

DAS NEWSMAGAZIN, DAS SIE ÜBER DIE MAHLKÖNIG-WELT INFORMIERT!

EDITION 4/2010

# MAHLKÖNIG NEWSMAG

MAHLKÖNIG  
INTERNE  
NEWS

NEUE  
VERTRIEBSSTRUKTUR  
@MAHLKÖNIG

ALLPRESS  
ERÖFFNUNG  
LONDON

EINFÜHRUNG  
VON SAP BEI  
MAHLKÖNIG

SCAJ  
TOKYO 2010

NEUE REISEDATEN  
SONGWA 2011

EXPO CAFÉ  
MEXICO

ELBGOLD 2  
IN HAMBURG

NORDIC  
BARISTA CUP  
OSLO 2010

COFFEE SHOP  
COOPER & CO.



# Neue Reisedaten für SONGWA 2011

Die sehr beliebten und informativen Reisen auf unsere Kaffeefarm SONGWA in Tansania werden im nächsten Jahr an den folgenden Terminen stattfinden:

- 14. – 21. Mai 2011
- 18. – 25. Juni 2011
- 23. – 30. Juli 2011

Bitte kontaktieren Sie uns bei Interesse unter [booking@songwa-estates.com](mailto:booking@songwa-estates.com). Weitere Informationen finden Sie unter [www.songwa-estates.com](http://www.songwa-estates.com)



## Expo Café - Mexico

Die wichtigste Messe, die Expo Café, fand Anfang September in Mexiko statt. Der Fokus der Messe lag auf der Barista- und der ersten Latte Art Meisterschaft. Das ganze Event um die Meisterschaften wurde, wie immer souverän von José Arreola organisiert und präsentiert. Er schaffte es, eine internationale Jury, von denen einige Mitglieder sogar aus Europa kamen, für dieses Event zu gewinnen. Ebenfalls vertreten waren die Gewinner von 26 selektierten Kaffees von lokalen Röstern und Röstbohnenimporteuren. Drei Tage wurden die Stände in der Messehalle durchgehend von Besuchern durchflutet und manche standen auch noch bis spät am Abend an den Eingängen um hinein zu kommen.

Das Interesse an gutem Kaffee mobilisiert Hotels wie auch Coffee Shops: Hier liegt ebenfalls

das Potenzial für die perfekte Vermahlung. Das Interesse an unseren Espressomühlen K30 bzw. KE 640 war bemerkenswert. Beide Marken MAHLKÖNIG wie auch Ditting haben hier einen starken Wiedererkennungswert und genießen ein hohes Ansehen in Mexiko.





Händler:Gourmet Express Café



Händler: Promor

## Eröffnung des Elbgold 2 in Hamburg



Der Hamburger Coffee Shop Elbgold, der bekannt ist für seine exzellenten Kaffees und von einem der erfahrensten Rösterpärchen, Thomas Kliefoth und AnnikaTaschinski, betrieben wird, eröffnete ein neues Geschäft in einem der angesagtesten Stadtteilen Hamburgs, dem Schanzenviertel. Dadurch haben sie die Möglichkeit geschaffen, die Rösterei wie auch ihre Kaffee-Fortbildung zu vergrößern.

Der neue und auch sehr moderne Coffee Shop befindet sich in einer ehemaligen Schlachthalle, in der auch trendige Restaurants und Werbeagenturen sitzen. Die Kaffees dort werden auf einer Slayer Espressomaschine, gepaart mit mehreren MAHLKÖNIG K30 Espressomühlen und einer brandneuen Bunn „trifecta“ für Einzeltassen Aufbrüfung zubereitet.

Am eindrucksvollsten im ganzen Shop sind allerdings die mattschwarzen 100 kg Silos, in denen sich geröstete Bohnen von verschiedenen „single origins“ befinden. Gleich davor befindet sich ein Tresen für die Abwaage, Befüllung und Vermahlung des gerösteten Kaffees mit einer mattschwarzen VTA 6S – schöne Sonderlackierung. Auch hier im Shop steht wie ebenfalls



im ersten Shop des Elbgold Kaffees ein Röster. Dieser hier ist passend zum ganzen Konzept ebenfalls mattschwarz und hat eine große Kapazität.

Wir gratulieren dem Elbgold zu einem sehr gelungenen Konzept und wünschen dem Team alles Gute und eine erfolgreiche Zukunft.



# Nordic Barista Cup - Oslo

Auch der diesjährige NBC Anfang September war wieder mal eine sehr gelungene Veranstaltung. Es gab interessante Vorträge über die Beschaffung von Kaffee, über den Transport, die Röstung, den Geschmack und wie die chemischen Aspekte einen guten Kaffee beeinflussen.

