

FAIR GEHANDELT.  
NAH VERSORGT.



  
**cafe+co**  
cafeplusco.com





## IHR ERFOLG LIEGT UNS AM HERZEN. NACHHALTIG, FAIR UND MIT BEGEISTERUNG.

Sehr geehrte Damen und Herren,

von unseren KundInnen hören wir oft, wie wichtig eine zuverlässige und qualitativ hochwertige Kaffee- sowie Snack- und Kaltgetränkeversorgung für die Motivation und Zufriedenheit der MitarbeiterInnen am Arbeitsplatz ist.

Diese Mission erfüllen wir als „Nahversorger mit Begeisterung“ sehr gerne!

Wir – die café+co Gruppe – sind der führende Kaffeedienstleister in Zentral- und Osteuropa. Mehr als 35.000 Unternehmen und öffentliche Organisationen schätzen unsere Dienstleistungen. Unser Servicenetz reicht vom Bodensee bis nach Moskau und umfasst 12 Länder. Unser Kaffee bringt Menschen zusammen, ist täglicher Unterstützer beim Energie-Tanken und bei Besprechungen – täglich rund 2 Millionen Mal.

Fairness und Nachhaltigkeit sind für uns gelebter unternehmerischer Alltag.

Verantwortung gegenüber KundInnen, MitarbeiterInnen, ProduzentInnen, LieferantInnen und der Umwelt prägt unsere Unternehmenskultur, der wir auch von der Pflanze bis zur Wiederverwertung Rechnung tragen.

Diesen Weg wollen wir mit Ihnen gemeinsam weiter ausbauen.

Ihr  
Mag. Gerald Steger  
CEO café+co International Holding





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

## café+co. KAFFEE + VIELE COs.

Die café+co Gruppe beschäftigt sich als regionaler Nahversorger mit:

- Zeit- und energiesparenden Nahversorgungs-konzepten für Pausenverpflegung und frischen Schwung am Arbeitsplatz.
- Kaffee in Gastronomie-Qualität am Arbeitsplatz.
- Automaten für Heißgetränke, Kaltgetränke und Snacks.
- Dem Betrieb und Service von Espressomaschinen.
- Kaffee-Konzepten für Gastronomie und Hotellerie.
- Dem Betrieb von vollautomatischen Shops.
- Trinkwasser-Qualität am Arbeitsplatz.
- Dem Betrieb von Kaffeehäusern mit Bedienung.
- Mobilem „Kaffeegenuss auf Rädern“.

Über die Dienstleistungen von café+co freuen sich mittlerweile mehr als 35.000 Unternehmen und öffentliche Organisationen (Betriebsstätten aller Größen, Ämter, Spitäler, Universitäten, Autobahn-Rastplätze, Tankstellen, Bäckereien, Handels-Outlets, Hotels, Kaffeehäuser, Office-Towers und viele andere). Kurz: Überall dort, wo Menschen zu fairen Preisen und mit geringstem Zeitaufwand frische Energie tanken wollen, finden sie café+co.

Jährlich werden an über 63.000 Automaten, Espressoanlagen und Shops mehr als eine halbe Milliarde Portionen konsumiert.

Weitere Informationen finden Sie unter

[www.cafeplusco.at](http://www.cafeplusco.at)

[www.cafeplusco.com](http://www.cafeplusco.com) sowie

[www.facebook.com/cafepluscointernational](https://www.facebook.com/cafepluscointernational)





## NACHHALTIGKEIT VON DER BOHNE BIS ZUM RECYCLING. UNSER KAFFEE.



Das dichte Netz an Servicestellen zwischen dem Bodensee und Moskau garantiert café+co KundInnen schnellstes Service und kurze Wege und damit auch **geringste CO<sub>2</sub>-Emissionen pro Kaffee**.



**Fairtrade:** café+co ist Fairtrade-Pionier bei Kaffee am Arbeitsplatz. Dadurch werden die Lebens- und Arbeitsbedingungen zahlreicher Kleinbauernfamilien in Entwicklungsländern durch faire Bezahlung verbessert.



