



Tchibo Footage: Shotlist Kaffee

Dauer: 45:13

10:00:00 – 10:00:06 Vorspann

Hafen

10:00:06 – 10:01:16 Ankunft der Colombo Express im Hamburger Hafen am Container-Terminal Altenwerder (CTA), (div. Einstellungen)

10:01:16 – 10:03:23 Beginn Entladung durch Containerbrücken, Container mit Kaffee werden entladen und automatisch transportiert, Container werden auf Lkw verladen

10:03:23 – 10:03:40 Totale CTA, Aufzieher vom Dach des Tchibo Dienstleisters NKG Kala Hamburg (Kaffeelagerei), Freihafen Hamburg

Kaffeelagerei

10:03:40 – 10:04:00 Außenaufnahmen Kaffeelagerei

10:04:00 – 10:04:44 Rohkaffee kommt per Lkw an, wird entladen, fällt ins Silo

10:04:44 – 10:05:54 Rohkaffee wird gereinigt

10:05:54 – 10: 06:52 Verteilung von Rohkaffee in verschiedene Silos, Blick in Silo

10:06:52 – 10:07:54 Schaltzentrale, Verladung wird berechnet und überwacht

10:07:54 – 10:09:27 Kaffee wird in Container verladen

10:09:27 – 10:11:46 Kaffeelagerung in Säcken (div. Einstellungen und Fahrten), verschiedene Säcke und Logos

10:11:46 – 10:12:36 Tchibo Kaffee-Einkäufer Andreas Christmann zieht Kaffeeprobe, überprüft Qualität (div. Einstellungen)

Tchibo Kaffee-Einkaufskontor/Verkostung Rohkaffee

10:12:36 – 10:13:02 Bilder Speicherstadt Hamburg, Tchibo Kaffee-Einkaufskontor

10:13:02 – 10:14:25 Kaffee wird im Tchibo Kaffee-Einkaufskontor qualitätsgesichert, Aussehen, Geruch, Größe (div. Einstellungen)

10:14:25 – 10:14:54 Kaffee wird erneut nach Größe geprüft, die Feuchte wird gemessen

10:14:54 – 10:15:49 Proberöstung im Kleinröster

10:15:49 – 10:16:49 Kaffee wird für die erste Verkostung vorbereitet, gemahlen und aufgebriht

10:16:49 – 10:18:13 Qualitätsprüfung von Rohkaffee durch Verkostung, sensorische Prüfung (div. Einstellungen)
* Qualitätsprüfung Fertiggkaffee: 10:43:00 – 10:45:09

Tchibo Produktion

10:18:13 – 10:18:36 Außenaufnahme Tchibo Produktion, Hamburg
10:18:36 – 10:20:36 Ankunft Rohkaffee, Kaffee wird entladen, fällt ins Silo (div. Einstellungen)
10:20:36 – 10:21:10 Bilder Schaltzentrale, Röstung wird via Computer überwacht
10:21:10 – 10:21:42 Röstprobe wird entnommen und kontrolliert
10:21:42 – 10:22:21 Röstanlage
10:22:21 – 10:22:44 Frisch gerösteter Kaffee wird abgekühlt
10:22:44 – 10:23:14 Kaffee auf Förderbändern
10:23:14 – 10:25:21 Kaffee (ganze Bohnen) wird abgefüllt, verpackt und kommt via Förderband in den Versand
10:25:21 – 10:25:48 Kaffee wird in Mahlschränken gemahlen
10:25:48 – 10:28:48 Gemahlener Kaffee wird abgefüllt und vakuumverpackt, Kaffeepackungen auf Förderbändern (div. Einstellungen)
10:28:48 – 10:29:29 Lkw wird mit Kaffeepaletten beladen, fährt ab

Innovationen

10:29:29 – 10:36:05 Neue Kaffeeprodukte werden ausprobiert: Suche nach Aromen, Herstellung von Getränken für den Tchibo Ausschank in den Filialen: Mango-Joghurt-Drink, Eiskaffee, Amarenakirsch Latte Macchiato, Dekoration, abschließende Verkostung
10:36:05 – 10:36:58 Bilder Kaffeeröstung im Vorführröster
10:36:59 – 10:39:44 Bilder Kaffeeröstung in Originalgeschwindigkeit
10:39:45 – 10:41:11 Manuelle Herstellung von Cafissimo-Kapseln
10:41:11 – 10:43:00 Test von Cafissimo-Maschinen, Kaffee läuft in Tassen, Funktionsweise Milchaufschäumer

*** Verkostung Fertiggkaffee**

10:43:00 – 10:45:09 Qualitätskontrolle des fertigen Kaffees durch Verkostung von Kaffeetester Christian Esselun (div. Einstellungen)
10:45:09 – 10:45:13 Tchibo Logo (still)

Mail: presse@tchibo.de