



Werk in Linz

Fritz Kaltenegger, Sprecher der Geschäftsführung von café+co, macht sich mit einer Mitarbeiterin der Frischeproduktion in Linz ein Bild von der Qualität der hergestellten Snacks.

café+co schreibt die Lokalität groß

Für die Produktion in Linz werden ausschließlich Waren von Herstellern im Umkreis von 35 km bezogen.

WIEN/LINZ/GRAZ. Vor fünf Jahren startete café+co, heimischer Marktführer im Bereich Automaten-Catering, mit einer eigenen Frischeproduktion für Weckerl und Sandwiches in Linz. Wurden zu Beginn 900 Snacks pro Tag hergestellt, machte die steigende Nachfrage bald einen Ausbau des Standorts nötig: Um 1,5 Mio. € entstand eine 800 m² große Produktionsanlage, welche die Kapazitäten deutlich vergrößerte.

Eine Investition, die sich gelohnt haben dürfte, liegt doch der Output der Linzer Frischeproduktion mittlerweile bei 6.000 Snacks täglich. Als Mitgrund für den Erfolg sieht Fritz Kaltenegger, Sprecher der Geschäftsführung von café+co International, in der Auswahl der Zutaten und dem starken Fokus auf Lokalität: „Wir sind der Überzeugung, dass

Gute kommt von nah. Die Zutaten für unsere Snackproduktion in Linz beziehen wir deshalb ausschließlich von lokalen Produzenten im Mühlviertel im Umkreis von maximal 35 Kilometer unserer Snackproduktion.“

100 Prozent Oberösterreich

Die Partnerunternehmen der café+co Frischeproduktion in Linz seien „ausschließlich oberösterreichische Qualitätsbetriebe“, erklärt Kaltenegger. So werden etwa Wurst- und Schinkenwaren von der Fleischmanufaktur Riepl aus Gallneukirchen geliefert und Backwaren aller Art bei Reichl Brot in St. Marien produziert. Kaltenegger: „Diese Zulieferer garantieren neben der Frische auch die Vielfalt und Innovation in den café+co Snack-Automaten.“ Produziert werde höchst kundenorientiert

und damit nach Bedarf auch vegan, vegetarisch, mit oder ohne Schweinefleisch und unter Berücksichtigung saisonaler Schwerpunkte.

Nachdem die Mitarbeiter die Zutaten aus dem unmittelbaren Umkreis weiterverarbeiten, werden sie in klimaneutraler Folie verpackt und täglich bis spätestens 8:30 Uhr früh zu den Automaten geliefert. Durch eine Kooperation mit Too Good To Go schließt sich der nachhaltige Kreis: Lebensmittel werden am Ende des Tages nicht weggeworfen, sondern gelangen via App-Verkauf zu einem vergünstigten Preis an die Konsumenten.

Auch in Graz

Parallel zur Standorterweiterung in Linz wurde 2018 auch die Niederlassung in Graz auf Schiene gebracht – dort werden

seither nach dem gleichen Prinzip frische Snacks produziert – mittlerweile rund 2.500 Stück täglich. Auch hier sollen gemeinsames Wachstum und nachhaltiges Wirtschaften durch regionale Wertschöpfung und kurze Transportwege gesichert werden.

„

Die Zutaten für unsere Snackproduktion in Linz beziehen wir ausschließlich von lokalen Mühlviertler Produzenten im Umkreis von maximal 35 Kilometern.

Fritz Kaltenegger
café+co

“

café+co ist nach Eigenangaben der führende Kaffeedienstleister in Zentral- und Osteuropa und mit derzeit elf operativen Tochtergesellschaften in Österreich und acht weiteren Ländern aktiv. (red)