



**B2B-KOMPETENZ  
FÜR INDUSTRIE,  
VENDING UND  
RÖSTEREIEIEN**

**B2B COMPETENCE  
FOR INDUSTRY,  
VENDING AND  
ROASTERS**



Bernhard Rothfos,  
Gründer

Bernhard Rothfos,  
Founder



Jan Beernd Rothfos,  
der erste Geschäftsführer  
der neu gegründeten  
DEUTSCHEN EXTRAKT  
KAFFEE (DEK)

Jan Beernd Rothfos becomes  
the first managing director  
of the newly founded  
DEUTSCHE EXTRAKT  
KAFFEE (DEK)



„Die Zufriedenheit unserer Kunden ist unser Ziel.  
Dafür setzen wir unsere Fachkenntnis, unsere Technik und unsere  
Investitionen ein – seit Generationen und in Zukunft.“

Anne Kathrin und Jan Beernd Rothfos, CAFEA GmbH

„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.“

Anne Kathrin und Jan Beernd Rothfos, CAFEA GmbH

seit  
1896

## DER QUALITÄT VERPFLICHTET

Mit grünen Bohnen zum Selberrösten fing Ende des 19. Jahrhunderts alles an: In St. Magnus, in der Nähe von Bremen, genossen die Gäste des Cafés „Im grünen Thal“ bei Johann Dietrich Rothfos eine heiße Tasse Kaffee.

Johanns Sohn Bernhard machte aus dem Geschäft seines Vaters einen international bekannten Handel mit Rohkaffee und gründetet 1955 mit weiteren, führenden Kaffeeröstern Deutschlands die DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE (DEK). Sein Sohn Jan Beernd wurde der erste Geschäftsführer des Unternehmens.

Im Laufe der Jahre wuchs die DEK in Hamburg. So nahm 1972 die Produktionsstätte in Berlin ihren Betrieb auf. 1981 wurde dann die CAFEA als Holding zur Koordination der Produktionsbetriebe gegründet. Weitere Produktionsstätten kamen hinzu.

Heute ist die CAFEA Gruppe einer der führenden Produzenten für flüssige und lösliche Kaffeeextrakte, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette aktiv ist: von der Ernte über die Produktion bis hin zur Verpackung.

Hier erfahren Sie  
mehr über unsere  
Geschichte:



## MAXIMUM QUALITY

It all began at the end of the 19th century with green beans for roasting at home. In St. Magnus, near Bremen, visitors to the 'Im grünen Thal' café enjoyed a hot cup of coffee from Johann Dietrich Rothfos.

Johann's son Bernhard transformed his father's business into an internationally renowned merchant of green coffee, and, in 1955, he founded DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE (DEK) together with some of Germany's other leading coffee roasters. His son Jan Beernd was the company's first CEO.

DEK in Hamburg has grown over the years. In 1972, the production site in Berlin went into operation. In 1981, CAFEA was then founded as a holding company to coordinate production operations. Other production sites were then set up.

The CAFEA Group is now one of the leading producers of liquid and instant coffee extracts. It is involved in every step of the value chain – from harvest and production to packaging.

Learn more about  
our history here:



since  
1896



# ERLESENE QUALITÄT

## aus den besten Anbaugebieten der Welt.

Wussten Sie, dass Kaffee mehr Aromen besitzt als Wein? Das breite Spektrum an Geschmacksprofilen und die aktivierende Wirkung des Koffeins machen Kaffee zu etwas ganz Besonderem.

Die zwei wirtschaftlich bedeutendsten Vertreter der Kaffeepflanze sind *Coffea arabica* (Arabica) und *Coffea canephora* (Robusta). Arabicas liefern das feine Kaffeearoma, sind säurereich und können süße und fruchtige Noten entfalten. Robustas hingegen enthalten mehr Koffein und sorgen für einen vollen Kaffeegeschmack mit ausgeprägter Bitternote.



**COFFEA ARABICA**  
(ARABICA)

•  
säurereich | rich in acidity

•  
**AROMA**  
fein | exquisite

•  
**BITTERNOTE**  
süß & fruchtig | sweet fruity notes

# EXCEPTIONAL QUALITY

## from the world's best coffee-growing regions.

Did you know that coffee has more aromas than wine?