**Rainforest Alliance Certified:** café+co ist Mitglied der Rainforest Alliance. Kaffeeproduzenten und die Umwelt in tropischen Regionen profitieren vom nachhaltigen Kaffeeanbau.



**UTZ certified:** café+co führt auch UTZ-zertifizierte Produkte. UTZ zertifiziert Agrarprodukte nach ökonomischen, sozialen und ökologischen Standards.



**4C Association:** KaffeelieferantInnen von café+co müssen einen Mindeststandard für faires Handeln und Nachhaltigkeit nachweisen. 4C Mitglieder verpflichten sich dem „Common Code for the Coffee Community-Verhaltenskodex“.



**café+co single estate:** Kaffee zu 100 % von einer einzigen Plantage und somit nachvollziehbar von der Pflanze bis zur Tasse bzw. zum Becher. Wir kennen die Menschen die Ihren Kaffee geerntet haben. Im café+co Programm: Da Lagoa Kaffee zu 100 % von der berühmten Fazenda da Lagoa in Brasilien, Rainforest und UTZ zertifiziert.  
(Weitere Spezialitäten z.B. für Events, Promotions usw. auf Anfrage.)



**café+co single origin:** Kaffee-Spezialitäten mit nachvollziehbarer Herkunft, z.B. Finest African aus Uganda. (Weitere Spezialitäten für Events, Promotions usw. auf Anfrage.)

**Volle Energie im Becher. Wenig Strom aus der Steckdose.** Ziel ist es u.a., möglichst viele Funktionen mit nur einem Stromanschluss abzudecken und so gemeinsam mit den KundInnen die Anzahl der am Firmenstromnetz hängenden Geräte zu optimieren (z.B.: Espressomaschine, klassisches Automatenassortiment, Kannenfunktion für Besprechungen und Heißwasser für Tee, alles eingebaut in einem einzigen café+co Automaten). Die der „café+co Bar“ zugrunde liegende Technologie wurde bereits als besonders energiesparend ausgezeichnet.

**Abfallvermeidung.** Der vermehrte Einsatz von Papierbechern ermöglicht bereits jetzt eine jährliche Kunststoffreduktion von 160 Tonnen (Stand: Juni 2013) bei stetig steigenden Absatzmengen. Dieser Wert konnte binnen nur drei Jahren vervierfacht werden. Durch den Zusatz von Anteilen natürlicher Rohstoffe zu allen café+co gebrandeten Bechern können künftig bis zu 520 Tonnen Kunststoff jährlich reduziert werden.





## STIMMEN DER KUNDEN. STIMMEN DER NACHHALTIGKEIT.

„Das Unternehmen café+co steht für Wirtschaftskraft, Nachhaltigkeit und Innovationsleistung aus Österreich.“

**Bundesminister Dr. Reinhold Mitterlehner** *anlässlich der Verleihung der Auszeichnung gemäß § 68 der Österreichischen Gewerbeordnung, dem Österreichischen Staatswappen, 2013*

„Bereits seit 2004 ist café+co Lizenzpartner von FAIRTRADE Österreich und ermöglichte so zahlreichen UnternehmerInnen, öffentlichen Einrichtungen und Bildungseinrichtungen, bequem auf FAIRTRADE umzustellen. Damit trägt das Unternehmen dazu bei, die Lebens- und Arbeitsbedingungen zahlreicher Kleinbauernfamilien in sogenannten Entwicklungsländern durch faire Bezahlung zu verbessern.“

**Mag. Hartwig Kirner**, FAIRTRADE Österreich

„Mit café+co haben wir einen echten Pionier für nachhaltigen Kaffee in Zentral- und Osteuropa gefunden. KaffeeproduzentInnen und die Umwelt in tropischen Regionen profitieren davon. Zudem trägt die große Außer-Haus-Präsenz von café+co die Nachhaltigkeitsidee an eine breite Öffentlichkeit.“

