



**Tchibo VISTA Espresso und Café Crème:
100% Fairtrade + 100% Bio + 100% Tchibo Arabica**

Trommelgerösteter Fairtrade- und Bio-zertifizierter Espresso aus Höhenlagen zeichnet sich durch einen besonders aromatisch-intensiven Geschmack aus. Für Gäste wird damit jede Tasse Tchibo VISTA Espresso zum außergewöhnlichen Erlebnis.

Hamburg, 24. Februar 2014. Nachhaltig angebaute Kaffeespezialitäten liegen in Gastronomie und Außer-Haus-Markt im Trend – und Konsumenten vertrauen hier auf Tchibo. Mit dem trommelgerösteten VISTA Espresso gibt es vom Tchibo Coffee Service den ersten Espresso, der sowohl das Bio- als auch das FAIRTRADE-Siegel trägt. Beide Siegel gehören zu den bekanntesten Zertifizierungen. Die schonende Trommelröstung entfaltet die Aromen des Kaffees für garantiert intensiven Espresso-Genuss – aromatisch und mit angenehmer Röstnote. Seinen Qualitätsanspruch „Kaffeegenuss für Konsumenten“ unterstreicht der Tchibo Coffee Service aber nicht nur mit Produkten, sondern auch mit der Beratungsleistung: Ab Januar 2013 sind alle Außendienstmitarbeiter gleichzeitig SCAE-zertifizierte Barista und können Kunden so noch umfassender unterstützen – von der Bohne über die perfekte Zubereitung bis zur Präsentation beim zufriedenen Gast.

VISTA Espresso jetzt trommelgeröstet

100% Tchibo Arabica Bohnen sind die Basis, aber erst die Kunst des Röstens garantiert den perfekten Espresso – sowohl bei Zubereitung mit traditionellen Siebträgern als auch mit modernen Vollautomaten. Für VISTA Espresso setzt Tchibo daher auf ein im Ursprung handwerkliches Verfahren: die Trommelröstung. Dabei werden die Bohnen 14 bis 18 Minuten in einer langsam drehenden Trommel besonders schonend geröstet. Espresso-Kenner schätzen dieses Verfahren, weil sich die in den Bohnen enthaltenen Säuren so stärker lösen und kontrolliert abgebaut



werden. Den zusätzlichen Aufwand belohnt die Trommelröstung mit einem kräftigen aber ausgewogenen Geschmacksprofil. Für Gäste, die Café Crème bevorzugen, bietet der Tchibo Coffee Service darüber hinaus Tchibo VISTA Café Crème an. Dieser Schweizer Klassiker ist ebenfalls 100% Bio- und 100% Fairtrade-zertifiziert, wird aber heller geröstet, um den typischen Charakter und die samtig-helle Crema zu erlangen.

Tchibo Coffee Service: Qualitätsoffensive für perfekten Kaffeegenuss

Der Tchibo Coffee Service hat den Anspruch, seinen Kunden einen 360-Grad-Service zu bieten. Zusätzlich zur beständigen Weiterentwicklung der Produktpalette soll eine umfassende „Qualitätsoffensive für perfekten Kaffeegenuss“ dafür sorgen, dass Kundenbedürfnisse und Konsumentenerwartungen ab sofort noch zielgenauer abgedeckt werden: Als erster und bislang einziger Anbieter hat der Tchibo Coffee Service seinen kompletten Außendienst vom SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) zertifizieren lassen. Bereits seit Ende der Neunziger Jahre engagiert sich das internationale Institut für die Verbreitung praxisorientierten Kaffee-Know-hows und weltweit einheitliche Ausbildungen. Als SCAE-geprüfte Barista sind die Kaffee-Experten des Tchibo Coffee Service kompetente Ansprechpartner für alle Fragen rund um den perfekten Kaffeegenuss. In Verbindung mit den Werkzeugen einer speziellen Qualitätsanalyse kann der Gastronom ganz individuell unterstützt werden – von der Einstellung der Maschinen über Wasserqualität, Brühtemperatur und Mahlung bis hin zu Mitarbeiterschulungen und praktischen Tipps für das Tagesgeschäft.

Individuelle Markenkonzepte für unterschiedliche Kundengruppen ermöglichen vielfältigen Genuss in bester Qualität: Entweder mit Kaffeespezialitäten von Eduscho für unterwegs, z.B. an der Tankstelle, oder mit den Piacetto Espresso Angeboten zum Verweilen in der Gastronomie. Maximale Flexibilität bietet das neue Pantry Konzept mit seinen variablen Einsatzmöglichkeiten und einer attraktiven Abrechnung auf Tassenbasis. Das Pantry Konzept schafft Spielraum für vielfältigen



COFFEE SERVICE

Genuss in höchster Qualität, dank mobilem Kaffeebarmöbel und Wassertank.



Piacetto Espresso: Italienischer Kaffeegenuss exklusiv für die Gastronomie

Hamburg, 24. Februar 2014. Piacetto Espresso steht für authentisch-italienischen Caffe-Genuss und hat neben Deutschland schon viele Liebhaber in Großbritannien, Polen, Tschechien und Österreich gewonnen. Die gemeinsam mit dem italienischen Barista-Champion und Kaffeesommelier Graziano Chessa kreierten Caffe- und Espresso-Kompositionen werden aus feinsten Arabica-Bohnen und indischen Parchments hergestellt. Durch die besonders langsame, schonende Trommelröstung erhält Piacetto seinen unvergleichlich aromatischen Geschmack.

