
DR. JÜRGEN PIECHACZEK



PERSÖNLICHE DATEN

Name: Dr. Jürgen Piechaczek

Geburtsdatum: 24.01.1973

Geburtsort: Walsrode

Staatsangehörigkeit: deutsch

BERUFSERFAHRUNG

SELBSTSTÄNDIGKEIT, CONSULTING, 2017 -

Beratung, Coaching und Unterstützung entlang der Wertschöpfungskette von Kaffee. Coaching von Bauern bzw. deren Organisationen, Organisation von Reisen in den Ursprung, Verbesserung der Qualität der Produktion, Sourcing von hochwertigen Kaffee, Verbesserung des Kaffeeangebotes, Verbesserung der Qualität der Verarbeitung (Röstung), Verbesserung der Zubereitung (Kaffeegetränke), Kaffeeseinare, wissenschaftliche Begleitung von Konferenzen, etc.

GESCHÄFTSINHABER, 24GRAD KAFFEERÖSTEREI, 2009 - 2016

Gesellschafter und Betreiber der Kaffeerösterei 24grad in Hannover mit dem Schwerpunkten: Personalführung, Aus- und Weiterbildung von Mitarbeitern und Kunden mittels Seminare, Röstung und Verkauf von direktbezogenen hochwertigen Kaffee, Einkauf von Rohkaffee, Qualitätssicherung, Reisen in den Ursprung, Juror bei Cup of Excellence und direkte Zusammenarbeit mit Kleinbauern in vielen Anbauländern.

WISSENSCHAFTLICHER MITARBEITER, UNIVERSITÄT BONN, 2008 UND 2009

Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Bonn am Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik. Aufgaben: Empirische Analyse von Weiterbildungsmaßnahmen an Landwirtschaftlichen Akademien und Empirische Analyse des Fremd- und Selbstbildes von Landwirten in der Eifelregion

WISSENSCHAFTLICHER MITARBEITER AM CIAT, CALI/KOLUMBIEN, 2005 - 2008

Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Bonn im DAPA Projekt des Landnutzungsprojektes am Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) Cali, Kolumbien. Aufgaben: Sozioökonomische Analyse von Kaffeebauern, die Kaffee in Spezialitätenkaffeemärkte vermarkten.

WISSENSCHAFTLICHE AUSHILFSKRAFT AN DER HU BERLIN, 2003 - 2005

Wissenschaftliche Aushilfskraft an der Humboldt Universität in Berlin, Deutschland. Aufgaben: Tutor der Agrarpolitik und Mathematik

DIPLOM OECOTROPHOLOGE, WILD FLAVORS BERLIN, 2000 - 2003

Diplom Oecotrophologe in der R&D Aromen und Aromenextrakte Abteilung bei Wild Flavors Berlin, Deutschland GmbH & Co. Aufgaben: u.a. Entwicklung neuer Aromaextrakte, Optimierung von Rezepturen und Verbesserung bestehender Produktionsprozesse.

DIPLOM OECOTROPHOLOGE, WILD FLAVORS BERLIN, 2001- 2002

Einjährige Leitung der Abteilung AFRUPE; Grund: Mutterschaftsurlaubs der Leiterin. Aufgaben: Personalführung, Repräsentation der Abteilung innerhalb und außerhalb des Unternehmens, Ausarbeitung neuer Projekte, Qualitätskontrolle der Produktion.

WISSENSCHAFTLICHE AUSHILFSKRAFT, HS NIEDERRHEIN, 1996 - 1998

Wissenschaftliche Aushilfskraft an der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach.

FACHKRAFT, ECKES & GRANINI, 1995

Facharbeiter in der Fruchtsaftabfüllung bei Eckes & Granini in Bad Fallingbostel, Deutschland.