**Annemieke Wijn**, Rainforest Alliance

„Von der guten Vorbereitung, der Organisation vor Ort und der reibungslosen Aufstellung der Automaten waren wir begeistert. Die natürliche Freundlichkeit der MitarbeiterInnen und das Team-Verhalten haben uns beeindruckt. Zum treuen Kunden und Partner hat uns aber der hervorragende Geschmack des Kaffees gemacht.“

**Siegfried Tromaier**, Zentralbetriebsrat der VA TECH HYDRO GmbH

„Wir können unseren MitarbeiterInnen endlich eine Alternative zum o8/15-Automatenkaffee bieten.“

**Werner Furtner**, Einkaufsleiter, Alpenmilch

„Den Kaffee von café +co loben unsere Kunden und Mitarbeiter! Wir genießen ganz besonders die große Auswahl an köstlich schmeckenden Kaffeespezialitäten, Kakaos und Tees, bei denen für jeden das Lieblingsgetränk dabei ist. Ganz besonders schätzen wir auch den raschen, freundlichen und unkomplizierten Service im Bedarfsfall.“

**Herbert Hasek**, Procurement, Hutchison Drei Austria GmbH

„Seitdem wir Automaten von café+co im Haus haben, sind die vielen privaten Kaffeemaschinen und Wasserkocher aus den Büros verschwunden. Unsere café+co Bars decken die individuellen Kaffeegeschmäcker komplett ab und bereiten auch köstlichen Kaffee für unsere Besprechungen zu. Wir haben auch einige Aquapush Wasserspender von café+co aufgestellt, somit sind wir bestens und umfassend versorgt.“

**Mag. Cornelia Leupold**, Director Human Resources, AGA INTERNATIONAL S.A.

café+co Kft. betreibt seit 1993 bei **AUDI Hungaria Motor Kft.** (Győr / Ungarn) verschiedene Kaffee- und Snackautomaten und versorgt damit 10.000 MitarbeiterInnen.



FAIR GEHANDELT.  
NAH VERSORGT.



## NACHHALTIGE BEGEISTERUNG, DIE SCHMECKT. TANKEN SIE FREUDE.

**Wir, die rund 1.400 MitarbeiterInnen von café+co, sind mit „nachhaltiger Begeisterung“ für Sie da. Unsere KundInnen genießen das „+“ von café+co.  
Danke, dass wir für Sie arbeiten dürfen!**

Unsere langjährige Erfahrung wird von unseren KundInnen sehr geschätzt. Dadurch können wir auch nachhaltige Arbeitsplätze bieten. In den letzten 10 Jahren konnten wir mehr als 1.000 Arbeitsplätze schaffen.

Die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit von rund 9 Jahren zeugt von fairen Arbeitsbedingungen und einem guten Betriebsklima, das gemeinsames Wachstum und bestes Kundenservice ermöglicht.

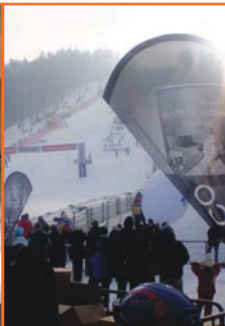
Unsere Begeisterung für KundInnen und Produkte bildet den Grundstein für das ausgezeichnete Zusammenspiel von Menschen unterschiedlichster Herkunft aus mehr als 20 Ländern.

Gesamte Gruppe	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010	2008/2009
Umsatz (Mio. EUR)	163	156	150	134	126
Anzahl Automaten auf dem Markt	63.000	60.000	55.000	50.000	46.000
MitarbeiterInnen	1.400	1.350	1.300	1.200	1.150
Anteil Papierbecher	6,7 %	5,2 %	4,3 %	3,6 %	2,9 %
Jährliche Kunststoffersparnis	160 t	120 t	40 t		
<b>Österreich</b>					
Durchschnittliche MA-Zugehörigkeit zum Unternehmen	8,7 Jahre	8,6 Jahre	8,7 Jahre	8,3 Jahre	7,9 Jahre

Kaffee für die „Gruft“ der Caritas

„Freude durch Freude“, Delikomat Tschechien

Ski-Weltcup Marburg, Delikomat Slowenien



Wirtschaftswanderung zugunsten des Netzwerks „Tirol hilft“

café+co Samurais

**Corporate Social Responsibility. Verantwortung für die Gesellschaft.**

Weiters: Caritas-Mutter-Kind-Häuser | Pink Ribbon der Österreichischen Krebshilfe | u.a.

