

# KAFFEEKLATSCH

DAS MAGAZIN FÜR KUNDEN DER KAFFEE PARTNER -GRUPPE

2/2011

**ANUGA 2011**

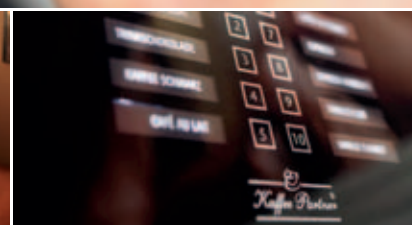
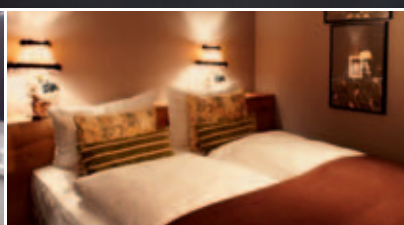
Kaffee Partner präsentiert Preisgekröntes

**DUALES AUSBILDUNGS-SYSTEM**

Michael Koch im Interview

## Pssst

## Süße Überraschungen für Geheimtipps





Kaffee Partner Geschäftsleitung: Carsten Reinke, Michael Koch, Dr. Andreas Ost (v. li.)

## Pssst, liebe Partner von Kaffee Partner,

auch wenn wir kein Geheimtipp mehr sind – Empfehlungen werden von uns mit einer süßen Überraschung belohnt.

Ganz und gar nicht in geheimer Mission waren wir auf der Anuga, der weltgrößten Messe für gutes Essen und Trinken, präsent. Unsere mehrfach für Design, Qualität und Bedienkomfort ausgezeichneten Kaffeesysteme der Neuesten Generation waren beim Fachpublikum heiß begehrt. Fotos und mehr auf Seite 11. Ein Star der Anuga war der multiBona2, Nachfolger unseres Bestsellers multiBona. Diesen extrem kompakten Muntermacher stellen wir Ihnen ausführlich vor.

Unser Trip-Tipp ist Frankfurt, das viel mehr als Bankentürme zu bieten hat. Empfohlen sei Ihnen eines der außergewöhnlichsten Hotels Europas – gewinnen Sie am besten gleich ein Wochenende dort, wo der Tag 25 Stunden hat.

3deluxe – schon der Name verspricht Avantgarde. Die Kreativschmiede hat bereits einige internationale Akzente gesetzt. Demnächst auch in Osnabrück.

Kaffee Partner gehört zu den Initiatoren des dualen Bachelor-Studiengangs Betriebswirtschaft der VWA Osnabrück-Emsland. Michael Koch erläutert im Interview, welche Ziele damit verfolgt werden.

Einen unterhaltsamen Kaffeeklatsch wünschen Ihnen

Carsten Reinke

Dipl.-Kfm. Michael Koch

Dr. Andreas Ost

# GEHEN AUCH IHNEN KEKSE AUF DEN KEKS?



Wir versüßen Ihnen gern den Tag mit einer Auswahl an Schokoladenköstlichkeiten. Besonders empfehlenswert zu allen Kaffee-Spezialitäten und als köstliche Nascherei für Meetings & Co oder einfach nur so!

## Hellma Selection-Box

- Espresso-Bohne in Zartbitterschokolade
- Mandel in Kakaohülle
- Schoko-Krispy, Schokolade mit Knusperkern
- Espresso-Bohne in Vollmilchschokolade
- Waldbeeren in Vollmilchschokolade

Die Hellma Selection-Box enthält je Sorte 40 Stück. Insgesamt 200 Portionen.

Nettofüllmenge: 286 g, Bestell- Nr. 92/057

VK-Preis: 9,98 € netto zzgl. MwSt. je Box

Bestell-Hotline: **05407 8333-140** oder

[www.kaffee-partner-shop.de](http://www.kaffee-partner-shop.de)

**Exklusiv für  
Kaffee Partner  
Kunden:**

# Absahnen

## Geschäftsfreunde empfehlen und absahnen!

**Die Prämie für Genießer: Vier exklusive Torten aus der Konditorei-Manufaktur Leysieffer für jede erfolgreiche Empfehlung!**

**Sind Sie begeistert von den Kaffee Partner-Produkten und unserem Top-Service? Lieben Sie es, Café Crema, Latte Macchiato oder Cappuccino jeden Tag frisch gemahlen aus unseren Kaffee-Vollautomaten zu genießen? Sind Sie ein überzeugter Fan von unserem freundlichen und schnellen Kunden- und Lieferservice?**

**Dann empfehlen Sie uns weiter!**

Sagen Sie uns, wer von Ihren Geschäftsfreunden sich auch für leckeren frisch gemahlten, in Sekundenschnelle zubereiteten Kaffee begeistern lassen könnte. Als Dankeschön für Ihren Tipp gibt es ab sofort eine süße Prämie!

