

## Trendumkehr am Frühstücksbuffet: café +co serviert Kaffeespezialitäten in der Hotellerie und Gastronomie â€“ BILD

ID: LCG15344 | 15.09.2015 | Kunde: cafe +co International |  
Ressort: Wirtschaft & -sterreich | Medieninformation

**Maßgeschneiderte Lösungen für die Hotellerie und Gastronomie präsentiert der führende Kaffeedienstleister in Zentral und Osteuropa auf der Messe „Alles für den Gast“ in Salzburg von 7. bis 11. November 2015 auf Stand 307 in der Salzburg Arena. Führende Hoteliers zeigen sich vom Angebot überzeugt.**

Bilder zur Meldung auf <http://presse.leisuregroup.at/cafeplusco/hotellerie>

Wien/ Salzburg (LCG) – „Nur eine Kaffeekanne zum Frühstück auf den Tisch zu stellen, ist heute zu wenig. Insbesondere in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie“, weiß café +co CEO **Gerald Steger** aus der Praxis zu berichten. Schon länger verlangen die Gäste nach gewohnten Kaffeespezialitäten wie Espresso, Caffè Latte oder Cappuccino und möchten auch in den schönsten Wochen des Jahres eine hohe Kaffeequalität genießen.

Dempflichtet auch **Maria Hanisch** vom renommierten Hotel Goldener Greif in Kitzbühel bei: „Es ist notwendig, auch im Frühstücks- und im Restaurantbereich die beste Kaffeequalität anzubieten.“

Hoteliers und Gastronomen stellt das gestiegene Qualitätsbewusstsein ihrer Gäste jedoch vor – teils beträchtliche – finanzielle Herausforderungen. „Der harte Preisdruck, der unter anderem durch die Buchungsportale ausgeübt wird, erschwert Preissteigerungen im Angebot“, erklärt Steger. Mit einem Anteil von rund 23 Prozent am gesamten Food & Beverage-Umsatz kommt dem Kaffee eine wichtige Bedeutung im gastronomischen Angebot zu.

## Angebot schafft wirtschaftliche Vorteile für Hoteliers und Gastronomen

Vor diesem Hintergrund entwickelte der führende Kaffeedienstleister in Zentral- und Osteuropa vor über drei Jahren eine eigene Linie, die speziell auf die Bedürfnisse der Hoteliers und Gastronomen zugeschnitten ist. café +co übernimmt dabei sämtliche Investitionskosten und bietet eine breit gefächerte Produktpalette, die Unabhängigkeit von an einzelne Marken gebundene Verträge schafft. Die Abrechnung erfolgt portionsweise und bringt damit absolute Kostentransparenz bei rascher Implementierbarkeit in das bestehende Angebot. Mit der Gastronomielinie deckt das Unternehmen, das 71.000 Espressoanlagen und Automaten zwischen Bodensee und Moskau betreibt, den gesamten Kaffeebedarf vom Frühstücksbuffet über Konferenz- und Seminarräumlichkeiten bis hin zum À la Carte-Dinner ab.

„Das übersichtliche Preisschema ist sehr positiv, da die Reparaturen, Serviceleistungen und die berechnete Kaffeemenge in einem fixen Betrag ohne Zusatzkosten integriert sind“, unterstreicht Hanisch die Vorteile der Hotellerie- und Gastronomielinie von café +co.

Weitere wirtschaftliche Vorteile des Angebots bestätigt auch **Matthias Gamsriegler**, Direktor des Wiener Hotels und Palais Strudlhof: „Uns hat auch das Einsparungspotenzial überzeugt, da wir das Personal im Frühstücksservice reduzieren konnten. Ausschlaggebend war aber das durchgehend positive Feedback unserer Gäste!“ Als besondere Vorteile sieht der Direktor auch das integrierte Service, das an sieben Tagen die Woche zur Verfügung steht, und die praktische Komplettlösung aus einer Hand.

