



GRENZENLOSER KAFFEEGENUSS.


cafe+co

BESTER KAFFEE. GANZ AUTOMATISCH.

cafepusco.com

WIE EUROPA AUF DEN GESCHMACK KAM

Über die Entdeckung des Kaffees gibt es einige Legenden. Die bekannteste Geschichte erzählt von einem Hirtenjungen namens Kaldi in Äthiopien. Er beobachtete, dass seine Ziegen besonders lebhaft waren, nachdem sie kirschähnliche Früchte von einem Strauch gefressen hatten. Neugierig probierte er die roten Beeren selbst und fühlte, wie sie ihm neue Energie gaben.

Nach Europa kam der Kaffee im 17. Jahrhundert. Europäische Händler, die ihn auf ihren Reisen kennen und schätzen gelernt hatten, brachten ihn mit in die Heimat. Als Straßenverkäufer in den Hafenstädten begannen Kaffee anzubieten, wurde das ungewöhnliche neue Getränk immer beliebter. Sogleich eröffneten die ersten Kaffeehäuser Europas. 1683 endete die Wiener Türkenbelagerung und rund 500 Säcke Kaffeebohnen blieben zurück. Damit war der Grundstein für die weltbekannte Wiener Kaffeehauskultur gelegt.

café+co SYSTEM – DAS REZEPT ZUR ZENTRALEUROPÄISCHEN MARKTFÜHRERSCHAFT!

café+co ist das erste international vernetzte Qualitätsprogramm für kompetente, maßgeschneiderte Lösungen im Automaten-Catering.

Garantiert beste Qualität durch:

- eingehend kontrollierte Automaten
- Verwendung ausschließlich von geprüften Füllprodukten
- umfassende hygienische Maßnahmen
- detaillierte Schulung des Personals
- regelmäßige Reinigung nach festgelegten Standards

Das Konzept von café+co bietet zudem eine reichhaltige Auswahl an exklusiven Markenprodukten und länderspezifischen Geschmacksrichtungen. Die einfach bedienbaren coffee-shops zeichnen sich durch ihr unverwechselbares Design und flotten Service aus. Je nach Bedarf wird darin ein Sortiment aus Heißgetränken, Erfrischungsgetränken, Snacks und Süßwaren zur Verfügung gestellt.

Diese einzigartige Kombination macht die lokal und kundennah agierende café+co Gruppe zur Nummer 1 in Zentraleuropa.

café+co – DIE NACHHALTIGKEITS-COMPANY

Nachhaltigkeit ist für café+co ein Unternehmenskonzept, das im Sinne der Qualitätssicherung von der Pflanze bis zum Becher konsequent in allen Unternehmensbereichen umgesetzt wird - basierend auf langfristig aufgebauten Beziehungen mit Kunden und Produzenten, die diesen Weg durch jahrzehntelange Treue bestätigen. café+co setzt verstärkt auf ein Kaffeesortiment aus nachhaltiger Kaffeeproduktion und garantiert umweltschonende Produktionsbedingungen, um so gemeinsame Lebensräume und fairen Handel zu fördern. café+co Firmen stehen weiters durch zahlreiche Initiativen für den sorgsamen Umgang mit Ressourcen (z.B. Spritspar-Initiative und Abfallvermeidung).