## AUSGEZEICHNETER GENUSS. NUR EINEN KNOPFDRUCK ENTFERNT.

Die café+co MitarbeiterInnen sind stolz darauf, mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet worden zu sein, unter anderem sind dies:



café+co ist **Träger des Staatswappens der Republik Österreich**, das vom Wirtschaftsministerium an Unternehmen – die in ihrer Branche eine führende Stellung innehaben – für außergewöhnliche Leistungen um die österreichische Wirtschaft verliehen wird. Voraussetzung für die renommierte Auszeichnung sind neben Produktqualität und Innovationskraft auch die Einhaltung sozialer und ökologischer Standards und das klare Bekenntnis zu sozial nachhaltiger Marktwirtschaft.



café+co ist **Mitglied der Leitbetriebe Austria** und damit Mitglied im Exzellenz-Netzwerk für vorbildhafte Unternehmen, die gesellschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung übernehmen.



café+co wurde mit der „**Goldenen Kaffeebohne**“ für außerordentliche Verdienste um die Kaffee-Qualität in Unternehmen ausgezeichnet.



café+co wurde mehrfach mit dem **ÖKOPROFIT-Gütesiegel** der Stadt Wien für Betriebe, die auf die Senkung der Betriebskosten durch effizienten Einsatz von Ressourcen und Rohmaterialien, Optimierung von Produktionsabläufen und Vermeidung von Abfällen setzen, ausgezeichnet.



café+co entpflichtet Verpackungen bei der **ARA AG**.



Das schwedische Labor „Energimyndighetens Testlab“ zeichnete die Technologie der „café+co Bar“ beim Test von sechs Tisch-Kaffeemaschinen mit Frisch-Zubereitungstechnologie mit Bestnoten in Sachen Sparsamkeit und Umweltschutz aus. Die „café+co Bar“ verbraucht nämlich bis zu 50 % weniger Strom als vergleichbare Geräte.



## BESTER KAFFEE FÜRS AUGE. DESIGN UND SAUBERKEIT SIND UNS WICHTIG.

café+co Automaten heben sich durch ihr ansprechendes Design grundlegend von herkömmlichen Automaten ab.

Wir achten bereits bei der Entwicklung unserer Maschinen auf bestmögliche Hygienesicherheit.

Über das café+co Qualitätsprogramm werden unsere MitarbeiterInnen laufend geschult. Strengste Hygiene-Zertifikate geben Ihnen zusätzliche Sicherheit.



café+co führt das umfassendste HACCP Hygiene-Zertifikat für Getränke-Automaten, das speziell höchsten hygienischen Anforderungen – wie z.B. in Krankenhäusern, Heimen, Labors, Forschungseinrichtungen und Lebensmittelbetrieben – gerecht wird.

## MODERNSTE ZAHLUNGSSYSTEME. AUTOMATISCH SICHER.

**café+co steht für höchste Sicherheit in der Kaffeekassa.**

- Mehrfach-Kontrollsystem für Münzen und Scheine.
- Höchste Sicherheitsstandards.
- Bargeldlose Zahlung – einfach und bequem mit dem café+co Chip an allen öffentlichen Plätzen.
- NFC Near Field Communication.
- Langjährige Erfahrung als führender Vernetzungspartner für alle gängigen Zutritts- und Verrechnungssysteme.
- café+co ist Spezialist für alle gängigen Kartensysteme.







## BESTER KAFFEE. GANZ AUTOMATISCH.

### Ganz nach Ihrem Geschmack.

Genau auf regionale Bedürfnisse abgestimmte Röstungen und Maschineneinstellungen sorgen für besten Geschmack. Der beste Kaffee ist der, der Ihnen am besten schmeckt! Bei uns entscheiden Sie!

