpunkt bestimmt und die Aromakonservierung verbessert werden kann.

### WIE

- Das Analysegas wird zentral im Röst- bzw. Mahlkaffee-Silo entnommen und mittels einer Analyselanze in die Transmitterbox gesaugt.
- Die Sensoren im Inneren der Analysebox sind mit Zirkonoxid- und nichtdispersiver Infrarottechnik ausgestattet und reagieren auf Sauerstoff bzw. Kohlendioxid. Aus den Detektorsignalen kann auf die jeweilige Gaskonzentration geschlossen werden.
- Ist ein vordefinierter CO<sub>2</sub>-Wert erreicht, werden sowohl der Ausgasungs- als auch der Einlagerungsprozess beendet.



## ROAST AND GROUND COFFEE DEGASSING

### WHAT IT IS

Atmospheric oxygen and the CO<sub>2</sub> bound in roast and ground coffee significantly influence the aroma. Controlled degassing plays a decisive role in the targeted aging of stored coffee. The analysis box continuously records the oxygen and carbon dioxide content, thus determining the optimum degassing time and improving aroma preservation.

### WHAT IT DOES

- The analysis gas is extracted centrally in the roast or ground coffee silo and sucked into the transmitter box by means of an analysis lance.
- The sensors inside the analysis box are equipped with zirconia and non-dispersive infrared technology and react to oxygen and carbon dioxide, respectively. The gas concentrations each can be inferred from the detector signals.
- Once a predefined CO<sub>2</sub> value has been reached, both the outgassing and storage process are terminated.

## BENEFITS



Bestimmung eines definierten Entgasungspunktes  
Determination of a defined degassing point



Optimierung der Lagerungszeiten  
Optimization of storage times



Verbesserte Aromakonservierung  
Enhanced aroma preservation



Externe Einflüsse werden auf ein Minimum reduziert  
External influences are reduced to a minimum



Verbesserte Qualität und Reproduzierbarkeit  
Enhanced quality and reproducibility

# SICHERER TRANSPORT VON ROH- UND RÖSTKAFFEE

— PROBAT bietet maßgeschneiderte Förderanlagenkonzepte für mehr Flexibilität, Zeit und Kostenersparnis. Eines der kompaktesten und platzsparendsten Fördersysteme ist der Schachtkettenförderer: Individuell anpassbar an die räumlichen Gegebenheiten transportiert er Roh-, Röst- und Mahlkaffee zuverlässig und sicher über horizontale und – dank seiner geschlossenen Bauweise – auch vertikale und schräge Förderstrecken. Auch Richtungswechsel entlang des Transportwegs sind möglich. Fördermengen von 60 Tonnen pro Stunde bei Wegstrecken mit einer Maximallänge von 50 m horizontal oder 30 m vertikal sind standardmäßig realisierbar. Neben der flexiblen Linienführung sorgt die automatisierte Produktaufnahme bzw. -abgabe an mehreren Punkten für einen optimierten Materialfluss. Die Anzahl der benötigten Förderaggregate und somit auch die Übergabestellen mit potenziellem Staubaustritt werden auf ein Minimum reduziert. Roh- und Röstkaffee wird nahezu sortenrein und bruchschonend transportiert. Der Schachtkettenförderer ist aufgrund seiner flexiblen Aggregatbauweise in C- und in Z-Form ausführbar, wobei Krümmungswinkel zwischen 15° und 90° möglich sind.



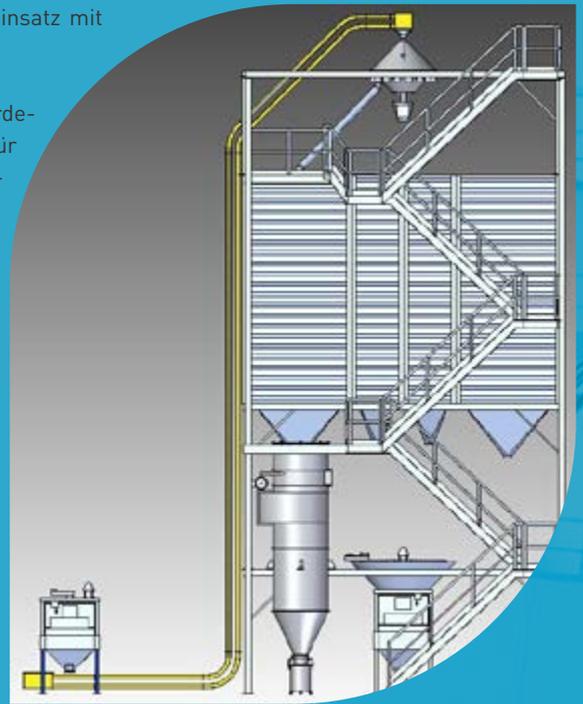
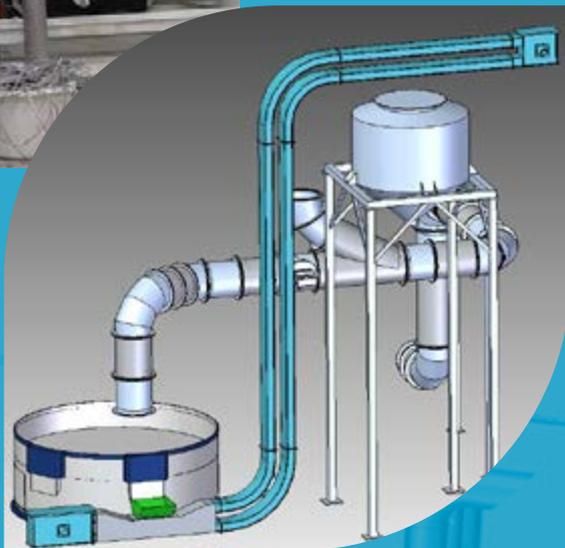
— PROBAT offers customized conveyor system concepts for more flexibility, time and cost savings. One of the most compact and space-saving conveyor systems is the incline drag conveyor: Individually adaptable to the spatial conditions, it transports green, roast and ground coffee reliably and safely over horizontal and – thanks to its closed design – also vertical and inclined conveyor sections. It is also possible to change direction along the transport route. Conveying capacities of 60 tons per hour with a maximum length of 50 m horizontally or 30 m vertically are possible as standard. In addition to the flexible line layout, the automated product pick-up and discharge at several points ensures an optimized material flow. The number of conveying units required and therefore the number of transfer points with potential dust discharge are reduced to a minimum. Green and roast coffee is transported virtually without breakage. Thanks to its flexible unit design, the incline drag conveyor can be designed in C and Z shapes, with curvature angles between 15° and 90° possible.



#### ATEX

Die mit lebensmittelechten Kunststoffmitnehmern ausgestattete Förderkette im Inneren des Fördersystems bewegt sich mit geringer Geschwindigkeit auf ober- und unterhalb angebrachten Führungsschienen durch das Fördergehäuse. Der Lauf ist stabil und gewährleistet einen gleichmäßigen, geräuscharmen und störungsfreien Produkttransport. Dabei findet keinerlei Berührung zwischen Mitnehmer und Gehäusewand statt. Wirksame Zündquellen sind nicht vorhanden. Da seine außerordentlich gute Abdichtung zudem einen nennenswerten Staubaustritt verhindert, eignet sich der Schachtkettenförderer standardmäßig für den Einsatz mit innerer ATEX-Zone 21.

Der PROBAT Schachtkettenförderer ist die optimale Lösung für kaffeeverarbeitende Unternehmen mit anspruchsvollen räumlichen Gegebenheiten und höchsten Anforderungen an Materialflussprozesse.



The PROBAT incline drag conveyor is the ideal solution for coffee processing companies with challenging spatial conditions and the highest demands on material flow processes.

# SAFE TRANSPORT OF GREEN AND ROAST COFFEE



# IMMER AM PULS DER BRANCHE:

## PROBAT Konzernmitglied HDM feiert 10-jähriges Jubiläum

— Vor zehn Jahren erweiterte PROBAT sein Geschäftsfeld und gründete die Hamburg Dresdner Maschinenfabriken, kurz HDM, um die gesamte Prozesskette von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade abzudecken. Heute ist HDM einer der führenden Hersteller von Maschinen für die Kakao- und Schokoladenindustrie und weltweit bekannt als Anbieter kompletter Produktionslinien für jedes gewünschte Endprodukt in diesem sowie zusätzlichen Segmenten wie beispielsweise dem Novel-Food-Sektor – ohne Schnittstellenrisiko und in höchster Qualität. Wir haben anlässlich des 10-jährigen-Jubiläums mit Armin Hardt, CEO HDM Group gesprochen, der von sich selbst sagt, dass es für ihn kein spannenderes Betätigungsfeld gibt als die Kakao- und Schokoladenbranche.

### Was verbirgt sich hinter dem Akronym HDM?

„Die HDM Group ist ein Zusammenschluss etablierter Marken aus der Kakao- und Schokoladenindustrie, die insgesamt auf eine über 700 Jahre alte Tradition zurückblicken: Bauermeister, MacIntyre, Nagema, Petzholdt-Heidenauer, PROBAT Food und Beetz. Damals wusste niemand, dass sie einmal eine große Familie sein sollten. Womit alle sich aber damals schon auskannten, war der Maschinenbau und die Verfahrenstechnik. Nach Umbenennung und Bereinigung des Portfolios besteht die HDM Group heute aus den Marken HDM, MacIntyre, Nagema und Bauermeister; gemeinsam bieten sie exzellente Maschinen sowie Anlagen- und Automatisierungskonzepte an. HDM steht für Hamburg Dresdner Maschinenfabriken in Anlehnung an die beiden deutschen Hauptstandorte der Firmengruppe, die durch den Fluss Elbe miteinander verbunden sind. Dafür steht auch die Welle im Firmenlogo. Das Dreieck symbolisiert die Zusammengehörigkeit zur PROBAT Group, dem Mutterkonzern.“

### Worauf liegt der strategische Fokus bei den einzelnen Marken?

„Bei HDM stehen die verarbeiteten Kernprodukte Kakao, Schokolade, Malz und Nüsse im Vordergrund. Wir bieten unter dieser Marke jeweils die entsprechende Verarbeitungstechnologie an. Hier reicht das Produktportfolio von Vorbehandlungs- und Entschalungsanlagen für Kakaobohnen über Röster bis hin zu Refinern und Conchen für Schokolade. Bei Bauermeister Zerkleinerungstechnik entwickeln wir aktuell eine neue Mühlengattung, um insbesondere im Bereich Noval Food unsere Lösungskompetenz zu erweitern. Bei MacIntyre ist und bleibt das Kernprodukt die Refiner Conche, wobei das Portfolio gerade um eine klassische Einwellenconche mit einer Verarbeitungskapazität von 6 t ergänzt wurde, die es Kunden erlaubt, noch schneller und kosteneffizienter ihre Schokoladenprodukte, Compounds, Spreads und Creams herzustellen.“

### Welche Unternehmen zählen zu den HDM-Kunden?

„Die klassische Zielgruppe von HDM sind neben dem Mittelstand auch die ganz großen Marktplayer. Ganz besonders stolz sind wir auf ein Projekt, das wir aktuell an der Elfenbeinküste realisieren. Die in den Kakaoanbauländern verbleibenden Erträge aus der Wertschöpfungskette sind heute zu gering. Für eine sozialökonomische Entwicklung dieser Länder muss sich dies ändern. Für den Kunden Transcao realisieren wir gerade die Alkalisierung und Rösterei für eine hochmoderne Fabrik mit einer Durchsatzleistung von acht Tonnen pro Stunde an der Elfenbeinküste, sodass zukünftig im Land größere Anteile der Wertschöpfungskette abgewickelt werden.“

### Wie ist die Verbindung zu PROBAT?

„Auf übergeordneter Konzernebene zwischen HDM und PROBAT findet verstärkt ein Technologietransfer statt, um bei segmentübergreifenden Projekten und Schlüsselinnovationen zielführender zusammenzuarbeiten. Aber auch innerhalb der HDM Group wird aktuell die Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Unternehmen deutlich intensiviert, um Synergien zur Schaffung integrierter Lösungen zu nutzen.“

### 10 Jahre HDM, ein Meilenstein. Was macht HDM so erfolgreich?

„Unser starkes Differenzierungspotenzial im Markt begründet sich klar auf unserer Innovationskraft im Bereich Verfahrenstechnik. Sie ist die Triebfeder für unsere tägliche Arbeit. Wir sind immer am Puls der Branche. Bei unseren einzigartigen Technologien und maßgeschneiderten Lösungen stehen Produktqualität, Ertrag und Effizienz immer im Vordergrund. Dadurch versetzen wir wiederum unsere Kunden in die Lage, sich in ihren Märkten zu differenzieren und zu wachsen.“

### Wie müssen wir uns den Innovationsprozess bei HDM vorstellen und was sind die aktuellen Innovationen?

„HDM betreibt am Standort in Dresden ein eigenes hochmodern ausgestattetes Forschungs- und Entwicklungszentrum, in dem interdisziplinäre Teams neue Produkte entwickeln. Hier analysieren die HDM-Ingenieure unter der Federführung unseres CTOs Dr. Tobias Lohmüller Kundenanforderungen und setzen sie in ganzheitliche Anwendungskonzepte um. Aktuell laufen Patentanmeldungen zu Produktentwicklungen vor allem im digitalen Bereich, die wir unter dem Dach der Lights-out Factory Suite bündeln [siehe [www.h-d-m.com](http://www.h-d-m.com)]. Durch intelligente „Cockpits“ können unsere Kunden ihre Wertschöpfungsprozesse kontinuierlich steuern. Diese reagieren bereits heute selbstlernend und automatisiert auf Veränderungen in den Produktionsbedingungen.“

### Was zeichnet die Arbeit bei HDM für Sie persönlich aus?

„Wir erarbeiten innovative Lösungen gemeinsam mit unseren Kunden. Dabei begegnen wir uns stets auf Augenhöhe und der intensive Austausch hat teilweise zu freundschaftlichen Beziehungen geführt. Das macht meine Arbeit besonders.“

### Wo sehen Sie HDM in zehn Jahren?

„Als Innovations- und zumindest teilweise Marktführer in unseren Fokusssegmenten Schokolade, Kakao, Malz und Nuss.“

# ALWAYS ON THE PULSE OF THE INDUSTRY:

## PROBAT Group member HDM celebrates its 10th anniversary

— Ten years ago, PROBAT expanded its business area and founded Hamburg Dresdner Maschinenfabriken, HDM for short, to cover the entire process chain from the cocoa bean to the finished chocolate. Today, HDM is one of the leading manufacturers of machines for the cocoa and chocolate industry and is known throughout the world as a supplier of complete production lines for any desired product in this and additional segments such as the novel food sector – without interface risk and in the highest quality. To mark the company's 10th anniversary, we spoke with Armin Hardt, CEO HDM Group, who says there is no more exciting activity field for him than the cocoa and chocolate industry.

