

## PRESSEINFORMATION

### **50 Jahre café+co: Automat ist Spiegelbild von Gesellschaft und ihren Pausen** Gestartet mit 38 einfachen Kaffeeautomaten bietet café+co heute vielfältige und maßgeschneiderte Pausenlösungen für Individualisten.

Wien, 24. April 2023 - Als café+co vor 50 Jahren die ersten Kaffeeautomaten in Österreich in Betrieb nahm, gestalteten Herr Österreicher und Frau Österreicherin ihre Pause während der Arbeit noch anders: Der Gang zum Kaffeeautomaten wurde pünktlich am Vormittag und Nachmittag zelebriert und die Getränkeauswahl gestaltete sich überschaubar, dafür war der Kaffeekonsum im Betrieb deutlich höher. Den Snack für zwischendurch brachte man sich selbstverständlich von zuhause mit. 50 Jahre später hat sich Österreichs Pausenkultur in den Betrieben stark gewandelt: Sie ist individueller, vielfältiger, geschmacks- und qualitätsvoller geworden und das auch Dank café+co, dem Qualitäts- und Serviceleader im Bereich Automaten-Catering und Kaffeerversorgung in Zentral- und Osteuropa.

Mit 38 Kaffeeautomaten in Wien und Niederösterreich startete die Erfolgsgeschichte von café+co. Damals war der Konsument mit vier Getränkevariationen - Melange, Großer Brauner, Kleiner Brauner und Kaffee Schwarz - zufrieden. 50 Jahre später bietet café+co allein in Österreich in 13.000 Heißgetränkeautomaten eine Auswahl von bis zwölf unterschiedlichen Kaffeevariationen. International - genauer gesagt in neun Ländern Europas - sind es sogar 44.000 Kaffeeautomaten, die mittlerweile nicht mehr nur Arbeitnehmer:innen, sondern auch Reisende oder Besucher:innen von öffentlichen Einrichtungen mit einem Energieschub aus Kaffeebohnen verwöhnen.

### **Vollversorger für Pausenlösungen**

Die Pause in Österreichs Betrieben ist aber schon lange nicht mehr nur eine Tasse Kaffee. Die beste Pause, der sich café+co verschrieben hat, bietet neben Heißgetränken eine breite Auswahl an Kaltgetränken bis hin zu süßen und salzigen Snacks und kleinen Mittagsmenüs zum Selberaufwärmen. „Unser Angebot im Pausenbereich ist in den letzten 50 Jahren gewachsen. Aber nicht nur die Vielfalt im Kaffeebereich, sondern auch die gängigen Ernährungstrends spiegeln sich am Automaten wider“, erzählt Fritz Kaltenegger, Sprecher der Geschäftsführung der café+co International Holding. So sind Rückverfolgbarkeit und regionale Produkte auch im Automatenbereich nicht mehr wegzudenken.

„café+co hat sich von einem Kaffeeautomaten-Anbieter zu einem Vollversorger für Pausenlösungen entwickelt, der den Anspruch hat, für jeden Kunden seine oder ihre individuelle Pause zu gestalten“, so Kaltenegger weiter. Neben den Heißgetränkeautomaten betreibt café+co daher heute international 16.500 Kaltgetränke- und Snackautomaten mit schmackhaften Snacks und selbst frisch zubereiteten Wurstsemmeln und gefüllten Weckerln.

## Eigene Röstungen & frische Snacks

Auch bei den Produkten hat sich ein enormer Wandel vollzogen: Griff café+co vor 50 Jahren noch auf Kaffee aus verschiedenen Röstereien zurück, bietet das Unternehmen seinen Kunden heute überwiegend Kaffeesorten aus den eigenen Kaffeeröstereien an. Mit der Naber Kaffeemanufaktur in Wien und der Traditionsrösterei Excelsior in Klagenfurt, die beide zur Unternehmensgruppe gehören, kann auf die vielfältigen Geschmacksvorlieben und höchsten Qualitätsansprüche der Kunden eingegangen werden. „Unser Kaffeeangebot spiegelt den Wandel von Kaffee als bloßem Wachmacher hin zu einem hochwertigen Getränk wider, das für Genuss, Entspannung und Geselligkeit steht“, erklärt Kaltenegger.

