



The value of great coffee.

CUP&CINO – The Barista Company

In der Kaffeebranche gewinnt das Thema Produkt-Qualität immer mehr an Bedeutung. Viele Gastronomen stehen vor der Entscheidung zwischen Barista-Qualität durch einen Siebträger und der einfachen Bedienung des Vollautomaten mit durchschnittlicher Produktqualität. Das Hövelhofer Kaffeeunternehmen bietet nun eine Kaffeelösung ohne Kompromisse auf der Internorga 2019 in Hamburg an: CUP&CINO – The Barista Company.

Sich zwischen der Barista-Qualität eines Siebträgers und der einfachen Bedienung eines Vollautomaten zu entscheiden ist, nicht einfach. Der Vollautomat lässt sich einfach auf Knopfdruck bedienen, bietet aber keine Barista-Qualität mit der man sich von der Konkurrenz abheben kann. Die Schulung der Mitarbeiter zum Barista an einer Siebträgermaschine hingegen ist sehr zeit- und kostenintensiv. Das neue Barista-Konzept mit der innovativen Maschinenserie BaristaONE bietet der Gastronomiebranche nun die Vorteile aus beiden Welten. Als erste Hybrid-Siebträgermaschine mit der Miracle Milk Foam Technologie setzt diese Serie den geprüften Barista perfekt in Szene, bereitet aber auch automatisch auf Knopfdruck einen perfekten Espresso und ausgefallene Milchschaumspezialitäten in heiß und kalt zu. Mit dieser Lösung werden Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität reproduzierbar, ohne intensive Schulung der Mitarbeiter und hauseigenen Baristas für erstklassige Qualität.

Das Barista Konzept wird ergänzt durch ein großes Produktportfolio, viel Know-How rund um das Thema Barista und eigens im Hause CUP&CINO entwickelte Werbematerialien zur Verkaufssteigerung. Moderne Barista-Schürzen für die Mitarbeiter und trendig bedruckte Stoffbeutel für die Kunden. Das Konzept sorgt mit Barista-Feeling durch szenisches Auftreten ganz automatisch für Neukunden und Umsatzsteigerung für Ihr Kaffeegeschäft.

Dem Hövelhofer Kaffeeunternehmen lag es immer schon am Herzen, die beste In-Cup-Qualität zu bieten. „Der Kunde hat ein Recht auf besten Kaffee! Die Endkunden werden die Qualität und das Gefühl des handgemachten Cappuccinos lieben und gerne wiederkommen.“, erklärt Frank Epping.

CUP&CINO lädt zu einem Besuch des Messestandes A1 203 auf der Internorga in Hamburg ein.

Kontakt:

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG

Kathrin Overödder | 0 52 57 - 98 98 75 | marketing@cupcino.de | www.cupcino.com

**Bildmaterial 1:**

Das neue CUP&CINO Barista-Konzept überzeugt auf der Internorga in Hamburg!

Pressekontakt:

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG
Kathrin Overrödter
- Marketingleitung -
Paderborner Straße 33, 33161 Hövelhof

Phone: 0 52 57 – 98 98 75
Mail: overroedder@cupcino.de
Web: www.cupcino.com