### What is behind the acronym HDM?

"The HDM Group is an association of established brands from the cocoa and chocolate industry that can look back on over 700 years of tradition: Bauermeister, MacIntyre, Nagema, Petzholdt-Heidenauer, PROBAT Food and Beetz. At the time, nobody knew that they would one day become one big family. But what they all knew back then was mechanical engineering and process technology. After renaming and streamlining the portfolio, the HDM Group now consists of the brands HDM, MacIntyre, Nagema and Bauermeister; together they offer excellent machines as well as plant and automation concepts. HDM stands for Hamburg Dresdner Maschinenfabriken in reference to the Group's two main German locations, which are connected by the river Elbe. This is also represented by the wave in the company logo. The triangle symbolizes the affiliation to the PROBAT Group, the parent company."

### What is the strategic focus of the individual brands?

"At HDM, the focus is on the processed core products cocoa, chocolate, malt and nuts. Under this brand, we offer the corresponding processing technology. The product portfolio ranges from pre-treatment and winnowing systems for cocoa beans to roasters, refiners, and conches for chocolate. At Bauermeister Zerkleinerungstechnik, we are currently developing a new type of grinder to expand our solutions expertise, particularly in the Noval Food segment. At

MacIntyre, the core product is and remains the refiner conche, whereby the portfolio has just been expanded to include a classic single-shaft conche with a processing capacity of 6 tons, which allows customers to produce their chocolate products, compounds, spreads and creams even faster and more cost-efficiently."

### Which companies are HDM customers?

"In addition to SMEs, HDM's traditional target group also includes the really big market players. We are particularly proud of a project that we are currently implementing in Côte d'Ivoire. The remaining income from the value chain in the cocoa-growing countries today is too low. This must change for the socio-economic development of these countries. For our customer Transcao, we are currently implementing the alkalization and roasting plant for a state-of-the-art factory with a throughput capacity of eight tonnes per hour in Côte d'Ivoire, so that in future larger parts of the value chain will be handled in the country."

### What is the connection to PROBAT?

"Technology transfer is increasingly taking place at a higher Group level between HDM and PROBAT in order to work together more effectively on cross-segment projects and key innovations. However, cooperation between the individual companies within the HDM Group is also currently being significantly intensified in order to exploit synergies to create integrated solutions."

### 10 years of HDM, a milestone. What makes HDM so successful?

"Our strong differentiation potential in the market is clearly based on our innovative

strength in the field of process engineering. It is the driving force behind our daily work. We always have our finger on the pulse of the industry. Our unique technologies and customized solutions always focus on product quality, yield, and efficiency. This in turn enables our customers to differentiate themselves in their markets and grow."

### How should we imagine the innovation process at HDM and what are the current innovations?

"HDM operates its own state-of-the-art research and development center at its Dresden site, where interdisciplinary teams develop new products. Under the leadership of our CTO Dr. Tobias Lohmüller, HDM engineers analyze customer requirements and translate them into holistic application concepts. Patent applications are currently being filed for product developments, particularly in the digital field, which we are bundling under the Lights-out Factory Suite ([see www.h-d-m.com](http://www.h-d-m.com)). Intelligent cockpits enable our customers to continuously control their value creation processes. These are already reacting to changes in production conditions in a self-learning and automated manner."

### What characterizes the work at HDM for you personally?

"We develop innovative solutions together with our customers. We always meet at eye level and the intensive exchange has sometimes led to friendly relationships. That's what makes my work special."

### Where do you see HDM in ten years' time?

"As an innovation and at least partial market leader in our focus segments of chocolate, cocoa, malt and nuts."



# PROBAT

*Around the World*



**P05e**  
Labenzer Stolz  
Germany



**P12**  
Heizer Kaffee  
Germany



**P25**  
JJ Darboven  
Ireland



**P12**  
EDEKA Wilger  
Germany



**P05e**  
Fichthorn Kaffee  
Germany



**P05**  
The Goodlife Coffee  
Switzerland



**P05**

True North Coffee Roasters  
United Kingdom



**L5**

COFFEE POST  
Japan



**P05**

Dunstan Coffee Roasters  
Japan

**UG22**

Shukaffe  
Israel



**P01 Limited Edition**

Salotto Coffee & Roastery  
Thailand



**P05e & Sample Roaster**

Wolfing coffee  
China



**UG22**

% Arabica  
Indonesia



# Man kann die Geschichte tatsächlich schmecken!



— Wir freuen uns ganz besonders, unseren Lesern in dieser Ausgabe die Geschichte von Todd Millar von Pull Caffé Coffee Roasters und seiner außergewöhnlichen PROBAT-Röstmaschine erzählen zu können.

Die Rösterei von Pull Caffé befindet sich in der Stadt Yacolt an der östlichen Grenze von Clark County im Bundesstaat Washington und „wirklich weit draußen im Nirgendwo“, wie uns Todd, der seit über 32 Jahren im Kaffeegeschäft tätig ist, erzählt. „Unser PROBAT-Röster wurde 1896 gebaut. Er ist nicht nur der älteste PROBAT-Röster der Welt in dieser Größe, sondern auch der einzige, der noch Kaffee in großen Mengen produziert“, beginnt er leidenschaftlich seine Geschichte darüber, wie er auf seinen „Traumröster“ stieß.

Im Jahr 2017 fanden Todd und sein Team den 13.000 Pfund schweren „Riesen“ in der Scheune eines Bauern in Serbien, und was darauf folgte, kann ohne Übertreibung als Rettungsaktion bezeichnet werden: „Wir hatten das Gefühl, dass es ext-

rem wichtig war, dieses Stück Geschichte zu bergen. Dieser 120-kg-Röster hat mindestens 19 US-Präsidenten gesehen und zwei Weltkriege miterlebt. Er ist aus massivem Gusseisen, mit Ziegeln ausgekleidet, und hat eine immense Wärmekapazität, die mich aus der Sicht eines Rösters besonders begeistert: Alles in Allem mein Traumröster.“

Nach einer langen und beschwerlichen Reise mit einigen Hindernissen endlich in seiner neuen Heimat in den USA angekommen, begannen Todd und das Team gleich damit, den ältesten holzbeheizten PROBAT-Röster der Welt wieder zum Le-

## Wir waren von der Nussigkeit überwältigt!

ben zu erwecken. Sie restaurierten ihn akribisch, um sein antikes Aussehen zu erhalten, und gleichzeitig aber auch seine Funktionalität wiederherzustellen. Von seinem ursprünglichen Vorhaben den Röster zu sandstrahlen, brachte ein Freund ihn ab und heute ist Todd überglücklich, dass „sein PROBAT“ stattdessen seinen ursprünglichen Look behalten hat.

Ein Jahr nach der Entdeckung des Rösters in Europa brachte Todd ihn schließlich

zum Laufen. Dennoch dauerte es weitere vier Monate, bis feierlich die erste Tasse Kaffee verkostet werden konnte. „Wir waren von der Nussigkeit überwältigt, und ich dachte sofort, dass dies die Art und Weise sein muss, wie Kaffee früher geschmeckt hat. Die Kombination der Raucharomen der unterschiedlichen Holzarten, die wir zum Befeuern des Rösters verwenden, hat letztlich ein Geschmacksprofil hervorgebracht, das seinesgleichen sucht.“

Bei Pull Caffé hat man sich der Tradition verschrieben. Neben frisch geröstetem, vakuumverpacktem Kaffee in Dosen, bieten Todd und sein Team auch Sauerteigbrot aus einem traditionellen Holzbackofen an.

Todd weiß nicht, was die Zukunft für seinen PROBAT-Röster bereithält, aber er ist überzeugt, dass es ihn noch sehr lange geben wird, denn er ist nicht nur ein Museumsstück sondern ein funktionierender Röster. Und das ist es, was für Pull Caffé wichtig ist. Die Leute können die Geschichte tatsächlich schmecken!



# You can actually taste the history!



— We are particularly pleased to be able to tell our readers the story of Todd Millar from Pull Caffé Coffee Roasters and his extraordinary PROBAT roasting machine in this issue.

Pull Caffé's roastery is located in the town of Yacolt on the eastern border of Clark County in Washington State and "really way out in the middle of nowhere," as Todd, who has been in the coffee business for over 32 years, tells us. "Our PROBAT roaster was built in 1896. Not only is it the oldest PROBAT roaster in the world of this size, but it's also the only one still producing coffee in large volume," he passionately begins his tale of how he came across his "dream roaster".

In 2017, Todd and his team found the 13,000-pound "behemoth" in a farmer's barn in Serbia and what followed can be described without exaggeration as a rescue mission: "We felt it was extremely important to recover this piece of history. This 120 kg roaster has seen at least 19 US presidents and lived through two world wars. It is made of solid cast iron, brick-lined, and has an immense heat capacity, which I find particularly exciting from a roaster's point of view: all in all, my dream roaster."

After a long and arduous journey with several obstacles, the roaster finally arrived at its new home in the USA, and Todd and the team immediately set about bringing

the world's oldest wood-fired PROBAT roaster back to life. They meticulously restored it to preserve its antique appearance while maintaining its functionality. A friend dissuaded him from his original plan to sandblast the roaster, and today Todd is overjoyed that "his PROBAT" has retained its original look instead.

A year after discovering the roaster in Europe, Todd finally got it up and running. Nevertheless, it took another four months before the first cup of coffee could be ceremoniously tasted. "We were overwhelmed by the nuttiness, and I immediately thought that this must be the way coffee

## We were blown away by the nuttiness!

used to taste. The combination of smoky aromas from the different types of wood we use to fire the roaster has ultimately created a flavor profile that is second to none."

Pull Caffé is committed to tradition. In addition to freshly roasted, vacuum-packed coffee in cans, Todd and his team also offer sourdough bread from a traditional wood-fired oven.

Todd doesn't know what the future holds for his PROBAT roaster, but he is convinced that it will be around for much longer because it is not just a museum piece but a working roaster. And that's what is important for Pull Caffé: people can actually taste the history!



## PROBAT PRÄSENTIERT ALTERNATIVE HEIZLÖSUNGEN AUF DER

PROBAT PRESENTS ALTERNATIVE HEATING SOLUTIONS AT

# WORLD COFFEE CONFERENCE 2023

Die Umstellung auf saubere Energien schreitet in Indien rasch voran und ehrgeizige Klimaziele sollen bereits in naher Zukunft erreicht werden. Auch der lokale Kaffeesektor drängt auf nachhaltige Technologien, um seinen Kohlendioxidausstoß zu verringern. Mit der Präsentation des elektrisch betriebenen P05e Spezialitätenrösters auf der WCC trifft PROBAT exakt den Nerv der Zeit, da das Unternehmen die lang ersehnte Technologie nun ebenfalls auf dem indischen Subkontinent verfügbar macht. Und das eingebaute Heißluftgebläse der P05e reagiert genauso unmittelbar und flexibel wie ein Brenner, denn es braucht weder Zeit zum Abkühlen noch zum Aufheizen wie herkömmliche Heizelemente. Auf besonderen Wunsch ist die P05 für den indischen Markt auch als wasserstoffbetriebene Version mit Nachrüstätzen für installierte Röstanlagen erhältlich (ebenfalls P-Serie II). Das Gleiche gilt für alle anderen Röster der P Serie wie die P12 und die P60, die ebenfalls auf dem Messestand des Unternehmens vorgestellt wurden.

