



Siegeszug

„Die Umfrage zeigt, dass sich der Automat vom Kaffeespender für zwischendurch längst zum dringend benötigten Vollversorger am Arbeitsplatz entwickelt hat“: Fritz Kaltenegger, Geschäftsführer von café+co.

Verlängerte mit 30%, das Podest komplettiert der Latte Macchiato mit 27%. Hauptmotiv für die regelmäßige Konsumation am Kaffeeautomaten ist die Schnelligkeit in der Zubereitung bei gutem Geschmack und Qualität sowie die flächendeckende und rund um die Uhr Verfügbarkeit am modernen Arbeitsplatz.

Arbeitgeber folgen Trend

Mehr als 60% aller Arbeitgeber stellen ihren Mitarbeitern Vollautomaten oder Kapselmaschinen zur Verfügung, und knapp die Hälfte aller Arbeitgeber stellt Selbstbedienungsautomaten auf – ein klares Zeichen dafür, dass der Kaffeeautomat im Büro für viele unentbehrlich geworden ist.

„Neben dem klassischen Kaffeeautomaten hat gerade während der Coronapandemie die kompakte Kaffeemaschine für kleinere Werkstätten- und Büroteams an Bedeutung gewonnen. Mit der ‚mocca manufaktur‘ haben wir deshalb im Mai eine Linie von Tischgeräten auf den Markt gebracht, die individuell nach Kundenwunsch konfiguriert, befüllt und gewartet werden und hervorragenden Kaffee wie vom Barista zubereiten“, erklärt Fritz Kaltenegger, Geschäftsführer von café+co. (red)

Ohne geht gar nix

Eine café+co Studie berichtet von der besonderen Bedeutung der Kaffeeversorgung am Arbeitsplatz.

WIEN. Der Marktführer im Bereich Automaten-Catering, café+co, präsentiert die Ergebnisse seiner aktuellen repräsentativen Umfrage zur Nutzung von Selbstbedienungsautomaten im Alltag. Dabei zeigt sich, dass jeder Fünfte seinen ersten Kaffee des Tages am Arbeits- oder Ausbildungsplatz trinkt. Der Kaffeeversorgung am Arbeitsplatz wird demnach eine

besondere Wichtigkeit zugeschrieben, wohingegen das Kaffeehaus nur von fünf Prozent der Befragten täglich aufgesucht wird.

Erste Wahl: Cappuccino

70% der Befragten geben an, zumindest einmal täglich Kaffee zu trinken. Mehr als zwei Drittel davon genießen ihren Kaffee zu Hause, rund die Hälfte am Ar-

beits- bzw. Ausbildungsplatz. Überraschend: Neben dem erwähnten Kaffeehausbesuch spielt auch der Kaffee für „unterwegs“ mit rund sechs Prozent täglicher Nutzung nur eine untergeordnete Rolle.

Unter sämtlichen Zubereitungsarten erfreut sich dabei der Cappuccino mit 39% der größten Beliebtheit; dicht gefolgt auf Platz zwei liegt der

Vollkorn-Trio vom Feinsten

Fini's Feinstes präsentiert neue Mehl-Serie.

SCHWECHAT. Die niederösterreichische Fini's Feinstes Mühle stellt pünktlich zur Erntedankzeit drei neue Vollkornmehl-Varianten vor – zur Wahl stehen den Kunden je nach Backlaune, Geschmack und Verträglichkeit Marchfelder Weizen, Weinviertler Dinkel oder Waldviertler Roggen.

„Maximal 80 Kilometer liegen zwischen Acker und Mühle“

erklärt Peter Stallberger, Geschäftsführer von Fini's Feinstes. Da ausschließlich mit Ökostrom gearbeitet wird und zusätzlich CO₂-Kompensationsprojekte in Österreich umgesetzt werden, wird Fini's Feinstes seit 2021 zu 100% CO₂-neutral hergestellt. Auch beim Verpackungsmaterial arbeitet die Mühle ausschließlich mit recyclingfähigen Rohstoffen. (red)



Fini's Feinstes-Mehl ist zu 100% aus Österreich und seit Mai CO₂-neutral.