Julius Meinl Kaffeehausstudie

Was Kaffeehausbesucher wünschen

Gemütliches Ambiente, guter Kaffee, rasche Bedienung. Das ist es, was vom Kaffeehausbesuch erwartet wird.

2.750 Österreicherinnen und Österreicher antworteten auf die von Julius Meinl gestellte Frage, was sie an ihrem Kaffeehaus lieben, besonders schätzen und was sie sich wünschen würden. Tanja Falter, Marketingleiterin Julius Meinl Österreich: „Im Großen und Ganzen waren sich alle Kaffeehausbesucher darüber einig, warum sie in ihr Lieblings-Kaffeehaus gehen: weil sie dort ein gemütliches Ambiente, einen guten Kaffee und rasche Bedienung erwartet.“ Was auch zählt ist, dass es einfach zu erreichen ist und die Preise passen. Das gilt sowohl für das klassische Wiener Kaffeehaus, als auch für Konditoreien und Café-Bäckereien.

Kaffee mit Milch, am liebsten Melange oder Cappuccino

Nicht überraschend ist, dass das im Kaffeehaus beliebteste Getränk Kaffee ist. Das gilt nicht nur für die klassischen Kaffeehäuser sondern auch für Café-Bäckereien und Konditoreien. Rund 85 % der Gäste trinken Kaffee. Am liebsten genießen sie Melange oder Cappuccino. Mehr als 60 % essen in der Regel auch Mehlspeisen und die Hälfte frühstückt auch im Kaffeehaus.

Österreicher lieben die Wiener Kaffeehauskultur

„Die Wiener Kaffeehauskultur erfreut sich in ganz Österreich großer Beliebtheit. Das gilt nicht nur für die Gäste der klassischen Wiener Kaffeehäuser, sondern auch für Third Wave-Enthusiasten“, erläutert Falter. 84 % der Besucher von Traditions-Kaffeehäusern verbinden mit der Wiener Kaffeehauskultur positive Gefühle, das sagen auch 76 % der 3rd Wave Coffeeshop- und Café-Bäckerei-Gäste. Bei Konditorei-Besuchen steht die Wiener Kaffeehauskultur mit 78 % noch etwas höher im Kurs.

Wiener Kaffeehauskultur ist ...

„Auf Nachfrage wofür die Wiener Kaffeehauskultur steht, sind sich alle Befragten einig: gemütliches Ambiente, guter Kaffee, gute Mehlspeisen und Zeitungen lesen. Alles Fakten die uns natürlich besonders freuen. Denn die Marke Julius Meinl wird wie keine andere mit der Wiener Kaffeehauskultur verbunden“, so Falter. ©

Bagman

Nachhaltige Bio-Kaffeebecher

Perfekt für den umweltbewussten Kaffeegenuss to go sind die neuen Bio-Kaffeebecher vom Verpackungsanbieter Bagman. Die 0,3l-Becher bestehen aus FSC-zertifiziertem Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft und einer Innenbeschichtung aus natürlichen Zuckerrohrfasern (BioPBS). Diese Produkteigenschaften sorgen nach Gebrauch für eine schnelle Zersetzung der Coffee to go-Becher. Zudem erfolgt die Produktion der Bio-Becher mit geringem Energieaufwand. Ab einer Bestellmenge von 25.000 Stück können die kompostierbaren Kaffeebecher im kundenindividuellen Design bedruckt werden. ⇨

Die hochwertigen Papierbecher sind nicht nur für Kaffee, sondern auch für andere Heißgetränke wie Tee, Glühwein oder heiße Schokolade geeignet. ©

Probat

Frisch gerösteter Kaffee im Laden

Der Rösttechnologiehersteller Probat stellt zum ersten Mal überhaupt auf einer Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk aus. Herzstück der Messepräsentation wird ein Probatone 5 Ladenröster sein. Der kleinste Trommelröster der Probatone Serie mit einer Chargengröße von 5 kg und einer Röstkapazität von 17 kg pro Stunde ist nicht nur das perfekte Einstiegsmodell, sondern eignet sich außerdem aufgrund seiner platzsparenden Maße insbesondere für die Aufstellung direkt im Ladenlokal. So können eigene Röstprofile direkt vor den Augen der Kunden entwickelt werden, und machen den Einkauf dadurch zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Foto: Probat..

Die komplette Probatone Serie umfasst drei Modelle mit Chargengrößen zwischen 5 und 25 kg sowie Röstkapazitäten zwischen 17 und 85 kg pro Stunde für unterschiedliche Produktionsanforderungen.
Die Ladenröster Serie Probatone ist auch in individuellen Designs erhältlich.
Probat wendet seine jahrzehntelange Röst-erfahrung nicht nur im Maschinenbau an, sondern gibt sie auch in Schulungen an Kunden weiter, die in theoretischen und praktischen Seminaren intensiv betreut werden.
Das im Jahre 1868 gegründete Unternehmen Probat ist Weltmarktführer im Bereich Maschinen- und Anlagenbau für die Kaffee- und Nahrungsmittelindustrie. Zum Produktportfolio des Herstellers vom Niederrhein zählen Röstmaschinen, Walzenmühlen sowie komplette Produktionsanlagen einschließlich der Steuerungen. Mit Tochterunternehmen in den USA, Brasilien, Italien, Schottland, Indien und Kanada beschäftigt Probat 900 Mitarbeiter, ca. 550 davon in Deutschland. Vertretungen in über 40 Ländern sorgen dafür, dass das Know-how und die jahrzehntelange Erfahrung von Probat weltweit zum Einsatz kommen.
Das Probat Ladenröster-Team steht allen Messebesuchern der Südback für Fragen rund um die Probatone Ladenröster sowie die Trainingsinhalte zur Verfügung.
Probat stellt aus in Halle 6, Stand 6E31. ©

Brita

Neues Wasserfilter-System für Kaffee-Profis

Der Wasserfilterexperte Brita präsentiert auf der Südback sein neues Multikartuschen-System „Brita Proguard