**erfahren Sie mehr über die alternativen Beheizungslösungen von PROBAT.**

The clean energy transition is rapidly forging ahead in India with ambitious climate targets to be met near-term. And the local coffee sector pushes for sustainable technology to mitigate its carbon dioxide emissions. With the presentation of the P05e electrically operated specialty roaster at WCC, which took place in Bangalore, India, from September 25-28, PROBAT just matched the pulse of the time by making the long-yearned-for technology available on the Indian subcontinent. And the built-in hot air blower of the P05e reacts as immediately and flex-

In einem praxisnahen Röstworkshop zeigten die PROBAT-Experten Ilvana Weiler, Trainerin und Consultant R&D Center, und Ingo Binzen, Sales Director dass die Energiequelle keinen Einfluss auf die Entwicklung von Geschmacksprofilen oder die Reproduzierbarkeit von Röstergebnissen hat, unabhängig davon, ob Gas oder Strom verwendet wird. Als Dankeschön für diesen lehrreichen Einblick in die Relevanz skalierbarer, umweltfreundlicher Technologien für die Kaffeewirtschaft erhielten sie anschließend von Dr. Mandappa I.M., Quality Head of the Coffee Board of India, eine besondere Auszeichnung.

In a hands-on roasting workshop the PROBAT experts Ilvana Weiler, Trainer and Consultant R&D Center, and Ingo Binzen, Sales Director, demonstrated that the heat source has no impact on the development of flavor profiles or the reproducibility of roasting results, regardless of whether gas or electricity is used. As a token of gratitude for this instructive insight into the relevance of scalable, environmentally friendly technologies for the coffee industry, they then received a special award from Dr. Mandappa I.M., Quality Head of the Coffee Board of India.



xible as a burner without any delay in response time as it neither needs time to cool down nor to heat up like traditional heating elements. On special request, the P05 is also available for the Indian market as a hydrogen-powered version with retrofit kits for installed roasting systems (also P series II). The same applies to all other P series roasters such as the P12 and the P60, which were also showcased at the company's WCC booth.

**you can learn more about PROBAT's alternative heating solutions.**



Darüber hinaus wurde PROBAT CEO Wim Abbing von Dr. Jagadeesha, CEO and Secretary of the Coffee Board of India, für das Engagement des Unternehmens zur Förderung nachhaltiger Kaffeeröstlösungen ausgezeichnet.

PROBAT CEO Wim Abbing was also presented with an award from Dr. Jagadeesha, CEO and Secretary of the Coffee Board of India, for the company's commitment to promoting sustainable coffee roasting solutions.



# GEDANKEN EINES RÖSTMEISTERS.

## INSIDE A ROASTER'S HEAD.



### SIMO KRISTIDHI

Production Manager & Head Roaster Solberg & Hansen

**SIMO KRISTIDHI** ist vierfacher norwegischer Röstmeister, Vize-Weltmeister 2022 und belegte 2012 den ersten Platz beim Vorläufer-Wettbewerb der heutigen Kaffeeröst-Weltmeisterschaft. In die Spezialitätenkaffee-Szene kam er 2004, als er als Kaffeeröster bei Solberg & Hansen AS in Oslo, Norwegen, anfang. Seitdem hat er im Unternehmen – eine der größten und ältesten Spezialitätenkaffeeröstereien der Welt – verschiedene Posten bekleidet: auf die Tätigkeit als Kaffeeröster folgten Positionen als Röstereileiter und Röstmeister; heute ist er Produktionsleiter bei Solberg & Hansen. In all diesen Jahren bestand sein Hauptbestreben stets darin, so viel wie möglich über Kaffee zu lernen, und dieses Wissen mit anderen Röstern und seinen Kollegen zu teilen.

**SIMO KRISTIDHI** is a four-time Norwegian Coffee Roasting Champion, runner-up in the 2022 World Coffee Roasting Championship and took first place in the 2012 World Coffee Roasting Challenge, the forerunner of today's World Coffee Roasting Championship. He entered the specialty coffee scene in 2004 when he started as a coffee roaster at Solberg & Hansen AS in Oslo Norway, one of the world's biggest and oldest specialty coffee roasteries. Simo has been working at the company ever since and has held various positions in the production chain: initially as a coffee roaster, then roastery manager, roast master and recently as a production manager. All those years his main goal was to learn as much as possible about coffee, but also to share knowledge with his fellow coffee roasters and colleagues.

# DIE BESTE ART, WISSENSCHAFTLICHE FORSCHUNG ZU BETREIBEN, BESTEHT DARIN, SO VIELE VALIDE DATEN WIE MÖGLICH ZU VERWENDEN.

— Wir alle wissen, dass die meisten Röstmaschinen vor 20 Jahren nur sehr wenige zuverlässige Daten geliefert haben. Um zu lernen wie ein Kaffee geröstet werden sollte, musste man sich auf seine Sinne, den Probiertisch, eine Stoppuhr und instabile (mit begrenzter Reichweite) Abgastemperaturmessungen verlassen – unterstützt durch Farbmessgeräte zur Bestimmung des Röstgrades der Kaffeebohnen.

Zu diesem Zeitpunkt konnten die Röster ihre Röstprofile in erster Linie auf der Grundlage der Farbe des gerösteten Kaffees, der Röstzeit und der -temperatur beschreiben. Leider lassen all diese Variablen keine zuverlässigen Aussagen darüber zu, was wirklich während des Röstprozesses passiert, da hierzu unbedingt mehr Daten ausgewertet werden müssen.

Die sogenannte Third Wave der Spezialitätenkaffee-Szene brachte eine Vielzahl neuer Technologien und Systeme mit sich. Die Röstmaschinen wurden technisch ausgereifter und waren somit in der Lage, zuverlässige und im Hinblick auf den Röstprozess aussagekräftige Daten zu liefern. Begriffe wie Logging-Systeme, Temperaturfühler und Entwicklungszeit bildeten die neue Terminologie beim Kaffeerösten. Ebenso begann man aber auch über die Anstiegsgeschwindigkeit (Rate of Rise (kurz: RoR)), d. h. die Geschwindigkeit, mit der die Bohnentemperatur während des Röstvorgangs ansteigt, zu sprechen. Meiner Erfahrung nach ist es wissenschaftlich zuverlässiger, die RoR als kritischen Wert zu verwenden, um ein bevorzugtes Röstprofil zu bestimmen oder sogar verstehen zu können, warum der Kaffee so schmeckt, wie er schmeckt. Ich glaube, dass die RoR einerseits unsere Schwächen als Röster bei der Kontrolle eines Röstpro-

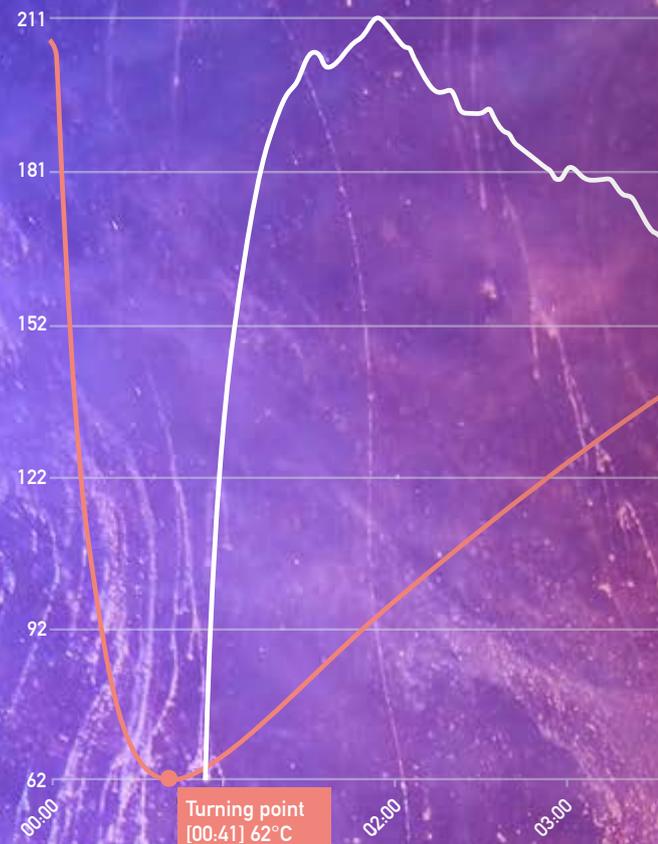
files aufdeckt, während sie gleichzeitig das beste Werkzeug ist, um vorherzusagen, was als Nächstes passieren wird und ob wir auf dem richtigen Weg sind. Gemäß meiner Röstphilosophie, basiert der Röstprozess auf drei Säulen: der Farbentwicklung, der Röstzeit und der während der Röstzeit angewandten RoR. Alle diese drei Elemente sind direkt miteinander verbunden.

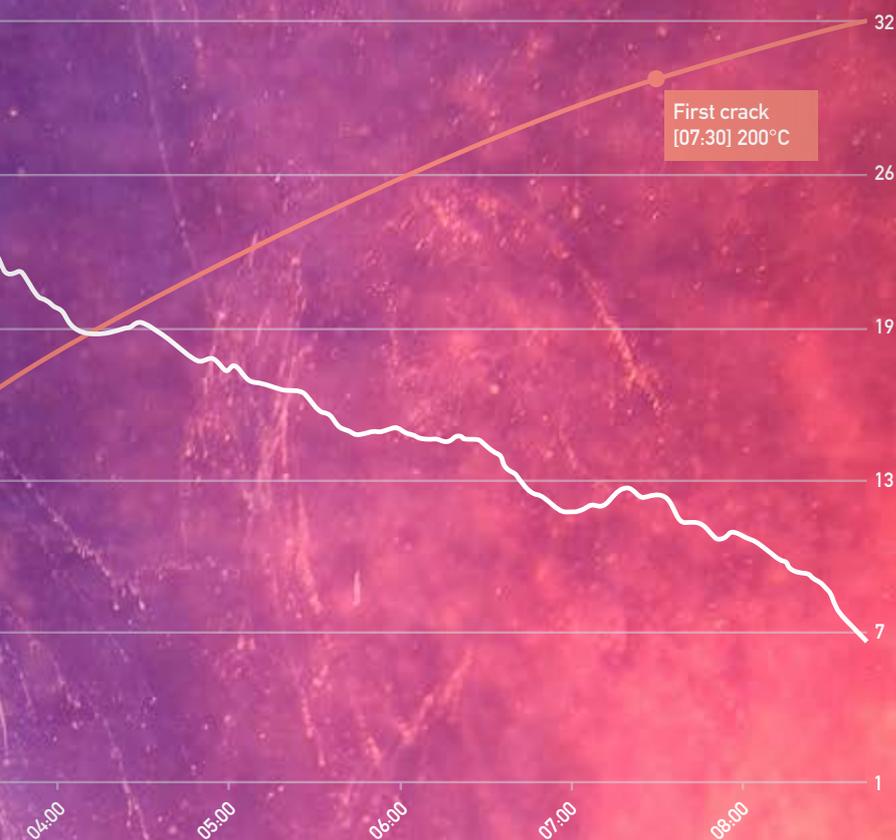
Beim Austausch von Profilen ist es üblicher, von RoR- als von Temperaturwerten zu sprechen, denn die meisten Röstmaschinen haben etwas gemeinsam: Die RoR-Werte während der Trocknungs-, der Maillard- und der Entwicklungsphase sind bei allen Röstern in der Regel ähnlich, auch wenn ihre Temperaturwerte unterschiedlich sind. Es ist einfacher, ein Röstprofil anhand der RoR-Kurve zu beurteilen als anhand der Temperaturkurve. Oft sind kleine Temperaturschwankungen nur schwer zu

erkennen, während diese bei einer RoR-Kurve sehr gut zu sehen sind. Das macht es einfacher, Profile auszutauschen.

Wie bereits erwähnt, offenbart die RoR unsere Schwäche, eine stabile Kurve aufrechtzuerhalten, denn sie ist das Ergebnis unserer Handlungen (Bestimmung der Gasleistung, Trommeldrehzahl, Batch-Protokolle usw.), korreliert aber genauso mit der Fähigkeit der Röstmaschine, die erforderliche Energiemenge abzugeben, und der Bohnen, diese Wärme aufzunehmen. Moderne Röster erstellen Profile auf der Grundlage von Temperatursollwerten. Da meine gesamte Röstphilosophie auf den RoR-Werten basiert, hoffe ich, dass wir eines Tages unsere Röstprofile auf der Grundlage von RoR-Sollwerten erstellen können. Dies wird den Austausch erleichtern und vor allem die Kontrolle über den Röstprozess und die Qualität verbessern.

— Bean temperature (°C) — RoR 60s (Recommended)





Die Grafik zeigt einen idealen Röstverlauf mit einer absteigenden RoR-Kurve und bestimmten RoR-Werten an kritischen Punkten des Röstprozesses. Manchmal ist dies schwer zu erreichen, da die Bohnen die Wärme auf unterschiedliche Weise und mit unterschiedlicher Geschwindigkeit aufnehmen. Simo Kristidhi ist daher der Ansicht, dass die Steuerung der Gasleistung und der Temperaturkurve auf Basis einer vorab festgelegten RoR-Kurve ein echter Wegbereiter sein könnte.