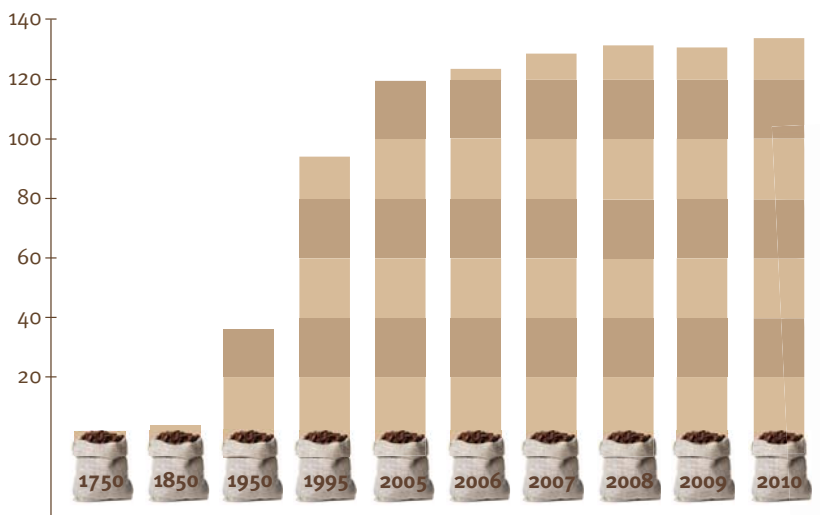


KAFFEE WIRKT ...

■ auf die Wirtschaft

Heute ist Kaffee nach Erdöl die zweitwichtigste Handelsware der Welt. In etwa 100 Millionen Menschen sind weltweit in der Produktion und Verarbeitung von Kaffee beschäftigt, davon 25 Millionen allein in den Ursprungsländern. Der globale Verbrauch stieg in den letzten Jahren kontinuierlich. Jährlich werden rund um den Globus rund 800 Milliarden Portionen Kaffee konsumiert, davon allein 0,5 Milliarden Portionen an café+co Vollautomaten. In Osteuropa hat sich der Kaffeekonsum seit 1982 sogar fast verdreifacht.

Weltweiter Kaffeekonsum in Säcken (in Mio.)



Quellen: Deutscher Kaffeeverband und International Coffee Organization



■ auf die Kommunikation

Kaffee bringt Menschen zueinander. Selbst Nicht-Kaffeetrinker verwenden die Floskel „Gehen wir auf einen Kaffee“ um den Wunsch nach einem Treffen zu äußern. Durch die unterschiedlichsten Genussvorlieben ist auch für Gesprächsstoff gesorgt. Egal ob Cappuccino, aromatisierter Kaffee oder Espresso – Kaffeetrinken ist in jedem Fall individuell und immer interessant.

■ auf die Gesundheit

Kaffee sowie Schokolade wird schon länger eine stimmungsaufhellende Wirkung zugeschrieben. Die Entdeckung von Antioxidantien im Kaffee hat dem traditionsreichen Getränk zusätzlich großen gesundheitlichen Wert verliehen. Außerdem kurbelt Kaffee den Hirnstoffwechsel an und wirkt leistungssteigernd.

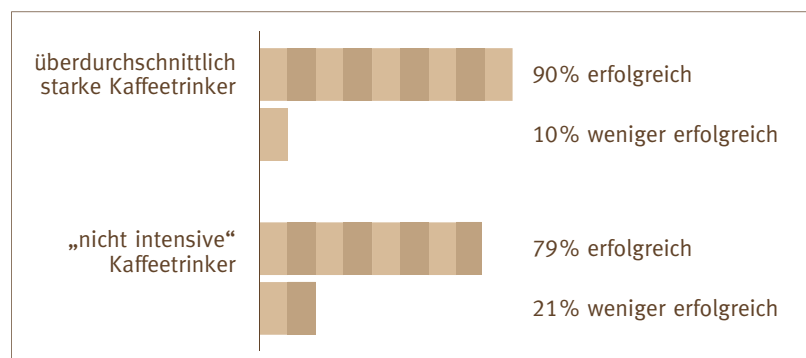




■ im Job

Zündende Ideen und Innovationen entstehen meist bei einem guten Kaffee. Das Powergetränk gilt als Spitzenreiter, wenn es um Motivation, Leistungssteigerung und positive Stimmung am Arbeitsplatz geht. Dies belegen auch diverse Studien* - beispielsweise sehen überdurchschnittlich starke Kaffeetrinker ihr Unternehmen als besonders erfolgreich.

Wie beurteilen Sie das Unternehmen in dem Sie arbeiten?