SCHUL-/HOCHSCHULBILDUNG

FRIEDRICHS-WHILHELMS UNIVERSITÄT BONN,
DOKTOR AGRARWISSENSCHAFTEN, 2009

Promotion in den Agrarwissenschaften an der Universität Bonn, Deutschland am Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomie (ILR), Lehrstuhl für Wirtschaftssoziologie.

Thema der Dissertation: Implications of Quality-Based Agri- Food Supply Chains on Agri-Social Systems: The Case of Smallholder Coffee Growers in South Colombia;
Note: sehr gut

HUMBOLDT UNIVERSITÄT BERLIN, MASTER AGRARÖKONOMIE, 2005

Masterstudium der Agrarökonomie an der Humboldt Universität in Berlin, Deutschland

Thema der Masterarbeit in Kooperation mit der GIZ in Ägypten: Policy Distortions in the World Cotton Sector: Economic Implications for the Egyptian Extra Fine Cotton Market; Note: 1,7

HOCHSCHULE NIEDERRHEIN MÖNCHENGLADBACH,
DIPLOM OECOTROPHOLOGIE, 2000

Studium der Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach, Deutschland

Thema der Diplomarbeit: Functional Foods in Japan und Europa - Transfer des japanischen Konzeptes „FOSHU“ nach Europa; Note: 1,7

KRAFT FOODS IN BAD FALLINGBOSTEL,
FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK, 1992
Berufsausbildung: Fachkraft für Lebensmitteltechnik bei Kraft Foods in Bad
Fallingbostel, Deutschland; Note: sehr gut , Abschluss: Facharbeiter

SCHULBESUCHE

Fachoberschule Technik in Walsrode - Fachhochschulreife, 1993

Realschule in Bomlitz - Realschulabschluss, 1989

PRAKTIKA

GTZ Trainee Programm im Cotton Sector Promotion Programm der GTZ und des ägyptischen Landwirtschaftsministerium im Rahmen der Masterarbeit in Kairo, Ägypten - 2004-2004. Aufgaben: Analyse des Weltmarktes für extrafeine Baumwolle und Implikationen von Handelshemmnissen auf die Baumwollproduktion in Ägypten.

Studienprojekt in der Region um Addis Abeba in Äthiopien als Teil des Masterstudiums an der Humboldt Universität Berlin - 2004-2004. Thema: Smallholder Milk Production and their Market Integration by Cooperatives.

Praktikum bei Kraft Jacobs Suchard R&D Inc. München, Deutschland im Confectionery Technology Department - 1999-1999. Aufgaben: u.a. Bearbeitung von Projekten in der Verfahrensoptimierung von der Kakaogewinnung und deren Weiterverarbeitung.

Praktikum in der R&D Abteilung bei De-Vau-Ge Gesundheitswerke GmbH in Lüneburg, Deutschland - 1998-1999. Aufgaben: u.a. Entwicklung von Müsliriegeln, vegetarische Brotaufstriche.

EHRENAMT

HOGA KAFE IN HIDALGO/MEXIKO IM RAHMEN EINES SES EINSATZES
NOVEMBER 2018

Aufgaben: Verbesserung der Röstprofile, Schulung in Cupping und Qualitätskontrolle,
Entwicklung der Organisation, Aufstellung eines Arbeitsplanes

KENNTNISSE

Lehrerfahrung:

Entwicklung und Durchführung einer Seminarreihe in der 24grad Kaffeerösterei

Durchführung von Seminaren für Kleinbauern in Kolumbien

Tutor der Agrarpolitik und Mathematik an der Humboldt Universität zu Berlin

Sprachen:

Deutsch (Muttersprache) ; Englisch (in Wort und Schrift, verhandlungssicher) ; Spanisch
(fortgeschrittenes Niveau); Französisch (Anfänger); Arabisch (Anfänger)

Qualifikationen:

Arabica Q Grader Zertifikat

IT-Kenntnisse:

Microsoft Office, Excel Solver, SPSS, SAS, Apple Office, SAP, weitere
Präsentationssoftware