

Presseinformation

LCG11267 (CI) (WI)

Freitag, 4. November 2011

Wien/Kaffee/Hotellerie/Gastronomie/Wirtschaft/Produkte

Unabhängiger Kaffeegenuss: café+co präsentiert neue Gastro-Linie - BILD

Bildmaterial zur Meldung unter

<http://my.oreste.com/start/thumbnails.php?album=962>

Utl.: Gehobene Qualität für mehr Service am Gast ohne Investitionsrisiko. Innovative Gastro-Linie des führenden Kaffee-Unternehmens eröffnet neue Möglichkeiten für Hotellerie und Gastronomieunternehmen =

Wien (LCG) – „Die Nachfrage nach frisch gemahlten und professionell zubereiteten Kaffee-Spezialitäten durch die Gäste steigt zunehmend. Filterkaffee ist weiter rückläufig“, erklärte café+co-CEO **Gerald Steger** Freitagvormittag im Rahmen der Präsentation der neuen Gastro-Linie seines Unternehmens am Badeschiff Wien von Haubenkoch **Christian Petz**. Mit dem innovativen Konzept bietet das Unternehmen professionellen Nutzern die Wahl zwischen mehreren Maschinenherstellern und Kaffeemarken und minimiert das unternehmerische Investitionsrisiko. Kaffee macht mit 23 Prozent des Gastronomieumsatzes in Hotels einen wesentlichen Anteil der Einnahmen aus dem Food & Beverage-Segment aus, unterstreichen Experten aus der internationalen Hotellerie. Häufig seien bisher mehrere unterschiedliche Lieferanten und Hersteller in einem Unternehmen vertreten und sorgen dadurch für schwer kontrollierbare Kosten und Investitionen sowie Service-Niveaus innerhalb eines Hauses, führte Steger aus.

Mit der neuen Gastro-Linie stehen den Hoteliers und Gastronomen zwölf unterschiedliche Voll- und Halbautomaten namhafter Hersteller wie Dalla Corte und Cimbali sowie Vollautomaten von café+co zur Verfügung. Diese können im Rahmen des neuen Serviceangebots mit

Kaffeessorten führender Produzenten wie Jacobs, Naber Kaffee, Julius Meinl, Cult Caffè, Hag sowie dem Ländersortiment von café+co mit Spezialitäten aus Brasilien, Guatemala, Mexiko, Jamaica und Neuguinea und italienischen Röstungen befüllt werden. Weiters finden sich unterschiedliche Kakao-Köstlichkeiten von Milka, Bendsorp und café+co im Sortiment. Die technische Ausstattung wird durch Milchkühler, Tassenwärmer und Kaffeedosiermühlen abgerundet. Zudem profitieren die Gastronomen und Hoteliers von einem kompetenten Service.

Optimale Qualität ohne Investitionen

„Die Gastronomen und Hoteliers können ohne Investitionskosten hochwertige Maschinen beziehen und sind in der Auswahl der Kaffeessorten frei“, bringt Steger das neuartige Konzept auf den Punkt. Mit der neuen Gastro-Linie können Hotels sämtliche Kaffeeprodukte für den Frühstücks-, Seminar- und Konferenzbereich und auch die klassische Gastronomie aus einer Hand beziehen. Als zusätzliches Service bietet café+co seinen Kunden speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie und Hotellerie abgestimmte Barista-Kurse an, um die Gäste mit dem perfekten Kaffee verwöhnen zu können.

Vielfältigkeit für alle Bedürfnisse

Mit insgesamt zwölf Modellen renommierter Hersteller deckt die neue Gastro-Linie von café+co den gesamten Kaffeebedarf der Hotellerie- und Gastronomieunternehmen ab, der genau so unterschiedlich wie die Geschmäcker selbst ist.