**Exklusiver Genuss von Leysieffer!**

Für jede erfolgreiche Empfehlung erhalten Sie vier Wochen lang je eine edle Torte aus der berühmten Osnabrücker Konditorei-Manufaktur Leysieffer. Die Maxime des im Jahre 1909 gegründeten Traditionsunternehmens „Qualität geht über alles“ spiegelt sich in der ausschließlichen Verwendung ehrlicher, natürlicher Zutaten wider. In Handarbeit entstehen daraus unvergleichliche Genusskreationen wie die beliebten „Himmlischen“ und andere süße Verführer wie die begehrten Torten.

Lassen Sie sich und Ihren Mitarbeitern diesen exklusiven Genuss nicht entgehen! Sagen Sie uns, wer sich für unsere Spezialitätensysteme genauso begeistern lassen könnte, wie Sie es selbst schon sind. Zum Dank liefern wir Ihnen jede Woche je eine Leysieffer-Torte direkt ins Büro – und das vier Wochen lang!

**Und so geht's!**

**Besuchen Sie die Seite [www.kaffee-partner.de/empfehlung](http://www.kaffee-partner.de/empfehlung) und geben Sie Ihre persönliche Empfehlung ab. Für jede Empfehlung, die zu einem erfolgreichen Geschäftsabschluss führt, bekommen Sie unsere süße Prämie aus der Konditorei-Manufaktur Leysieffer.**



*Leysieffer*  
CHOCOLATERIE SEIT 1909

*Leysieffer steht für exklusiven handgefertigten Schokoladengenuss seit über 100 Jahren. Getreu dem obersten Grundsatz „Qualität geht über alles“ werden ausschließlich hochwertige, natürliche Rohstoffe, wie reine Sahne und Butter, Rosenöl oder edle Gewürze, verwendet. Auf künstliche Aromen, Fertigmischungen und Konservierungsstoffe wird ebenso verzichtet wie auf genmanipulierte Ingredienzien und Geschmacksverstärker.*

# TIPPS FÜR TRIPS

## Ganz oben: MAINTOWER

Als bislang einziges Hochhaus bietet der Maintower in 200 Meter Höhe eine Besucherplattform. In der 53. Etage des Maintower befindet sich das Fernsehstudio des Hessischen Rundfunks. Bei vielen Sendungen können Besucher live im TV-Studio dabei sein.  
Infos: Tel. 0800 4003333. [www.maintower.de](http://www.maintower.de)

## Oase in der Stadt: PALMENGARTEN

Der Palmengarten ist weltweit einer der renommiertesten und artenreichsten botanischen Gärten. Zu jeder Jahreszeit schwelgt man in atemberaubenden Pflanzenwelten und findet hier einen Ort der Ruhe und Erholung. Und auch einen Ort der Kultur.

Besonders empfehlenswert: „Papageno Musiktheater“, „Nacht der Museen“ und „Die Luminale“.

[www.palmengarten.de](http://www.palmengarten.de)



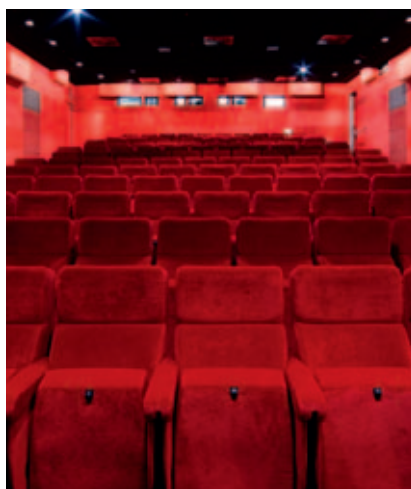
## Partywelt: KING KAMEHAMEHA CLUB

Der King Kamehameha Club ist in Sachen Nachtleben seit Jahren die Top-Adresse in Frankfurt. Design, Service, Party, Konzert, Firmenveranstaltung – in allen Bereichen hat der Club national Maßstäbe gesetzt. Der richtige Ort für unvergessliche Frankfurter Party Nächte.  
[www.king-kamehameha.de](http://www.king-kamehameha.de)

## Sehenswert : DAS DEUTSCHE FILMMUSEUM

Das Deutsche Filmmuseum ist eine Schatzkammer für Cineasten, ein Spielplatz des Schauens und Zeigens. Es zeigt die Geheimnisse des Gesamtkunstwerks Kino – als Ausstellung und im hochwertigen Kinoprogramm.