KonsumentInnen können unterschiedliche Kaffeemarken, Herkunftsregionen und Kaffeespezialitäten vom Espresso über Cappuccino bis hin zur Wiener Melange auf Knopfdruck genießen und profitieren von unserem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Qualifiziertes Fachpersonal, ein dichtes Servicenetz, internationale Erfahrung und lokale Kompetenz sind das Erfolgsgeheimnis, um besten Kaffee ganz automatisch zu servieren.

Die Maschinenpalette reicht von der eleganten „café+co Bar“ für Büros mit beispielsweise feinstem Espresso und Kannenfunktion für Besprechungen bis hin zu vollautomatischen Coffee-to-go-Automaten für den öffentlichen Raum wie Bahnhöfen, Flughäfen, Ämter oder Autobahnraststationen.

café+co bietet zudem modernste, auch bargeldlose, Zahlungssysteme und sorgt damit für unkompliziertes Service am Puls der Zeit.

café+co Bar





## KOMPLETTE PAUSENVERPFLEGUNG. AUF KNOPFDRUCK.

### Automaten mit Snacks und Kaltgetränken – köstliche Erfrischungen für jede Tageszeit!

Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand: die gesamte Verpflegung einfach und schnell, auch mit einem einheitlichen bargeldlosen System.

Das dichte Servicenetz des führenden Kaffeedienstleisters in Zentral- und Osteuropa garantiert Ihnen Frische und ausgezeichnete Qualität bei Produkten führender Hersteller. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung des optimalen Sortiments für Ihre KundInnen.

Unsere Automaten für Snacks und Kaltgetränke finden sich in Betrieben ebenso wie an öffentlichen Orten oder in zahlreichen Hotels. Sie sind auch der optimale Versorgungspunkt für Menschen in Bewegung und die moderne, mobile Zielgruppe.



### Wasser marsch! Fließender Umweltschutz.

Mit dem innovativen AQUAPUSH Wasserspender präsentiert café+co technischen Fortschritt, der Kosten spart und die Umwelt schont. Die formschönen Wasserspender werden direkt an die Wasserleitung angeschlossen und bieten den individuellen Wassermix auf Wunsch: Still oder mit Kohlensäure, gekühlt oder auf Zimmertemperatur.

Durch die zukunftssträchtige Technologie entfällt die kostenintensive und umweltbelastende Belieferung mit Gallonen gänzlich. Die neueste Hygiene-Technik sorgt für Ihre Sicherheit!

Zahlreiche Studien weisen nach, dass ausreichender Wasserkonsum nicht nur wichtig für die Gesundheit ist, sondern auch die Konzentration fördert. Deswegen sollte AQUAPUSH als umweltschonende, kostengünstige und innovative Wasserquelle an keinem Arbeitsplatz fehlen.



Aquapush



## EXKLUSIVER KAFFEEGENUSS. FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE.

### Höchste Qualität. Zufriedene Kunden.

Mit dieser eigens für die Hotellerie und Gastronomie entwickelten Linie trägt café+co dem steigenden Bedürfnis der Gäste nach frisch gemahlenem Kaffee Rechnung und bietet zudem ein wirtschaftlich hoch interessantes Modell, das den aktuellen Anforderungen der Branche optimal entspricht.

Die Investitionskosten für die Geräte werden dabei von café+co übernommen und die Verrechnung erfolgt ausschließlich nach dem tatsächlichen Verbrauch. Ein Modell, das die wirtschaftliche Flexibilität des Gastronomen erhöht und gleichzeitig den höchsten Anforderungen der Gäste gerecht wird.

Das café+co Gastronomie- und Hotel-Konzept wird unter anderem von Palais Coburg Residenz, Hotel & Palais Strudlhof sowie Hotel „liebes Roth-Flüh“ geschätzt.

### Cimbali – die Premium-Liga.

Insgesamt bietet café+co in der neuen Gastronomie-Linie zahlreiche Voll- und Halbautomaten namhafter Hersteller, wie beispielsweise von Cimbali, sowie eigens für café+co produzierte Vollautomaten und Kaffeemühlen an.