With its wide range of flavour profiles and the stimulating effect of caffeine, coffee is truly something special.

The two leading exponents of the coffee plant are *Coffea arabica* (Arabica) and *Coffea canephora* (Robusta).

Arabicas provide an exquisite coffee aroma, are rich in acidity and can produce sweet, fruity notes. Robustas, on the other hand, contain more caffeine and provide a full coffee flavour with a pronounced bitter note.



**COFFEA CANEPHORA**  
(ROBUSTA)

•  
koffeinreich | contains more coffeine

•  
**AROMA**  
vollmundig | full flavour

•  
**BITTERNOTE**  
ausgeprägt | pronounced



Unsere Experten aus dem Rohkaffee-Einkauf der CAFEIA-Gruppe in Hamburg sind stets auf der Suche nach Kaffeebohnen erlesener Qualität aus den besten Anbaugebieten der Welt. Dazu nutzen wir jahrzehntelang gepflegte Beziehungen zu unseren Partnern in den wichtigsten Ursprungsländern.

Unser hochmotiviertes Team setzt sich aus den unterschiedlichsten Fachrichtungen zusammen. Von Verfahrenstechnikern bis hin zu Lebensmittel-Chemikern - eine solide Basis für innovative Produktentwicklungen.

Our green coffee purchasing experts from CAFEIA Group in Hamburg are always on the lookout for the highest-quality coffee beans from the world's best coffee-growing regions. We have cultivated relationships over many decades with our partners in the leading source countries.

Our highly motivated team comprises diverse expertises. From the process engineer to the analytical food chemist - a solid basis for innovative product developments.

## CERTIFIED QUALITY





# UNSER BEITRAG FÜR IHREN ERFOLG

Sie produzieren Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, bei denen es Ihnen auf authentischen und natürlichen Kaffee-Geschmack ankommt? Sie sind Hersteller von Röstkaffee und möchten Ihr Sortiment um lösliche Kaffees, lösliche Kaffeespezialitäten oder Kaffee-Getränke erweitern? Sie sind im Vending- oder Catering-Business tätig und suchen nach Alternativen zu gängigen Markenprodukten, vielleicht aus wirtschaftlichen Überlegungen oder um sich von Mitbewerbern abzuheben? Sie möchten Ihr Marken- oder Eigenmarkensortiment um löslichen Kaffee ergänzen? Dank unserer weitreichenden Technologie- und Produktionsexpertise sind wir in der Lage, Lösungen für alle B2B-Anwendungsbereiche anzubieten.

# OUR CONTRIBUTION TO YOUR SUCCESS

You are a manufacturer of food, beverages or food ingredients that require an authentic and natural coffee taste? You are an industrial coffee roaster and would like to expand your range by soluble coffees, soluble specialty coffees or coffee drinks? You are engaged in the vending or catering business and are looking for alternatives to standard branded products, perhaps for economic reasons or to set yourself apart from the competition? You plan to add soluble coffee to your own brands portfolio? Thanks to our extensive technological and production expertise, we are able to offer solutions for all B2B application areas.



## LEBENSMITTEL- INDUSTRIE

### Flüssige und lösliche Kaffee-Extrakte für:

- Getränkeanwendungen
- Milchprodukte und Eiscreme
- Süß- und Backwaren
- Cerealien und Snacks
- Vegane Produkte, Proteinshakes
- Nahrungsergänzungsmittel

## RÖSTEREIEN

- Lösliche Kaffees und Flüssigkaffees
- Lösliche Kaffee-Milch-Mischgetränke
- Zutaten für Kapselprodukte
- Diverse Glasformate, Dosen, Sachets, Sticks, Schlauchbeutel, Doypacks und Big Bags

## VENDING

- Schlüsselprodukt Kaffee
- Lösliche Kaffees
- HORECA-spezifische Abpackungen in Schlauchbeuteln, verschiedene Abfüllgewichte
- Flüssigkaffeeextrakte für Heißgetränkeautomaten unter der Marke AROMAT

