

PRESSEINFORMATION

NESCAFÉ ALEGRIA

Die zeitgemäße und ganzheitliche Kaffeelösung von NESTLÉ PROFESSIONAL

(Wien, 21.04.2016) Ob zum Frühstück oder „to go“, ob in der Tagungspause oder zur Nachmittagsjause, ob nach dem Mittagessen oder zwischendurch gegen den Leistungsabfall – der Kaffee zählt zu den Lieblingsgetränken der Österreicher und spielt im Alltag eine große Rolle. Insbesondere die professionelle Kaffeerversorgung in der Hotellerie und Gastronomie, aber auch in Büros, Betrieben sowie öffentlichen Pflegeeinrichtungen ist mit besonderen Herausforderungen verbunden. Mit NESCAFÉ Alegria bietet der Food & Beverage-Spezialist NESTLÉ PROFESSIONAL ein Gesamtkonzept, das exakt auf diese individuellen Anforderungen im Außer-Haus-Bereich ausgerichtet ist und neben bester Qualität auch einfache Handhabung garantiert.

Don't make great coffee! Just serve it! – NESCAFÉ Alegria

Die zeitgemäße Kaffeelösung für professionelle Anwender trägt einen Namen: NESCAFÉ Alegria. Das Erfolgsgeheimnis der unkomplizierten und effizienten Kaffee-Komplettlösung mit attraktivem Preis-Leistungsverhältnis von NESTLÉ PROFESSIONAL besteht aus drei aufeinander abgestimmten Qualitätsfaktoren: löslicher Bohnenkaffee in Topqualität, innovative Kaffeemaschinen und ein umfassendes Servicepaket.

Neben der konstant hohen Qualität zählen auch die kurzen Zubereitungszeiten von sechs bis zehn Sekunden pro Tasse sowie die komfortable Bedienung der Kaffeeautomaten zu den Pluspunkten. Im Gegensatz zum Einsatz von Bohnenkaffee – 100 kg Bohnenkaffee verursachen 180 kg Sudabfall – entfällt bei der Verwendung von hochwertigem, löslichen Kaffee der Sud-Abfall komplett, und auch das Risiko des Milchverderbs entfällt. Die schnelle Reinigung stellt außerdem eine große Entlastung für den Verwender dar. Höchste Hygienestandards wie HACCP-Zertifizierung sprechen vor allem auch für den Einsatz in Krankenhäusern oder Seniorenheimen.

Ausgebildete Baristi in der NESTLÉ PROFESSIONAL Beverage-Mannschaft garantieren darüber hinaus exzellente Beratungskompetenz und unterstützen u.a. beim Thema „Latte Art“, um die Gäste mit kunstvollem Kaffee zu begeistern.

Individuelle Maschinenlösungen

„Kaffee einfach genießen!“ lautet das Motto der Kaffeeautomaten von NESCAFÉ Alegria. Die Auswahl an unterschiedlichsten Maschinentypen in modernem Design erfüllt die individuellen Bedürfnisse vom kleinen bis großen Gastronomiebetrieb genauso wie von Büros oder öffentlichen Pflegeeinrichtungen. Was allen NESCAFÉ Alegria Heißgetränke-Lösungen gemeinsam ist: Sie sind unkompliziert zu warten, einfach zu pflegen sowie leicht zu bedienen und liefern Tasse für Tasse konstant hohen Kaffeegenuss.

Die attraktiven Tischgeräte von NESCAFÉ Alegria sind neben dem Einsatz in der Gastronomie auch ideal für die Selbstbedienung in Büros oder Betrieben und bieten eine große Getränkevielfalt: Von Espresso bis hin zu Cappuccino oder Latte Macchiato liefern die Alleskönner Tasse für Tasse höchsten Genuss auf Knopfdruck.

Mit den NESCAFÉ Kaffeeautomaten, perfekt darauf abgestimmten Füllprodukten sowie maßgeschneiderten Servicepaketen bietet NESTLÉ PROFESSIONAL höchstes Kaffeevergnügen aus einer Hand.

Nachhaltigkeit bei Produktqualität und Produktion

Als weltweit führender Anbieter von löslichem Bohnenkaffee weiß NESCAFÉ genau, wie der Kaffee schonend aufbereitet werden muss, um sein volles Aroma zu bewahren. Die speziell auf NESCAFÉ Alegria Kaffeemaschinen abgestimmten Rezepturen bieten ein herausragendes Geschmackserlebnis und überzeugen durch ein ausgewogenes und gehaltvolles Aroma sowie eine samtige Crema.

Der Klassiker unter den hochqualitativen Kaffeearten ist „NESCAFÉ Alegria 100% Arabica“ – eine vollendete Hochlandmischung reiner Arabica Bohnen, kräftig und harmonisch im Geschmack. Wer eine intensivere Röstung mit kräftigem Aroma und feiner Schokoladennote schätzt, wählt „NESCAFÉ Alegria Intense“. „NESCAFÉ Alegria entkoffeiniert“ wurde auf natürliche und schonende Weise vom Koffein befreit und ist dadurch besonders bekömmlich.

Mit dem FAIRTRADE-Siegel zertifiziert und in Bio-Qualität ergibt „NESCAFÉ Partner’s Blend“ ein edel-fruchtiges Geschmackserlebnis aus 100% Arabica-Bohnen. Aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammt auch das „NESTLÉ GLORIA BIO Magermilchpulver“.