Solberg & Hansen und Kaffa, beides Röster aus der selben Straße in Oslo, veranstalteten den Nordic Roaster 2010. Tim Wendelboe gewann hier seinen zweiten Titel hintereinander.

Während des ganzen Events gab es neben dem Geschmack von gutem Kaffee noch andere ursprüngliche Geschmäcker aus Norwegen wie z.B. Wal, Krebs, Elch und Lachs.

Auch dieses Jahr war der Wettbewerb wieder sehr spannend und alle Teams auf gleicher Ebene. Am Ende gewann das Team aus Schweden, welches Anfang 2011 nach Kolumbien auf eine kleine Expedition gehen wird. Herzlichen Glückwunsch!

Wir freuen uns jetzt schon auf die Teilnahme am nächsten NBC vom 25.-27.08.2010 in Kopenhagen. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter: [www.nordicbaristacup.com](http://www.nordicbaristacup.com)



## Coffee Shop Cooper & Co.

Hier finden Sie eine kurze Präsentation von einem unserer Kunden in St. Helier, Jersey Island:

“Wir bieten eine Auswahl an Kaffees, die verschiedene Röstarten und unterschiedliche Mischideen widerspiegelt, und natürlich auch neue Ursprungsorten.



MAHLKÖNIG-Mühlen erlauben es uns, jeden Kaffee perfekt zu vermahlen, da jeder Kaffee seinen eigenen kritischen Vermahlungspunkt hat. Die Möglichkeit von „grind on demand“ stellt ebenfalls sicher, dass der Kaffee immer die absolute Frische besitzt. Die K30 TWIN Doppelmühle mit geringer Grundfläche und den schmalen Trichtern sind eine gelungene Kombination aus Frischvermahlung und Platzeinsparung.

Diese Kombination mit einer LaMarzocco FB Espressomaschine mit ihrer “paddle” Bedienung ermöglicht uns die perfekte Extraktion für jede Kaffeeart zu erreichen, was sich großer Beliebtheit erfreut.

Cooper & Co. wurde 1890 gegründet, aber startete die Röstung von Kaffee in den frühen Fünfzigern. Wir haben ein traditionelles Spezialitätenkaffee- und Teegeschäft in echt europäischem Stil, aber historisch gesehen versorgt unser Geschäft die örtliche Gastronomieindustrie. Das ist unser erster Streifzug in das „Café“-Geschäft mit dem Schwerpunkt, wo möglich, mit lokalen Unternehmen und mit den besten Kaffee- und Teezubereitungsmöglichkeiten der Welt, zusammen zu arbeiten.“

## Allpress Eröffnung - London

Am 30. September 2010 feierte Allpress Espresso die Einweihung seiner neuen Rösterei in der Redchurch Street im trendigen Londoner East Side Viertel. Das Gebäude ist insgesamt 450 m<sup>2</sup> groß und bietet damit ausreichend Platz für zukünftige Erweiterungen. Ca. 120 m<sup>2</sup> im Erdgeschoss werden zum Rösten mit einem Petrocini Röster, Verpacken, Ausliefern, Direktverkauf und für den Ausschank inklusive Küche für kleine Snacks, Frühstück und leichte Gerichte genutzt.



Eine La Marzocco Espressomaschine stattet die Bar aus und eine MAHLKÖNIG VTA 6S vermahlt nach Bedarf den Kaffee beim Direktverkauf. Der Allpress Espresso wird in 250g, 500g, 1000g und 3000g angeboten und der sehr erfahrene Röstmeister hat einen hervorragenden Redchurch Blend aus brasilianischen, kolumbianischen, guatemalteckischen und sumatrischen Arabicas kreiert. Das Kilo Espresso wird für 22 englische Pfund verkauft.

Wir gratulieren Allpress Espresso zu diesem Expansionsschritt nach Europa und wünschen viel Erfolg in der Zukunft.



# SCAJ - Tokio 2010

Anbei sehen Sie Bilder der SCAJ Veranstaltung in Tokyo. Die MAHLKÖNIG VARIO home wurde zur Kaffeezubereitung mit dem Überboiler von Marco genutzt; 10 VARIO homes waren auf dem Messestand im Einsatz.

Der Barista Okada wurde von MAHLKÖNIG Japan mit der WBC Wettbewerbsmühle K30 limited edition bei den Japanischen Barista Meisterschaften unterstützt und belegte einen guten dritten Platz – herzlichen Glückwunsch!



