

FÜR DEN GUTEN GESCHMACK
THE TASTE THAT TELLS







„Die Zufriedenheit unserer Kunden ist unser Ziel! Dafür setzen wir unsere Fachkenntnis, unsere Technik und unsere Investitionen ein – seit Generationen und in Zukunft durch die europäische CAFEA-Gruppe.“

„The satisfaction of our customers is our goal! We use all our know-how, technology and investments to achieve this aim – for generations and in the future through the European CAFEA-Group.“

Rath



Noch Anfang des 20. Jahrhunderts wurde der grüne Kaffee aus dem Sack verkauft und zuhause in der Pfanne geröstet. Heute gibt es ideale Lösliche Kaffees der CAFEA-Gruppe.

Even at the beginning of the 20th century green coffee beans were still being sold straight from the bag and roasted at home in frying pans. Today we have the quality and convenience of soluble coffees from the CAFEA-Group.



Kaffeetradition Coffee Tradition

Heute ist Kaffee, nach Erdöl, das bedeutendste Wirtschaftsgut der Welt und das beliebteste Getränk der Menschen. Kaffee bereichert die Kultur des Essens und Trinkens und bildet die Existenzgrundlage für Millionen von Menschen.

Im 17. Jahrhundert erreichte das Getränk des Morgenlandes das Abendland. Die ersten Kaffeehäuser entstanden. Bald verbreitete sich der Anbau im tropischen Gürtel rund um die Erde. Zum führenden Kolonialprodukt wurde Kaffee im 19. Jahrhundert. Der Konsum steigerte sich auf etwa 240 Millionen Kilogramm pro Jahr.

1896 gründete Johann Dietrich Rothfos das Gartencafé „Im Grünen Tal“ mit Kolonialwarenladen im Dorf St. Magnus bei Bremen. Dort wurde der grüne Kaffee auch aus dem Sack heraus an die Kunden verkauft, zum Selbströsten in der Pfanne. Sein Sohn Bernhard Rothfos begann 1922 seinen international bekannten Rohkaffeehandel und gründete 1955, zusammen mit den führenden Kaffeeröstern, die DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE (DEK) in Hamburg. 1956 übernahm sein Sohn, Jan Beernd Rothfos, deren Leitung und gründete 1981 die Holding, die heutige CAFEA GMBH, zur Koordinierung der Produktionsbetriebe. Mit der Aufnahme seiner Tochter Nina Rothfos in das Unternehmen wird die Familientradition fortgeführt. Große Erfahrung bei der Produktion Löslicher Kaffees und Löslicher Kaffeegetränke machen die CAFEA-Gruppe zum Spezialisten für Kaffee und erfolgreiche Eigenmarken der führenden Handelshäuser dieser Welt.

Today coffee is the most traded commodity in the world after oil and is the most popular drink throughout the world. Coffee enriches the culture of eating and drinking and forms the very basis of existence for millions of people.

In the 17th century, the drink of the Orient arrived in the Occident. The first coffeehouses were established. Coffee was soon being farmed in tropical regions around the globe and promoted by colonial trade. In the 19th century coffee became the leading colonial export product and annual consumption rose to about 240 million kilograms.

In 1896 Johann Dietrich Rothfos opened the garden cafe „Im grünen Tal“ (In the green valley) and a grocer's shop in the village St. Magnus, near Bremen. In those days customers bought green coffee beans straight from the bag to be roasted at home in frying pans. In 1922 his son Bernhard Rothfos started his internationally known trade in green coffee. In 1955 he founded DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE (DEK) in Hamburg together with leading coffee roasters. In 1956 his son Jan Beernd Rothfos took over the business and founded in 1981 the holding company, now CAFEA GMBH, for the coordination of the production plants. Today his daughter Nina Rothfos is also part of the company so that the family tradition will be pursued. Being specialised in time-saving and long-life soluble coffees and soluble coffee drinks the CAFEA-Group is a specialist company for coffee and successful private brands for the leading retail business around the world.

Der Gründer der DEK, Bernhard Rothfos. The founder of DEK, Bernhard Rothfos.



Von der Blüte bis zur reifen Frucht dauert es etwa zehn Monate. Ideal sind gleichbleibende Temperaturen zwischen 20°C und 25°C. Die von Natur aus ungleichen Ernten und Qualitäten werden durch unsere Kaffeefachleute ausgeglichen.

It takes around ten months from flowering till the berries ripen. Constant temperatures of between 20°C and 25°C are ideal. Our coffee experts guarantee that we produce only the finest coffee blends.

Beste Auswahl *Best Selection*

Auserlesene Rohkaffees der besten und bedeutendsten Anbaugelände des tropischen Gürtels bilden die Basis für unsere kostbaren Löslichen Kaffees.

Jahrzehntelang gepflegte Beziehungen zum Kaffeehandel und zu den wichtigsten Ursprungsländern sichern den richtigen Einkauf der milden Arabicas und kräftigen Robustas.

Nach sorgfältiger Prüfung und Auswahl werden die grünen Bohnen nach Europa verladen. Die gleichbleibend gute Qualität wird durch Auswahl, Einkauf, Eingangskontrollen und Mischungen von kompetenten und erfahrenen Rohkaffee-Experten gewährleistet.

DER ROHSTOFF – DAS FUNDAMENT!

