

café+co Café

im Raiffeisenhaus Wien

Pressemappe anlässlich der Eröffnung
am Freitag, den 11. Jänner 2013

In Anwesenheit von:

- Gerald Steger, CEO, café+co International Holding
- Herbert Rieser, Projektleiter, café+co International Holding
- Anna Karnel, Geschäftsführerin, café+co Café
- Franz Holzschuh, Konsulent

Facts & Figures

Soft Opening:	16. Dezember 2012
Eröffnung:	11. Jänner 2013
Betreiber:	café+co International Holding
Adresse:	1020 Wien, Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Platz 1
Telefon:	+43 699 16808548
eMail:	cafe@cafeco.com
Website:	www.cafeco.com
Geschäftsführung:	Anna Karnel
Projektleiter:	Herbert Rieser
Konsulent:	Franz Holzschuh
Mitarbeiter:	3
Öffnungszeiten:	Montag bis Donnerstag: 7.00 bis 17.30 Uhr Freitag: 7.00 bis 16.30 Uhr
Fläche gesamt:	rund 98 Quadratmeter
Sitzplätze:	42
Nichtraucher:	23
Raucher:	19
Services:	gratis WiFi
Kreditkarten:	Maestro, Mastercard, VISA
Medien-Downloads:	http://presse.leisuregroup.at/cafepusco/cafe
Medien-Kontakt:	leisure communications Alexander Khaelss-Khaelssberg Tel.: +43 664 8563001 eMail: akhaelss@leisure.at

Presseinformation

Freitag, 11. Jänner 2013

Wien/Gastronomie/Lokales/Unternehmen/Getränke/Neueröffnung/Kaffee

café+co eröffnet erstes Café mit Bedienung - BILD

Utl.: Führender Kaffeedienstleister stellt neues Café im Raiffeisenhaus Wien vor.
Nach elf Selbstbedienungscafés in Österreich und Deutschland präsentiert
café+co innovatives Konzept mit Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit und Genuss
=

Wien (LCG) - „Wir haben im vergangenen Jahr sehr erfolgreich eine neue Gastronomielinie eingeführt. Mit unserem ersten eigenen Café mit Bedienung schaffen wir eine Wohlfühloase und bringen Kaffeekompetenz und -genuss in den Alltag der Gäste. Hier leben wir unsere Vision von ausgezeichnetem Kaffee und perfektem und zuvorkommendem Service erstmals im direkten Kontakt mit den Gästen“, sagte café+co International Holding-CEO **Gerald Steger** Freitagvormittag bei der Eröffnung des ersten café+co Cafés mit Bedienung. Nach der Errichtung von elf Selbstbedienungscafés, die unter anderem im Einkaufszentrum Q19, im Mozarthaus Vienna, dem Haus der Musik oder am Vienna International Airport zu finden sind, ist die Eröffnung des ersten Cafés mit Bedienung für Steger eine „konsequente Weiterentwicklung unseres Konzepts, besten Kaffee zu fairen Preisen zu servieren“. Sowohl mit den Vollautomaten als auch mit den Selbstbedienungscafés und nun dem ersten Café mit Bedienung möchte das Unternehmen Kaffeeliebhaber dort erreichen, wo sie gerade Lust auf einen guten Kaffee haben. „Wir kommen zum ‚Point of Desire‘ - der Weg zu einem guten Kaffee soll nicht weit sein. Freundliches Service und Kaffee-Kompetenz runden den guten Geschmack ab“, so Steger.