[www.das-neue-filmmuseum.de](http://www.das-neue-filmmuseum.de)



# FRANKFURT A. M.



## „Äpplwoi-Lokal“: FICHTEKRÄNZI

Frankfurt ohne Äpplwoi ist wie Hamburg ohne Fisch. Das urigste Äpplwoi-Lokal ist das „Fichtekränzi“ in Sachsenhausen. Seit 1849 werden hier heimische Weine und köstliche, nicht nur hessische Gerichte serviert. Das Publikum ist bunt gemischt und auf den rustikalen Holzbänken rückt man gern eng zusammen. Der perfekte Ort für Gemütlichkeit! [www.fichtekraenzi.de](http://www.fichtekraenzi.de)



## Colonial Cuisine & Stil: THE IVORY CLUB

In lässig-eleganter Gentlemen-Club-Atmosphäre wird hier traditionelle und moderne indische Küche auf höchstem Niveau serviert. An der langen Holztheke wird locker geplaudert, gelacht und geschlemmt. Hier trifft man das Who is Who der Frankfurter Szene. Auch viele prominente Gesichter wie Thomas Gottschalk, Mickey Rourke und Michael Schuhmacher.  
[www.ivory-club.de](http://www.ivory-club.de)



## Ein Klecks Frankfurt: SENFTÖPFCHEN

Im Senftöpfchen gibt es mehr als hundert verschiedene Scharfmacher, z.B. mit Datteln, Balsamico oder Schoko-Chili. Im Frühjahr mit Tomaten, im Herbst mit Maronen. Und als leckeres Souvenir: Frankfurter Apfelweinsenf.

[www.frankfurter-senfgalerie.de](http://www.frankfurter-senfgalerie.de)

# GEWINNSPIEL

## Am Ende des Regenbogens

Sie befinden sich nicht nur am Ende des Regenbogens, sondern im coolsten Hotel der Stadt.

## Tango auf dem Mars und haltet den Dieb

### Kaffee Partner und das 25hours Hotel verlosen unvergessliche Impressionen

Wetten, dass Sie noch nie in so einem Hotel waren?! Die 25hours Hotels in Hamburg, Frankfurt und Wien sind unangepasst und unkonventionell. Ein Treffpunkt für stilbewusste Großstadtindianer der Mainmetropole, und auch Homebase für junge Geschäftsreisende mit einem Anspruch an Individualität. In einer Stadt, die zu Unrecht für ihre Farblosigkeit verschrien ist, setzt das Goldman 25hours Hotel bewusst ein Zeichen und repräsentiert die Vielfältigkeit und Individualität des Ostends. Werte wie Multifunktionalität, Wohlbefinden und Freude an Ästhetik stehen im Zentrum des Goldman 25hours Hotels. Gleichzeitig wird der Beweis geführt, dass hochwertiges Design und bezahlbare Übernachtungspreise sich nicht ausschließen.

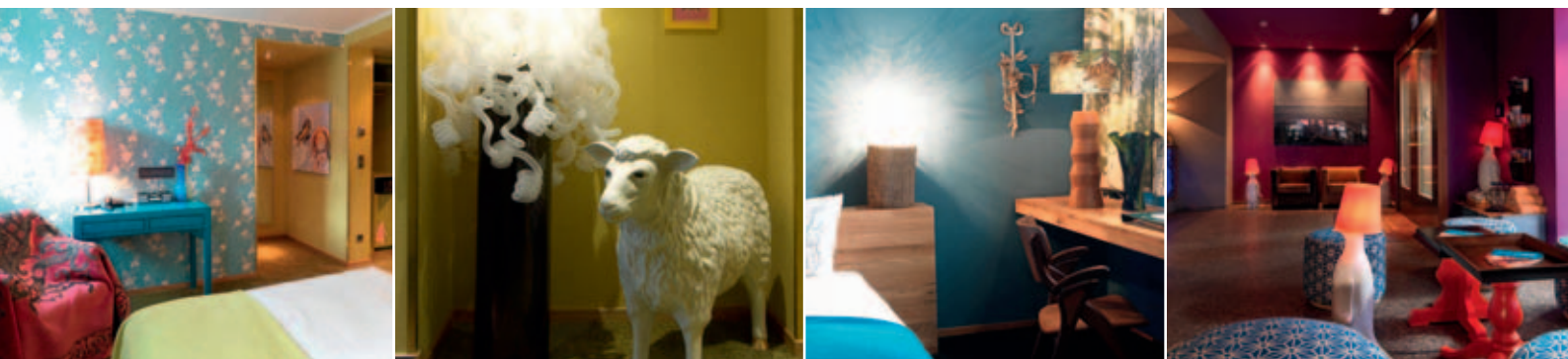
Unter der künstlerischen Leitung von Delphine Buhro und Michael Dreher wurde das neue Hotel zum Ort der Begegnung und zum Startpunkt einer Entdeckungsreise. „Schön, dass Du da bist“, flüstert das Hotel dem Gast aus jeder Ecke zu. Schon auf den Fluren begegnet man einer für Hotels ungewöhnlichen Individualität. Jedem Stockwerk sind thematisch einzelne Farben zugeordnet, die über Wände und Teppiche ein geistig-seelisches Klima vermitteln. So findet man neben dem Prinzessinnen-Zimmer das Wald-Zimmer, ein Casino-Zimmer oder andere kreative Räume. Vintage-Tapeten vermitteln Tradition und Moderne und jedes Zimmer ist mit Lampen, Gardinen, Kissen und Accessoires zu einem Solitaire veredelt, mit Themen wie „Schau mir in die Augen, Großer“, „Haltet den Dieb“, „Mehr als 1000 Worte“ oder „Tango auf dem Mars“.