Carefully selected green coffees from the best growing areas around the world form the basis of our much-valued soluble coffees.

Relationships with the coffee trade and the most important countries of origin, carefully maintained over decades, ensure that only the most suitable mild arabicas and fullbodied robustas are purchased.

After careful inspection and selection the green coffee beans are shipped to Europe. Further selection and inspection take place on arrival. Our competent coffee experts ensure uniform standards through strict quality checks at every stage of buying, processing and blending.

QUALITY INGREDIENTS ARE OUR BASIS!



Nördlich und südlich des Äquators wird im tropischen Gürtel rund um die Erde Kaffee angebaut (links). Grüne Kaffeebohnen (rechts).

Coffee is planted around the tropical belt north and south of the equator (left). Green coffee beans (right).







CAFEA

Hamburg – Das Tor für Kaffee in Europa

Hamburg – The European Gateway for Coffee

Hamburg ist ein führender Handels- und Umschlagsplatz für das wertvolle Naturprodukt Kaffee. In der traditionsreichen Speicherstadt – dem Zentrum des Kaffeehandels – befindet sich die Verwaltung der CAFEA-Gruppe.

Hier werden die einzelnen Produktionsbetriebe der Gruppe koordiniert und der Rohkaffee zentral eingekauft.

ANGEBOT ERMÖGLICHT AUSWAHL!

Hamburg is a major trading and transshipment center for the valuable natural product coffee. The CAFEA-Group has its headquarters in Hamburg's centre of coffee trading – the Speicherstadt – which is steeped in tradition.

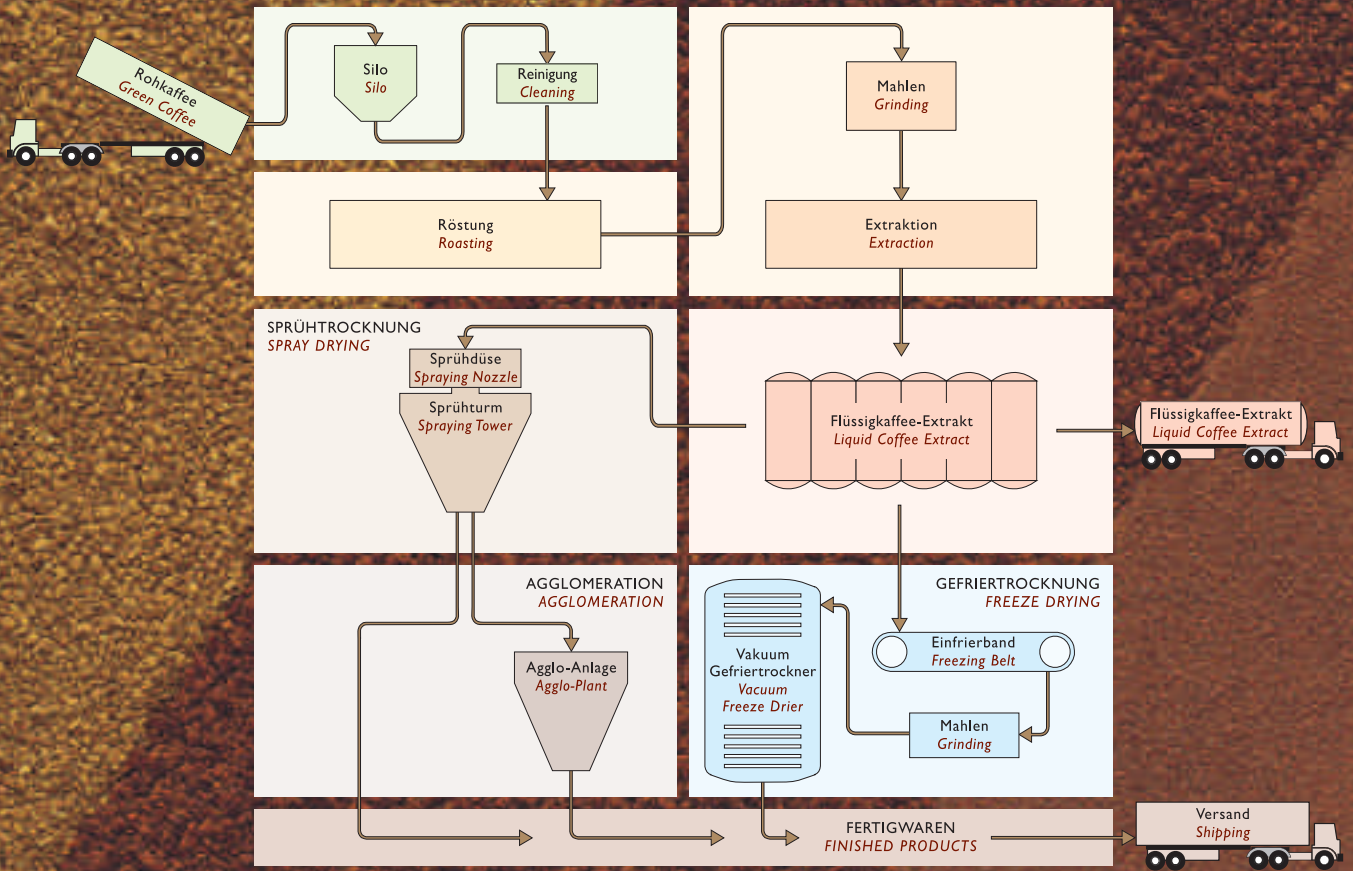
Here the coordination of the production plants of the group and the central purchase of green coffees take place.

