

# Erfassung des weltweiten Marktes bezüglich des Bedarfs an neuen Technologien in der Kaffeeherstellung



## 1. Aufgabe

Ein Maschinenbau-Unternehmen hat eine Technologie bzw. Maschinen entwickelt, mit deren Hilfe sich neue Verarbeitungsmöglichkeiten für die Kaffeeherstellung, insbesondere in der Löskaffeeproduktion sowie der Produktion feinst vermahlenden Kaffeepulvers, ergeben. Unter anderem ließ sich mit einer der Maschinen bei der Herstellung von sprühgetrocknetem Kaffeepulver eine deutliche Verbesserung im Geschmack des fertigen Granulates feststellen.

## 2. Ziel

Ziel war es, das Potential für den Absatz dieser Maschinen bzw. der Technologie in dem sehr speziellen Markt Kaffeeherstellung zu eruieren. Welche Kaffeevarianten werden auf welche Weise hergestellt, wie stark sind die einzelnen Kaffeevarianten vertreten und wie groß ist das Absatzpotential.

Darüber hinaus war es für das Unternehmen wichtig zu erfahren, ob sich eine aktive Marktbearbeitung im Hinblick auf die Wettbewerbssituation lohnt.

# Erfassung des europäischen und internationalen Marktes bezüglich des Bedarfs an neuen Technologien in der Kaffeeherstellung



## 3. Methodik

- ◆ Zusammenstellung der weltweit wichtigsten Kaffeehersteller in dem Segment Löskaffee, sowie sämtlicher Spezialitätenanbieter im Segment Kaffee.
- ◆ Telefoninterviews mit Vertretern der Kaffeebranche zur Ermittlung der gängigsten Verfahren, der Innovationsfähigkeit und des Innovationswillens der Branche sowie Vorstellung der neuen Technologie.
- ◆ Marktforschung zu den vorherrschenden Verfahren und dazu eingesetzten technischen Möglichkeiten.
- ◆ Zusammenstellung der Ergebnisse inklusive einer Liste aller Interviewpartner sowie Interessenten.

## 4. Ergebnis

Die Marktüberprüfung hat ergeben, dass der europäische Konsument im Gegensatz zum amerikanischen aber auch asiatischen Konsumenten den traditionellen Kaffee bevorzugt.

Die Herstellung von Kaffeepulver mit sehr kleiner Korngröße befindet sich in Deutschland und dem europäischen Raum noch in der Startphase, ebenso wird löslicher Kaffee vorwiegend per Gefriertrocknung produziert.

Die Bereitschaft, neue Technologien und andere Varianten der Löskaffeeproduktion anzugehen, ist momentan noch gebremst, da der Konsument diese Produkte bisher nur zögerlich annimmt. Jedoch sollte für die neuartige Maschinenteknologie eine gezielte Marktbearbeitung angedacht werden.