Aber auch bei der Produktion liegt das Thema Nachhaltigkeit im Fokus: Programme zum Energie- und Wasserverbrauch, zum Recycling und zur Abfallvermeidung in den Werken unterstützen dabei, den ökologischen Fußabdruck weltweit zu reduzieren.

Gemeinsam Werte schaffen: Der NESCAFÉ Plan

NESTLÉ PROFESSIONAL blickt über die Tasse hinaus, um eine gemeinsame Wertschöpfung zu schaffen – für die Kaffeebauern ebenso wie für die Kunden. Im Sinne seiner sozialen Verantwortung, des Themas Nachhaltigkeit und der Umwelt hat das Unternehmen daher verschiedene Maßnahmen eingeführt, um einen verantwortungsvollen Produktionsprozess von der Bohne bis zum Kaffee zu gewährleisten. Sämtliche Initiativen für verantwortungsvolle Landwirtschaft, verantwortungsvolle Produktion und verantwortungsvollen Genuss sind im NESCAFÉ Plan zusammengefasst: Durch langfristige Unterstützung und Schulungen sichert NESTLÉ PROFESSIONAL dauerhaft die Ernte und damit das Einkommen der Kaffeebauern sowie die Qualität des Kaffees selbst. So werden über den NESCAFÉ Plan neue Marktzugänge ermöglicht und die Bauern mit krankheitsresistenten Pflanzen und technischen Beistand unterstützt. 2015 hat NESCAFÉ ca. 230.000 Tonnen Rohkaffee direkt von den Kaffeebauern (Farmer Connect) beschafft und 26,8 Mio. Kaffeesezlinge verteilt.

Hygiene schafft Sicherheit und Qualitätsbewusstsein

Als eines der ersten Unternehmen aus Österreichs Vending-Branche hat sich NESTLÉ bereits 2009 einer externen Zertifizierung in den Bereichen „Gute Hygiene Praxis / HACCP“ unterzogen. Gemeinsam mit einem unabhängigen Fachinstitut für Hygiene- und Qualitätsmanagement entwickelte das NESTLÉ PROFESSIONAL-Team ein praktikables Hygienekonzept für seine Kunden, das allen gesetzlichen Anforderungen entspricht und in der Praxis einfach umsetzbar ist.

Die Kunden genießen dabei ein umfangreiches Servicepaket mit Handbuch, Starterbox inklusive Reinigungsutensilien, einer gründlichen Einschulung in die Maschinenpflege sowie laufender Betreuung durch die NESTLÉ PROFESSIONAL-Berater. Die Partner haben auch die Möglichkeit, ihren Betrieb durch ein Fachinstitut zertifizieren zu lassen und mit dem sichtbaren Hygienezertifikat den Gästen hervorragendes Qualitätsbewusstsein zu signalisieren.

Weitere Infos unter: www.nestleprofessional.at

NESTLÉ PROFESSIONAL

NESTLÉ PROFESSIONAL bietet kundenorientierte und bedarfsgerechte Lösungen und Konzepte für Nahrungsmittel und Getränke für Großverbraucher im Außer-Haus-Markt. Der Anbieter von weltweit führenden Premium-Marken setzt bei Kunden- und Serviceorientierung, Qualität, Professionalität und bestem Geschmack höchste Maßstäbe. Dafür werden u.a. regelmäßig Investitionen in neue Forschungs- und Entwicklungsprogramme getätigt, um das Know-how über das Ess- und Trinkverhalten kontinuierlich zu erweitern und in innovative Produkt- und Serviceleistungen umzusetzen. Expertenwissen verschiedenster Profiköche fließt in die Produktentwicklung ein, was sich in diversen Auszeichnungen zeigt. Das Fundament von NESTLÉ PROFESSIONAL bilden zahlreiche starke Marken, die seit 150 Jahren Erfolgsgeschichte schreiben, darunter NESCAFÉ, MAGGI, CHEF, THOMY, BUITONI, NESTLÉ DOCELLO, NESTLÉ Süßwaren und NESQUIK.

Nestlé in Österreich

Seit 1879 mit Standort in Wien sowie einer Produktionsstätte für Gastronomie- und Großverbraucherprodukte in Linz, insgesamt mehr als 950 Mitarbeiter, wichtigste Marken: NESTLÉ, KITKAT, MAGGI, NESCAFÉ, NESQUIK, PURINA und SCHÖLLER.

Pressekontakt

Mag. Karin Gross
Nestlé Österreich GmbH
Brand Manager OOH Nestlé Professional
Am Euro Platz 2, 1120 Wien
T: +43-1-546 71-0
F: +43-1-546 71-14
karin.gross@at.nestle.com

PR-Agentur

Mag. Sandra Soravia-Lepuschitz
LEOPOLD PR Werkstatt GmbH
Hauptstraße 43, 3411 Weidling
T: +43 2243 28910
M: +43 664 8495404
sandra.soravia@leopold.cc

Bildmaterial

Fotos zum honorarfreien Abdruck bei Copyright-Angabe Nestlé Professional.
Weiteres Bildmaterial auf Anfrage oder unter: <https://nestle.thirdlight.com/home.tlx>