A CHOICE FOR EVERY TASTE!

Die angebotenen, selektierten Rohkaffees werden in Proberöstern sorgfältig geröstet, in kleinen Portionen gemahlen, aufgebrüht und durch Verkostung überprüft (oben). Die Büros der CAFEA befinden sich in der traditionsreichen Hamburger Speicherstadt (links). Der Blick aus den CAFEA-Büros auf die Kirchen St. Nikolai und St. Katharinen (rechts).

The carefully selected green coffee beans are roasted skilfully in a sample roaster, grounded in small portions, brewed and sampled in taster sessions (top). The offices of CAFEA are situated in the Hamburger Speicherstadt, a place steeped in tradition (left). View from the CAFEA-offices onto the churches of St. Nikolai and St. Katherinen (right).





Produktionsschema für die Herstellung von Löslichen Kaffees: von der Rohkaffee-Annahme mit Reinigung bis zum fertigen Endprodukt.

Production diagram for the manufacture of soluble coffees, starting with the arrival of the green coffee and the cleaning process up to the finished product.

Röstfrisch zubereitet ... *Freshly Roasted ...*

Das reine Naturprodukt Kaffee wird durch die tagesfrische, sorgfältige Röstkaffeezubereitung zum vollendet köstlich aromatischen Löslichen Kaffee.

Dabei werden folgende Produktionsschritte durchlaufen: Rohkaffeereinigung, Aromaröstung (von mild bis Espresso), Vermahlung des frisch gerösteten Kaffees und Aufguss (Extraktion) des frisch gemahlten Kaffees.

Für die Trocknung des frisch gefilterten, flüssigen Kaffeekonzentrates gibt es verschiedene Verfahren: Die SPRÜHTROCKNUNG erzeugt durch Versprühen in einem warmen Luftstrom feines Kaffeepulver. Die AGGLOMERATION verbindet die feinen Kaffeeteilchen zu Granulat. Bei der GEFRIERTROCKNUNG wird der frisch gefilterte, konzentrierte Kaffee schockgefroren, zu einem körnigen Granulat zerkleinert und im Vakuum schonend getrocknet.

DURCH FACHKENNTNIS ZUM FORTSCHRITT!

The pure natural green coffee beans are daily freshly roasted to produce the delicious soluble coffees we supply.

The coffee has to pass the following production steps: Green coffee cleaning, roasting to achieve the desired flavour (from mild to espresso), grinding of the freshly roasted coffee and brewing (extraction).

There are different procedures for drying the freshly filtered liquid coffee concentrate: SPRAY DRYING produces a fine coffee powder by spraying it in a warm jet of air. AGGLOMERATION combines the coffee powder to form granules. In the case of FREEZE DRYING the freshly filtered, concentrated coffee is shock frozen, crushed into small particles and gently dried in a vacuum chamber.

KNOW-HOW MEANS PROGRESS!



EDEL (Européene de Lyophilisation), Lüttich *EDEL (Européene de Lyophilisation), Liège*

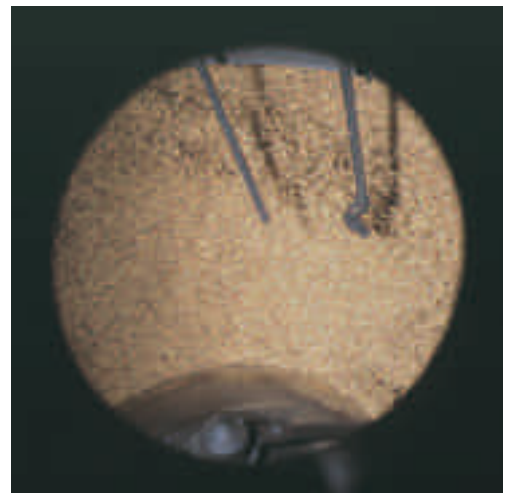
Die EDEL S.A., im wallonischen Lüttich, Belgien, zentral in der EU gelegen, ist speziell auf die Herstellung von qualitativ hochwertigen, gefriergetrockneten Kaffees ausgerichtet und dafür mit modernen Produktionsanlagen ausgerüstet.

Die gute belgische Verarbeitung von der grünen Bohne bis hin zum fertigen, köstlichen Löslichen Kaffee rechtfertigt den Leitspruch der EDEL:
CAFÉ WALLON – LE GOÛT DU BON!

EDEL S.A. near Liège, in the Waloon region of Belgium, occupies a central position within the EU. Being specialised in the manufacture of premium freeze dried coffees, it is equipped with state-of-the-art machinery.

Belgian quality workmanship at every stage, from the green beans up to the delicious soluble coffee, fully justifies EDEL's motto:

CAFÉ WALLON – LE GOÛT DU BON – GOOD TASTE!





Produktionsgebäude der EDEL in Lüttich, Belgien.
The EDEL production plant in Liège, Belgium.



