

PRESSEINFORMATION

café+co setzt auf regionale Lebensmittel In Linz werden täglich 6.000 frische Snacks mit Zutaten von oberösterreichischen Betrieben hergestellt

Wien, 13. Dezember 2021 – Mit einer eigenen Frischeproduktion für Weckerl und Sandwiches hat café+co, der Marktführer für Automatencatering, in Linz vor rund fünf Jahren seine regionalen Wurzeln gefestigt. Heute bestätigt ein Blick auf die Zahlen den Erfolg des eingeschlagenen Weges. Wurden anfangs von café+co in Linz täglich noch 900 Snacks produziert, konnte diese Menge bis heute auf mehr als 6.000 Stück am Tag gesteigert werden. Der Grund für die konstant steigende Nachfrage nach den liebevoll zubereiteten Zwischenmahlzeiten liegt vor allem in der Auswahl der Zutaten. café+co setzt hier konsequent auf enge und langfristige Partnerschaften mit einer Vielzahl regionaler Produzenten. „Wir sind der Überzeugung, das Gute kommt von Nah. Die Zutaten für unsere Snackproduktion in Linz beziehen wir deshalb ausschließlich von lokalen Produzenten im Mühlviertel im Umkreis von maximal 35 Kilometer unserer Snackproduktion“, betont Fritz Kaltenegger, Sprecher der Geschäftsführung von café+co International. Im Süden Österreichs setzt sich die Erfolgsgeschichte fort. Am café+co Standort in Graz werden ebenfalls bereits seit 2018 nach dem gleichen Prinzip frische Snacks produziert; mittlerweile rund 2.500 Stück täglich. Regionale Wertschöpfung sichert auch hier das gemeinsame Wachstum sowie nachhaltiges Wirtschaften durch kurze Transportwege.

ÖSTERREICH
DEUTSCHLAND
POLEN
RUMÄNIEN
SERBIEN
SLOWAKEI
SLOWENIEN
TSCHECHIEN
UNGARN

Gutes kommt von Nah

Die Partnerunternehmen der café+co Frischeproduktion in Linz sind ausschließlich oberösterreichische Qualitätsbetriebe. So werden etwa Wurst- und Schinkenwaren von der Fleischmanufaktur Riepl aus Gallneukirchen geliefert, Backwaren aller Art werden bei Reichl Brot in St. Marien produziert. Diese Zulieferer garantieren neben der Frische auch die Vielfalt und Innovation in den café+co Snack-Automaten. Jüngstes Beispiel ist die Kornsemmel mit Rinderwurst, die aufgrund des geringeren Fettanteils und ihrer milden Würzung besonders bekömmlich ist. Produziert wird höchst kundenorientiert und nach Bedarf auch vegan, vegetarisch, mit oder ohne Schweinefleisch und unter Berücksichtigung saisonaler Schwerpunkte.

Regionale Produktion für mehr Nachhaltigkeit

Mit über 120.000 Portionen pro Monat ist sich die café+co Frischeproduktion in Linz auch ihrer Verantwortung in Sachen Nachhaltigkeit bewusst. Nachdem die Mitarbeiter Zutaten aus dem unmittelbaren Umkreis zu schmackhaften Weckerln und Sandwiches weiterverarbeiten, werden sie in klimaneutraler Folie verpackt und täglich bis spätestens 8:30 Uhr früh zu den Automaten geliefert. Durch eine Kooperation mit „Too good to go“ schließt sich der Kreis im Sinne der Nachhaltigkeit auch am Ende eines Verkaufstages, indem Lebensmittel nicht weggeworfen, sondern via App-Verkauf zu einem vergünstigten Preis an den Konsumenten gelangen.

Foto 1 (Abdruck honorarfrei: Copyright café+co): Fritz Kaltenegger, Sprecher der Geschäftsführung von café+co macht sich mit einer Mitarbeiterin der café+co Frischeproduktion in Linz ein Bild von der Qualität der hergestellten Snacks.

Foto 2 (Abdruck honorarfrei: Copyright café+co): Mit dem Siegel „Gutes kommt von nah!“ macht café+co Konsumenten auf die regionale Herkunft der angebotenen Lebensmittel aufmerksam.

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

#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.



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 60.000 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.



ÖSTERREICH
DEUTSCHLAND
POLEN
RUMÄNIEN
SERBIEN
SLOWAKEI
SLOWENIEN
TSCHECHIEN
UNGARN

Rückfragen & Kontakt

Mag. Michaela Hebein, MLS

E-Mail: mh@khpartner.at

Mobil: +43 664 4225 107 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.