Ähnlich wie im Kaffeebereich hat sich auch das Angebot bei den Snacks vervielfacht. Waren es beim Start Ende der 80er Jahren noch zehn verschiedene Produkte, so kann der Kunde heute aus einem Angebot von rund 150 Sorten an Snacks und 60 Kaltgetränken wählen. Besonders beliebt sind dabei die von café+co an den Standorten Graz und Linz täglich selbst frisch zubereiteten Brötchen und Weckerl mit Zutaten aus der Region. Der am häufigsten frequentierte Snackautomat von café+co steht übrigens in der Österreichischen Nationalbibliothek und die meisten Kaffeeportionen werden an den Raststätten der ASFINAG konsumiert.

## Vom Jeton zum kontaktlosen Bezahlen

Die Art des Bezahlers am Automaten sowie die Zubereitungsmöglichkeiten durch die Automaten haben sich in den letzten 50 Jahren ebenfalls tiefgreifend verändert. Was vor fünf Jahrzehnten mit dem Einwurf einer Münze oder eines Jetons begann, findet aktuell über die kontakt- und bargeldlose Bezahlung Smartpay statt. Die café+co Smartpay-App verbessert das Kundenerlebnis am Automaten noch weiter.

Betriebe können heute aus einer breiten Range an Geräten auswählen, die auf die jeweiligen Bedürfnisse und Erfordernisse angepasst sind: Vom Stand-Alone-Heißgetränkeautomat, der rasch in kürzer Zeit viele Getränke zubereitet, über einen stylischen Automaten, der sogar Kaffee in Barista-Qualität, frisch gemahlen zubereitet. Bis hin zum Tabletop Barista-Gerät mit Frischmilch bleiben keine Wünsche offen.

„Wir wissen, dass Zeit kostbar ist, und deshalb setzen wir alles daran, den Menschen ihre Pause am Arbeitsplatz, unterwegs und den vielzähligen weiteren Orten so angenehm wie möglich zu machen“, erklärt Kaltenegger abschließend. Dass sich diese Mission bewährt hat, zeigen die 40.000 zufriedenen Kunden, die an 60.000 café+co-Standorten in Zentral- und Osteuropa jährlich rund 435 Millionen Portionen konsumieren.

## Foto (Copyright: café+co):

Automat.jpg: café+co Automaten sind seit 50 Jahren Teil der österreichischen Pausengestaltung in Betrieben.

Vollversorger.jpg: café+co hat sich von einem Kaffeeautomatenanbieter zu einem Vollversorger für betriebliche Pausen entwickelt. Mittlerweile mit Eigenprodukten und selbst frisch zubereiteten Brötchen und Weckerl.

Pause.jpg: Innerhalb der letzten 50 Jahre hat sich Österreichs Pausenkultur in den Betrieben stark gewandelt: Heute ist sie individueller, vielfältiger, geschmacks- und qualitätsvoller.

Barista.jpg: café+co bietet Kaffee in Barista-Qualität in ihren Automaten an. Der Kaffee stammt vorwiegend aus eigener Rösterei.

## Über café+co International

café+co ist als Qualitäts- und Serviceleader im Bereich Automaten-Catering und Kaffeeversorgung in Zentral- und Osteuropa mit derzeit 11 operativen Tochtergesellschaften in Österreich und in acht weiteren Ländern tätig. Die Unternehmensgruppe beschäftigt sich vor allem mit dem Betrieb und Service von Automaten für Heiß- und Kaltgetränke bzw. Snacks sowie Espressomaschinen. Im Jahr 2022 lag die Konsumation an den über 60.000 café+co Standorten bei 435 Mio. Portionen. Neben den vollautomatischen café+co Shops in Privatunternehmen und öffentlichen Einrichtungen betreibt café+co zudem elf Selbstbedienungscafés und einen café+co Corner. In der Unternehmensgruppe sind rund 2.000 Mitarbeiter beschäftigt.

## Rückfragen & Kontakt

Mag. Michaela Hebein

E-Mail: mh@khpartner.at

Tel: +43 1 235 04 22-70