## Zweistelliges Umsatzwachstum bestätigt Bedarf

Mit dem Angebot hat café +co voll ins Schwarze getroffen: Seit Einführung der Gastronomie- und Hotellerielinie verzeichnet das Unternehmen jährlich ein beachtliches Umsatzwachstum in diesem

Segment. Zahlreiche renommierte Hotels setzen auf die Kaffeequalität und haben ihr Angebot so auf die Bedürfnisse ihrer Gäste optimiert. Darunter finden sich unter anderem das Wiener Palais Coburg Residenz, das Hotel Palais Strudelhof, das Parkschlössl, das Best Western Plus Hotel „Das Tigra“, das Hotel Goldener Greif in Kitzbühel oder das Hotel Mond-Holiday First Class in Bad Gastein.

café +co erweitert sein Angebot auch bei Kaffeeköstlichkeiten aus den Automaten laufend um neue Sorten: Unter anderem stehen gerade Spezialitäten wie Irish Cappuccino oder Haselnuss Cappuccino ganz oben auf der Beliebtheitsskala der Gäste. „Flavoured Coffee gewinnt in den letzten Jahren deutlich an Beliebtheit, diesen Trend setzen wir natürlich auch in der Gastronomie und Hotellerie fort. Halb- und Vollautomaten sind optimal, wenn aus verschiedenen Gründen nicht die klassische Profi-Siebträgermaschine zum Einsatz kommen soll. Beispielsweise, wenn sich der Gast seinen Kaffee selbst zubereiten darf“, so Steger. Erfahrungen, welche Geschmacksrichtungen gerade besonders beliebt sind, sammelt das Unternehmen auch in seinem Betriebs-Catering-Geschäft, wo sich Trends schnell ablesen lassen.

### **Große Auswahl für alle Bedarfslagen**

Mit der café +co Gastro-Linie stehen den Hoteliers und Gastronomen eine Vielzahl unterschiedlicher Profi-Siebträgermaschinen namhafter Hersteller wie beispielsweise Cimbali sowie Halb- und Vollautomaten von café +co zur Verfügung. Diese können im Rahmen des Serviceangebots mit Kaffeesorten führender Produzenten wie Jacobs, Naber Kaffee, oder Julius Meinl befüllt werden. Auf Wunsch wird auch das café +co Ländersortiment mit Spezialitäten aus Brasilien, Guatemala, Mexiko, Jamaica und Neuguinea sowie italienischen Röstungen angeboten. Weiters finden sich unterschiedliche Kakao-Köstlichkeiten von Bensdorp 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, das 24/7 verfügbar ist.

### **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 temperierbaren und auf Wunsch kohlenensäurehaltigem Wasser eignet sich zudem als ideale Ergänzung im Seminar- und Kongressbereich und als schicke „Trinkwasser-Säule“ 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.

### **Partnerschaft mit hogast**

Seit rund einem Jahr ist die Tochtergesellschaft Top Cup, die die café +co Gastro-Linie vertreibt, auch bei hogast gelistet: Mit mehr als 2.400 Mitgliedern und einem Jahresumsatz von über 766,5 Millionen Euro ist hogast die führende Einkaufsorganisation für Hoteliers und Gastronomen. Mitglieder der hogast profitieren von Leistungen aus allen relevanten Bereichen, von Food & Beverage (F&B), Investitionsgütern, Projektberatung, Energie, Verbrauchsgütern, Finanzdienstleistungen bis hin zu Personaldienstleistungen.

Die Einkaufsgenossenschaft optimiert den Ressourceneinsatz ihrer Mitglieder durch ein zukunftsweisendes Beschaffungsmanagement und trägt zum nachhaltigen Erfolg der Mitgliedsbetriebe bei. Rund 1.200 Lieferanten aus allen Branchen mit nationaler und regionaler Verbreitung sind Partnerbetriebe der hogast-Einkaufsgenossenschaft.

### **Über café +co International**

café +co International ist der führende Kaffeedienstleister 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-Herzegowina, Serbien, Rumänien, Russland). café +co International 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 (Einkaufs-Center, Ämter, Spitäler und Autobahn Rastplätze, Tankstellen). Weiters bietet café +co eine eigens entwickelte Produktlinie für die Hotellerie und Gastronomie an. Jährlich werden an 71.000 café +co Standorten mehr als eine halbe Milliarde Portionen konsumiert. In Österreich und Deutschland betreibt das Unternehmen elf Selbstbedienungscafés, die unter anderem am Vienna International Airport, im Mozarthaus Vienna, im Haus der Musik, im Fuchspalast St. Veit sowie im Einkaufszentrum Q19 zu finden sind. Unter dem Namen „café +co Café“ werden zudem Kaffeehaus-Konzepte betrieben. Weitere Informationen auf <http://www.cafepusco.com> sowie <http://www.facebook.com/cafepuscointernational>.

### **+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.

Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website auf [http:// www.leisure.at](http://www.leisure.at). (Schluss)