Ursprung des Hotelkonzeptes und Vorreiter in diesem Bereich ist das seit 2003 bestehende 25hours Hotel No.1 in Hamburg. Auf Initiative von Hotelier Kai Hollmann wurde 25hours als klares Bekenntnis zum Trend und als Spiegel des aktuellen Lifestyles entworfen. Die zwei Frankfurter Häuser Goldman 25hours Hotel und das 25hours Hotel by Levi's werden in einem neuen Umfeld denselben Ansprüchen gerecht. Als erste Hotelgruppe in diesem Segment plant die 25hours Hotel Company in den nächsten Jahren eine Expansion in weitere europäische Städte.

### Gewinnen Sie eine Übernachtung inkl. Frühstück für 2 Personen im Goldman 25hours in Frankfurt

Beantworten Sie folgende Frage: **Aus welcher Konditorei-Manufaktur bekommen Sie unsere Torten bei erfolgreicher Empfehlung?**

Um am Gewinnspiel teilzunehmen, senden Sie Ihre Antwort zusammen mit Ihrer Kundennummer spätestens bis zum 31.12.2011 via Mail an: [gewinnspiel@kaffee-partner.de](mailto:gewinnspiel@kaffee-partner.de) Der Gewinner wird in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben. Mitarbeiter von Kaffee Partner können nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Impressionen aus dem 25hours Hotel

Auflösung des Gewinnspiels in der Ausgabe 1/2011: „Mit welchen bedeutenden Design Awards wurde Kaffee Partner ausgezeichnet?“ Die richtige Antwort lautet: iF product design award, red dot design award und Plus X Award. Gewinn: Ein Gutschein für eine Übernachtung im Doppelzimmer des V8 HOTELS inkl. Frühstücksbuffet + 1 Tag im Original „Wiesmann“. Gewonnen hat Claudia Steinecke, HOS GmbH Steuerberatungsgesellschaft. HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

# Keine Chance für Keime

**Einzigartiges Hygienekonzept sorgt für reinsten Trinkgenuss**

**Hochwertige Wasserspender bieten Trinkwasser mit und ohne Kohlensäure an. Eindeutig bevorzugt wird jedoch das kohlenensäurehaltige Wasser. Aufgrund dessen werden beim Wasserspender die verschiedenen Ventile an der Getränkeausgabe unterschiedlich stark beansprucht, weil keine Bewegung stattfindet. Hier kann sich ein Nährboden für Keime bilden.**

## **Keine Chance für Keime**

Im WellTEC Small wurde eine innovative Technik eingebaut, die Keimen keine Chance bietet. Kernstück dieser Technik ist der im eigenen Haus entwickelte Ventilausgabeblock. Diese Erfindung ist übrigens durch ein Gebrauchsmuster der zur Kaffee Partner-Gruppe gehörenden Kaffee Partner Service GmbH geschützt.

## **Und so funktioniert es**

Der neu konstruierte Ventilausgabeblock im WellTEC Small besteht aus drei Ventilen für die Wassersorten Classic (mit Kohlensäure, gekühlt), Still (ohne Kohlensäure, gekühlt) und Ambiente (Stilles Wasser, ungekühlt). Diese innovative Konstruktion mit einzigartigem Hygienekonzept bewirkt, dass das Wasser immer alle drei Ventile vollständig durchflutet. Viel Bewegung für reinen Genuss!

## **Perfektes Zusammenspiel**

Im Zusammenwirken mit weiteren Maßnahmen, wie etwa der UV-Desinfektion – bei der die Bestrahlung des Wassers durch UV-Licht alle Keime vernichtet – wird mit dem WellTEC Small eine optimale Reinheit des Trinkwassers erreicht.

**WellTEC Small bietet immer und überall die erfrischendste Art, konzentrierter und leistungsfähiger durch den Tag zu gehen. Auch für kleinere Büros und Betriebe.**

[www.welltec-gmbh.de](http://www.welltec-gmbh.de)

*Die WellTEC GmbH ist ein Tochterunternehmen der zur Kaffee Partner-Gruppe gehörenden Kaffee Partner Service GmbH.*

## **Der WellTEC Small kann mehr!**

*Der Genuss von zwei bis drei Litern Wasser täglich steigert die Leistungsfähigkeit und die Konzentrationsfähigkeit. Damit das gesunde Vergnügen nicht wie bei anderen Systemen durch eine zu hohe Keimbelastung getrübt wird, ist der WellTEC Small mit einem neuartigen Ventilausgabeblock ausgestattet und liefert hygienisch einwandfreies Wasser.*



*Das Gerät WellTEC Small serviert jederzeit stilles und kohlenensäurehaltiges Trinkwasser. Je nach Wahl gekühlt und ungekühlt.*

# 3deluxe

## „Multilayered Atmospheres“

Das interdisziplinäre Gestalterkollektiv 3deluxe, bestehend aus 30 Kreativen rund um Dieter Brell, Peter Seipp, Andreas und Stephan Lauhoff, setzt seit über 15 Jahren wegweisende Impulse in Architektur und Innenarchitektur, Grafik- und Mediendesign.