Erfahrene Röstmeister überwachen den je Charge festgelegten Röstvorgang.
Im Vakuumtunnel wird dem tiefgefrorenen Kaffeekonzentrat schonend das Wasser entzogen.
*Experienced roasting experts monitor the roasting process defined for each batch.
In the vacuum tunnel the water is extracted gently from the frozen coffee extract.*



DEK (Deutsche Extrakt Kaffee), Berlin

DEK (Deutsche Extrakt Kaffee), Berlin

Die DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE (DEK) stellt im Berliner Werk Lösliche Kaffees in allen Angebotsvarianten her: Flüssigextrakt, Agglomerat, sprüh- und gefriergetrocknete sowie entkoffeinierte Lösliche Kaffees.

Kompetenz und laufende Modernisierung bilden die Grundlage für die hohe Leistungsfähigkeit des Unternehmens.

GUTE LEISTUNG HAT EINEN NAMEN –
DEK BERLIN!

The production plant DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE (DEK) in Berlin manufactures and supplies soluble coffees in all varieties: Liquid extract, spray dried, agglomerated and freeze dried as well as decaffeinated soluble coffees.

Experience and continuous improvement are the basis for the high degree of efficiency of the company.

*GOOD PERFORMANCE HAS A NAME –
DEK BERLIN!*



Im CAFEHAUS befindet sich die Verwaltung der DEK Berlin.

The offices of DEK Berlin are located in the CAFEHAUS.



Produktionsgebäude der DEK Berlin.
The DEK production plant in Berlin.



Ökologie wird in der Produktion beachtet und der Kaffeesatz zur Energierückgewinnung in den Kesseln verbrannt (links).
 Blick vom Produktionsgebäude II zum Hauptwerk (rechts).
*In the interest of environment and energy conservation waste coffee grounds are recycled to feed the boilers (left).
 View from the production plant II to the main plant (right).*



FFI (Fine Foods International), Dunstable *FFI (Fine Foods International), Dunstable*

Die FFI hat ihren Sitz in Dunstable, nördlich von London. Hier bildet die moderne Agglomerationsanlage den Produktionsschwerpunkt. Auf dem britischen Markt wird Löslicher Kaffee vor allem in agglomerierter Qualität gewünscht. Die optisch und geschmacklich hervorragenden FFI-Produkte machen die Eigenmarken des Handels überlegen konkurrenzfähig.

FFI-QUALITÄT BRINGT ERFOLG IM RETAIL!

FFI has its headquarters in Dunstable, north of London. The focal point of its production is the most modern and innovative agglomeration plant. The British market primarily demands soluble coffee in granular quality. The excellent quality and strong visual impact of FFI products ensure that the consumer can purchase retailer brand coffees which are highly competitive and of the finest quality.

SUCCESSFUL RETAILING GOES HAND IN HAND WITH FFI QUALITY!

Der Trockenturm mit modernster Agglomerationsanlage ist der Produktionsschwerpunkt der FFI.
The drying tower with state-of-the-art agglomeration plant is the focal point of production at FFI.





Produktionsgebäude der FFI
in Dunstable, Großbritannien.
*The FFI production plant in
Dunstable, Great Britain.*



Mit hoher Taktzahl wird das Kaffee-Agglomerat
bei gleichbleibender Temperatur vollautomatisch
in Gläser gefüllt.

*The coffee granules are filled into jars in a
controlled environment using a fully automated
high-speed process.*



DEUTSCHE MILCAFE, Rathenow

DEUTSCHE MILCAFE, Rathenow

Die DEUTSCHE MILCAFE in Rathenow, ein ehemaliger DDR-Betrieb, wurde mit den erfahrenen Mitarbeitern des Unternehmens zu einer modernen Produktionsstätte ausgebaut.

Heute produziert das Werk konkurrenzfähige und qualitativ hochwertige Lösliche Kaffeetränke, zum Beispiel Cappuccino, Eiskaffee und Wiener Melange, unter anderem gepackt in Falt-schachteln, Dosen, Nachfüllbeuteln, Einzelverpackungen und Sticks. Die DEUTSCHE MILCAFE bedient damit das moderne Convenience-Bedürfnis der Konsumenten.

MODERNER GENUSS – MILCAFE!

DEUTSCHE MILCAFE in Rathenow, previously an industrial plant in the former East Germany, was modernized and expanded with the help of its experienced staff and so became a state-of-the-art factory.

Today the factory produces high-quality and competitively priced all-in soluble drinks, for example cappuccino, iced coffee and Viennese Melange, which are offered in a wide range of packaging, including cartons, tins, and refill bags, sachets, and sticks. With these products DEUTSCHE MILCAFE exactly matches the convenience requirements of the consumer.

MODERN TASTE – MILCAFE!



Blick in die moderne Packhalle der DEUTSCHEN MILCAFE mit den vollautomatischen Abfüllanlagen für Dosen und Sachets.

View of modern packaging line of the DEUTSCHE MILCAFE fully automated for tins and sachets.