Gastronomen und Hoteliers können aus unterschiedlichen Kaffeesorten von führenden Produzenten und dem Ländersortiment von café+co (Brasilien, Honduras, Guatemala usw.) wählen. Kakao-Köstlichkeiten von Bendsorp und natürlich die passenden Kaffeetassen runden das Genuss-Sortiment ab.

Selbstverständlich können sich KundInnen der Gastronomie-Linie von café+co über perfektes Service aus einer Hand freuen. Wie etwa:

- Österreichweit flächendeckendes Servicenetz mit bestens ausgebildeten Fachleuten.
- Professionelle Barista-Schulung auf Wunsch.





Mozarthaus Vienna, Wien



Haus der Musik, Wien



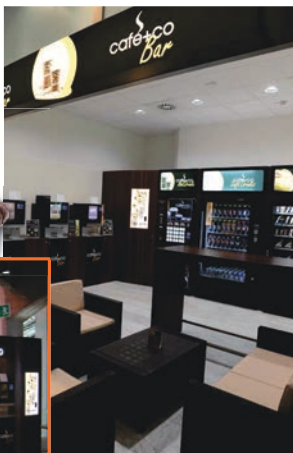
## ELEGANTE CAFÉS. INDIVIDUELLE LÖSUNGEN.

### Let's go to café+co.

Die Selbstbedienungscafés von café+co sind der Anziehungspunkt für alle, die bei einem ausgezeichneten Kaffee eine kurze Auszeit vom Alltag nehmen möchten. An frequenzstarken Standorten wie in Museen, Shopping Malls oder auf Flughäfen sind sie eine Oase der kostengünstigen Entspannung.

Sie kommen ohne fixes Personal vor Ort aus und bieten dennoch den Charme eines modernen Cafés, in dem sich die Gäste wohlfühlen.

In Österreich und Deutschland betreibt café+co 11 Selbstbedienungscafés, die unter anderem am Vienna International Airport, im Mozarthaus Vienna, im Haus der Musik, im Fuchspalast St. Veit sowie im Einkaufszentrum Q19 in Wien zu finden sind.



Vienna International Airport



Einkaufszentrum Q19, Wien





## ERLESENE KAFFEESPEZIALITÄTEN. FREUNDLICHSTES SERVICE.

### Kaffee + Entspannung.

In den café+co Cafés wird die Kompetenz des führenden Kaffeedienstleisters in Zentral- und Osteuropa mit typisch österreichischer Gastfreundschaft vereint. Sie zeichnen sich durch besten Kaffee mit besonders freundlicher Bedienung aus. Die ansprechend gestalteten Cafés laden von morgens bis abends zu erlesenen Kaffeespezialitäten, kleinen Snacks und köstlichen Erfrischungen ein. Zusätzlich zum Kaffee liegt ein weiterer Schwerpunkt auf ausgesuchten, täglich frisch zubereiteten Spezialitäten auf höchstem Niveau und regionalen Weinen.

Die café+co Cafés sind Botschafter der modernen Wiener Kaffee-Kompetenz. Speziell ausgebildetes Personal, Baristas und die gemütliche Atmosphäre sind die ideale Umgebung, um dem Alltagsstress zu entfliehen, für Besprechungen in entspannter Atmosphäre, für Treffen mit FreundInnen, oder um einfach den besten Kaffee zu genießen.

Laufende Updates zu den Neueröffnungen finden Sie unter [www.cafeplusco.at](http://www.cafeplusco.at).



café+co  
*Café*



## ON THE ROAD. MOBILER KAFFEEGENUSS.

**Immer da, wo man köstlichen Kaffee braucht.**

**Wir kommen auch flott zu Ihnen.**

Das café+co Mobil ist immer dort, wo Menschen gerade Lust auf ausgezeichnete Kaffeespezialitäten verspüren. Das charmante und kultige Mobil düst durch die Straßen und ist ein gerne gesehener Gast auf Veranstaltungen.