The diagram shows an ideal roasting process with a descending RoR curve and specific RoR values at critical points in the roasting process. Sometimes this is difficult to achieve because the beans absorb the heat in different ways and at different speeds. Simo Kristidhi therefore believes that controlling the gas output and temperature curve based on a predetermined RoR curve could be a real game changer.

same time it is the best tool to predict what will happen next and whether we are on the right track. According to my roasting philosophy, the roasting process is based on three pillars: the color development, the roasting time and the RoR applied during the roasting time. All these three elements are directly linked.

When sharing profiles, it's more common to talk about RoR than temperature values, because most of the roasting machines have something in common: the RoR values during the drying, the Maillard and the development phase tend to be similar on different roasters even though their temperature values are different. It's easier to assess a roasting profile based on the RoR curve than the temperature curve. Often small temperature variations are difficult to detect, while those are very easy to see on a RoR curve. This makes it easier to share profiles.

As I mentioned earlier, the RoR exposes our weakness to maintain a stable curve because, it is the result of our actions (gas power, drum speed, batch to batch protocols etc.), but also the roaster's ability to deliver the required energy and finally the bean pile's ability to absorb this heat. Modern roasters create profiles based on temperature setpoints. Since my whole roasting philosophy is based on the RoR values, I hope one day we can design our roasting profiles based on RoR setpoints. This will make it easier to share, easier to understand and most important of all it will control the roasting process and increase the quality.

## THE BEST POSSIBLE WAY TO DO SCIENTIFIC RESEARCH IS TO USE AS MUCH VALID DATA AS POSSIBLE.

— We all know that the amount of data provided from the majority of roasters 20+ years ago was very limited. The only way to realize how to roast a coffee was by using the senses, the cupping table, and few equipment such a stopwatch and unstable (with limited range) exhaust temperature readings, often assisted by color measurement devices to determine the roasting level of the coffee beans.

At this stage roasters could communicate their roasting profiles based primarily on the color of the roast coffee, and the length of the roast and temperature level. Unfortunately, all those variables cannot describe what really happens during the process as more data need to be evaluated. The so-called Third Wave of the special-

ty coffee scene brought with it a variety of new technologies and systems. Roasting machines became more technically sophisticated and were therefore able to provide reliable and meaningful data with regard to the roasting process. Terms such as logging systems, temperature sensors and development time formed the new terminology for coffee roasting. However, the rate of rise (RoR for short), i.e. the speed at which the bean temperature rises during the roasting process, also began to be discussed. In my experience, it is scientifically more reliable to use RoR as a critical value to determine a preferred roast profile or even to understand why the coffee tastes the way it does. I believe that RoR reveals our weaknesses as roasters in controlling a roast profile, while at the

# TEMPERATUREN IM GRIFF

## TEMPERATURES UNDER CONTROL

— Während konventionelle Rauchmelder in Büroräumen das Entstehen von Bränden meist zuverlässig verhindern, müssen beim Rösten von Kaffee andere Detektionstechniken eingesetzt werden. Die hohen Temperaturen, die beim Röstprozess entstehen, können in Verbindung mit Verunreinigungen zur Entwicklung von Glutnestern im Röstkaffee führen, die nach Abschluss des Röstvorganges in das Kühlsieb gelangen. Im unkritischsten Fall wird dadurch die Qualität der jeweiligen Röstcharge beeinträchtigt. Im schlimmsten Fall können derartige Glutnester allerdings zu einem Brand im Kühlsieb oder in einem nachgelagerten Aggregat führen.

Zur Früherkennung derartiger Hotspots können die Kühler der PROBAT Röster optional mit Temperatursensoren in Form von Infrarot-Wärmebildkameras ausgestattet werden. Deren Funktionsprinzip basiert auf der Emissionseigenschaft von Objekten im Infrarotbereich des elektromagnetischen Wellenlängenspektrums. In Abhängigkeit von der absoluten Temperatur des Objektes ist diese unterschiedlich stark ausgeprägt. Die PROBAT Wärmebildkameras arbeiten im Mittleren Infrarotbereich und eignen sich daher insbesondere zur Detektion von beginnenden oder drohenden Bränden, die von Glutnestern im Röstkaffee ausgehen. Sie ermöglichen eine empfindliche Auswertung zum Beispiel von Temperaturinhomogenitäten bzw. -differenzen. Dabei überwachen sie permanent die Schüttgutfläche, die die gerösteten Kaffeebohnen im Kühlsieb bilden. In der Röstmaschinensteuerung, in der die Kameradaten eingebunden sind, sind für unterschiedliche Kühlvorgangszeiten unterschiedliche Grenztemperaturen festgelegt. Bei lokalen Überhitzungen mit Temperaturen oberhalb eines definierten Grenzwertes, können in Abhängigkeit vom Grad der Überhitzung geeignete Gegenmaßnahmen eingeleitet werden. Hierzu wird bei Überschreitungs-

zeiträumen von mindestens drei Sekunden ein Alarm ausgelöst.

Gleichzeitig zeichnet die Wärmebildkamera beim Kühlvorgang ein Video auf, das gespeichert und der jeweiligen Röstcharge zugeordnet wird, damit noch einmal eine gesonderte Qualitätsüberprüfung dieser Charge stattfinden kann. Läuft der Kühlvorgang ohne Alarm ab, wird das Video überschrieben. Über die Steuerung können beispielsweise auch in Abhängigkeit der Überschreitungsdauer der jeweiligen Grenztemperatur Markierungen mit unterschiedlichen Prioritäten gesetzt werden. Hier wird dann nur bei der ersten Prioritätsstufe ein Alarm ausgelöst. Bei der zweiten Prioritätsstufe bleibt dieser aus, aber der Bediener wird darauf hingewiesen, dass eine Qualitätsüberprüfung der Röstcharge erfolgen sollte. Bei minimaler Überschreitung der Grenztemperatur, die beispielsweise auf eine Verschmutzung des Kühlsiebes zurückzuführen sein könnte, wird diese Meldung dann nur noch als Information hinterlegt.

Aufgrund der außerordentlich präzisen Detektionseigenschaften und der direkten Einbindung in die Röstmaschinensteuerung gewährleisten PROBAT Wärmebildkameras eine konstant hohe Produktqualität und maximale Prozesssicherheit.

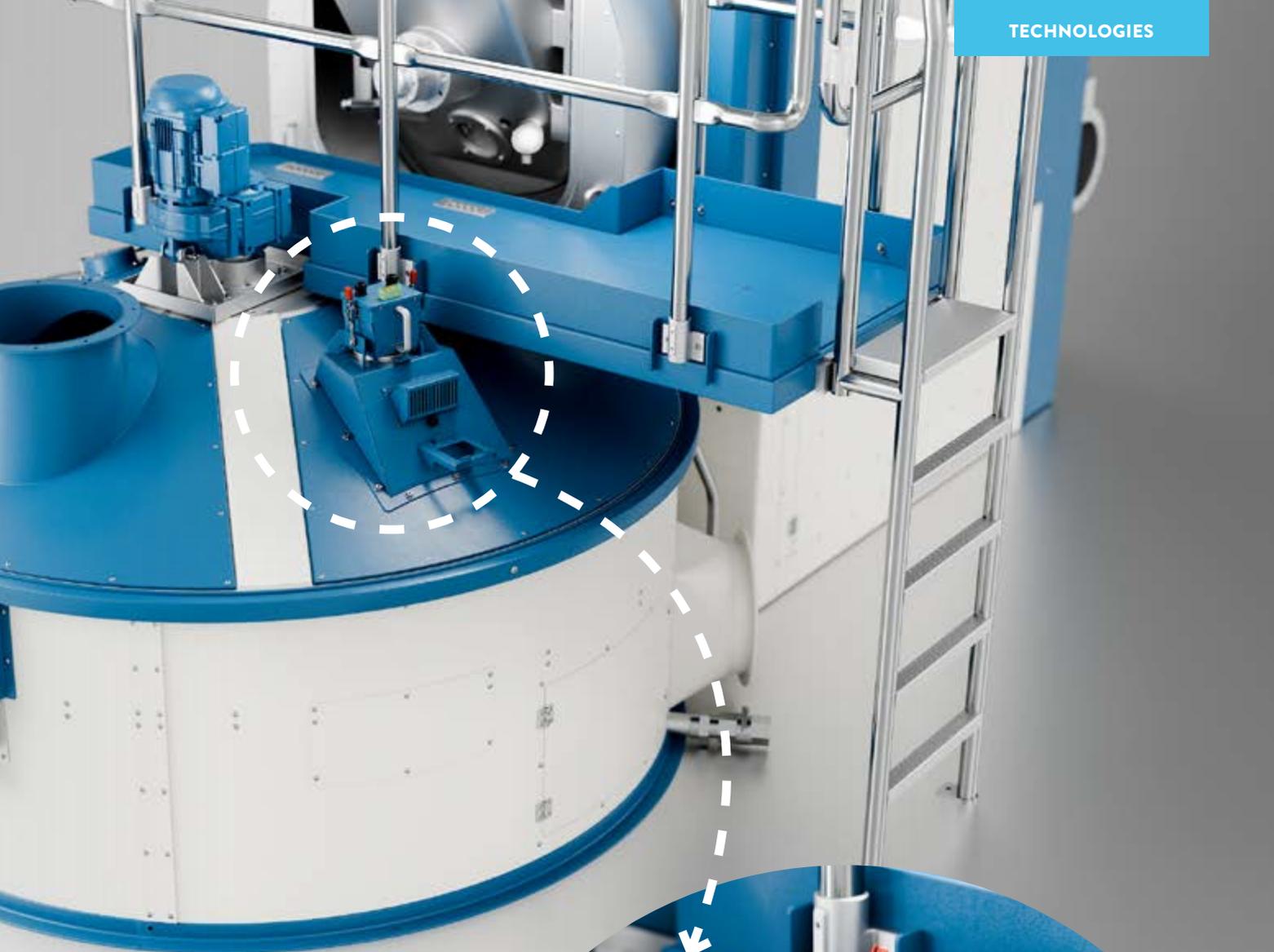
— While conventional smoke detectors in offices usually reliably prevent the occurrence of fires, other detection techniques must be used when roasting coffee. The high temperatures that arise during the roasting process in connection with impurities can lead to the development of embers in the roasted coffee, which then enter

the cooling sieve after the roasting process is complete. In the least critical case, the quality of the respective roast batch is impaired as a result. In the worst case, however, such embers can lead to a fire in the cooling sieve or in a downstream unit.

For early detection of such hotspots, the coolers of PROBAT roasters can optionally be equipped with temperature sensors in the form of infrared thermal imaging cameras. Their functional principle is based on the emission properties of objects in the infrared range of the electromagnetic wavelength spectrum. This varies in intensity depending on the absolute temperature of the object. PROBAT thermal imaging cameras operate in the mid-infrared range and are therefore particularly suitable for detecting incipient or imminent fires caused by embers in roasted coffee. They enable a sensitive evaluation of temperature inhomogeneities or differences. They permanently monitor the bulk material surface formed by the roasted coffee beans in the cooling sieve. In the roasting machine control system, in which the camera data are integrated, different limit temperatures are set for different cooling process times. In the event of local overheating with temperatures above a defined limit value, suitable countermeasures can be initiated depending on the degree of overheating. An alarm is triggered if the temperature is exceeded for at least three seconds.

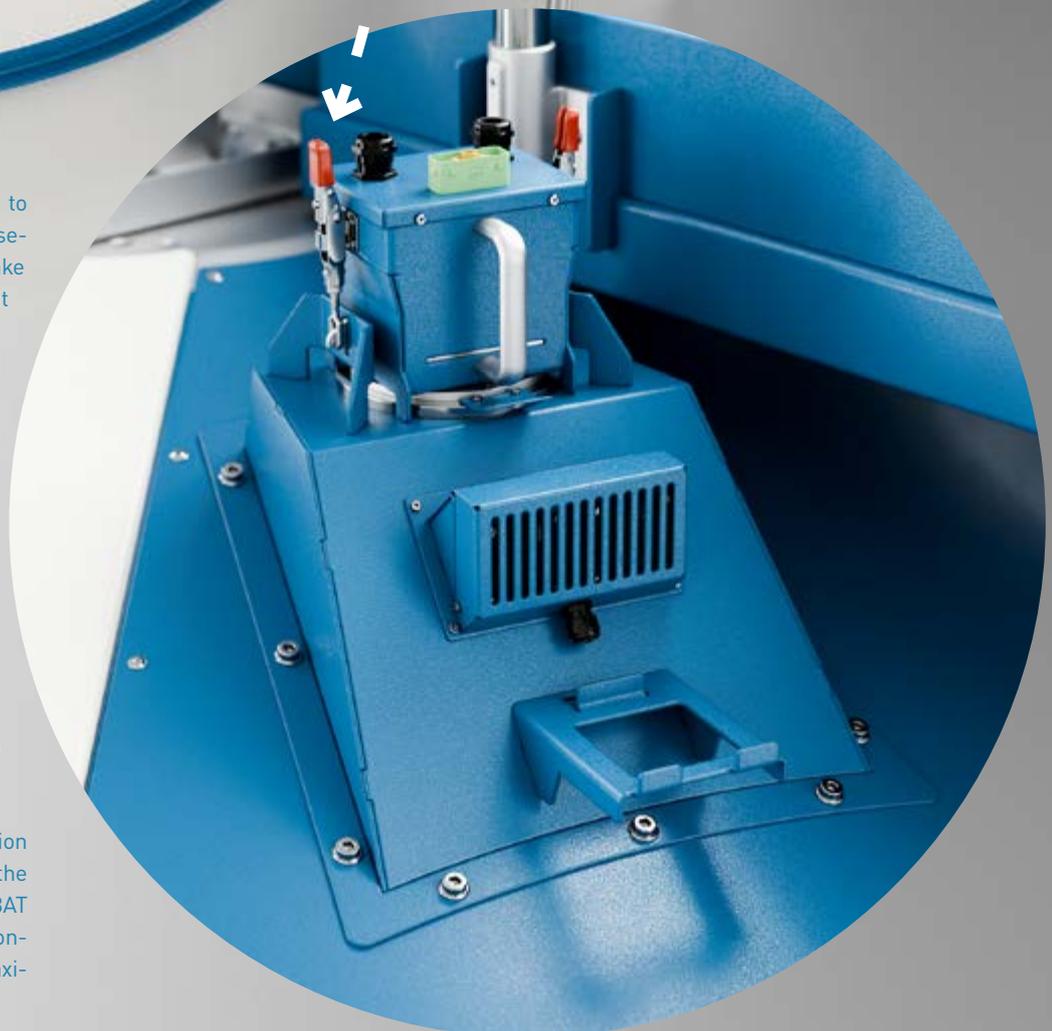
At the same time, the thermal imaging camera records a video during the cooling





process, which is saved and assigned to the respective roasting batch so that a separate quality check of this batch can take place. If the cooling process runs without an alarm, the video is overwritten. The control system can also be used, for example, to set markers with different priorities depending on how long the respective limit temperature is exceeded. In this case, an alarm is only triggered at the first priority level. At the second priority level, no alarm is triggered, but the operator is informed that the quality of the roasting batch should be checked. If the limit temperature is minimally exceeded, which could be due to soiling of the cooling sieve, for example, this message is then only stored as information.