Die DEUTSCHE MILCAFE
in Rathenow, Havelland.
*DEUTSCHE MILCAFE in
Rathenow, Havelland.*



Traypacker und Palettieranlage (links). Im
Sprühturm werden die Zutaten für die
Cappuccino-Produkte getrocknet (rechts).
*Tray packer and palletisation (left). The
ingredients for cappuccino are
dried in the spray tower (right).*



GRANA, Skawina

GRANA, Skawina

Zentral in Osteuropa und innerhalb des dortigen Agrarreichtums gelegen, befindet sich bei Krakau seit 1913 der größte Produktionsbetrieb für Vollkorn- und Chicoréegetränke. Voll und mild geröstete Malz- und Getreidemischungen bilden die von Natur aus koffeinfreie, gesunde Basis moderner Löslicher Instantgetränke für bewusst lebende Familien, unentbehrlich für das komplette Getränkeprogramm aufgeklärter Haushalte.

FÜR BEWUSSTES LEBEN – GRANA!

This production plant is situated in the center of Eastern Europe, an agriculturally rich region near Krakow. Founded in 1913 it manufactures whole-wheat and chicory drinks. Rich and mild roasted malt and grain mixtures offer the naturally caffeine-free basis for modern soluble instant drinks for families with an enlightened lifestyle, indispensable for the all-round drinks programme of well informed households.

GRANA – FOR A HEALTHY LIFESTYLE!



Blick auf die Agglomerationsanlage (links).
Extraktionsanlage der GRANA (Mitte).
Tanklagerhalle für Flüssigkaffee (rechts).
View of the agglomeration facility (left).
The extraction battery at GRANA (middle).
Storage facilities, tanks for liquid coffee (right).



Produktionsgebäude der GRANA (oben).
Getreide-Anlieferung bei der GRANA (unten).
The GRANA production plant (top).
Delivery of grain at GRANA (bottom).



Eine der diversen Auszeichnungen unserer Produkte für Qualität und Verpackung, überreicht vom englischen Königshaus durch Prinz Charles.

One of the various awards for quality and packing of our products – presented by Prince Charles from the Royal Palace in England.

WERTFORM

WERTFORM, Hamburg WERTFORM, Hamburg

Die WERTFORM hat sich als führender Hersteller für biologisch zertifizierte Kaffeespezialitäten etabliert.

Seit Anfang der achtziger Jahre richtete das Unternehmen konsequent alle Produkte auf ökologische Herstellungsweise aus. Der WERTFORM gelang dabei weltweit die Reform vieler Kaffeeplantagen hin zu ökologischer Bewirtschaftung. Darüber hinaus sind alle ökologischen Kaffeeplantagen nach den Richtlinien des Fairen Handels zertifiziert.

WERTFORM – DER BESTE WEG IN DIE ZUKUNFT!

WERTFORM is known as one of the leading producers of certified organic coffee.

Since the beginning of the 1980s WERTFORM has succeeded in shifting its entire product line to organic production, and has convinced coffee plantations around the world to shift to sustainable, organic farming. Furthermore, all organic coffee plantations are Fair Trade certified.

WERTFORM – THE BEST WAY FORWARD!

Kaffeeblüte: Beim Anbau werden keine Herbizide, Pestizide, Fungizide, Insektizide und keine chemisch synthetischen Fertilizer eingesetzt.
Coffee flower: Herbicides, pesticides, fungicides, insecticides and chemically synthetic fertilisers are strictly forbidden in organic cultivation.







INTERCAFE, Moskau *INTERCAFE, Moscow*

Mit der INTERCAFE besitzt die CAFEA-Gruppe ein modernes Unternehmen in Moskau.

Hohe Investitionen, moderne Technologie, wertvolle Ortskenntnisse unserer russischen Partner und langjährige Erfahrungen der DEK sind die Basis, um den dynamisch wachsenden russischen und osteuropäischen Markt mit hochwertigen Löslichen Kaffees zu versorgen.

QUALITÄT SETZT SICH DURCH: INTERCAFE!

With INTERCAFE the CAFEA-Group owns a modern plant in Moscow.

Considerable investments, state-of-the-art technology, valuable know-how of the local market and longterm experience of DEK are the basis for supplying the dynamically growing Russian and Eastern European markets with premium instant coffees.

QUALITY COMES FIRST: INTERCAFE!



Vorratsware für kürzeste Lieferzeiten:
das moderne Lager der INTERCAFE.

*Storage of finished products ensure
minimum delivery: The modern warehouse
of INTERCAFE.*



Produktions- und Verwaltungsgebäude
der INTERCAFE in Moskau.
*The INTERCAFE production plant and
office building in Moscow.*

Moderne Architektur: Eingangsbereich
der INTERCAFE.
*Modern architecture: Entrance
of INTERCAFE.*



CREMILK

CREMILK, Kappeln *CREMILK, Kappeln*

Die CREMILK liegt im nördlichen Schleswig-Holstein zwischen Nord- und Ostsee. Die industriefreie Agrarlandschaft mit den sauberen Weiden liefert den natürlichen Beitrag für hochwertige Milch und gewährleistet die für eine Sprühtrocknung notwendige, unbelastete Frischluft. Dieses ist die Basis für die guten, natürlichen Produkte mit Milch – von vorzüglichen Genussmitteln, zum Beispiel köstlichen Kaffee-, Tee- und Schokogetränken bis hin zu hochwertiger Babynahrung.

**DIE KOSTBARE NATUR IM PRODUKT
VERWIRKLICHT – CREMILK!**

The CREMILK is situated in northern Schleswig-Holstein, between the North and Baltic Seas. The rural landscape provides natural environment with unpolluted meadows and pure unpolluted air – ideal for both high-quality milk and spray drying process. This is the basis for good natural milk products – ranging from high quality foods such as delicious coffee, tea and chocolate drinks to baby nourishment.