## VERPACKUNGS- FORMEN



KARTON



TANKZUG  
gekühlt



IBC-  
CONTAINER  
gekühlt



BAG-IN-BOX  
gekühlt



KANISTER  
tiefgekühlt



REEFER-  
CONTAINER  
gekühlt oder tiefgekühlt



GLAS



BEUTEL



STICK  
+ SACHET



BIG BAG



DOSE

## FOOD INDUSTRY

### Liquid and instant coffee extracts for:

- Beverage applications
- Dairy products and ice cream
- Confectionery and bakery products
- Cereals and snacks
- Vegan products, protein shakes
- Dietary supplements

## ROASTERS

- Instant coffees and liquid coffees
- Instant coffee-milk mixed drinks
- Ingredients for capsule products
- Various glass types, cans, sachets, sticks, flow bags, doypacks and big bags

## VENDING

- Key product coffee
- Instant coffees
- HORECA-specific packaging in flow bags, various packed weights
- Liquid coffee extracts for hot drinks machines under the AROMAT brand

## PACKAGING- FORMS



CARTON



TANK  
chilled



IBC-  
CONTAINER  
chilled



BAG-IN-BOX  
chilled



CANISTER  
frozen



REEFER-  
CONTAINER  
chilled or frozen



GLASS



BAG



STICK  
+ SACHET



BIG BAG



TIN



## LÖSLICHE KAFFEE-EXTRAKTE

So unterschiedlich die Herstellungsverfahren unserer löslichen Kaffeeprodukte auch sind, eines haben Sie doch alle gemeinsam: In keinem davon kommen Zusatz- und Hilfsstoffe zum Einsatz, um das wertvolle Aroma der verwendeten Bohnen nicht zu verfälschen. Ob Sprühtrocknung oder auch Gefriertrocknung: Jeder Prozess unterliegt strengen Qualitätsrichtlinien. Alles, um unseren Kunden das beste Anwendungs- und Geschmackserlebnis zu ermöglichen.

### SPRÜH-TROCKNUNG

Das zuvor gewonnene Kaffee-konzentrat wird fein zerstäubt und mit heißer Luft verwirbelt. Dabei verdunstet das enthaltene Wasser und es entsteht ein feines Kaffeepulver.



### AGGLO-MERATION

Agglomerierter löslicher Kaffee ist die Verbindung feinkörniger Sprühkaffeeartikel. Durch das Agglomerieren wird die Produktoptik verbessert und eine sehr gute Löslichkeit erreicht.



### GEFRIER-TROCKNUNG

Bei der Gefriertrocknung wird der frisch gefilterte, konzentrierte Kaffee schockgefroren, zu einem körnigen Granulat zerkleinert und unter Vakuum schonend getrocknet.



## SOLUBLE COFFEE EXTRACTS

Although the manufacturing processes of all of our instant coffee products may differ significantly, they all have one thing in common. No additives or adjuvants are used in any of them, so the precious aroma of the beans used is not spoiled. Whether it's spray drying or freeze drying, each process is subject to strict quality standards. This ensures that our customers can enjoy the very best application and taste experience.

### SPRAY DRYING

The previously obtained coffee concentrate is finely sprayed and swirled with hot air. This causes the water in the concentrate to evaporate, thus producing a fine coffee powder.

### AGGLO-MERATION

Agglomerated instant coffee is the compound of finely granulated spray coffee granules. The agglomeration process enhances the appearance of the product and ensures excellent solubility.

### FREEZE DRYING

Freeze drying involves snap-freezing the freshly filtered, concentrated coffee, crushing it into granules and gently drying it under a vacuum.





## VOM RÖST- KAFFEE ZUM FLÜSSIG- KAFFEE

Kaffeekenner wissen: Die Röstung bestimmt maßgeblich den Geschmack und Charakter eines Kaffees. Haben unsere sorgfältig ausgewählten Kaffeebohnen diesen anspruchsvollen Prozess durchlaufen, werden sie im eigens entwickelten Frischbrühverfahren weiterverarbeitet und zu flüssigem Kaffee veredelt. Anschließend wird der flüssige Kaffee aromaschonend aufkonzentriert.