Zwtl.: Auszeit im Passiv-Café

Das Angebot des neuen café+co Cafés richtet sich nicht nur an die rund 1.600 Mitarbeiter im neuen Raiffeisenhaus Wien, sondern vor allem an die Menschen in der Umgebung. „Wir verkaufen nicht nur erlesene Kaffepezialitäten, sondern eine kurze Auszeit vom Alltagsstress und bieten eine ruhige Besprechungsoase“, erläutert Projektleiter **Herbert**

Rieser das Konzept. Bei der Gestaltung des Cafés wurde café+co vor besondere Herausforderungen gestellt. Wie das gesamte Raiffeisenhaus musste auch das Café als ökologisch und ökonomisch nachhaltiges Passiv-Konzept errichtet werden. In der rund halbjährigen Planungs- und Realisierungsphase wurde das gesamte Interieur mit dem Gastronomiespezialisten **Derenko** auf seine Nachhaltigkeit geprüft. Sogar die wenigen eingesetzten Klebstoffe und Plastikkeile entsprechen höchsten Umweltkriterien. Bei der Auswahl der Möbel wurde ebenfalls besonderes Augenmerk auf natürliche Materialien gelegt, die optisch in einer gemütlichen Wohnzimmeratmosphäre resultieren, die von warmen Tönen und unterschiedlichen Holzelementen dominiert wird. „Es hat eine ernsthafte Auseinandersetzung mit allen Themen der Nachhaltigkeit, des Wohlfühlens und des Genusses stattgefunden“, erläutert Konsulent **Franz Holzschuh**, der in der Vergangenheit die Café-Kette Starbucks in Österreich und der Schweiz leitete.

Zwtl.: Spezielle Tassen von Kahla Porzellan

Um die internationalen Kaffeespezialitäten perfekt zu servieren, entschied sich Geschäftsführerin und Kaffeeexpertin **Anna Karnel** für das öko-zertifizierte Kaffeeporzellan „Café Sommelier“ der deutschen Manufaktur Kahla Porzellan. An seiner Entwicklung war der deutsche Kaffeesommelier **Michael Gliss** beteiligt, der gemeinsam mit Baristas und Experten die Anforderungen und Wünsche der Profis an das optimale KaffeeGeschirr definierte. In Form gebracht hat die gemeinsam erarbeiteten Standards die vielfach mit internationalen Designpreisen ausgezeichnete Designerin **Barbara Schmidt**. Dabei stand von Anfang an der Genussgedanke im Vordergrund. In seiner Formensprache klassisch, stellt das innovative Design das Erlebnis von Crema, Aroma und Geschmack in den Mittelpunkt. Zentrales Merkmal stellt ihr eiförmig nach unten zulaufender Querschnitt zur Unterstützung der perfekten Crema dar. Eine optimale Wandstärke der Tassen hält das Getränk lange warm, gleichzeitig verjüngt sich der Scherben nach oben hin zum Tassenrand. Der schmale, weich gerundete Tassenbord sorgt für ein angenehmes Trinkgefühl. Dazu kommen eine klassisch-elegante, harmonische Erscheinungsform, stabiler Halt auf der Untertasse und große Henkel für bequemes Halten über die gesamte Dauer des Genießens. Die asymmetrische Untertasse bietet Platz für Löffel und Schokolade.

Zwtl.: Kulinarische Highlights und edle Tropfen aus den Genussregionen

Kulinarisch setzt café+co in seinem ersten Café mit Bedienung auf teils exotische Spezialitäten aus den österreichischen Genussregionen. Gemeinsam mit dem

Cateringpartner Sim & More werden ganztägig süße und pikante Snacks von Frühstück bis After-Work-Häppchen angeboten. „Bei der Auswahl der Speisen ergänzen wir einerseits die Kaffeespezialitäten um eine kulinarische Komponente und ziehen andererseits den Qualitätsgedanken durch die Auswahl der Produzenten konsequent durch“, so Karmel. Abseits des Kaffeeangebots dominieren auf der Getränkekarte erlesene Tropfen aus der Umgebung mit kurzen Lieferwegen: Weine stammen vorwiegend aus Niederösterreich und Sekt kommt aus der Wiener Traditionskehlerei Schlumberger. Milchprodukte stammen ausschließlich von der niederösterreichischen NÖM AG und garantieren ebenfalls biologische Herstellung sowie kurze und damit umweltschonende Lieferwege. Der Wiener Zucker ist ein regionales Produkt, das von der im Haus ansässigen AGRANA hergestellt wird. Abgerundet wird das kulinarische Konzept durch ausgesuchte Besonderheiten regionaler Produzenten aus ganz Österreich.