## MAHLKÖNIG internal news

Wir verabschieden einen unserer Mitarbeiter, der mit am längsten im Unternehmen gearbeitet hat: **Dieter Pellowski** wurde beim MAHLKÖNIG Sommerfest Anfang August, in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. 1966 startete Herr Pellowski als Dreher und arbeitete anschließend im Lager. Später wechselte er dann in die Montageabteilung wo er bis zu seinem ausscheiden als Monteur und Koordinator gearbeitet hat. Wir alle blicken zurück auf zahlreiche spannende Jahre der Zusammenarbeit und werden ihn in Zukunft vermissen.



Als Fußballfan wird er nach München reisen, um ein Spiel seiner Lieblingsmannschaft zu sehen. Bilder von seinem Arbeitsplatz und all seinen Kollegen werden ihn zu Hause an die vergangenen Jahre erinnern.

Wir wünschen ihm alles Gute für seinen Ruhestand und danken ihm für sein außerordentliches Engagement in unserem Unternehmen in den vergangenen 44 Jahren.

## Neue Vertriebsstruktur bei MAHLKÖNIG

Zum 1. Oktober hat MAHLKÖNIG vier Sales Direktoren für die Betreuung der wichtigsten Regionen, in denen MAHLKÖNIG-Produkte verkauft werden, benannt:

Luca Caneve, Gary Horne und Felix Schmid sind bereits viele Jahre in ihren Regionen tätig und haben jetzt noch zusätzliche Aufgaben übernommen. Wir sind darüber hinaus sehr erfreut, dass wir zum 1. Oktober Herrn Söntke Visser als Sales Director für MAHLKÖNIG-Produkte in Europa gewinnen konnten.



Luca Caneve (Asia Pacific - Key Account Management)



Gary Horne (USA / Kanada)



Felix Schmid (Mittlerer Osten / Afrika / Lateinamerika)



Söntke Visser (Europa)

Alle vier Herren berichten an den geschäftsführenden Gesellschafter Nils Erichsen.

In ihrer neuen Funktion werden die Sales Direktoren aktiv mit den regionalen Vertriebsleitern, unseren Vertragshändlern sowie allen Partnern in ihrer Region zusammenarbeiten. Wir sind davon überzeugt, dass diese neue Struktur den weltweiten Verkauf unserer Produkte nachhaltig fördern wird.

# Einführung von SAP bei MAHLKÖNIG

Durch die Fusion von Ditting Maschinen AG und MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG entstand der Bedarf nach einer neuen einheitlichen Firmensoftware, die die Informationsflüsse zwischen beiden Standorten lückenlos gestaltet. In einem mehrmonatigen Auswahlverfahren wurden mehrere Programme analysiert; die Wahl fiel auf "SAP All-in-One".

**Mit der Einführung eines neuen ERP-Systems sind im Wesentlichen folgende Ziele verbunden:**

- Erhöhung der Transparenz
- Vereinfachung des Informationsflusses
- Beschleunigung der Prozesse
- Erhöhung der Produktivität / Senkung der Durchlaufzeiten in der Produktion
- Verbesserung der Planungsqualität
- Internationale Handelsabwicklung mit eigenen und verbundenen Standorten
- Reduzierung der Prozesskosten
- Bessere Kennzahlenverwaltung
- Bessere Konsolidierung der Finanzen

## **Zeitraumen:**

**Okt 09:** Vertragsunterzeichnung und Start

**Nov/Dez 09:** Installation der Hardware in Bachenbülach

**Dez 09:** Installation der Software in Bachenbülach

**Jan - April 10:** Ausbildung der Key-User

**Jan - März 10:** Anpassung des Systems an die Anforderungen der HEMRO-Gruppe

**Feb. 10:** Erste Datenübernahme zu Testzwecken

**März - Mai 10:** Testen des Systems und Trainings der Key-User

**Mai 10:** Integrationstest, d.h. Testen der übergreifenden Abläufe

**Mai 10:** Finale Datenübernahme

**1. Juni 2010:** Start und GoLive mit SAP All-in-one in der ganzen Gruppe.

**Juni - Sep 10:** Praktisches Arbeiten und letzte Korrekturen am System

**Okt 10:** Abnahme des Systems

Nachdem nun die wichtigsten Lösungen implementiert sind, wird in Zukunft die Anwendung der Software in kleinen Einzelprojekten weiter an unsere Bedürfnisse angepasst. Ein Ausbau durch Integration weiterer Gruppenmitglieder ist problemlos möglich.

Durch die höhere Transparenz, Vereinfachung des Informationsflusses und die bessere Planungsmöglichkeiten im Unternehmen sollten sich in Zukunft Effizienzen in den Bereichen Auftragsabwicklung, Controlling sowie Materialwirtschaft ergeben.

**FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE BITTE**  
[a.erichsen@mahlkoenig.de](mailto:a.erichsen@mahlkoenig.de) oder [j.krahl@mahlkoenig.de](mailto:j.krahl@mahlkoenig.de)