

PRESSEINFORMATION

café+co bringt die Kaffeetrends in die Kaffeesysteme

Österreichische Konsumenten wollen Premiumqualität, Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe und Convenience auch bei Kaffeesystemen

Wien, 30. September 2019 – Der morgige Tag des Kaffees bietet die Gelegenheit, die aktuellen Vorlieben der Österreicher rund um ihr Lieblingsgetränk zu beleuchten. Dabei zeigt sich ein starker Trend in Richtung Rückverfolgbarkeit der Herkunft Produkte, Regionalität wo dies möglich ist sowie ein klarer Kundenwunsch nach höchster Qualität. café+co wird mit ihren Innovationen diesen Wünschen gerecht und bietet den Kunden ein vollkommenes Genusserlebnis – die #BESTEPAUSE – bei ihren Kaffeesystemen: Im Januar 2019 ergänzte café+co ihr Sortiment als Vollversorger um den fair gehandelten ‚Bulungi‘-Premiumkaffee aus Uganda. Mit der Einführung der café+co Kaffeemilch von niederösterreichischen Bauern folgte im Sommer ein weiterer maßgeblicher Qualitätssprung. Ebenso werden die Pausen an den café+co Geräten durch neue bargeldlose Bezahlungsmöglichkeiten noch komfortabler.

Premiumkaffee ‚Bulungi‘ aus Uganda für Kaffee-Genießer

Im Januar erweiterte café+co ihr breites Kaffeesortiment um den fair gehandelten ‚Bulungi‘. Dieser Premiumkaffee stammt aus der Banyankole Kweterana Kooperative in der Region Ankole im Südwesten Ugandas. ‚Bulungi‘ ist eine Hochlandbohne, die am Äquator auf 1.900 m auf kleinen Kaffeefeldern unter den schattenspendenden Blättern der Kochbananen wächst. Dem verdanken die Bohnen ihre herausragende Qualität und ihren unverwechselbaren Geschmack.

Zur Veredelung des Premiumkaffees werden die grünen Bohnen von café+co direkt aus Uganda nach Österreich importiert und dann manuell und sehr schonend in dem Wiener Traditionsbetrieb, der Naber Kaffee Manufaktur, geröstet.

„Der ‚Bulungi‘ bildet eine hervorragende geschmackliche Ergänzung für unsere Produktpalette und bringt eine Extraportion Genuss in den Arbeitsalltag. Die Nachfrage ist groß, weil heute neben exzellentem Geschmack auch faire Produktionsbedingungen erwartet werden und immer größerer Wert auf die Rückverfolgbarkeit gelegt wird. Inzwischen wurden bereits zwei Container Rohkaffee aus Uganda importiert“, freut sich Fritz Kaltenecker, Sprecher der Geschäftsführung von café+co, über den gelungenen Produkt-Launch.

#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.

café+co bringt europaweit Magermilchpulver in den Kaffee

„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, zeigt sich Fritz Kaltenegger, Sprecher der Geschäftsführung von café+co, erfreut.

Nach zwei Jahren Entwicklung mit der Niederösterreichischen Molkerei AG (NÖM) präsentierte café+co im Sommer ihre ‚Kaffeemilch‘ aus reinem Magermilchpulver, und bietet damit zukünftig in ihren Kaffeesystemen echte Milch als Alternative zum Kaffeeweißer an. In drei bis fünf Jahren soll das neue Produkt an allen café+co-Systemen standardmäßig verfügbar sein.

Zur Herstellung der ‚Kaffeemilch‘ wird ausschließlich regionale, gentechnikfreie Milch aus Niederösterreich verwendet. Sie erfüllt höchste Qualitätsstandards, ist hervorragend für den Einsatz im Automaten geeignet, AMA zertifiziert und zeichnet sich durch ihren exzellenten, natürlichen Geschmack aus – sie ist damit in ganz Österreich einzigartig.

Kaffeegenuss wird mit mobilem Zahlungssystem noch komfortabler

Die Implementierung des neuen, mobilen Zahlungssystems „SmartPay“ stellt eines der wichtigsten Projekte von café+co im Bereich Kundenservice dar. „Digitalisierung ist auch in der Kaffeebranche ein Top-Thema. Besonders wenn es darum geht, den Konsumenten ihren Genussmoment so unkompliziert und angenehm wie möglich zu gestalten. Im Mai haben wir deshalb mit dem Roll-Out von „SmartPay“ in Österreich begonnen, mit dem Ziel, in den kommenden drei Jahren 90 Prozent unserer Automaten damit aufzurüsten“, erklärt Kaltenegger. Insgesamt wurden 2019 für die Anschaffung neuer Geräte und für die Optimierung von Serviceleistungen durch die Installation von Telemetrie-Einheiten 30 Millionen Euro budgetiert. So wird auch in Zukunft die #BESTEPAUSE von café+co ein einzigartiges Genusserlebnis bleiben.

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 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

#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.