Durch dieses spezielle Verfahren und die umgehende Abfüllung in gekühlte oder tiefgekühlte Großgebinde garantieren wir unseren Kunden das volle Röstkaffearoma. Darüber hinaus enthält unser gesamtes Produktportfolio weder Zusatz- noch Konservierungsstoffe und wird ausschließlich aus Kaffee und Wasser hergestellt. Beste Voraussetzung für eine qualitativ anspruchsvolle Weiterverarbeitung und unverfälschten Kaffeegenuss.

## FROM ROASTED COFFEE TO LIQUID COFFEE

Coffee connoisseurs know that the roasting process plays a key role in the taste and character of a coffee. Once our carefully selected coffee beans have gone through this complex process, they are further processed in our own specially developed fresh-brewing process and refined into liquid coffee. The liquid coffee is then concentrated using an aroma-preserving process.

Thanks to this special procedure and immediate filling into chilled or frozen large containers, we can guarantee our customers a full roasted coffee aroma. Furthermore, our entire product range contains no additives or preservatives and is made exclusively from coffee and water. This is ideal for high-quality processing and pure coffee enjoyment.

## FLÜSSIGE KAFFEE-EXTRAKTE LIQUID COFFEE EXTRACTS



### ARABICA

#### **PREMIUM** (auch entkoffeiniert)

100 % Arabica-Kaffee aus Südamerika, samtig weicher Geschmack, leicht säurebetont mit fruchtigen Aromen.

#### **(decaffeinated also available)**

100 % Arabica coffee from South America, with a velvety smooth taste, slightly acidic, with fruity aroma.

#### **ESPRESSO**

Kräftig, leicht rauchig und voller Geschmack sind das Markenzeichen dieser 100 % Arabica-Mischung aus Süd- und Mittelamerika.

Strong, slightly smoky and full of flavour are the signature features of this 100% Arabica blend from South and Central America.



### ROBUSTA

#### **ARABICA ROBUSTA / PREMIUM BLEND**

Ein ausgewogenes Aroma zeichnet diesen beliebten Arabica-Robusta-Blend besonders aus.

This popular Arabica-Robusta blend is known for its well-balanced aroma.

#### **ESPRESSO**

100 % Robusta-Kaffee, dunkel geröstet, sticht besonders mit edler Fülle, einem sehr guten Körper und leicht rauchigem oder toastigem Aroma hervor.

100% Robusta coffee, dark roasted, with a distinctive richness in flavour, excellent body and slightly smoky or toasty aroma.



## COLD BREW CONCENTRATES

Die erfrischende Alternative zu heißem Kaffee. Schonend hergestellt im Kaltextraktionsverfahren aus 100 % Arabica-Bohnen. Reich an Aromen, Koffein und Mineralstoffen.

The refreshing alternative to hot coffee. Gently produced in a cold extraction process from 100% Arabica beans. Rich in flavour, caffeine and minerals.



# UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN OUR COFFEE SPECIALTIES

Von Latte Macchiato und Cappuccino über vollaromatische Getränke auf  
Zichorien- und Getreidebasis bis hin zu veganen Alternativen:  
Entdecken Sie unsere erstklassigen, löslichen Kaffeespezialitäten.

From latte macchiato and cappuccino to full-flavoured  
chicory and cereal-based drinks and vegan alternatives:  
Explore our top-class range of instant speciality coffees.



## Lösliche Kaffee-Milch- Mischgetränke

- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Wiener Melange
- Kundenspezifische Mischungen

## Instant coffee-milk mixed drinks

- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Viennese melange
- Customer-specific blends

## Lösliche Surrogat- Getränke

- Vollaromatische Getränke auf  
Chicorée- und Getreidebasis
- Chicorée- und Getreidekaffee-  
alternativen (z.B. Gerste, Roggen,  
Dinkel und Gerstenmalz)
- Mit löslichem Kaffee verfeinert
- Aromatisiert mit natürlichen  
Zutaten

## Instant substitute drinks

- Full-flavoured chicory and cereal-based drinks
- Chicory and cereal-based coffee alternatives  
(e.g. barley, rye, spelt and barley malt)
- Refined with instant coffee
- Flavoured with natural ingredients