*Karmasin Marktforschung

DAS CAFÉ OHNE ÖFFNUNGSZEITEN

24 h open ...

Oft richten sich Hunger und Durst nicht nach vorgegebenen Mittagspausen oder Terminen und man braucht einen schnellen Imbiss für zwischendurch. Das vollautomatische Café von café+co verwöhnt Mitarbeiter und Kunden mit diversen Kaffeespezialitäten, Erfrischungen und Snacks – ganz ohne Warten und rund um die Uhr!

Individuell ...

Neben Kaffee in allen Standardvarianten hat man auf Wunsch die Wahl zwischen Melange, Macchiato, Mocca Cappuccino oder Choccocino – mit individueller Zuckerdosierung oder als „coffee-to-go“ mit Deckel. Zusätzlich gibt es die Aromen von Caramel und Vanille zu entdecken. Der Geschmack dieser Produkte ist auf die jeweils landestypischen Konsumentenwünsche abgestimmt. Somit wird beim café+co Automaten der individuelle Lieblingskaffee zubereitet, immer frisch und auf Knopfdruck!



Erstklassig ...

Die erlesenen Kaffeesorten, heißen Schokoladen und verführerischen Flavours werden nach strengen Qualitätskriterien geprüft. Das heißt, nur das Beste wird letztendlich ins Menü aufgenommen!

International ...

Die café+co Produkte sorgen täglich millionenfach für frischen Schwung und neue Energien in mittlerweile 12 zentral- und osteuropäischen Ländern!