PRECIOUS NATURE MANIFESTED IN INSTANT DRINKS – CREMILK!



Saubere Weiden – gute Milch!
Die industriefreie Landschaft im Norden Schleswig-Holsteins mit Kappeln an der Schlei liegt zwischen Nordsee und Ostsee.
Pure meadows – pure milk!
The rural landscape of northern Schleswig-Holstein with Kappeln at the Bay of Schlei is situated between North and Baltic Seas.



Produktions- und Verwaltungsgebäude der CREMILK in Kappeln an der Schlei.
The CREMILK production plant and office buildings in Kappeln at the Bay of Schlei.



Blick in die Eindampfung (links) und Steuerstand der Mischerei (Mitte).
 Vom Grundnahrungsmittel Milch bis zum fertigen Genußmittel: Milchannahme bei der CREMILK (rechts).
View of the steaming process (left) and the helm stand at the blending plant (middle). From milk, as a basic food, to the delicious finished product: Fresh milk receiving station at the CREMILK (right).



DEK (Deutsche Extrakt Kaffee), Hamburg

DEK (Deutsche Extrakt Kaffee), Hamburg

Die DEK, 1955 in Hamburg gegründet, ist der bedeutendste Anbieter für Lösliche Kaffees und Lösliche Kaffeegetränke im Bereich der Eigenmarken des Handels (Private Brands). Automatisiertes Handling, Hochleistungspacklinien und umfassende Qualitätssicherung gewährleisten Flexibilität und zuverlässige Lieferbereitschaft, damit in den Regalen des Handels keine Lücken entstehen.

Die Kaffeesorten, die Mischungsvielfalt und die verkaufstarken Verpackungen ermöglichen die konkurrenzfähige Kaffeepräsentation im Regal des modernen Handels.

DER PARTNER FÜR VERKAUFSERFOLGE – DEK!

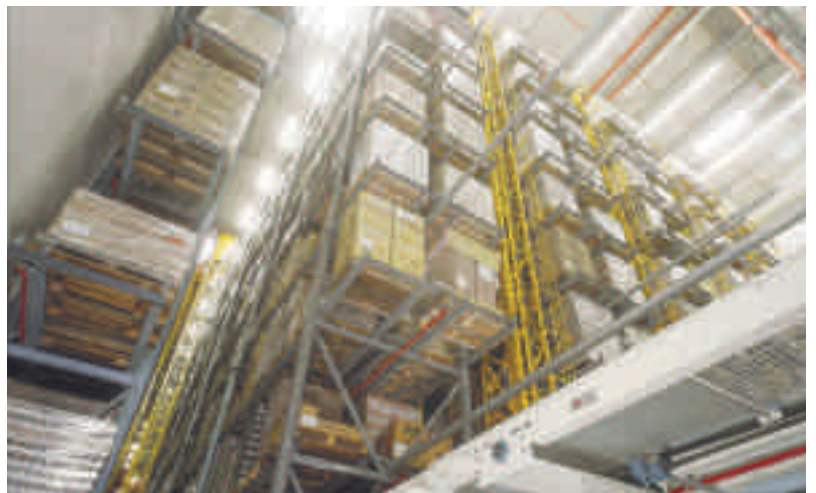
The DEK, founded in 1955 in Hamburg, continues to be the most important supplier of soluble coffees and soluble coffee drinks in the retail brand sector. Automated handling, high performance packaging lines and comprehensive quality control offer the flexibility and reliability our trade partners demand, ensuring that the shelves of the retail industry are always stocked.

The various coffee blends, product ranges and packaging create a powerful presentation on the shelves of our retail customers.

THE PARTNER FOR SALES SUCCESS – DEK!