In kreativer Synergie entstehen Mischformen zweidimensionaler und dreidimensionaler Gestaltung: grafische Arbeiten entfalten räumliche Wirkung, während architektonischen Entwürfen Kommunikationsprinzipien zugrunde gelegt werden. Auf diese Weise werden vielschichtige Collagen generiert, sogenannte „Multilayered Atmospheres“, die multiple Sinneserfahrungen fördern und eine Vielzahl möglicher Lesarten zulassen. Dabei geht es um die Erweiterung eines absoluten Raum- und Bildverständnisses hin zu einem dynamisch prozesshaften.

Neben diesem progressiven konzeptionellen Ansatz hat sich vor allem die charakteristische, organisch inspirierte Formsprache von 3deluxe im internationalen Kontext als stilprägend erwiesen. Seit Gründung des Büros 1992 in Wiesbaden konnten weltweit Projekte in unterschiedlichsten Fachgebieten realisiert werden, die von dem weit gefassten Kompetenzspektrum des hochqualifizierten Teams zeugen. Mittlerweile unterhält 3deluxe Dependancen in Hamburg und Shanghai.

**Das Architektenteam mit Weltruf wird übrigens in Gemeinschaft mit igk Krabbe aus Osnabrück auch die neue Kaffee Partner-Firmenzentrale realisieren. Ein avantgardischer Bau, der schon im Rohbau alle Blicke auf sich zieht.**

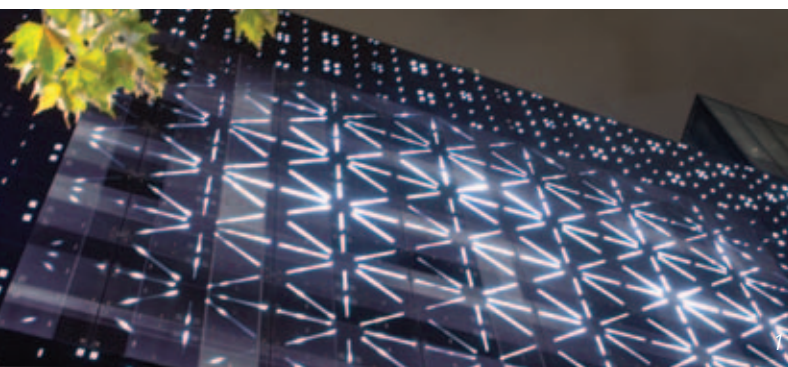
**3deluxe-Impressionen:** 1. Medieninstallation über mehrere Ebenen auf der Fassade der Zeilgalerie in Frankfurt. 2. Neugestaltete Fassade der Zeilgalerie. 3. Lounge im fünften Stock der Zeilgalerie. 4. Pavillon auf der Biennale Arte 2011 in Venedig. 5. Wartezone im Abflugbereich des Frankfurter Flughafens.

## Die Zeilgalerie in Frankfurt

### 3deluxe schuf einen Shopping-Traum wie von einem anderen Stern

Als sei ein Raumschiff anstelle der alten Zeilgalerie gelandet, so wirkt die neue Fassade der Zeilgalerie in Frankfurt. Vor allem nachts, wenn die überwältigende Synthese aus Architektur und Lichtdesign zur vollen Entfaltung kommt. Die Medieninstallation über mehrere Ebenen fasziniert mit sanft pulsierender Lichtornamentik. Und 19.700 Leuchtdioden, die jeweils einzeln angesteuert werden können. So entstehen aus streng geometrischen Mustern sanft fließend organisch anmutende Licht- und Schattenspiele.

Innen wartet das atemberaubende Atrium über 10 Stockwerke. Auch mit einer Vielzahl von Lichteffekten bis hinauf zur Dachterrasse. Diese ist als Aussichtsplattform mit hoher Aufenthaltsqualität konzipiert. Stilvoller war Shopping noch nie. Architektonisch reizvoller wohl auch nicht.



# „Duales Studium“

## „Unsere Azubis sind sehr fähige Nachwuchstalente“



Michael Koch, Geschäftsführer Kaffee Partner

### 1. Was ist Ihnen bei der Ausbildung der Azubis besonders wichtig, worauf legen Sie den größten Wert?

Seit vielen Jahrzehnten entwickelt sich Kaffee Partner sehr erfolgreich. Am liebsten rekrutieren wir unseren internen Nachwuchs aus den eigenen Reihen. Uns ist wichtig, dass die Auszubildenden in einem klar definierten Ausbildungsplan sämtliche Abteilungen unseres Hauses durchlaufen und somit umfassend ausgebildet sind. Nur wer sämtliche Abläufe kennt, kann Kaffee Partner verstehen und sich dementsprechend für unsere Kunden und unser Unternehmen einsetzen. Den größten Wert legen wir bei unseren Auszubildenden auf Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit, Höflichkeit, Engagement und die Bereitschaft, immer etwas mehr zu geben als der andere (Kunde und Kollege) erwartet. Diese Fähigkeiten schulen und fördern wir.