Zwtl.: Expansion im Sommer

In der warmen Jahreszeit wird sich das café+co Café mit einem Gastgarten auch ins Freie bewegen. Während im Inneren eine Klimaanlage ganzjährig für optimale Temperaturen sorgt, soll der Vorplatz des Raiffeisenhauses belebt werden. Von dort aus bietet sich den Gästen ein attraktiver Ausblick auf den Donaukanal und die Wiener Innenstadt. Ganzjährig für Abkühlungen sorgen die Eiskaffee-Spezialitäten von café+co.

Zwtl.: Über café+co International Holding

café+co International Holding ist der führende Kaffeedienstleister in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa. Die zur Leipnik-Lundenburger Invest AG (LLI AG) gehörende Unternehmensgruppe ist derzeit mit 15 Tochtergesellschaften in zwölf Ländern tätig (Österreich, Deutschland, Tschechien, Slowakei, Ungarn, Slowenien, Kroatien, Polen, Bosnien, Serbien, Rumänien, Russland). Die café+co Gruppe 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 (Ämter, Spitäler und Autobahn Rastplätze, Tankstellen). Weiters bietet café+co eine eigens entwickelte Produktlinie für die Hotellerie und Gastronomie an. Jährlich werden an 60.000 café+co-Automaten 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 sowie im Einkaufszentrum Q19 zu finden sind. Im Jänner 2013 wurde das erste café+co Café mit



Bedienung im Wiener Raiffeisenhaus eröffnet. Weitere Informationen unter <http://www.cafeplusco.com> sowie <http://www.facebook.com/cafepluscointernational>.

Information

Auszug aus der Karte

Kaffee

Ristretto / Espresso	1,90 Euro
Cappuccino	2,90 Euro
Latte Macchiato	3,20 Euro
Caramel Cappuccino	3,30 Euro
Dark Cappuccino	3,30 Euro
White Cappuccino	3,30 Euro
Cappuccino mit Flavor	3,30 Euro
Caramel Macchiato	3,50 Euro
Dark Macchiato	3,50 Euro
White Macchiato	3,50 Euro

Flavor, Tee & Schokolade

Green Chai Tea Latte	2,80 Euro
Aufgeschäumte Milch mit Flavor (Vanilla, Amaretto, Coconut, etc.)	1,90 Euro
Meßmer Pyramiden Tee	2,90 Euro

Bier, Wein & Schaumwein

Zwettler Original 0,33 l	2,80 Euro
Zwettler Saphir 0,33 l	2,90 Euro
Frizzante Winzer Krems 0,1 l	3,30 Euro
Schlumberger 0,75 l	29,00 Euro
Winzer Krems - Sandgrube 13: Weinzierl Grüner Veltliner 1/8 l	2,60 Euro
Winzer Krems - Sandgrube 13: St. Paulus Cuvée 1/8 l	2,60 Euro
Winzer Krems - Sandgrube 13: Kremser Pfaffenberg Riesling 1/8 l	5,50 Euro
Winzer Krems - Sandgrube 13: Kellermeister Privat Gelber Muskateller 1/8 l	4,30 Euro
Winzer Krems - Sandgrube 13: Kellermeister Privat St. Laurent 1/8 l	4,30 Euro

Spirituosen (Siegfried Herzog Destillate)

Salzburger Mostbirne 2 cl	4,30 Euro
Nusserl 2 cl	4,30 Euro
Blutorange 2 cl	4,30 Euro
Rotweinlikör 2 cl	3,50 Euro
Eierlikör 2 cl	3,50 Euro