Thanks to their extremely precise detection properties and direct integration into the roasting machine control system, PROBAT thermal imaging cameras guarantee consistently high product quality and maximum process reliability.





**RONEN KAUFMAN**

Hirshberg Brothers & Co. Machinery Ltd  
PROBAT agent/Vertreter in Israel

# Tu einfach Gutes Just do good.

## DIE GESCHICHTE VON LIVNAT KOTZ THE STORY OF LIVNAT KOTZ

— Ich fühle mich geehrt, dass PROBAT mir an dieser Stelle die Gelegenheit gibt, meine Gedanken zum aktuellen Konflikt – in Israel, im Westjordanland und Gaza – zu teilen und zu beschreiben, wie sich dieser auf den israelischen Kaffeemarkt, die Wirtschaft und unsere Gesellschaft auswirkt.

Für meinen Beitrag besuchte ich unseren strategisch größten Kunden im israelischen Kaffeesektor, die Strauss Group Ltd. Und ich erinnere mich noch sehr gut an meine Gespräche mit Wim Abbing über den Kaffeemarkt und sich verändernde Trends, und ich kann ohne jeden Zweifel sagen, dass sich die Branche in der Tat im Umbruch befindet, insbesondere seit Ausbruch des Konflikts. So wurde ich während des Besuchs Zeuge erstaunlicher Entwicklungen: Strauss, Hauptlieferant für den israelischen Markt, ist kaum mehr in der Lage, den berühmten schwarzen Kaffee (in Israel amüsanterweise „Türkischer Kaffee“ genannt) zu liefern, der bei den israelischen Verteidigungskräften sehr beliebt ist. Die Soldaten trinken diesen Kaffee, um wach zu bleiben, da sie Tag und Nacht fast ohne Schlaf auskommen müssen. Tatsächlich ist der Verbrauch von schwarzem türkischem Kaffee um 20 % gestiegen. Die Lastwagen der Armee holen ihn auch direkt in der Fabrik ab und nicht im Logistikzentrum, wie vor dem Krieg.

So gerne ich meine Gedanken über Kaffee teile, so möchte ich aus aktuellem Anlass diese Gelegenheit vielmehr dazu nutzen, um die Geschichte von Livnat Kotz zu erzählen. Livnat ist die Schwester von Ziv Lavi, Produktionslei-

ter bei der Strauss Group. Livnat sollte am 25. Oktober ihren 50. Geburtstag feiern, doch am 7. Oktober – dem Schwarzen Samstag – verloren sie, ihr Mann und die drei Kinder im Kibbutz Kfar Gaza ihr Leben. Die fünf Familienmitglieder wurden zusammengekauert in einem Bett im Schutzraum ihres Hauses gefunden. Eine ganze Familie wurde ausgelöscht: Livnat, ihr Mann Aviv und ihre Kinder Rotem Hayalat (19), Yonatan (16) und Yiftach (14) – die beiden Söhne waren hervorragende Basketballspieler in der Basketball-Akademie von Hapoel Tel Aviv.

Als Mensch, dem Schenken große Freude bereitet, beschloss Livnat, dass sie nicht mit einer Party und Präsenten gefeiert werden wollte. Stattdessen bat sie alle Mitglieder ihrer Familie, sich freiwillig für ein oder zwei Stunden sozial zu engagieren, dies per Foto zu dokumentieren und ihr zu schicken. Um Livnat diesen Wunsch auch nach ihrem Tod zu erfüllen, startete ihre Familie eine Social-Media-Kampagne, in der sie aufforderte, sich kurzfristig ehrenamtlich zu betätigen, in den sozialen Medien darüber zu berichten und die Familie zu taggen.

### MEIN KIBBUZ IST MEIN ZUHAUSE

Nachdem Livnat und Aviv geheiratet hatten, gingen sie zunächst in die Vereinigten Staaten, kehrten dann aber zurück und gründeten vor 19 Jahren eine Familie im Kibbutz Kfar Gaza. Für Livnat war die Gemeinschaft sehr wichtig, die gegenseitige Verantwortung und das Gefühl, Teil eines größeren Ganzen zu sein. Selbst als ihre Familie versuchte, sie zu überreden, nach Gan Yavne, einer Stadt im Zentrum Israels, weit weg von jeglichen Bombeneinschlägen, zu ziehen, lehnte sie dies mit den Worten ab: „Ich habe die Vereinigten Staaten

und ein bequemes Leben verlassen, weil ich mich dort nicht zugehörig fühlte.“

Am 7. Oktober sollte im Dorf Kfar Gaza das Drachenfest stattfinden, das jedes Jahr von Livnats Mann Aviv auf dem örtlichen Fußballplatz organisiert wird, der den Gazastreifen überblickt. Das bunte Fest sollte auch in diesem Jahr wieder ein Symbol des Friedens sein. So pflegte Aviv zu sagen: „Das Drachenfest soll den Nach-



barn im Gaza-Streifen zeigen, dass wir, die Israelis, friedliebende Menschen sind, die nur ihre Drachen steigen lassen!“

Doch dann änderte sich alles, als die Menschen in Israel an jenem Morgen durch den „Color Red Alert“, die höchste Alarmstufe des Landes, geweckt wurden. Sofort nahm die Großfamilie Kotz Kontakt zueinander auf, um zu erfahren, ob alle unversehrt geblieben waren. Alle meldeten sich, außer Livnats unmittelbare Familie. Es war sehr ungewöhnlich, dass keiner der fünf erreichbar war. Die Verwandten harrten fünf Tage lang in Ungewissheit aus, bis sich ihre schlimmsten Befürchtungen bestätigten: Livnat und ihre Familie waren ermordet worden.

Während der folgenden sieben Trauertage wurden die Menschen nicht müde, über Livnat zu sprechen, diese ganz besondere Frau, für die das Handeln zum Wohle der Gemeinschaft immer das Wichtigste war.

Dies ist ein ungewöhnlicher Beitrag, und ich möchte ihn zu einem persönlichen Aufruf machen: „Helfen wir mit, Gutes anstelle des Bösen in der Welt zu verbreiten! Bitte helfen Sie uns, Livnat Kotz' Wunsch zu erfüllen. Gehen Sie raus, engagieren sie sich und markieren Sie @livnat\_wish auf Instagram. „Einfach nur Gutes tun“: Das ist alles, was sich die Menschen in Kfar Gaza wünschen, während sie davon träumen, in ihre Häuser im Kibbutz zurückzukehren.



**I am honored by the opportunity and freedom that I was given by PROBAT to share my thoughts on the current conflict – Israel, West Bank, and Gaza – to describe how the current situation reflects on the Israeli coffee market and what impact it has on economy, business, and our society.**

With this request I took the immediate initiative and went to visit our largest strategic customer in Israel in the coffee sector, Strauss Group Ltd. While I very well remember at times my talks with Wim Abbing

regarding the coffee market and shifting coffee market trends, I can say without any doubt that, indeed the coffee market is revolving and during the war the coffee market is changing dramatically as well. During the visit I was a witness of amazing facts: Strauss, the main supplier of the Israeli market, barely manages to deliver the famous black coffee (amusingly called “Turkish coffee” in Israel), which is very popular with the Israeli defense forces (IDF), during these days of war. The soldiers drink this coffee to help them stay awake as they are going almost without sleep day and night. In fact, the actual consumption of black Turkish coffee increased by 20%. The army trucks collect the coffee directly from the factory as soon as it is ready, unlike before the war when it was collected from the logistics center.

However, as much as I love to share my thoughts with you on coffee, currently, I truly think it is more important in these difficult times that I share with you the story of Livnat Kotz. Livnat is the sister of Ziv Lavi, who holds the position of site manager at the factory of Strauss Group LTD., one of Israel's biggest coffee suppliers. Livnat was supposed to celebrate her 50th birthday on October 25, but on October 7 – the Black Saturday – she, her husband and their three children lost their lives in kibbutz Kfar Gaza. The five members of the family were found huddled in a bed in the shelter in their beautiful home in the village of the kibbutz Kfar Gaza. An entire family was wiped out: Livnat, her husband Aviv and their children Rotem Hayalat (19), Yonatan (16) and Yiftach (14) – the two sons were outstanding basketball players at Hapoel Tel Aviv's Basketball academy.

As someone for whom giving to others was a significant pleasure, Livnat decided that she did not want a celebration by having a party and receiving gifts. Instead, she asked that all members of her family volunteer for an hour or two of social engagement and send her photographs. To honor Livnat's wish, her family then launched a social media campaign, asking everybody to help fulfill Livnat's wish and to volunteer, post about it on social media and tag the family.

### MY KIBBUZ IS MY HOME

After Livnat and Aviv got married, they first went to the United States, but then returned and started a family in kibbutz Kfar Gaza 19 years ago. For Livnat, the community was very important, the mutual responsibility and the feeling of being part of a greater whole. Even when her family tried to persuade her to move to Gan Yavne, a city in the Centre of Israel, far away from missile strikes, she refused by saying: “I left the United States and a comfortable life because I didn't feel like I belong there.”

On October 7, the kite festival, organized every year by Livnat's husband Aviv, was to take place on the soccer pitch in the village of Kfar Gaza. This field overlooks the Gaza Strip, and the colorful festival should be a symbol of peace. Aviv used to say: “The colorful kite festival was meant to show the neighbors in the Gaza Strip that we, the Israelis are peace-loving people only flying their kites!”

But then everything changed when the people of Israel were woken up that morning by the “Color Red Alert”, the country's highest alert level. Immediately, the extended Kotz family started calling each other to see if everyone had stayed unharmed. Everyone responded, except Livnat's immediate family. It was very unusual that all five were not available. Livnat's relatives waited in uncertainty for five days until the following Wednesday, when their worst fears were confirmed: Livnat and her family had been murdered. During the seven days of morning which followed, people did not stop talking about Livnat, this very special woman, who was all about giving, entrepreneurship and actions for the benefit of the community.

This is a very unique and different article and I would like to make this personal call: “Let's help spread good around the globe instead of evil! Please help us fulfill Livnat Kotz's wish. Go out, volunteer and tag @livnat\_wish on Instagram. “Just do good”: this is all that the people of Kfar Gaza ask for while dreaming of returning to their homes in the kibbutz.

# EIN HALBES JAHRHUNDERT BEI PROBAT



**Manfred Eschers ist ein Emmericher Urgestein. Er wohnt seit mittlerweile 64 Jahren in der Stadt am Niederrhein – 40 davon gemeinsam mit seiner Frau Margit, die einen eigenen Frisörladen betreibt. Nach Feierabend in der Fertigung bei PROBAT hat er hier die ein oder andere Stunde verbracht.**

Manfred auf eine Lehrstelle als Maschinenschlosser und besiegelte damit seine Karriere beim Weltmarktführer. Nach einer strengen, aber wie Manfred sagt, auch sehr lehrreichen Ausbildungszeit, verrichtete er zunächst betriebsbedingt übergangsweise Büroarbeiten in der PROBAT-Verwaltung. Danach wechselte er in die Fertigung erst zum Mühlen- und Siebbau und später dann zum Trommelbau, dem er bis auf einige wenige Jahre vor seinem Eintritt in die wohlverdiente Rente im August 2023 treu geblieben ist. Aus gesundheitlichen Gründen verbrachte er einen letzten kurzen Berufsabschnitt im Kleinrösterbau, wo er selbstverständlich immer ein Auge auf die Trommelbauer hatte.