### 2. Was sind die Gründe dafür, dass Sie sich dazu entschieden haben, ein duales Studium anzubieten, bei dem Kaffee Partner die Studiengebühren der Studenten übernimmt?

Insbesondere bei der Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann

klafft zwischen Theorie an der Uni und Praxis vor Ort eine zu große Lücke. Es ist geradezu genial, wenn Nachwuchskräfte sowohl hochgradig theoretisch als auch gezielt praktisch ausgebildet werden. Die Kombination aus beidem macht unsere Auszubildenden zu sehr fähigen Nachwuchstalenten, die relativ schnell Verantwortung übernehmen können.

### 3. Wie planen Sie die Entwicklung Ihres Ausbildungsbetriebes?

Ausbildung im eigenen Unternehmen ist ein fester Bestandteil in der Personalplanung der Kaffee Partner-Gruppe. Gerade an unserem zukünftigen Standort Osnabrück haben wir noch mehr Möglichkeiten, junge Nachwuchskräfte auszubilden, zu fördern und erfolgreich im eigenen Unternehmen einzusetzen. So ist es uns gelungen, in der Vergangenheit jeden Auszubildenden, der geeignet war, auch übernehmen zu können.

### 4. Kaffee Partner bietet ein breites Spektrum an Ausbildungsberufen an. Wie kam es zu dieser Diversifizierung?

Kaffee Partner ist ein breit aufgestelltes Dienstleistungsunternehmen mit den drei Bereichen Geräte, Produkte und technischer Service. So benötigen wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für den Vertrieb unserer Maschinen und Produkte, in der Verwaltung und in der Buchhaltung ebenso wie im Bereich Lager, Service und Technik.

### 5. Sehen Sie bei Kaffee Partner zukünftig noch andere Ausbildungsberufe?

Ja, grundsätzlich sehen wir hier ein breites Spektrum in den Bereichen Groß- und Außenhandelskaufmann, EDV und Informatik, Lagerlogistik und Beratungszentrum (Callcenter).

### 6. Wie viele Auszubildende planen Sie im Jahr 2012 einzustellen?

Für den Einstellungstermin zum 1. August 2012 planen wir insgesamt weitere zehn Ausbildungsplätze anzubieten.

Vielen Dank, Herr Koch.



Der duale Bachelor-Studiengang Betriebswirtschaft ist eine erfolgsorientierte Management-Qualifizierung für Abiturientinnen und Abiturienten der VWA Osnabrück-Emsland. Er verbindet die betriebliche Ausbildung direkt mit einem dreieinhalbjährigen Studium zum Bachelor of Art. Kaffee Partner gehört zu den Initiatoren dieser dualen Ausbildung.

# multiBona2

## Doppelt so gut ist noch untertrieben

Edle schwarze Front  
 Beleuchtetes Bohnendisplay  
 Elegantes silbernes Gehäuse  
 Bedienerfreundliches LCD-Display  
 Zehn köstliche Kaffeespezialitäten



Münzprüfer integrierbar  
 Breite, beleuchtete Ausgabe  
 Mehr Leistung – geringere Lautstärke  
 Schnelles Carimali-Kegelmahlwerk  
 Drei Instantbehälter für Topping, Vanille und Kakao

Eine edle, moderne Optik, Kaffeegenuss vom Feinsten und viele Features machen den Kaffee-Vollautomaten multiBona2 zum idealen Kaffeepartner. Und das für jede Gelegenheit. Für Büros, für Tankstellen, für Hotels, Bäckereien – überall da, wo Publikum auf höchsten Genuss und ein exzellentes „Outfit“ treffen sollte.

Wie der Name schon verrät, ist der multiBona2 der Nachfolger des multiBona und macht seinem Vorgänger alle Ehre: So ist er nicht nur optisch moderner, klarer designt und einfach ein Hingucker, sondern überzeugt natürlich auch mit seinen inneren Werten, die in vielen Fällen eine Weiterentwicklung darstellen, jedoch mit zahlreichen neuen Specials überraschen. Ein rundum gelungener Facelift des beliebten multiBona – für Ihren Mehrwert. Nomen ist eben bekanntlich auch Omen.