Als „Kaffeehaus to go“ kann es in kurzer Zeit seinen Standort wechseln und die Menschen mit Espresso, Cappuccino und Co. verführen.

Das eigens für das café+co Mobil ausgebildete Personal ist ein Botschafter der Kaffeekultur und versprüht italienischen Lifestyle, Genuss und Entspannung. Auf einer Siebträger-Espressomaschine werden die Kaffeespezialitäten zubereitet. Zusätzlich serviert Ihnen das charmante Team gerne auch heiße Schokolade, Tee, café+co Ice Eiskaffee und Mineralwasser.

Mit einem Gesamtgewicht von nur 550 Kilogramm ist das café+co Mobil ein echtes Leichtgewicht im Straßenverkehr, aber ein Schwergewicht in Sachen Kaffeekompetenz.

Möchten auch Sie das café+co Mobil als Highlight Ihres nächsten Events buchen? Nähere Infos erhalten Sie unter: [www.cafeplusco.at](http://www.cafeplusco.at)  
[mobil@cafeplusco.com](mailto:mobil@cafeplusco.com)



Sogar heute wird der meiste Kaffee noch mit der Hand geerntet. Eine gute Kaffeepflückerin schafft bis zu 100 Kilogramm Kaffeekirschen am Tag.

Mehr als 70 Prozent der weltweiten Produktion macht Arabica-Kaffee aus. Die Sorte stammt ursprünglich vermutlich aus Äthiopien. Größtes Produktionsland ist Brasilien. Der bedeutendste Robusta-Importeur der Welt ist Italien. Die größte Robusta-Produktion ist in Vietnam.

Der Sack stellt das international übliche Maß dar. Kaffee wird daher auch in Säcken zu 60 Kilogramm transportiert. Seit gut 10 Jahren wird Kaffee zusätzlich als loses Schüttgut in Containern transportiert.



## KAFFEEWISSEN. NAH VERSORGT.

Von den zahlreichen Wirkstoffen und Aromen im Kaffee sind mittlerweile mehr als 500 erforscht. Bemerkenswert ist der hohe Anteil an Antioxidantien (z.T. mehr als im grünen Tee).

Klimawandel und Wetterkapriolen können zu starken Ernteschwankungen führen. Wie beim Wein hat auch jede Kaffee-Ernte ihre besondere Geschmackscharakteristik.

Bereits eine leicht geänderte Maschineneinstellung kann den Kaffeegeschmack komplett verändern.

Espresso hat übrigens weniger Koffein als Filterkaffee!

Der deutsche Chemiker Friedlieb Ferdinand Runge entdeckte 1820 einen Wirkstoff im Kaffee und nannte ihn Koffein. Den Forschungsauftrag dazu erteilte ihm Dichterfürst Johann Wolfgang von Goethe persönlich.

Preisgünstigere Robusta-Kaffeebohnen machen häufig eine schönere Crema als besonders teure Arabica-Bohnen.

Je dunkler der Röstgrad umso mehr Körper und umso weniger Säure. Deutsche rösten traditionell heller und Italiener traditionell besonders dunkel. Österreich ist bekannt für die „goldene Mitte“.

Guter Kaffee braucht gutes, frisches Wasser!



café+co Land	Pro-Kopf-Verbrauch Kaffee (kg/Jahr)*	Beliebtestes café+co Kaffeegetränk	Zukunftstrend-Produkt (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 mit Milch	Espresso
Tschechien	3,04	Kaffee schwarz	Cappuccino
Kroatien	3,00	kleiner Brauner	Latte Macchiato
Ungarn	2,67	Kaffee mit Milch	Espresso
Slowakei	2,36	Kaffee mit Milch	Kaffee mit Milch
Rumänien	2,19	Kaffee schwarz	Kaffee schwarz
Bosnien-Herzegowina	2,00	Cappuccino	Cappuccino
Russland	1,33	Cappuccino	Schokolade

**café+co Österreich**

**Automaten-Catering und  
Betriebsverpflegung Ges.m.b.H.**

Theodor-Sickel-Gasse 2  
1100 Wien  
T +43 05 05 200  
F +43 05 05 200-85  
office@cafeplusco.at  
www.cafeplusco.at