Die als „Coffee-Twin“ angebotenen Vollautomaten von café+co basieren auf der langen Erfahrung des führenden Automatencaterers. Sie eignen sich mit zwei eigenständigen Espressoanlagen und der Rolltheke vor allem für den Seminar- und Konferenzbereich und das Frühstücksangebot. Der frisch gemahlene Kaffee sorgt für einen angenehmen Raumduft. Die laufende, professionelle Wartung gewährleistet den stets gleich bleibenden Hochgenuss an Kaffeesspezialitäten. Mit ihrer hohen Bedienerfreundlichkeit eignen sich die Vollautomaten für alle Bereiche, in denen der Gast selbst

seinen Kaffee auswählen möchte und mittels Knopfdruck zwischen Spezialitäten wie Cappuccino, Caffè Latte oder Espresso entscheiden möchte.

In den professionellen Siebträgergeräten können im Gastronomiebereich bis zu sechs Kaffeespezialitäten gleichzeitig hergestellt werden, wodurch die Bedienung der Gäste gerade zu Stoßzeiten deutlich beschleunigt und optimiert wird. Zahlreiche Faktoren wie Mahlgrad, Menge des Kaffeemehls, Druck und Brühzeit können individuell bestimmt werden und ermöglichen so ein einzigartiges Kaffeeerlebnis.

Säfte, Wasser und Snacks komplettieren das Angebot

Mit dem innovativen Wasserspender AQUAPUSH, der direkt an die Wasserleitung angeschlossen ist und damit ohne Gallonen auskommt, und dem „Orange Fresh“, der frisch gepressten Orangensaft auf Knopfdruck liefert, rundet café+co sein Angebot für die Gastronomen und Hoteliers ab. Beide Geräte eignen sich optimal für den Frühstücksbereich und geben dem Servicepersonal mehr Zeit, sich um das Wohlbefinden der Gäste zu kümmern. Der AQUAPUSH Wasserspender mit seiner Auswahl an individuell temperierbarem und auf Wunsch kohlenensäurehaltigem Wasser eignet sich zudem als ideale Ergänzung im Seminar- und Kongressbereich und als schicke „Trinkwasser-Säulen“ in Hotel-Lobbys. Damit kann Trinkwasser zu niedrigsten Kosten und mit bester Abfallvermeidung für Gäste ständig verfügbar gehalten werden.

Für das kundenfreundliche Service rund um die Uhr, wie es beispielsweise in der zunehmenden Zahl der Economy Hotels angeboten wird, eignen sich auch die Snack Automaten, die Erfrischungen und kleine Häppchen zu jeder Tageszeit bieten. Sie bieten Kapazitäten für bis zu 380 Snacks und eignen sich zur Aufstellung in öffentlichen Bereichen wie der Lobby oder dem Eingangsbereich.

Über café+co International Holding

café+co International Holding ist der führende Kaffee- und Automatenanbieter in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa. Die

zur Leipnik-Lundenburger Invest AG (LLI AG) gehörende Unternehmensgruppe ist derzeit mit 17 Tochtergesellschaften in zwölf Ländern tätig (Österreich, Deutschland, Tschechien, Slowakei, Ungarn, Slowenien, Kroatien, Polen, Bosnien, Serbien, Rumänien, Russland). Die café+co Gruppe beschäftigt sich mit Betrieb und Service von Espressomaschinen und Automaten für Heißgetränke, Kaltgetränke und Snacks sowie mit der Führung von Betriebsrestaurants. Die vollautomatischen „café+co Shops“ finden sich in Unternehmen ebenso wie im öffentlichen Bereich (Ämter, Spitäler und Tankstellen). Jährlich werden an 55.000 café+co Automaten rund eine halbe Milliarde Portionen konsumiert. Weitere Informationen unter <http://www.cafeplusco.com>.

~

café+co International Holding

Adresse: 1100 Wien, Theodor-Sickel-Gasse 2

Telefon: +43 50200-400

E-Mail: systemkaffee@cafepluscom.com

Website: <http://www.cafeplusco.com>

~

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisuregroup.at>. (Schluss)

Rückfragehinweis:

leisure communications

Alexander Khaelss-Khaelssberg

Tel.: +43 664 8563001

<mailto:khaelssberg@leisuregroup.at>