### Klare Formen, beste Technik

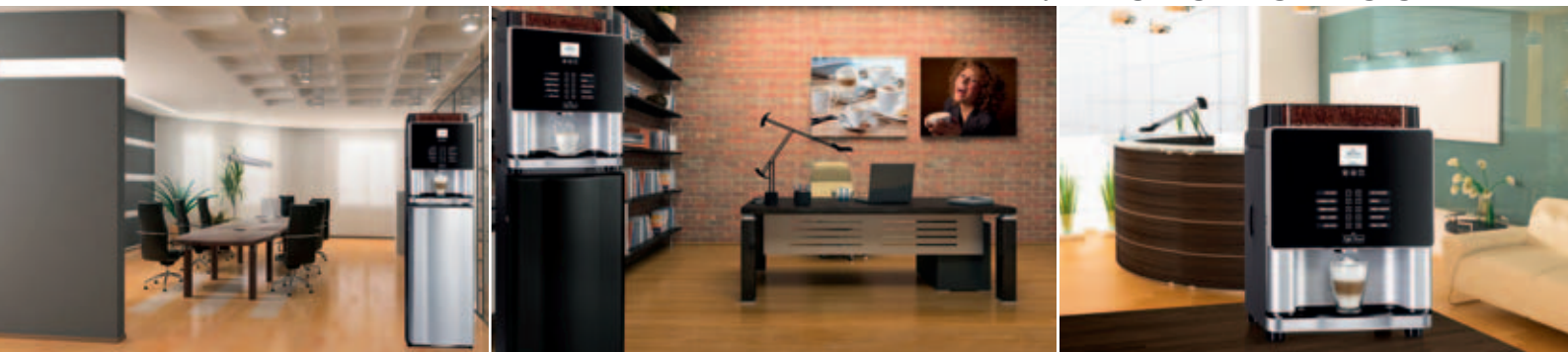
Ein erster Blick auf den multiBona2 reicht bereits, um sofort zu erkennen: Hier waren Produktdesigner am Werk! So ist er nicht nur größer als sein Vorgänger, sondern verfügt unter anderem über klare, weiche Formen und Linien, ein LCD-Display, welches konfigurierbar ist sowie ein beleuchtetes Bohnendisplay. Die edle schwarze Oberfläche ist in Kombination mit dem silbern schimmernden Gehäuse ein echter Blickfang – und verwöhnt selbst höchste optische Ansprüche. Zu den Top-Features des multiBona2 gehören unter anderem ein neues, schnelleres Kegelmahlwerk aus dem Hause Carimali, welches eine 20 % längere Standzeit der Mahlscheiben garantiert, vorgeheizte Ventile, ein vertikaler Schwenkbrüher sowie eine intelligente Brühersteuerung. Darüber hinaus gibt es beim multiBona2 noch mehr Auswahl für den verwöhnten Kaffee-Gaumen: So stehen 10 Getränke statt 8 zur Wahl, drei Instantbehälter (Topping, Vanille, Kakao) sorgen für den gewünschten Genuss und auch die Kapazität beim Topping und Kakao ist um ein Vielfaches höher. Mehr Leistung, geringere Lautstärke: Der multiBona2 ist leiser, angenehmer und sonorer als sein Vorgänger.

### Individualität

Der eine mag eine große Tasse Kaffee, der andere bevorzugt eine kleinere. Kein Problem mit dem multiBona2, der aufgrund seiner Höhe nun auch für unterschiedliche Kaffeetassengrößen geeignet ist. Darüber hinaus ist jedes Getränk individuell dosierbar – selbst das „Ausschenken“ von Suppe oder Tee ist auf Kundenwunsch möglich. Und das sehr bedienerfreundlich dank einer beleuchteten breiteren Ausgabe. Auf Wunsch gibt es einen integrierbaren Münzprüfer oder ein Drink-Key-System.

### Der multiBona2 – Genuss und Design hoch 2!

*Der multiBona2 ist in jeder Umgebung ein elegantes Highlight*





# anuga 2011

## Innovative Spezialitätensysteme für moderne Kaffeekultur begeistern Messebesucher

Mit über 6.500 Ausstellern und rund 150.000 Besuchern ist die Anuga in Köln die größte und wichtigste Messe für Essen & Trinken weltweit. Auf den 10 Fachmessen unter einem Dach kommen Aussteller und Fachpublikum zusammen und knüpfen Kontakte auf höchstem Niveau.

Der Kaffeegenuss „to go“ ist einer der großen Trends unserer Zeit. Noch in den Neunzigern gab es fast überall nur Filterkaffee, dem ein biederes Image anhing. Heute ist Kaffee mit seinen Spezialitäten Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso & Co. ein variantenreiches Lifestyle-Produkt.

Für diese neue, moderne Kaffeekultur steht Kaffee Partner und hat hier innovative Konzepte und Systeme für Mittelständler, Gastronomen und Einzelhändler entwickelt. Auf der Anuga „Foodservice“ vom 8. bis zum 12. Oktober 2011 stellte das Wallenhorster Unternehmen seine aktuellen Spezialitätensysteme einem internationalen Fachpublikum vor.

