



Gerald Matzner, Geschäftsführer von Naber, Fritz Kaltenegger, Sprecher der Geschäftsführung von café+co international, Ilija Barisic, vormaliger Eigentümer von Exzelsior, und Marco Salvatori, Geschäftsführer von Naber.

# Naber mit Exzelsior

Mit der Übernahme der Kärntner Rösterei Exzelsior vervielfacht Naber die Produktionskapazitäten.

WIEN/KLAGENFURT. Die Wiener Kaffee Manufaktur Naber übernimmt die Rösterei „Exzelsior“ in Klagenfurt. Während der historische, bestehende Standort von Naber weiterhin in Wien 21 ansässig bleibt, soll künftig in Klagenfurt zum einen die „Exzelsior“-Produktion weitergeführt werden, zum anderen soll dort aber auch ein Ausbau in Richtung hochwertiger Pri-

vate-Label-Röstungen erfolgen. Dabei kommt insbesondere die hohe Produktionskapazität der Kärntner Rösterei zum Tragen.

## Von 500 auf 2.000 Tonnen

Wurden bei Naber in Wien bisher 500 t Rohkaffee im Jahr geröstet, kann dieses Volumen dank der neuen Investition auf eine Menge von bis zu 2.000 t vervierfacht werden. „Durch

die Übernahme der ‚Exzelsior‘-Rösterei haben wir die Chance, unsere Produktion maßgeblich zu erweitern und damit auch Gastronomiekunden im Süden Österreichs noch besser zu versorgen“, erklärt Marco Salvatori, Geschäftsführer der Kaffee Manufaktur Naber. Am neuen Standort steht ein italienischer Langzeit-Trommelröster mit einer Röstleistung von bis zu 1.000

kg pro Stunde sowie vier Verpackungslinien zur Verfügung. In Wien werden vergleichsweise 200 kg pro Stunde geröstet. Das Röstwerk dort wird weiterhin in gewohnter Qualität die Marken Naber und Salvatori verarbeiten.

## Heimische Kaffeekultur

Seit 30 Jahren werden in der Rösterei Exzelsior Kaffeesorten geröstet. In den Anfangsjahren wurden vorwiegend Bio- und Fairtrade-zertifizierte Espresso Mischungen hergestellt; später fokussierte sich die Rösterei aufgrund der kroatischen Wurzeln des Röstmeisters auch auf Minas-Kaffee (speziell für Türkischen Mokka).

Bis heute ist die Rösterei deshalb die einzige in ganz Österreich, die für die Produktion dieser Sorte, die sich durch schonende Langzeitröstung und feinste Mahlung auszeichnet, ausgerüstet ist.

„Wir freuen uns, dass wir den Vorbesitzer, Herrn Ilija Barisic, auch zu einer weiteren begleitenden Mitarbeit gewinnen konnten und damit eine zusätzliche Expertise im Unternehmen halten konnten“, berichtet Gerald Matzner, Geschäftsführer der Naber Kaffee Manufaktur, über eine intakte Fortführung der Tradition. (red)

# Spar und mjam, das geht gut z'samm

Die Doppler Gruppe kombiniert zehn weitere Spar express mit mjam.at.

WELS. Nach knapp sechs Monaten im Testbetrieb verlängert die Doppler Gruppe die Zusammenarbeit zwischen den Spar express Shops und dem Zustelldienst mjam.at.

Zu den zehn bislang erfolgreich umgesetzten Tankstellenshops in Linz, Wels, Salzburg, Graz, Klagenfurt und Wien sollen bis Ende des Jahres weitere zehn Standorte in Österreich

folgen. Für die Zukunft strebt Doppler ein österreichweites Angebot des Lieferdiensts für alle Tankstellenshops im städtischen Bereich an.

„Wir sind davon überzeugt, dass Essens- und Lebensmittelbestellungen, besonders im urbanen Bereich, die Zukunft sein werden. Deswegen verlängern wir unsere erfolgreiche Kooperation mit mjam.at und ergän-

zen damit unser innovatives und umfangreiches Serviceangebot an den Tankstellenshops“, so Doppler-Geschäftsführer Bernd Zierhut.

Mit der Zusammenarbeit mit mjam.at stehen nun bis zu 400 Artikel aus dem Spar express-Sortiment online zur Auswahl. Langfristig ist eine österreichweite Ausbreitung auf 40 bis 50 Standorte geplant. (red)



© Doppler/Johannes Brunnbauer