

## PRESSEINFORMATION

### **café+co forciert Kaffeeversorgung auf höchstem Qualitätsniveau in Österreichs Büro- und KMU-Landschaft**

*Mit „mocca manufaktur – Kaffee, der verbindet“ reagiert der führende Kaffeedienstleister zeitgemäß auf veränderte Arbeitsumgebungen sowie den wachsenden Anspruch auf besten Kaffeegeschmack in höchster Qualität. So verbindet die mocca manufaktur den Arbeitsplatz mit dem Lieblings-Barista.*

Wien, 26. Mai 2021 – Mitte Mai 2021 hat café+co sein umfassendes Produktportfolio um die „mocca manufaktur“ erweitert. Das Angebot an Österreichs Büros sowie Klein- und Mittelunternehmen ist deutlich: beste Kaffeequalität und große Auswahl an Kaffeerezepten mit persönlicher Gestaltungsmöglichkeit bei einfacher Handhabung der Maschinen und Top-Service. Je nach Betriebsgröße und individueller Anforderung werden im Rahmen der „mocca manufaktur“ individuell konfigurierte Kaffeemaschinen angeboten, die mit zwei harmonisch aufeinander abgestimmten Kaffeearten, einer kräftigen und einer milden, befüllt werden. Abgerundet wird das Angebot um genussvolle Extras, wie etwa Kaffeemilch aus Österreich, Fairtrade zertifizierte oder koffeinfreie Kaffees, Kakao oder Vanillemilch. Wartung und technischer Service wird von unserem kompetenten Team übernommen, das dank eingebauter digitaler Telemetrie-Einheiten komfortabel und verlässlich die einwandfreie Funktionstüchtigkeit der Geräte sicherstellen kann.

Hinter der „mocca manufaktur“ steckt die Idee der maßgeschneiderten und damit idealen Kaffeelösung für anspruchsvolle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonders im KMU-Bereich: „Heute arbeiten immer mehr Menschen im Home-Office. Die Zeit im Büro bzw. am Arbeitsplatz wird dadurch intensiver gelebt, v.a. was den Zusammenhalt der Teams angeht. Damit kommt auch der gemeinsamen Zeit beim Kaffee eine neue Bedeutung zu und der Anspruch an Geschmack und Qualität steigt. Mit den handverlesenen Produkten der „mocca manufaktur“ holen wir diesem Trend perfekt ab und liefern Kaffee, der verbindet“, erklärt Fritz Kaltenegger, Sprecher der café+co International Holding.

#### **Inspirierender Kaffee für die Auszeit**

Mit der „mocca manufaktur“ beweist café+co einmal mehr große Hingabe fürs Detail. Der Marktführer für Kaffeeversorgungssysteme hat sich zum Ziel gesetzt, den Genuss jeder Tasse als besonderes Geschmackserlebnis zu positionieren. In jeder Packung mocca manufaktur Kaffee steckt durch langsame Röstung bei niedrigen Temperaturen volles Aroma, echter Geschmack und viele Stunden Handarbeit.

**#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](http://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.



Ob als Extraportion Energie oder zur Entspannung zwischendurch – die „mocca manufaktur“ hat für jedes Bedürfnis die richtige Bohne parat. „Durchstarter“ ist die kräftige Sorte aus 100% Arabica-Bohnen mit zarten Nuancen von Milkschokolade und gerösteter Mandel. Der „Tagträumer“ ist eine Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen und lädt als harmonisch ausbalancierter Kaffee mit Anklängen von Nougat zum Zurücklehnen und entspannen ein.

**Foto 1** (Copyright: Georges Schneider): Fritz Kaltenegger, Sprecher der café+co International Holding, präsentiert die „mocca manufaktur“ als optimales Angebot für Österreichs Klein- und Mittelunternehmen.

**Foto 2** (Copyright: café+co): An langen Arbeitstagen liefert der „Durchstarter“ als stärkere Kaffeesorte eine Extraportion Energie.

**Foto 3** (Copyright: café+co): Der milde „Tagträumer“ lädt zum Zurücklehnen und Entspannen ein.

### Über café+co International

café+co ist der Marktführer im Bereich Automaten-Catering und der führende Kaffeedienstleister in Zentral- und Osteuropa mit derzeit 11 operativen Tochtergesellschaften in Österreich und in acht weiteren Ländern. café+co beschäftigt sich vor allem mit dem Betrieb und Service von Espressomaschinen sowie Automaten für Heiß- und Kaltgetränken bzw. Snacks. Im Jahr 2020 lag die Konsumation aufgrund der Corona-Pandemie bei 400 Mio. Portionen. In den Jahren zuvor wurden an den 72.000 café+co Standorten 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 rund 2.000 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](http://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.