Peter-Rosegger-Straße 30  
8053 Graz  
T +43 316 58 26 00  
F +43 316 58 69 37  
graz@cafeplusco.at

Neubauzeile 106  
4030 Linz  
T +43 732 37 06 74  
F +43 732 37 06 74-15  
linz@cafeplusco.at

Radetzkystraße 116 A  
6845 Hohenems  
T +43 5576 722 41  
F +43 5576 799 42  
hohenems@cafeplusco.at

Hermine-Berghofer-Straße 46  
6130 Schwaz  
T +43 5242 715 55  
F +43 5242 715 55-14  
schwaz@cafeplusco.at

**Top Cup Office Coffee Service  
Vertriebsges.m.b.H.**

Hans-Sachs-Straße 19  
9020 Klagenfurt  
T +43 463 31 91 34  
F +43 463 31 91 24  
office@top-cup.at  
www.top-cup.at

**café+co Café GmbH**

Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Platz 1  
1020 Wien  
T +43 1 907 88 88  
F +43 1 907 88 88-459  
cafe@cafeplusco.com  
www.cafeplusco.com

**Deutschland:**

**café+co Deutschland GmbH**  
Junkersstraße 11  
D-93055 Regensburg  
T +49 941 78529-0  
info@cafeplusco.de  
www.cafeplusco.de

**Bosnien-Herzegowina:**

**Delikomat d.o.o. automati za  
prodaju pica i hrane**  
Ul. Maloga Marjana bb  
BiH-80 240 Tomislavgrad  
T +387 34 354 599  
delikomat@tel.net.ba  
www.delikomat.ba

**Kroatien:**

**Delikomat d.o.o.**  
Prigorska ulica 16  
HR-10360 Sestve – Soblinec  
T +385 1 2013 383  
delikomat@zg.htnet.hr  
www.delikomat.hr

**Polen:**

**café+co Delikomat Sp. z o.o.**  
Aleja Generala Andersa 588  
PL-43-300 Bielsko-Biala  
T +48 33 4850500  
delikomat@delikomat.pl  
www.delikomat.pl

**Rumänien:**

**SC café+co Timisoara SRL**  
Petofi Şandor 2A, Dumbrăviţa  
RO-307160 Timiş  
T +40 356 108 895  
office@cafeplusco.ro  
www.cafeplusco.ro

**Russland:**

**café+co rus LLC**  
Novoalekseevskaya, 16/5  
RU-129626 Moscow  
Russian Federation  
T +7 495 505 58 73  
info@cafeco.ru  
www.cafeco.ru

**Serbien:**

**Delikomat d.o.o.**  
Glavni put 31, Preljinska Baluga  
RS-32000 Čačak  
T +381 32 5482 082  
mail@delikomat.rs  
www.delikomat.rs

**Slowakei:**

**Delikomat Slovensko spol. S.r.o.**  
Cementárska 15  
SK-90031 Stupava  
T +421 2 602 52 461-63  
info@delikomat.sk  
www.delikomat.sk

**Slowenien:**

**Delikomat d.o.o. Maribor**  
Tržaška c. 43A, PP 57  
SLO-2001 Maribor  
T +386 2 330 33 30  
mail@delikomat.si  
www.delikomat.si

**Tschechische Republik:**

**Delikomat s.r.o.**  
U Vlečky 843  
CZ-66442 Brno-Modřice  
T +420 547 423 010  
info@delikomat.cz  
www.delikomat.cz

**Ungarn:**

**café+co Ital- és Ételautomata Kft.**  
Ócsai út 7.  
H-2351 Alsónémedi  
T +36 29 537-100  
cafeplusco@cafeplusco.hu  
www.cafeplusco.hu



café+co International Holding GmbH  
Theodor-Sickel-Gasse 2, 1100 Wien  
Österreich

T +43 1 680 85-267  
F +43 1 680 85-84  
office@cafeplusco.com  
[www.cafeplusco.com](http://www.cafeplusco.com)