Kaffee Partner zeigte dort das aktuelle und mehrfach preisgekrönte Flaggschiff Ultima Duo und das neue Kompaktgerät multiBona2. In der Halle 7, die die neue Spezialmesse Anuga Foodservice beherbergte, zog der stilvolle, 40 Quadratmeter große Messestand eine Vielzahl von Besuchern in seinen Bann. Das Fachpublikum ließ sich begeistern von den innovativen Lösungen und es konnten viele Erfolg versprechende Geschäftskontakte geknüpft werden.

„Die Anuga ist für uns Pflicht und Kür zugleich“, erklärt Carsten Reinke, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb der Kaffee Partner Holding GmbH im Hinblick auf die Teilnahme seines Unternehmens. „Immerhin ist die Anuga mit über 6.500 Ausstellern und über 150.000 Fachbesuchern die Leitmesse der Branche. Das hohe Besucheraufkommen bietet uns die Chance, vielfältige interessante Kontakte zu knüpfen und mit unseren einmaligen Produkten rund um die Kaffee-Versorgung zu punkten.“

1. v. l. Carsten Reinke (Geschäftsführer Vertrieb & Marketing), Andreas Sperling (Systemtechniker), Katrin Birke (Auszubildende), Tina Spreckelmeyer (Interessentenverwaltung), Katharina Hertel (Auszubildende), Michael Peitz (Systemberater), Anika Gronek (Marketing), Duane Collins (Systemberater) 2. Blick auf den Messestand, 3. Carsten Reinke, 4. reddot design award-winner 2011, 5. Michael Peitz, 6. Anika Gronek, 7. Duane Collins



# Einzigartig

## Eva Cello fertigt koffeinhaltige Unikate



Mit Naturlack versiegelte Kaffeebohnen in chirurgischem Stahl gefasst.

Kaffeebohnen mit Glasblättchen

Eva Cello hat sich schon früh der braunen Bohne verschrieben. Bereits während ihrer Ausbildung zum Barista hatte sich der Gedanke gefestigt, der aromatischen Bohne in gefasster Form eine entsprechende Wertschätzung zu bieten. Heute fertigt sie kunstvolle Unikate – als Schmuckstück und auch als Bild. Bohne für Bohne wird liebevoll und kreativ verarbeitet. Mit unterschiedlichen Schmucksteinen kombiniert, brilliert die Bohne als Collier, Armband, Ohrring und auf der Leinwand. **Kaffee Partner-Kunden erhalten 5% Rabatt auf alle Schmuckstücke. [www.evacello.com](http://www.evacello.com)**

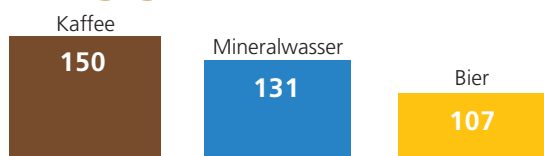
## Fakten aus der Aral-Studie

73 Prozent aller Deutschen trinken täglich Kaffee zum Frühstück, am Arbeitsplatz, zum Kuchen am Nachmittag oder nach Feierabend. Die aktuelle Aral-Kaffee-Studie belegt, dass es altersbedingt völlig unterschiedliche Gewohnheiten gibt. In der Altersgruppe über 46 Jahre sind 87 Prozent Kaffeetrinker. In der Altersgruppe zwischen 18 und 35 Jahren nur noch 50 Prozent. Über alle Altersgruppen hinweg sind sechs Prozent Kaffee-Abstinenzler und in der Gruppe der mindestens 46-Jährigen sind Nicht-Kaffeetrinker mit zwei Prozent eine echte Rarität.

### Pad-Systeme und Vollautomaten holen auf

Bei der Zubereitung von Kaffee in den eigenen vier Wänden dominiert noch immer die klassische Kaffeemaschine – allerdings könnten andere Zubereitungsarten ihr schon bald den Rang ablaufen. Nur noch 40 Prozent aller Befragten vertrauen auf die klassische Kaffeemaschine. Pad-Systeme (19 Prozent) und Vollautomaten (18 Prozent) haben bereits kräftig aufgeholt und stellen zusammen einen fast ebenso großen Anteil. Auch bei der Zubereitungsart belegt die Studie ein deutliches Altersgefälle: Jeder Zweite in der Altersgruppe ab 46 Jahre nutzt eine klassische Kaffeemaschine. Bei den 18- bis 35-Jährigen sinkt der Anteil auf nur noch 32 Prozent.

## Lieblingsgetränke der Deutschen



Liter Pro-Kopf-Verbrauch 2011. Quelle: Deutscher Kaffeeverband, Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V., Deutscher Brauerei-Bund e.V.

## Geheimnisvolle Bohne

Kaffee besteht aus mehr als 800 Aromastoffen, von denen rund 100 immernoch unbekannt sind. Zu den unbekannt Substanzen zählen neben den Aromastoffen noch Tausende anderer Stoffe. Viele davon entstehen erst während der Röstung. Deshalb ist es bis heute noch nicht gelungen, ein synthetisches Kaffee-Aroma herzustellen.

