

PRESSEINFORMATION

café+co setzt als Erster auf Milch aus Österreich

Marktführer im Automaten catering bringt europaweit Magermilchpulver in den Kaffee

Wien, 17. Juni 2019 – Nach zwei Jahren der Entwicklung führt café+co als Erster mit der „café+co Kaffeemilch“ reines Magermilchpulver in seine Kaffeautomaten ein. Der führende Kaffeedienstleister in Zentral- und Osteuropa setzt dabei auf regionale, gentechnikfreie Milch aus Niederösterreich und arbeitet hier mit der Niederösterreichischen Molkerei AG (NÖM) zusammen. Das neue Produkt erfüllt höchste Qualitätsstandards, ist hervorragend für den Einsatz im Automaten geeignet, ist AMA zertifiziert und zeichnet sich durch exzellenten natürlichen Geschmack aus – es ist damit in ganz Österreich einzigartig. In der gesamten café+co-Gruppe ist im Jahr 2019 international der Einsatz von rund 70 Tonnen des neuen Magermilchpulvers geplant.

„Kaffee mit Milch ist eine österreichische Liebesgeschichte. Knapp zwei Drittel aller Österreicher genießen ihren Kaffee am liebsten mit Milch. Außerdem wünschen sich unsere Kunden den verstärkten Einsatz natürlicher Rohstoffe, die regional gewonnen werden. Die neue café+co „Kaffeemilch“ wird diesen Erwartungen voll und ganz gerecht“, freut sich Fritz Kaltenecker, Sprecher der Geschäftsführung von café+co, über den gelungenen Produkt-Launch. café+co setzt damit voll auf Qualität aus lokalem Ursprung und Rückverfolgbarkeit. Erst zu Beginn des Jahres überraschte das Unternehmen mit der Vorstellung seines „Bulungi“-Premiumkaffees, dessen Rohkaffee direkt von der Kooperative in Südwest-Uganda importiert wird.

Trend vom Kaffeeweißer zum Magermilchpulver

Konsumenten legen immer mehr Wert auf die Herkunft und Qualität der Nahrungsmittel. Regionalität und Genuss liegen im Trend. Magermilchpulver entspricht diesen Kriterien hundertprozentig. „Abnehmer in ganz Europa schätzen die besondere Qualität unserer Milchprodukte. Auch für die neue „Kaffeemilch“ von café+co wird nur feinste Milch von unseren NÖM-Bauern verarbeitet“, so Josef Simon, Vorstand Technik und Produktion der NÖM.

Seit den 1980er Jahren war Kaffeeweißer der alternativlose Milchersatz in Kaffeautomaten. Mittlerweile ist in der Vending-Branche gesamteuropäisch die Nachfrage nach Milchpulver spürbar. Für eine Gesamtumstellung von Kaffeeweißer auf Kaffeemilch in der café+co-Gruppe sind 1.300 Tonnen des Magermilchpulvers notwendig. Das entspricht der Menge von insgesamt 14 Millionen Litern Magermilch. In drei bis fünf Jahren soll das neue Produkt an allen café+co-Systemen standardmäßig verfügbar sein.

#BESTEPAUSE #PERFECTBREAK

café+co International Holding GmbH

Vorarlberger Allee 14, 1230 Wien | T +43 (0)1 680 85-267 | F DW 84 | office@cafepuscointernational.com | www.cafepuscointernational.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.



„Wir haben viel Zeit und Know-how in die Entwicklung der „Kaffeemilch“ investiert. Unsere Vision war es, ein Produkt zu kreieren, das dieselben Vorteile in Bezug auf Haltbarkeit und Rieselfähigkeit aufweist, wie der bestehende Kaffeeweißer. Nach zwei Jahren halten wir nun ein Produkt in Händen, das exakt die gewünschten Eigenschaften aufweist“, so Kaltenegger.

Österreicher sind Milchliebhaber

Der durchschnittliche Österreicher genießt seine Kaffeespezialitäten am liebsten mit Milch. Dieser Trend ist bei Frauen stärker ausgeprägt als bei Männern. Eine Umfrage der AMA aus dem vergangenen Jahr hat gezeigt, dass jede zweite Frau ihren Kaffee vorzugsweise mit viel Milch trinkt. Die Top-Zubereitungsarten von Kaffee sind dabei in Österreich der Cappuccino, die Melange, der Macchiato, der klassische Kaffee mit Milch sowie auch der traditionelle Häferlkaffee.

Fotos (Abdruck honorarfrei)

Foto Vorstellung: café+co setzt auf Milch aus Niederösterreich. Fritz Kaltenegger (Sprecher der café+co Geschäftsführung) und Josef Simon (NÖM Vorstand) stellen die neue café+co Kaffeemilch vor. (Copyright: café+co/RGE-Media)

Foto Kaffeemilch: café+co ersetzt Kaffeeweißer mit Milch aus Niederösterreich (Copyright: café+co)

Foto Packung: Die café+co Kaffeemilch erfüllt den Kundenwunsch nach Regionalität und Genuss. (Copyright: café+co)

Über café+co International

café+co ist der Marktführer im Bereich Automaten-Catering und der führende Kaffeedienstleister in Zentral- und Osteuropa mit derzeit 12 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 70.000 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, MLS

E-Mail: mh@khpartner.at

Mobil: +43 664 4225 107

Tel: +43 1 235 04 22-70

#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.