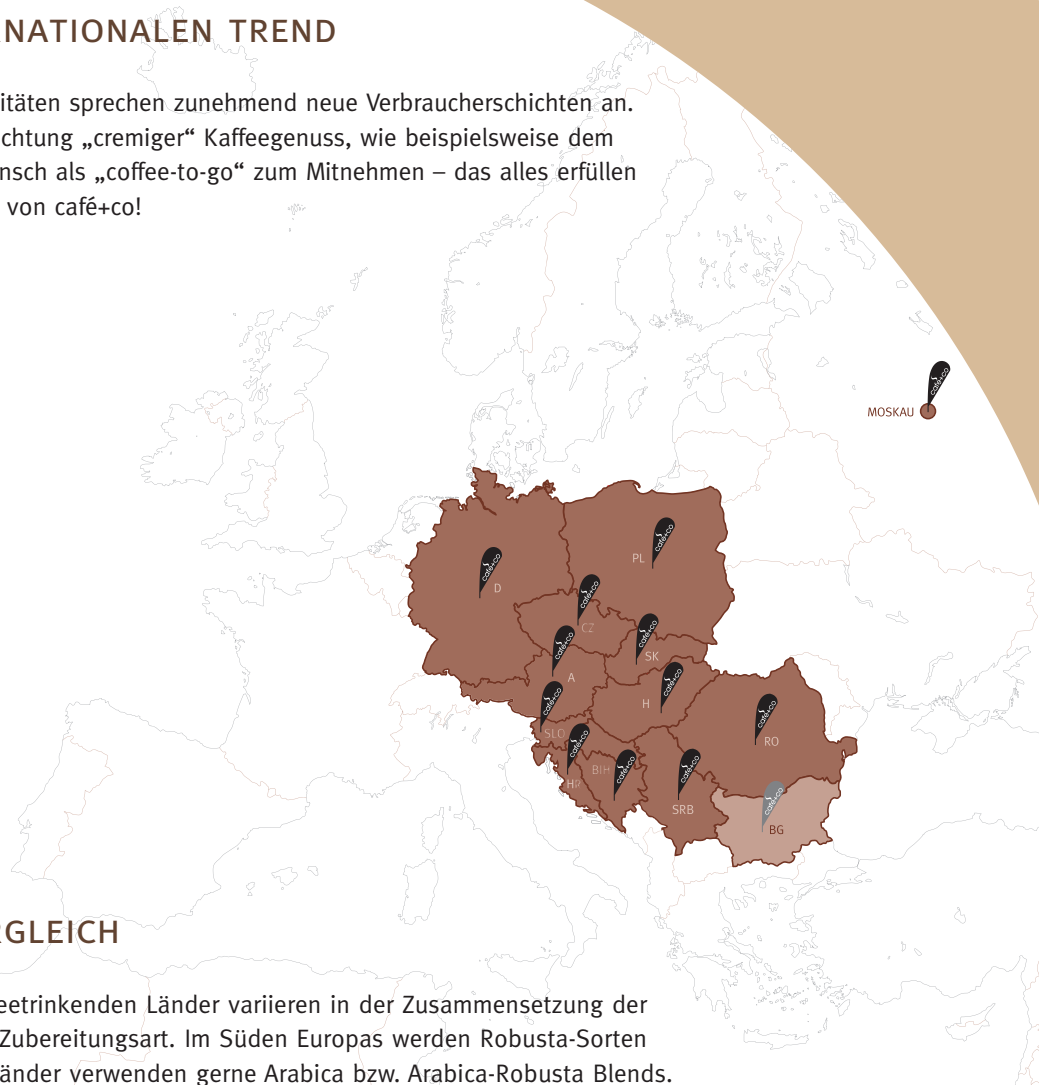


café+co LIEGT IM INTERNATIONALEN TREND

Vor allem individuelle Kaffeespezialitäten sprechen zunehmend neue Verbraucherschichten an. Weiters bewegt sich der Trend in Richtung „cremiger“ Kaffeegenuss, wie beispielsweise dem Latte Macchiato. Das Ganze auf Wunsch als „coffee-to-go“ zum Mitnehmen – das alles erfüllen die vollautomatischen coffee-shops von café+co!

WO BESTER KAFFEE ÜBERALL ZU HAUSE IST

- Österreich
- Bosnien-Herzegowina
- Deutschland
- Kroatien
- Polen
- Rumänien
- Russland
- Serbien
- Slowakei
- Slowenien
- Tschechien
- Ungarn



café+co LÄNDER IM VERGLEICH

Die Konsumgewohnheiten der kaffeetrinkenden Länder variieren in der Zusammensetzung der Mischungen, der Röstung und der Zubereitungsart. Im Süden Europas werden Robusta-Sorten bevorzugt und mitteleuropäische Länder verwenden gerne Arabica bzw. Arabica-Robusta Blends. Der Röstgrad ist in Richtung Norden heller, gegen Süden dunkler.

café+co Land	Pro-Kopf-Verbrauch Kaffee (kg/Jahr)*	beliebtestes café+co Kaffee-Getränk	Produkt im Kommen (höchste Zuwachsrate)
Österreich	7,80	Cappuccino	Latte Macchiato
Deutschland	6,50	Cappuccino	Latte Macchiato
Slowenien	5,89	Cappuccino	Cappuccino
Serbien	3,59	Cappuccino	Cappuccino
Polen	3,15	Kaffee schwarz	Kaffee mit Milch
Tschechien	3,04	Kaffee schwarz	Cappuccino
Kroatien	3,00	kleiner Brauner	Macchiato
Ungarn	2,67	Kaffee mit Milch	Espresso
Slowakei	2,36	Kaffee mit Milch	Kaffee mit Milch
Rumänien	2,19	Kaffee schwarz	Kaffee schwarz
BiH	2,00	Cappuccino	Cappuccino
Russland	1,33	Cappuccino	Schokolade



*Quelle: ICO Coffee Market Report, March 2011 und interne Schätzung

KONTAKT

café+co International Holding GmbH

Theodor-Sickel-Gasse 2, 1100 Wien, Österreich

T +43 (0)5 05 200-267, F +43 (0)5 05 200-84

office@cafepuscointernational.com

www.cafepuscointernational.com




café+co

BESTER KAFFEE. GANZ AUTOMATISCH.

cafepusco.com