## **ICH HABE DIE HERZEN DER RÖSTMASCHINEN GEBAUT:**

JUPITER, NEPTUNE, SATURN, RC: Auf seine Tätigkeit im Trommelbau ist er ganz besonders stolz, hat er doch die Herzen der Röstmaschinen gefertigt, so sagt er selbst. Große Freude bereitete ihm immer die „Hochzeit“, das heißt der Zusammenbau der aus mehreren Teilen gefertigten und bis zu 5 m langen und 2 m breiten Trommeln der kontinuierlichen PROBAT RC Röster. Wenn alles exakt und nahtlos zusammengesetzt werden konnte, war Manfred überglücklich. In diesem Zusammenhang ist ihm auch die (damals noch mehr als heute) besonders stark ausgeprägte Kameradschaft in guter Erinnerung geblieben. Seinen langjährigen Kollegen und Freund Heinz Warthuysen, der bis heute bei PROBAT arbeitet und den Manfred fast liebevoll „Mein Hein und alles nennt“, sei sein treuester Wegbegleiter gewesen und ein Mensch, auf den er sich in jeder Lage stets verlassen konnte, und das wörtlich: Heinz übernahm auch schon mal anstelle des von Hüftproblemen geplagten Manfred die im Inneren der RC-Rösttrommeln durchaus sehr lange andauernden Schweißarbeiten, um den Kollegen zu entlasten. Für diese außerordentliche Kollegialität wird Manfred ihm immer dankbar sein!

## **DER HERR DER SCHAUFELPLÄNE**

„Schweißgerät, Flex, Bürste und – ganz wichtig – der Hammer!“, lautet Manfreds Antwort auf die Frage nach seinem täglichen Handwerkszeug. Damit die Rösttrommeln der NEPTUNE Röster am Ende so rund seien, wie sie sein müssen, habe man ordentlich gewalzt, gerichtet und gehämert und dabei recht viel Lärm erzeugt zum Missfallen der in unmittelbarer Nähe arbeitenden Kollegen, erzählt er schmunzelnd. Die Anordnung und Ausrichtung der für die Bewegung der Kaffeebohnen während des Röstvorgangs zuständigen Schaufeln im Trommelinneren, ist ein streng gehütetes PROBAT-Geheimnis. Nicht ohne Grund nannte der PROBAT Vorstandsvorsitzende Wim Abbing den Jubilar Manfred im Rahmen des offiziellen Festaktes anlässlich dessen 50-jährigen Jubiläums den „Herrn der Schaufelpläne“, denn Manfred wachte immer mit Argusaugen über die dieses Wissen enthaltenden Zeichnungen.

Langweilig wird es Manfred auch als Rentner nicht: Er unterstützt mit wachsender Begeisterung seine noch berufstätige Frau bei der täglichen Buchhaltung, verbringt viel Zeit mit seinen Enkelkindern und unternimmt außerdem ausgedehnte Cabrio-Touren. Eines darf aber an keinem Tag in Manfreds Leben fehlen: Seine „berühmte Kontrollrunde“, eine Fahrradtour über die Rheinpromenade in Emmerich.

## **DANKE, MANFRED, FÜR FÜNF JAHR- ZEHNTE FIRMEN- TREUE.**



Heute – nach 50 Betriebsjahren bei PROBAT! – ist er Rentner und unterhält Margits Kunden immer noch gerne mit seiner witzigen und lockeren, aber auch direkten Art. Für diese wurde Manfred Zeit seines Arbeitslebens bei PROBAT auch von seinen Arbeitskollegen sehr geschätzt. Bei Manfred wusste man stets, woran man war!

Zu PROBAT gekommen ist er durch reinen Zufall. Weil das Unternehmen schon bekannt war für die Qualität seiner Ausbildung, bewarb sich der zu dieser Zeit 14 Jahre alte



# HALF A CENTURY AT PROBAT



— Manfred Esters is a veteran of Emmerich. He has now lived in the town on the Lower Rhine for 64 years - 40 of them together with his wife Margit, who runs her own hairdressing salon. He used to spend an hour or two here after work in the production department at PROBAT.

Today – after 50 years of working at PROBAT! – he is a pensioner and still enjoys entertaining Margit's customers with his witty and relaxed, but also direct manner. Manfred was also greatly appreciated by his colleagues throughout his working life at PROBAT. With Manfred, you always knew where you stood!

He came to PROBAT by pure chance. Because the company was known for the quality of its training even back then, the then 14-year-old applied for an apprenticeship as a machine

fitter in 1973, thus sealing his career with the world market leader. After a rigorous but, as Manfred says, also very instructive training period, he initially carried out temporary office work in the PROBAT administration department. He then switched to production, first in grinder and screen construction and later in drum construction, to which he remained loyal for all but a few years before his well-deserved retirement in August 2023. For health reasons, he spent a last short period of his career in specialty roaster construction, where he naturally always kept an eye on the drum makers.

## I BUILT THE HEARTS OF THE ROASTING MACHINES:

JUPITER, NEPTUNE, SATURN, RC: He is particularly proud of his work in drum construction, as he says he built the hearts of the

roasting machines. He always took great pleasure in the “wedding”, i.e. assembling the drums of the continuous PROBAT RC roasters, which are made from several parts and are up to 5 m long and 2 m wide. When everything could be assembled precisely and seamlessly, Manfred was overjoyed. In this context, he also has fond memories of the particularly strong camaraderie (even more so than now). His long-time colleague and friend Heinz Warthuisen, who still works at PROBAT today and whom Manfred almost affectionately calls “my Hein and everything”, was his most loyal companion and a person he could always rely on in any situation, and that literally: Heinz sometimes took over the welding work inside the RC roasting drums, which can take a long time, in place of Manfred, who was plagued by hip problems, in order to relieve his colleague. Manfred will always be grateful to him for this extraordinary collegiality!

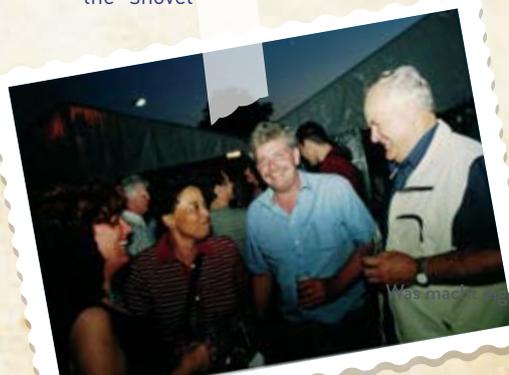
## THE MASTER OF THE SHOVEL PLANS

“Welding equipment, an angle grinder, a brush and – most importantly – a hammer!” is Manfred's answer to the question about his daily working tools. To ensure that the roasting drums of the NEPTUNE roasters are as round as they need to be in the end, they are rolled, straightened and hammered, which makes a lot of noise, much to the displeasure of his colleagues working in the immediate vicinity, he tells us with a grin. The arrangement and alignment of the shovels inside the drum, which are responsible for moving the coffee beans during the roasting process, is a closely guarded PROBAT secret. It was not without reason that PROBAT CEO Wim Abbing called Manfred the “master of the shovel

plans” during the official ceremony to mark his 50th anniversary, as Manfred always kept a close eye on the drawings containing this knowledge.

Even as a pensioner, Manfred never gets bored: he supports his wife, who is still working, with increasing enthusiasm with the daily bookkeeping, spends a lot of time with his grandchildren and also goes on extended convertible tours. But there is one thing that Manfred never misses out on: His “famous daily round”, a bicycle tour along the Rhine promenade in Emmerich.

**THANK YOU, MANFRED, FOR FIVE DECADES OF LOYALTY TO THE COMPANY.**



# EIN DEUTSCH-CHINESISCHES TEAM AUF ERFOLGSKURS THE ROAD

Lasersortierer trennen  
Fremdkörper von Kaffeebohnen  
Laser sorters separate  
foreign particles from coffee beans



Wie wir bereits in der letzten Ausgabe berichtet haben, wird Kaffee vor allem bei jungen Konsumenten in China immer beliebter, und der Kaffeemarkt dort boomt. Mit insgesamt 8.530 Standorten hat sich Shanghai mittlerweile an die Spitze der Städte mit den meisten Coffeeshops weltweit katapultiert und damit Tokio und London überholt. Und auch PROBAT verzeichnet einen deutlichen Projektzuwachs im Reich der Mitte. Nach dem Bau der zu dieser Zeit größten Kaffeerösterei in der Volksrepublik für Kunshan Gold Food Co., hat PROBAT nun vor Kurzem für den Kunden eine weitere komplette Anlage am Standort Kunshan-City, in der Nähe von Shanghai, termingerecht installiert und in Betrieb genommen. Was ursprünglich als Erweiterung der bestehenden Anlage geplant war, wurde nun zu einem eigenständigen Projekt, bei dem zu Beginn lediglich ein leeres Gebäude existierte. Und auch der bereits festgelegte Lieferumfang wurde noch einmal nach individuellen Anforderungen des Kunden angepasst. Dass die darauffolgende Installation aller Anlagenkomponenten und die anschließende Inbetriebnahme so reibungslos verlaufen sind, ist insbesondere der außerordentlich guten Kooperation zwischen den Projektbeteiligten von PROBAT und dem chinesischen Vertreter Fudapack zu verdanken, die in dieser Konstellation auch bereits das erste Kunshan-Projekt realisiert haben. Mit dem Folgeprojekt haben sie einmal mehr unter Beweis gestellt, wie wichtig Teamwork ist.

Schlüsselfertig aus einer Hand: PROBAT-Ingenieure stimmen Verfahren und Technologien exakt aufeinander ab, um den Anlagenbetrieb für jede Anforderung und in jedem Maßstab zu optimieren - höchste Produktqualität und Prozesssicherheit garantiert.



Mehrzellige Silos für die Lagerung von Rohkaffee  
multi-cell silos for green coffee storage

**PROFORTE:** Flammenlose thermische regenerative Oxidation sorgt für maximale Reinigungsergebnisse und erreicht einen thermischen Wirkungsgrad von bis zu 98 %.  
**PROFORTE:** Flameless thermal regenerative oxidation ensures maximum cleaning results and achieves a thermal efficiency of up to 98 %.



# SCHES -CHINESE TEAM ON RS. TO SUCCESS.

As we reported in the last issue, coffee is becoming increasingly popular in China, especially among young consumers, and the coffee market there is booming. With a total of 8,530 locations, Shanghai has now catapulted itself to the top of the list of cities with the most coffee shops worldwide, overtaking Tokyo and London. PROBAT is also recording significant project growth in China. After building the largest coffee roasting plant in the People's Republic at the time for Kunshan Gold Food Co., PROBAT has now recently installed and commissioned another complete plant for the customer on schedule at the Kunshan City site near Shanghai. What was originally planned as an extension to the existing plant has now become an independent project, with only an empty building at the start. The already defined scope of delivery was also adapted once again according to the customer's individual requirements. The fact that the subsequent installation of all system components and the commissioning went so smoothly is due to the exceptionally good cooperation between the project participants from PROBAT and the Chinese representative Fudapack, who had already realized the first Kunshan project in this constellation. With the follow-up project, they have once again demonstrated the importance of teamwork.

Turnkey from a single source: PROBAT engineers precisely match processes and technologies to optimize plant operation for every requirement and on every scale – highest product quality and process safety guaranteed.

**NEPTUNE 3000:** Trommelröstung der nächsten Generation gewährleistet maximale Flexibilität bei der Erstellung von Rezepten für jedes Geschmacksprofil

**NEPTUNE 3000:** Next-level drum roasting ensures maximum flexibility in creating recipes for any flavor profile



Hochsaugentsteiner zur schonenden Trennung der Kaffeebohnen von Fremdkörpern

High-suction destoners for gentle separation of coffee beans from foreign particles



# From Jeddah to Mecca and to the whole World und in die ganze Welt

Jeddah, Abha, Al Madinha, Baha, Dammam, Makkah, Riyadh, Tabuk, Taif, Yanbu: Die Kaffeespezialitätenmarke Barn's – gegründet von der saudi-arabischen AlAmjaad Group – ist bei Kaffeefreunden auf der gesamten Arabischen Halbinsel sehr beliebt.

Das Unternehmen betreibt mehr als 250 Geschäfte, darunter auch Drive-Thru-Verkaufsstellen und Kaffeehäuser in allen größeren Städten Saudi-Arabiens. Durch seine strategische Lage in Jeddah, in der Nähe von Mekka, der heiligsten Stadt des Islam, profitiert das Unternehmen von den Millionen von Besuchern, die jedes Jahr in diese Gegend strömen. Um deren Nachfrage nach außergewöhnlichem Kaffee zu befriedigen, investiert AlAmjaad nun in eine hochmoderne Kaffeeproduktionsanlage in der King Abdul Economic City (KAEC).

Die Kaffeerösterei wird mit innovativstem PROBAT-Equipment ausgestattet sein: Dazu gehören neben einer Roh- und Mahlkaffeeanlage auch ein Röstsystem mit zwei NEPTUNE 3000 Trommelröstern und eine automatische Qualitätskontrolle, die eine gleichbleibend hohe Qualität während des gesamten Kaffeeproduktionsprozesses gewährleistet. Sie überwacht und kontrolliert verschiedene Parameter wie Feuchtigkeitsgehalt, Bohnengröße, Verunreinigungen und Farbe und ermöglicht so maximale Reproduzierbarkeit und höchste Qualität der Kaffeeprodukte.