## Lösliche Milch- spezialitäten und vegane Alternativen

- Milchbasierte Creamer und  
vegane Creamer
- Creamer Vanille
- Creamer gesüßt und ungesüßt
- Vegane Creamer auf Haferbasis
- Vegane Cappuccini

## Instant milk specialities and vegan alternatives

- Milk-based creamer and  
vegan creamer
- Vanilla creamer
- Sweetened and unsweetened creamer
- Oat-based vegan creamer
- Vegan cappuccinos



## Komponenten für Dolce Gusto®- kompatible Kapseln

- Café au Lait
- Mocca
- Cortado
- Trinkschokolade

## Components for Dolce Gusto®- compatible capsules

- Café au Lait
- Mocca
- Cortado
- Hot chocolate



## Unser Frischekonzept für Automatenysteme:

Flüssigkaffees unserer Marke AROMAT.

## Our concept of freshness for vending machine systems:

Liquid coffees from our AROMAT brand.



# BEIM THEMA NACHHALTIGKEIT: EXTRA-STARK

Geprägt durch ein starkes Fundament aus Tradition, hoher Qualität und dem Verantwortungsbewusstsein für heutige und künftige Generationen spielt das Thema Nachhaltigkeit bei all unserem Denken und Tun eine maßgebliche Rolle.

## UNSERE VISION

### Gemeinsam für nachhaltigen Geschmack

Von der fairen und ökologischen Rohstoffbeschaffung über eine klimafreundliche Logistik bis hin zu Ressourcen schonenden Verpackungen: Unser Anspruch ist es, entlang der gesamten Wertschöpfungskette mit hoher Wertschätzung im Hinblick auf Mensch, Natur und Ressourcen zu handeln. Jedes einzelne Glied unserer Wertschöpfungskette ist uns gleich wichtig und stärkt uns so darin, unsere Nachhaltigkeitsziele gemeinsam zu erreichen.



#### Klima

CO<sub>2</sub>-Emissionen reduzieren und größtmögliche Klimaneutralität der Produktion bis 2030



#### Ressourcen

Ressourcenschonende Produkte durch die Stärkung der Materialeffizienz und Kreislauffähigkeit



#### Kunden

Langfristige und nachhaltige Kunden- und Lieferantenbeziehungen ausbauen



#### Lieferanten

Sorgfaltspflichten entlang der Lieferkette nachkommen



#### Kosten

Komplexität und Fehlerkosten reduzieren und dadurch unsere Prozesse und unser Produktportfolio ökonomisch nachhaltiger gestalten

Weiterführende Informationen über die Nachhaltigkeitsstrategie der CAFEA-Gruppe finden Sie unter folgendem QR-Code.



# SUSTAINABILITY: EXTRA-STRONG

Built on a strong tradition, high quality and a sense of responsibility for present and future generations, the issue of sustainability plays a vital role in everything we think about and do.

## OUR VISION

### together for sustainable taste

From fair, environmentally friendly procurement of raw materials to climate-friendly logistics and resource-saving packaging, our goal is to act with high regard for people, nature and resources throughout the entire supply chain. Every single link in our supply chain is equally important to us and gives us the strength we need to achieve our sustainability goals together.

## OUR GOALS

### for the years ahead

Our goals are clear: Together with our customers and suppliers, we want to make a proactive contribution to supporting the global vision of the Sustainable Development Goals (SDGs).



#### Climate

Reducing CO<sub>2</sub> emissions and maximizing carbon neutrality in production by 2030.



#### Resources

Expanding resource-saving products through more material efficiency and recyclability



#### Customers

Enhancing long-term, sustainable customer and supplier relationships



#### Suppliers

Upholding due diligence obligations throughout the supply chain



#### Costs

Reducing complexity and non-conformity costs to increase the economic sustainability of our processes and our product portfolio

For more information about the CAFEA Group's sustainability policy, please scan the following QR code.







**DEUTSCHE EXTRAKT  
KAFFEE GmbH**

Cafeastraße 1  
D - 21107 Hamburg

Telefon: +49 (0)40 75 304 0  
Fax: +49 (0)40 75 101 100  
E-Mail: [sales@dek.de](mailto:sales@dek.de)

Part of the

