

PRESSEINFORMATION

café+co setzt auf Rückverfolgbarkeit bei Automatenkaffee

Österreichischer Kaffeedienstleister startet mit Direktimport von Rohkaffee aus Uganda und sichert so feinsten Kaffeegenuss für die #bestePause

Mbarara (Uganda), 18. Januar 2019 – Einmalig unter den österreichischen Kaffeedienstleistern startet café+co, Marktführer im Bereich Automaten-Catering und führender Kaffeedienstleister in Zentral- und Osteuropa, mit dem Direktimport von Rohkaffee aus Uganda. Damit bietet café+co seinen Kunden eine neue Kaffeesorte im Premiumsegment in den Kaffeeautomaten an, die neben bester Qualität auch die Rückverfolgbarkeit bis in die Kaffeekooperative in der ugandischen Region Ankole ermöglicht. Die erste Containerlieferung von Rohkaffee wird Ende Januar in Wien erwartet. Die Röstung der grünen Kaffeebohnen erfolgt bei der Wiener Kaffee Manufaktur Naber. Der neue Premiumkaffee namens „Bulungi“ überzeugt durch den schonenden und nachhaltigen Anbau in Uganda und mit seinem besonderen Geschmacksprofil sowie hervorragender Qualität.

Vom shadow grown zum single picking

Der neue Premiumkaffee von café+co stammt aus der Banyankole Kweterana Kooperative in der Region Ankole im Südwesten Ugandas. Bulungi ist eine Hochlandbohne, die am Äquator auf rund 1.900 Meter Seehöhe angebaut wird. Die Kaffeesträucher wachsen auf kleinen Feldern unter den schattenspendenden Blättern der Matoke-Kochbananen und haben dadurch eine herausragende Qualität und einen unverwechselbaren Geschmack. Diese Art des Anbaus wird ‚shadow grown‘ genannt.

Die Felder mit einer Größe von 2.000 bis 4.000 Quadratmeter werden von den Bauern liebevoll gepflegt und naturnah bewirtschaftet. Sie stellen die Lebensgrundlage der Kaffeebauern und ihrer Familien dar. Dabei steht nicht der maximale Ertrag im Vordergrund, sondern die Qualität des Kaffees, nach der auch die Bezahlung der Bauern erfolgt. In den Zeiten abseits der Kaffeeernte, die händisch durchgeführt wird (single picking), stellen die Bananen unter denen die Kaffeesträucher wachsen eine zusätzliche Einkommensquelle dar.

Aufgrund der herausragenden Kaffeequalität und bereits bestehender Geschäftsbeziehungen zur Banyankole Kweterana Kooperative hat sich café+co im letzten Jahr für den Direktimport von Rohkaffee entschieden. Dem vorangegangen sind mehrere Besuche in Uganda, um die beste Bohnenqualität für eine ausgewogene Kaffeemischung auszuwählen. Die erste Musterlieferung erfolgte im September 2018 und sorgte nach der Qualitätskontrolle und liebevoller, langsamer Röstung bei der Kaffeeverkostung für Begeisterung. Die erste Containerlieferung mit knapp 20 Tonnen Rohkaffee wird Ende Januar 2019 in Wien eintreffen. Die Röstung des ugandischen

#BESTEPAUSE #PERFECTBREAK

café+co International Holding GmbH

Vorarlberger Allee 14, 1230 Wien | T +43 (0)1 680 85-267 | F DW 84 | office@cafepluscointernational.com | www.cafepluscointernational.com
Bankverbindung: Raiffeisen Bank International AG, BIC: RZBAATWW, IBAN: AT77 3100 0001 0068 4944 | UID-Nr.: ATU49507207
EORI-Nr.: ATEOS1000002583 | FB-Nr.: 192695a, Handelsgericht Wien | Als Erfüllungsort und Gerichtsstand gilt Wien.

Kaffees erfolgt bei der Wiener Kaffee Manufaktur Naber, einer Beteiligung von café+co, im 21. Bezirk. café+co nimmt den neuen Premiumkaffee unter dem Namen „Bulungi“ in sein Angebot auf. Bulungi bedeutet in Uganda „Es ist sehr gut!“. Dass die erste Bulungi-Lieferung bereits zur Gänze vorbestellt ist, verdeutlicht die große Nachfrage.

Rückverfolgbarkeit und feinste Qualität

café+co reagiert damit auf die immer höheren Konsumentenansforderungen. „Mittlerweile reicht es nicht mehr aus, qualitativ hochwertigen Kaffee im Automaten anzubieten. Die Konsumenten möchten auch wissen, woher der Kaffee kommt und ob sichergestellt wurde, dass die Kaffeebauern vor Ort für ihre Arbeit fair bezahlt wurden“, erklärt Fritz Kaltenegger, Sprecher der Geschäftsführung von café+co International, die Beweggründe für die Einführung der neuen Premiumkaffeesorte. Bereits seit 2012 arbeitet café+co mit der Banyankole Kweterana Kooperative in der Region Ankole zusammen. Bis dato wird von dort der beliebte café+co Kaffee „Finest African“ bezogen, der in Indien geröstet und als gefriergetrockneter Kaffee in den café+co-Automaten angeboten wird.