Die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen AlAmjaad und PROBAT hat zur Planung einer innovativen Kaffeeverarbeitungsanlage geführt, die neue Maßstäbe im saudi-arabischen Markt setzen wird. Durch den Fokus auf Qualität in jeder Phase des Kaffeeproduktionsprozesses wird das Unternehmen zukünftig in der Lage sein, den Verbrauchern im gesamten Golf-Kooperationsrat (GCC) und weltweit ein außergewöhnliches Kaffeeerlebnis zu bieten.



CEO PROBAT, Wim Abbing, und Vorstandsmitglied AlAmjaad Group, Abdul Rahman Dahlan (dritter und vierter von rechts) zusammen mit dem Projektberater von AlAmjaad, Ahmed Sabir Shaikh, dem Projektleiter Magdy Adel, sowie dem Projektteam von PROBAT am Hauptsitz von PROBAT in Emmerich

CEO and President PROBAT, Wim Abbing, and Member of Board of Directors AlAmjaad Group, Mr. Abdul Rahman Dahlan (third and fourth from the right) together with AlAmjaad's Project Consultant, Mr. Ahmed Sabir Shaikh, and Project Executive Manager, Mr. Magdy Adel and the project team of PROBAT at the PROBAT headquarters in Emmerich

Jeddah, Abha, Al Madinha, Baha, Dammam, Makkah, Riyadh, Tabuk, Taif, Yanbu: The Barn's specialty coffee brand – established by the Saudi Arabian AlAmjaad Group – is very popular among coffee enthusiasts throughout the Arabian Peninsula.

The company operates more than 250 stores, also including convenient drive-thru outlets and inviting walk-in coffee houses in all major cities in Saudi Arabia. Strategically located in Jeddah, close to Mecca, the holiest city in Islam, the company benefits from the millions of visitors who flock to the area each year. To meet their demand for exceptional coffee, AlAmjaad is investing in a leading-edge coffee production facility in King Abdul Economic City (KAEC) near Jeddah.

The coffee roastery will feature the latest PROBAT equipment: In addition to a green and ground coffee plant, this includes a roasting system with two NEPTUNE 3000 drum roasters and an automatic quality control system that ensures consistent quality throughout the coffee production process. It monitors and controls various parameters such as moisture content, bean size, impurities and color, thus enabling maximum reproducibility and highest quality coffee products.

The successful collaboration between AlAmjaad and PROBAT has led to the planning of an innovative coffee processing plant that will set new standards in the Saudi Arabian market.. By prioritizing quality at every stage of the coffee production process, AlAmjaad will be able to deliver an exceptional coffee experience to consumers across the Gulf Cooperation Council (GCC) and worldwide.



# DEN INNOVATIONSVORSPRUNG SICHERN. SECURING THE INNOVATIVE EDGE.



Der Patentanwalt und Maschinenbauingenieur Hans ter Smitten berät mit seiner Kanzlei terpatent PROBAT bereits seit vielen Jahren in Marken- und Patentrechtsangelegenheiten. Wir haben mit ihm über die Patentphilosophie des Röstmaschinenherstellers gesprochen.

Patent attorney and mechanical engineer Hans ter Smitten and his law firm have been advising PROBAT on trademark and patent law matters for many years. We spoke to him about the patent philosophy of the roasting machine manufacturer.

## — WARUM SIND PATENTE WICHTIG?

„Ein Patent ist ein erteiltes technisches Schutzrecht für eine Erfindung, die, gemessen am Stand der Technik, neu, erfinderisch und gewerblich anwendbar ist. Patente haben neben der Monopolwirkung daher eine starke Aussagekraft in Bezug auf die Innovationswahrnehmung eines Unternehmens durch andere Marktteilnehmer wie beispielsweise Kunden. Da erteilte Patente öffentlich zugänglich sind, kann ein Unternehmen aber insbesondere auch das Marktumfeld überwachen, in dem es sich bewegt. Dadurch vermeidet man einerseits, dass man in sogenannte Schutzrechtsfallen läuft, weil man selbst gegebenenfalls ein bereits erteiltes Patent verletzt. Vor allem dient eine solche Marktbeobachtung aber auch als Inspirationsquelle für eigene Entwicklungen. PROBAT betreibt eine professionelle Patentüberwachung und weiß daher genau über den Stand technischer Entwicklungen im eigenen Markt Bescheid.“

## — WHY ARE PATENTS IMPORTANT?

“A patent is a granted technical property right for an invention that is new, inventive and commercially applicable, measured against the state of the art. In addition to their monopoly effect, patents therefore have a strong significance with regard to the perception of innovation of a company by other market participants such as customers. As granted patents are publicly accessible, a company can also monitor the market environment in which it operates. On the one hand, this avoids falling into so-called property right traps because you may be infringing a patent that has already been granted. Above all, however, such market monitoring also serves as a source of inspiration for your own developments. PROBAT carries out professional patent monitoring and therefore knows exactly about the status of technical developments in its own market.”



## WELCHEN GÜLTIGKEITSBEREICH HABEN PATENTE?

„Patente sind grundsätzlich nur in dem Land gültig, in dem das Patent erteilt wurde. Der Patentinhaber darf dann jeder dritten Partie jegliche Nutzungsart des Patents innerhalb des räumlichen Gültigkeitsbereichs verbieten. Es darf weder produziert, noch vertrieben, angeboten oder importiert werden. Wenn aber ein Dritter das Patent außerhalb des Gültigkeitsbereiches nutzt ohne Auswirkung auf diesen, dann hat der Patentinhaber kein Verbotungsrecht. Das sogenannte Abkommen zur Unionspriorität, dem fast alle Länder weltweit angehören, räumt dem Patentinhaber allerdings ab dem Tag der Prioritätsanmeldung (Tag der Erstanmeldung eines Patents) eine zwölfmonatige Schutzfrist ein, um zu prüfen, in welchen weiteren Ländern eine Patentanmeldung gegebenenfalls sinnvoll ist und schützt ihn somit vor Patentverletzungen.“

## WHAT IS THE SCOPE OF VALIDITY OF PATENTS?

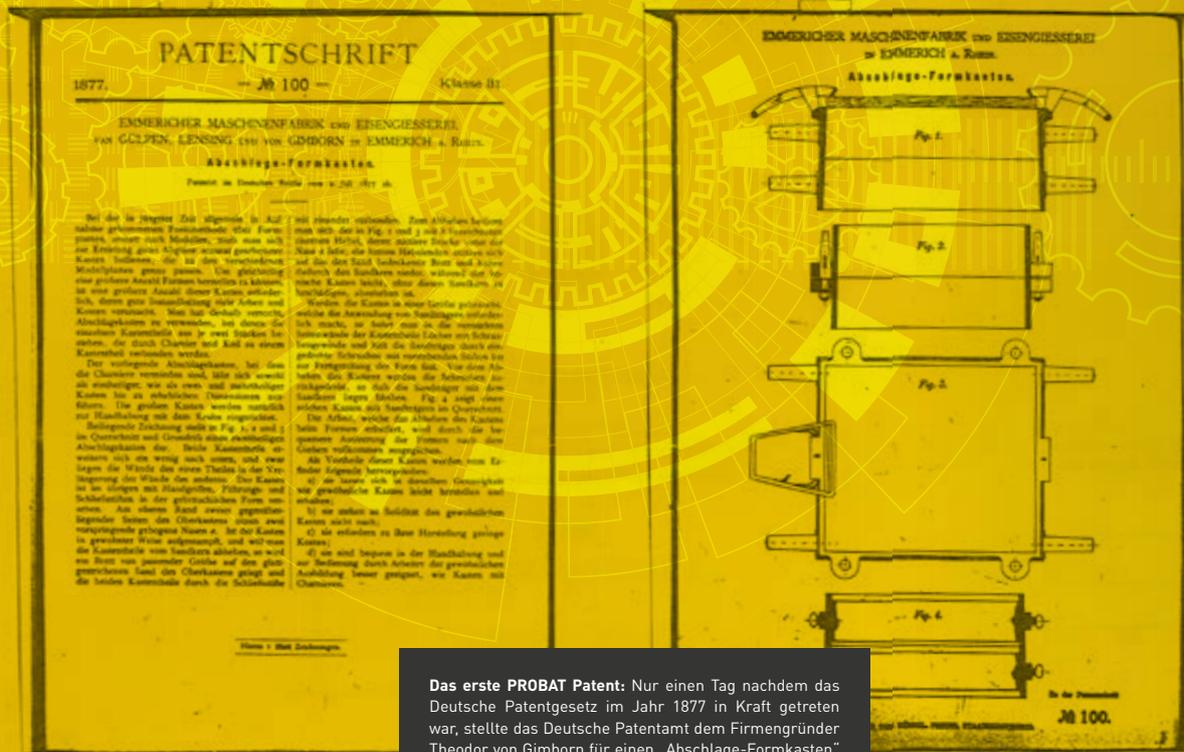
“Patents are generally only valid in the country in which the patent was granted. The patent holder may then prohibit any third party from using the patent in any way within the territorial scope of validity. It may not be produced, distributed, offered or imported. However, if a third party uses the patent outside the territorial scope without affecting it, the patent proprietor has no right to prohibit such use. But the so-called Union Priority Right, to which almost all countries worldwide are party, grants the patent proprietor a twelve-month protection period from the date of the priority application (date of the first application for a patent) in order to check in which other countries a patent application may be useful and thus protects him against patent infringements.”

## WIE GEHT PROBAT BEI DER LÄNDERPRÜFUNG VOR?

PROBAT schaut selbstverständlich in erster Linie darauf, wo sich der eigene Markt befindet, um sich vor Patentverletzung durch den Wettbewerb zu schützen. Das gilt auch für Länder, in denen wichtige Fachmessen stattfinden oder aber der Firmensitz von Zulieferern ist. Für PROBAT als global operierendes Unternehmen also ein aufwendiges Prozedere, das aber durch die internationale Patentanmeldung enorm vereinfacht wird. Aus dieser kann das Patent in fast alle Länder der Welt validiert, d.h. fortgesetzt werden und es muss nicht bereits innerhalb des Prioritätsjahres geschaut werden, in welchen Ländern das Patent zusätzlich angemeldet werden soll. Darüber hinaus gibt es weitere Übereinkommen auf europäischer Ebene. Der Strauß an Möglichkeiten ist bunt, und bei PROBAT wird die Vorgehensweise einzelfallbezogen entschieden.“

## HOW DOES PROBAT PROCEED WITH THE COUNTRY REVIEW?

“PROBAT naturally looks first and foremost at where its own market is located in order to protect itself from patent infringement by competitors. This also applies to countries where important trade fairs are held or where suppliers are based. For PROBAT as a globally operating company, this is a complex procedure, but one that is greatly simplified by the international patent application. From this, the patent can be validated, i.e. continued, in almost all countries of the world and it is not necessary to check within the priority year in which countries the patent should also be applied for. In addition, there are further agreements at European level. There is a wide range of possibilities, and at PROBAT the procedure is decided on a case-by-case basis.”



**Das erste PROBAT Patent:** Nur einen Tag nachdem das Deutsche Patentgesetz im Jahr 1877 in Kraft getreten war, stellte das Deutsche Patentamt dem Firmengründer Theodor von Gimborn für einen „Abschlage-Formkasten“ das Deutsche Reichspatent Nr. 100 aus – somit eines der ältesten deutschen Patente überhaupt.

**The first PROBAT patent:** Just one day after the German Patent Act came into force in 1877, the German Patent Office issued company founder Theodor von Gimborn with German Imperial Patent No. 100 for a „knock-off mold box“ – making it one of the oldest German patents ever.

### — DAS WOHL WEGWEISENDSTE PROBAT PATENT:

Mit der Erteilung des Patents für den Kaffeeschnellröster begann eine Ära der Innovation. Denn das Patent war entscheidend für die revolutionäre Entwicklung des Trommelrösters. Dieses Grundprinzip einer sich auf horizontaler Achse drehenden Trommel ist auch heute noch die gängigste Methode für die Langzeitröstung von Kaffee.

### — PROBABLY THE MOST GROUNDBREAKING PROBAT PATENT:

The granting of the patent for the rapid coffee roaster marked the beginning of an era of innovation. The patent was decisive for the revolutionary development of the drum roaster. This basic principle of a drum rotating on a horizontal axis is still the most common method for the long-term roasting of coffee today.