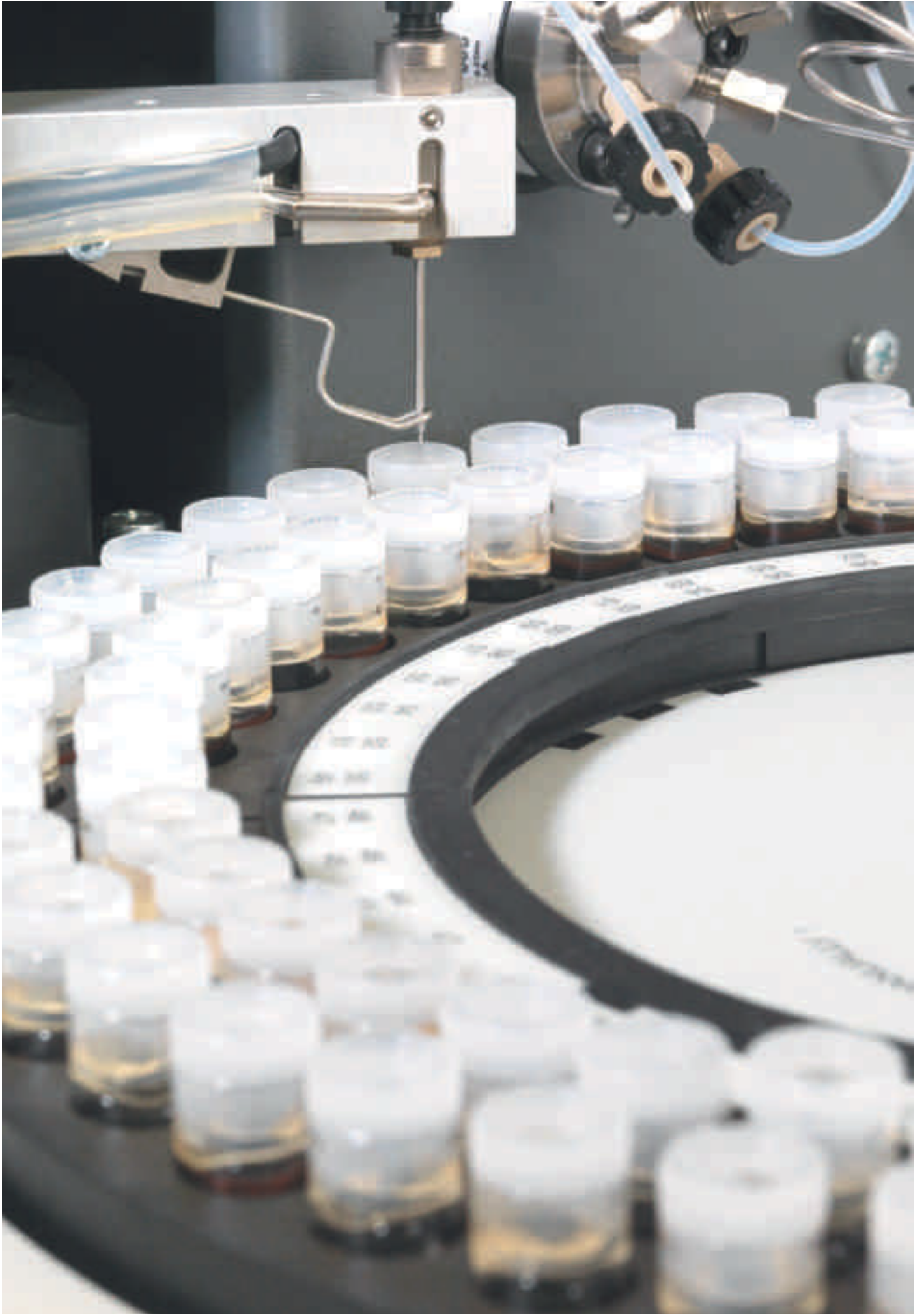
Blick in das 25m hohe Hochregallager: Täglich werden vollautomatisch hunderte Paletten eingelagert.

View into the 25m high racked warehouse: In a fully automated process hundreds of pallets are being stored daily.





Von hier aus geht der Lösliche Kaffee in alle Welt:
Produktions- und Verwaltungsgebäude der
DEUTSCHEN EXTRAKT KAFFEE in Hamburg.
*From here, the soluble pure coffee is delivered
throughout the world: Production and administration
buildings of DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE
in Hamburg.*



Eine in allen Schritten zertifizierte Produktion ist – wie eine gläserne Fabrik – voll überschaubar (rechts).
Our production process is certified at every stage for complete transparency (right).



Qualitätsgeprüft *Quality Tested*

Qualität bedeutet für uns die Erfüllung der an uns und unsere Produkte gestellten Anforderungen und Erwartungen.

Unser Qualitätsmanagementsystem bildet den organisatorischen Rahmen zur Umsetzung dieser Anforderungen. Durch die DQS wurde der DEK und den Produktionsstätten der CAFEA-Gruppe nach einem Zertifizierungsaudit bestätigt, dass unser QM-System dem Internationalen Standard ISO 9001:2008 sowie IFS Version 5 entspricht. Des Weiteren wurde der DEK und den Produktionsstätten nach einem Zertifizierungsaudit durch Exova bestätigt, dass unser QM-System den International Standard BRC Version 5 erfüllt.

Die Produkte werden gemäß den Anforderungen der EU VO 852/2004 (Lebensmittelhygiene) hergestellt. Ein HACCP-System ist eingerichtet und wird aktiv gelebt.

QUALITÄT SICHERT ZUFRIEDENHEIT!

Quality means for us the fulfilment of requirements and expectations placed in us and our products.

The organisational framework for realizing the requirements is our quality management system.

The DQS, a German certification body, confirmed after appropriate certification audits, that the QM-system of DEK and the CAFEA-Group's plants is in accordance with the International Standard ISO 9001:2008 as well as IFS Version 5. Furthermore, Exova confirmed after certification audits that the QM-system used by DEK and the production plants meets the International Standard BRC Version 5.

All products are manufactured in accordance with EU food hygiene regulation 852/2004. A HACCP-system is installed for deficiency prevention.

QUALITY ENSURES SATISFACTION!



Neben den festgelegten physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Anforderungen ist die Sensorik ein ständiger Prüfpunkt, der von erfahrenen Mitarbeitern wahrgenommen wird.

In addition to the legally stipulated physical, chemical and micro-biological requirements sensory evaluation is conducted by our coffee experts.