„Für unseren neuen Premiumkaffee wollten wir uns persönlich ein Bild vor Ort machen und die Kaffeebauern, ihre Anbauweise sowie ihre Arbeitsbedingungen kennenlernen“, so Kaltenegger. Rund 350 Kaffeegenossenschaften sind unter der Banyankole Kweterana Kooperative zusammengeschlossen, die bereits seit 1958 besteht. café+co nimmt direkt von der Kooperative ab und schätzt neben der Qualität des Kaffees auch die starke Entwicklungsarbeit der Kooperative in der Region. „Die Kooperative hat erkannt, dass sie nur mit einem hervorragenden Rohprodukt im internationalen Wettbewerb bestehen kann“, erklärt Kaltenegger. Bei der Umsetzung des Direktimportes wurde café+co von der Uganda Investment Authority unterstützt.

Schonende Röstung in Wien

Von der Kooperative im Südwesten Ugandas werden die grünen Kaffeebohnen auf der Straße nach Kenia zum Hafen in Mombasa transportiert. Von dort aus geht es per Schiff nach Hamburg. Die letzte Wegstrecke erfolgt wieder per LKW nach Wien. Hier gelangt der Rohkaffee zur Wiener Kaffee Manufaktur Naber, die die Röstung für café+co übernimmt. Damit der Kaffee seinen exzellenten Geschmack erhält, werden die besten Eigenschaften der jeweiligen Kaffeesorten zu einer harmonischen Komposition vermischt und mittels höchster Wiener Röstkunst veredelt. Das langsame Rösten für rund 25 Minuten bei niedriger Temperatur macht es möglich, dass der Kaffee eine Vielfalt an Aromen entwickelt, die vergleichbare Industrieprodukte in der wesentlich kürzeren Röstzeit von ungefähr sieben Minuten schon aus technischen Gründen nicht erreichen können.

„Die genaue Rezeptur des neuen Bulungi kennen nur drei Personen“, so Kaltenegger. „Er besticht besonders mit seinem authentischen Espressocharakter und seiner eleganten Fülle. Sein mild-aromatischer Geschmack mit leichter Schokoladennote macht ihn einzigartig“, freut sich Fritz Kaltenegger bereits auf die erste Bulungi-Tasse in Wien.

#BESTEPAUSE #PERFECTBREAK

café+co International Holding GmbH

Vorarlberger Allee 14, 1230 Wien | T +43 (0)1 680 85-267 | F DW 84 | office@cafepluscointernational.com | www.cafepluscointernational.com
Bankverbindung: Raiffeisen Bank International AG, BIC: RZBAATWW, IBAN: AT77 3100 0001 0068 4944 | UID-Nr.: ATU49507207
EORI-Nr.: ATEOS1000002583 | FB-Nr.: 192695a, Handelsgericht Wien | Als Erfüllungsort und Gerichtsstand gilt Wien.

Soziales Engagement – café+co unterstützt Kinder in der Kooperative

„Durch den Direktimport gibt es keine Zwischenhändler, die Kaffeebauern werden fair entlohnt und die Kooperative kann dadurch in Entwicklungsprojekte investieren, um die Lebenssituation der Menschen vor Ort zu verbessern“, so Kaltenegger. Eines dieser Entwicklungsprojekte hat die Errichtung von Regenwassertanks in den zehn Grundschulen der Kooperative zum Ziel, die in Zukunft das notwendige Wasser zur Verbesserung der Hygiene und zur Sicherung der Trinkwasserressourcen speichern sollen. Im Rahmen des Besuches in der Region wurde eine Kooperationsvereinbarung für den Start dieses Projektes von café+co und den Verantwortlichen vor Ort unterzeichnet. „Wir freuen uns, dass wir als café+co Partner sein können und damit die lokale Wirtschaft in Uganda stärken. Das ist unser Beitrag zur Entwicklung der Region“, erklärt Kaltenegger abschließend.

Über café+co International

café+co ist der Marktführer im Bereich Automaten-Catering und der führende Kaffeedienstleister in Zentral- und Osteuropa mit derzeit zwölf operativen Tochtergesellschaften in Österreich und in neun weiteren Ländern. café+co beschäftigt sich vor allem mit dem Betrieb und Service von Espressomaschinen sowie Automaten für Heiß- und Kaltgetränken bzw. Snacks. Jährlich werden an mehr als 72.000 café+co Standorten mehr als eine halbe Milliarde Portionen konsumiert. Neben den vollautomatischen café+co Shops in Privatunternehmen und öffentlichen Einrichtungen betreibt café+co zudem elf Selbstbedienungscafés und zwei café+co Express. Im Unternehmen sind über 1.900 Mitarbeiter beschäftigt.

Rückfragen & Kontakt

Mag. Michaela Hebein
E-Mail: mh@khpartner.at
Tel: +43 1 235 04 22-70