### — ES GIBT ALSO KEINE PATENTSTRATEGIE?

„Grundsätzlich gilt, dass eine Erfindung immer dann patentiert werden sollte, wenn sie leicht kopierbar ist und nicht geheim gehalten werden kann. Darüber hinaus verändern sich Märkte, weshalb bei der Entscheidung über eine Patentanmeldung in einer bestimmten Region für PROBAT immer die Einzelfallbetrachtung im Vordergrund steht. Patentnutzungsrechte können auch über Lizenzgebühren weitergegeben werden. Das kann die Vorgehensweise durchaus beeinflussen. Aber, falsche Entscheidungen zu treffen, kann sehr schnell sehr teuer werden, denn in jedem Land werden Jahres- und Übersetzungsgebühren fällig und die Kosten steigen exponentiell an.“

### — KÖNNEN PATENTE AUCH NACHTEILE HABEN?

Selbstverständlich. Man gibt aufgrund der Veröffentlichung dem Wettbewerb die technische Erfindung bis zu einem gewissen Grad preis. Außerdem verliert ein Patent nach maximal 20 Jahren seine Gültigkeit. So lange hat der Patentinhaber ein Monopolrecht. Nach diesem Zeitraum wird die Erfindung dann als freier Stand der Technik betrachtet. Ausschlaggebend ist der Tag der Erstanmeldung und es hat auch schon Patente gegeben, die ihrer Zeit weit voraus waren, nie genutzt wurden und nach Ablauf der Frist als Stand der Technik aber auch nicht mehr geschützt werden konnten. Die Airbag-Technologie ist so ein Beispiel. Erfunden in den 60er Jahren, hat sie erst lange nach Ablauf der Schutzfrist marktreife erlangt, weshalb jeder sie grundsätzlich lizenzfrei nach Schutzrechtsablauf produzieren konnte. Dieses Beispiel zeigt anschaulich, warum in der von PROBAT betriebenen Patentschau durchaus auch Potenzial für zukünftige Entwicklungen steckt, die langfristig den Innovationsvorsprung innerhalb der Branche ausbauen.“

### — SO THERE IS NO PATENT STRATEGY?

“As a general rule, an invention should always be patented if it can be easily copied and cannot be kept secret. Furthermore, markets change, which is why PROBAT always focuses on the individual case when deciding whether to apply for a patent in a particular region. Patent usage rights can also be passed on via license fees. This can certainly influence the procedure. However, making the wrong decisions can very quickly become very expensive, as annual and translation fees are due in each country and the costs increase exponentially.“

### — CAN PATENTS ALSO HAVE DISADVANTAGES?

“Of course. Publication exposes the technical invention to competition to a certain extent. In addition, a patent loses its validity after a maximum of 20 years. The patent holder has a monopoly right for this period. After this period, the invention is then regarded as free prior art. The date of the first application is decisive and there have also been patents that were far ahead of their time, were never used and could no longer be protected as prior art after the deadline. Airbag technology is one such example. Invented in the 1960s, it only reached market maturity long after the expiry of the protection period, which is why anyone could produce it without a license after the expiration of the property rights. This example clearly shows why PROBAT's patent monitor also holds potential for future developments that will extend the innovative edge within the industry in the long term.“



# Mehr Flexibilität - weniger Energie



— Die Geschichte von Cabrales begann bereits im Jahr 1941, als Don Antonio Cabrales Vega – der Großvater des heutigen Firmenchefs – sein erstes Kaffeegeschäft eröffnete. Heute ist Cabrales einer der führenden Kaffeeproduzenten Argentiniens.

Im Jahr 2022 wurde die Produktionskapazität im Werk in Mar del Plata in der Provinz Buenos Aires um 30 % erweitert. Klare Maßgabe bei diesem Großprojekt war die Beibehaltung des hohen Qualitätsstandards. Und das Projektteam musste nicht weit reisen, um den richtigen Lieferanten für diese anspruchsvolle Aufgabe zu finden: Hauptsitz und Fertigung von Leogap befinden sich in Curitiba, Brasilien, weiter im Norden des südamerikanischen Kontinents.

Die Tochtergesellschaft von PROBAT ist ein Anbieter hochentwickelter und innovativer Rösttechnologien wie beispielsweise dem Trommel-

röster PROMUNDO, der zu den flexibelsten Röstern in Bezug auf die Rezeptentwicklung für die anspruchsvollsten Geschmacksprofile gehört.

„Der PROMUNDO ermöglicht es uns, auch die anspruchsvollsten Röst- und Spezialitätenkaffee-Anforderungen unserer verschiedenen Verbrauchersegmente zu erfüllen. Aufgrund des erhöhten Energiesparpotenzials stellt dieser Röster für uns auch einen sehr wichtigen Schritt in Richtung einer nachhaltigeren Prozessgestaltung dar“, erklärt Manuel Cabrales, CEO des Unternehmens, die Entscheidung für diesen Röster aus dem Leogap-Portfolio.

Um das erweiterte Produktionsziel zu erreichen, entschied sich Cabrales für einen PROMUNDO 2000 mit einer Röstkapazität von 2 Tonnen pro Stunde. Und da der Röster mit der neuesten Steuerungslösung ausgestattet ist, die ein Höchstmaß an Reproduzierbarkeit garantiert, wird das Unternehmen auch zukünftig in der Lage sein, die hohen Kundenansprüche an Qualität und Geschmack zu erfüllen.

LEO  
A MEMBER OF THE



— Leogap wurde 1963 gegründet und ist seit 2001 ein Mitglied der PROBAT-Gruppe. Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in Curitiba, Brasilien. Heute ist Leogap der führende Anbieter von kompletten Verarbeitungslösungen für die südamerikanische Kaffeeindustrie. Mit einem Team von spezialisierten Fachleuten, die die Leidenschaft für Kaffee und die Faszination für Technologie teilen, bietet das Mitglied der PROBAT-Gruppe innovative und zukunftssichere Lösungen für den Kaffeesektor.

# More flexibility - less energy



The story of Cabrales began back in 1941, when Don Antonio Cabrales Vega – the grandfather of the current head of the company – opened his first coffee shop. Today, Cabrales is one of Argentina’s leading coffee producers.

In 2022, the production capacity at the plant in Mar del Plata in the province of Buenos Aires was expanded by 30%. The clear requirement for this major project was to maintain the high quality standard. And the project team did not have to travel far to find the right supplier for this challenging task: Leogap’s headquarters and production facilities are located in Curitiba, Brazil, a little further north on the South American continent. PROBAT’s subsidiary is a provider of highly advanced and pioneering roasting technologies such as the PROMUNDO drum roaster, which is one of the most flexible roasters in terms of recipe development for the most demanding flavor profiles.



“The PROMUNDO enables us to meet even the most demanding roasting and specialty coffee requirements of our various consumer segments. Due to the increased

energy saving potential, this roaster also represents a very important step for us towards a more sustainable process design”, explains Manuel Cabrales, CEO of the company, the decision for this roaster from the Leogap portfolio.

In order to achieve the extended production target, Cabrales opted for a PROMUNDO 2000 with a roasting capacity of 2 tons per hour. And because the roaster is equipped with the latest control solution, which guarantees maximum reproducibility, the company will also be able to meet the high customer demands for quality and taste in the future.



Leogap was founded in 1963 and has been a member of the PROBAT Group since 2001. The company is headquartered in Curitiba, Brazil. Today, Leogap is the leading provider of complete processing solutions for the South-American coffee industry. With a team of specialized professionals who share a passion for coffee and a fascination for technology, the PROBAT Group member offers innovative and future-proof solutions for the coffee sector.

## Nationale Entwicklungshilfe & Lieferung von Weltklasse-Kaffee



— Buencafé, der Produktionszweig des kolumbianischen Kaffeebauernverbandes (FNC), ist seit 1973 einer der weltweit führenden Hersteller von Premium-Instantkaffee. Das Unternehmen mit Sitz in der Andenstadt Chinchina ist der einzige Betrieb weltweit, der sich im Besitz von 548.000 Kaffeebauer-Familien befindet.

Heute wird der gefriergetrocknete Kaffee von Buencafé in mehr als 60 Ländern verkauft, so dass ein weltweites Publikum in den Genuss des unverwechselbaren Geschmacks und Aromas von 100 % kolumbianischem Kaffee kommt. Buencafé trägt als Kaffee-Botschafter für Kolumbien maßgeblich zur bedeutenden Rolle bei, die das Land als weltweit führender Produzent und Exporteur von gefriergetrocknetem Arabica-Kaffee spielt. Mit den 24 Millionen Tassen Kaffee, die Buencafé täglich produziert, hält das Unternehmen außerdem einen Weltmarktanteil von 5 %!

In der dynamischen Kaffeeindustrie steht Buencafé als Leuchtturm für Nachhaltigkeit und Exzellenz. Die Lebensgrundlage der kolumbianischen Kaffeebauern sowie die weltweite Anerkennung von 100 % kolumbianischem Kaffee zu sichern, stehen für das Unternehmen im Vordergrund. Alle erwirtschafteten Unternehmensgewinne fließen ausschließlich in Projekte, die die Lebensumstände dieser Kaffeebauern verbessern und darauf einzahlende soziale, wirtschaftliche und ökologische Initiativen fördern.

So steht Buencafé beispielsweise an der Spitze von Sozialprogrammen zur Verbesserung der Lebensbedingungen in den Anbaugemeinschaften und setzt sich für nachhaltige Praktiken ein, die die biologische Vielfalt erhalten und

die Umweltbelastung reduzieren. Dieser umfassende Ansatz spiegelt ein langfristiges Engagement für die kolumbianische Kaffeeindustrie wider.

Mit der Schaffung von über 1.100 Arbeitsplätzen in Caldas, Kolumbien, verwandelt Buencafé nicht nur 100 % kolumbianischen Kaffee in hochwertige Produkte, sondern leistet auch einen positiven Beitrag zur Gemeinschaft. Dieses Engagement für die Schaffung von Arbeitsplätzen vor Ort unterstreicht die zentrale Rolle von Buencafé sowohl für den globalen Kaffeemarkt als auch für das Wohlergehen der Region.

In der schnelllebigen Welt von heute suchen die Verbraucher nach einfachen, bequemen und praktischen Lösungen, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Buencafé macht sich diesen Trend zunutze, um weltweit den Konsum von kolumbianischem Kaffee zu steigern. Zu diesem Zweck, hat das Unternehmen in modernste Technologie investiert und sein Angebot schrittweise verbessert, um einen der besten Premium-Instantkaffees auf dem Markt zu produzieren. Diese Technologie trägt den Namen SENSORIA by Buencafé.

SENSORIA by Buencafé reproduziert authentisch das Erlebnis und den Geschmack von frisch gebrühtem Kaffee und bietet gleichzeitig den Komfort von löslichem Kaffee. Diese innovative Produktlinie zieht bereits Verbraucher auf der ganzen Welt in ihren Bann.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der kolumbianische Kaffeebauernverband nicht nur ein kommerzielles Unternehmen ist, sondern auch eine treibende Kraft für die Wirtschaft und das soziale Wohlergehen. Ihr umfassender Ansatz, der von Forschung und Entwicklung bis hin zur Unterstützung und der Fürsorge für die Gemeinschaft reicht, zeigt, dass sich die FNC nicht nur mit der Gegenwart befasst, sondern sich auch für Nachhaltigkeit und eine erfolgreiche Zukunft der kolumbianischen Kaffeeindustrie einsetzt.



Buencafé

## Boosting National Development & Delivering World-Class Coffee

— Buencafé, the manufacturing branch of the Colombian Coffee Growers Federation (FNC), has been one of the global leaders in premium instant coffee production since 1973. Located in the Andean town of Chinchina, it holds the unique distinction of being the only factory globally owned by 548,000 coffee-growing families.

Nowadays, Buencafé's freeze-dried coffee reaches over 60 destinations, allowing a global audience to enjoy the distinctive flavor and aroma of 100% Colombian coffee. Buencafé, serving as a coffee ambassador for Colombia, plays a pivotal role in elevating the nation's status as a global leader in producing and exporting freeze-dried Arabica coffee. Also, Buencafé produces 24 million daily coffee cups, ensuring a 5% global market share.

In the dynamic coffee industry, Buencafé stands as a beacon of sustainability and excellence. One of Buencafé's main objectives is to ensure the prosperity of Colombian coffee growers and the global recognition of 100% Colombian coffee origin. All Buencafé profits generated are exclusively channeled into projects dedicated to enhancing the well-being of these coffee growers, promoting exemplary practices across social, economic, and environmental aspects.

Beyond business, Buencafé spearheads social programs to enhance living conditions in coffee communities, committing to sustainable practices that preserve biodiversity and reduce environmental impact. This comprehensive approach reflects a long-term dedication to the Colombian coffee industry.



With over 1,100 jobs created in Caldas, Colombia, Buencafé not only transforms 100% Colombian coffee into high-quality products but also contributes positively to the community. This commitment to local employment reinforces Buencafé's pivotal role in both the global coffee market and regional well-being.

In today's fast-paced world, consumers seek easy, convenient, and practical solutions without compromising on quality. Buencafé capitalizes on this trend to boost global consumption of Colombian coffee. To achieve this, the company has invested in state-of-the-art technology, progressively enhancing its offerings to produce some of the finest premium instant coffee available. This technology is named SENSORIA by Buencafé.

SENSORIA by Buencafé authentically reproduces the experience and flavor of freshly brewed coffee while providing the convenience of soluble coffee. This innovative product line has already captivated consumers worldwide.

In conclusion, the Colombian Coffee Growers Federation is not merely a commercial entity; it is a driving force for the economy and social well-being. Its comprehensive approach, spanning from research and development to promotion and community welfare, demonstrates that the FNC is not only concerned with the present but is also committed to sustainability and a prosperous future of the Colombian coffee industry.