PRIVATE BRANDS sind unser Geschäft!
 Für individuelle Eigenmarkensortimente
 haben wir eine Vielzahl an Verpackungsarten
 und Kaffeesorten.
*PRIVATE BRANDS are our business! We offer
 a wide range of packaging styles and coffee
 blends for individual private brand ranges.*



Kaffeevielfalt *Coffee Diversity*



Lösliche Kaffees gibt es in vielen Varianten und Qualitätsstufen. Als Kaffeespezialist decken wir die gesamte Sortimentsbreite ab und liefern sprühgetrockneten, agglomerierten und gefriergetrockneten Kaffee nach festgelegten Rezepturen und Mischungen in gleichbleibenden Qualitäten – auch entkoffeiniert.

Lösliche Kaffeegetränke aus unserem Hause, zum Beispiel Cappuccino oder Wiener Melange, genießen ein steigendes Verbraucherinteresse.

Aus unserer Vielfalt an Verpackungsformen und Kaffeesorten kann der Handel ein eigenständiges Eigenmarken-Sortiment wählen und so sein eigenes Profil im Regal bewahren und gestalten.

MARKEN SCHAFFEN IMAGE!

There are many varieties and qualities of soluble coffees. As coffee specialists, we cover the entire range and supply spray-dried, agglomerated and freeze-dried coffees – decaffeinated as well – in numerous blends and in constant quality levels.

Our soluble coffee drinks, for example cappuccino and Viennese Melange, continue to show an increasing consumer interest.

The retail industry can select its own private brand range – from our great variety of packaging formats and coffee blends – to establish its own coffee identity on the shelves.

(RETAILER) BRANDS CREATE IMAGE!



Das Sortiment GRANDOS QUALITAS bietet attraktive Markenprodukte für Kunden, die keine eigene Marke wünschen.
The GRANDOS QUALITAS range offers attractive house brand products for customers who do not wish to have their own private brands.



VERZICHT NIE AUF QUALITY!
NEVER GO WITHOUT QUALITY!

Lösliche Kaffees der CAFEA-Gruppe sind schnell zubereitet und haben einen vollendet köstlichen Geschmack.

Soluble coffees from the CAFEA-Group are quickly prepared and deliver a perfectly delicious taste.

Spezialisiert auf Löslichen Kaffee *Specialized in Soluble Coffee*

Seit der Gründung 1955 produziert die DEK hochwertigen Löslichen Kaffee.

Spezialisiert in diesem Fachgebiet, wurden seitdem wichtige Qualitätsverbesserungen verwirklicht. So hat die DEK beispielsweise als erste in Europa gefriergetrockneten Kaffee auf den Markt gebracht, als erste die Gläser mit verkaufsfördernden Kunststoffdeckeln versehen und als erste – zur Vermeidung von Leim beim Kaffee – die Hochfrequenzversiegelung der Gläser eingeführt.

Unermüdliches Bemühen motivierter Mitarbeiter sowie das gewachsene Know-how sichern die Zukunft beliebter, gut verkäuflicher Kaffeequalitäten und machen die DEK und die CAFEA-Gruppe zu dem Spezialisten für Lösliche Kaffees und erfolgreiche Eigenmarken.

CAFEA – FÜR DEN GUTEN GESCHMACK!

Since its foundation in 1955 DEK has continued to produce high quality soluble coffees.

Being an expert in this field, we have achieved many innovative developments. DEK, for example, were the first in Europe to freeze dry premium quality coffees, first to use plastic lids and first to establish high frequency sealing of the jars, thus avoiding contamination of the coffee through glue.

Through the continuing efforts of our highly motivated team and our know-how, we can ensure that we will always provide our consumers with exciting coffee choices and maintain DEK and the CAFEA-Group as the leading specialist for soluble coffees and successful private brands.

CAFEA – THE TASTE THAT TELLS!





DIE EUROPÄISCHE KAFFEEGRUPPE
THE EUROPEAN COFFEE GROUP
www.cafea.com

Vertrieb *Distribution*



DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE GMBH
Cafeasträße 1 · D-21107 Hamburg · Postfach 930269 · D-21082 Hamburg
Telefon: +49 40 753 04 0 · Fax: +49 40 753 04 417 · www.dek.de · marketing@dek.de



DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE GMBH
Cafeasträße 1 · D-12347 Berlin
Telefon: +49 30 600 97 0 · Fax: +49 30 600 97 107 · www.dek-berlin.de · marketing@dek-berlin.de



WERTFORM GMBH
Cafeasträße 1 · D-21107 Hamburg
Telefon: +49 40 753 04 485 · Fax: +49 40 753 04 492 · www.wertform.com · info@wertform.com



GRANA SP.Z O.O.
ul. Piłsudskiego 1 · PL 32-050 Skawina
Tel.: +48 12 277 17 00 · Fax: +48 12 277 17 09 · www.grana.pl · grana@grana.pl



FINE FOODS INTERNATIONAL LTD.
113, Bonner Hill Road · Kingston-Upon-Thames, Surrey KT1 3HE, GB
Tel.: +44 20 8549 9371 · Fax: +44 20 8547 1384 · www.finefoodsintl.co.uk · sales@ffi-uk.com



FINE FOODS INTERNATIONAL N.Y. LP
9907 Baptist Church Road · St. Louis, Missouri 63123 USA
Tel.: 001 314 842 4473 · Fax: 001 314 843 8846 · sales@ffi-us.com