Piacetto Espresso-Konzept

Piacetto Espresso überzeugt vor allem durch sein verführerisches Aroma, seinen vollmundigen Geschmack und die dichte Crema. Sein einzigartiges Profil entfaltet der authentisch italienische Espresso, zum Beispiel als Lungo, Ristretto, Cappuccino oder Latte Macchiato. Piacetto Caffè Crema bildet das sanfte Gegenstück zum vollmundigen Charakter des Piacetto Espresso.

Der Erfolg in der Gastronomie wird neben den Espresso- und Caffe-Kompositionen durch ein professionelles Maschinenangebot, sowie authentisch italienische Ausstattungselemente und zielgerichtete Vermarktungskonzepte vervollständigt.

Auch bei dieser Marke legt der Tchibo Coffee Service Wert auf Nachhaltigkeit: Piacetto Espresso garantiert mit den Kaffeebohnen von Rainforest Alliance Certified™-Farmen nachhaltige Kaffee-Produkte. Dieses Siegel steht für eine ökologisch und sozial verträgliche sowie wirtschaftlich erfolgreiche Anbaumethode.

Piacetto Espresso ist exklusiv über die Tchibo Coffee Service GmbH erhältlich. Mehr unter www.tchibo-coffeeservice.de.



„Kaffee lernen“ in der Tchibo Kaffee-Akademie

Nur wer das richtige Know-how hat, kann ein Produkt überzeugend verkaufen. Keiner weiß das besser, als Gastronomen und Bäcker. Deshalb vermittelt Tchibo mit der Kaffee-Akademie Expertenwissen rund um Anbau, Handel, Röstung, Vermahlung und Zubereitung von Kaffee.

Hamburg, 24. Februar 2014. Konsumenten stellen heute auch im Außer-Haus-Geschäft hohe Anforderungen an Zubereitung und Darreichung von Kaffeeprodukten. Um Gastronomen in dieser Situation bestmöglich zu unterstützen, bietet Tchibo mit seiner Kaffee-Akademie ein speziell abgestimmtes Schulungsangebot: Experten wie Graziano Chessa vermitteln Hintergrundwissen zu Produktqualitäten, schulen die Geschmackskompetenz und informieren praxisgerecht über optimales Zubereiten und Servieren.

Graziano Chessa versteht es, seine Begeisterung für Kaffee weiterzugeben. Denn, Kaffee ist nicht Kaffee. Kursteilnehmer lernen, die „vier M“ für den perfekten Kaffeegenuss aufeinander abzustimmen: Maschinentyp, Mühlentechnik, Kaffee-Mischung sowie den Menschen vor und hinter dem Tresen. Absolventen der Tchibo Kaffee-Akademie verfügen über detailliertes Know-how in der Kaffeezubereitung für den vollendeten Kaffeegenuss. Schulungen werden in Hamburg oder beim Kunden durchgeführt und umfassen folgende Themen:

- 1. Kaffee allgemein: Alles rund um die Bohne.** Wissen zu Kaffeegeschichte, Anbaugebieten, Aufbereitung, Röstung und Verpackung sowie ein fundiertes Training in der Kaffeezubereitung.



2. **Espresso: Klein, kräftig, variantenreich.** Professioneller Umgang mit Bohnen und Maschine für den perfekten Espressogenuss und anspruchsvolle Espresso-Kreationen.
3. **Filterkaffee: Mehr als nur ein Standard.** Die Bereitung von aromatischem Filterkaffee will gelernt sein: Von der optimalen Sorte über die richtige Kaffeemenge bis zu den vielfältigen und richtigen Zubereitungsarten.
4. **Mehr Wertschöpfung mit drei Getränke-Größen:** In diesem Training wird der Umgang mit den drei verschiedenen Fassengrößen, zusammen mit den wichtigsten Einflussfaktoren für die Zubereitung des perfekten Kaffees gelernt. Auch das professionelle Handling am Arbeitsplatz, der Umgang mit der Maschine und nicht zuletzt die richtige Gastansprache vor Ort werden vermittelt.
5. **SCAE Zertifizierung:** Ziel der SCAE ist es, durch Ausbildungen einen weltweiten Standard bei Barista-Zertifizierungen zu haben. Unser Profi Graziano Chessa ist autorisiert, die Prüfungen für Barista Level I und II abzunehmen.

Das Versprechen: 100 Prozent Tchibo Arabica

Die Kaffee-Akademie bildet den letzten Schritt eines langen Prozesses, dessen Ziel die vollendete Tasse Kaffee für den Gast ist. Dieser Qualitätsanspruch beginnt schon bei der Auswahl der Rohkaffees, bspw. dass ausschließlich beste und frischeste Arabica-Bohnen aus Höhenlagen in Frage kommen. Da sich die Rohkaffees aus den verschiedenen Anbaugebieten hinsichtlich des optimalen Röstgrades deutlich unterscheiden, nutzt Tchibo die Einzelröstung: Hierbei werden alle Sorten getrennt und unter optimalen Bedingungen geröstet. Erst danach erfolgt die Komposition der edlen Bohnen zu den bekannten Tchibo Kaffeeprodukten. Nur so kann für den Kunden ausdrucksstarker Kaffeegenuss auf höchstem Niveau erzielt werden.



Das Ziel: 100 Prozent Nachhaltigkeit

Als viertgrößter Kaffeeanbieter weltweit übernimmt Tchibo Verantwortung für die zukünftige Gestaltung der Kaffeewelt. Aus Überzeugung bietet Tchibo deshalb ein breites Angebot an gesiegelten Kaffees aus verantwortlich erzeugten Anbau an. Langfristig strebt der Tchibo Coffee Service als erster Kaffeeanbieter im Außer-Haus-Markt eine Umstellung seines kompletten Kaffeesortiments auf nachhaltig gehandelte Kaffees wie Fairtrade, Rainforest Alliance Certified™ oder 4C an.



EDUSCHO Sortiment: Voller Genuss bei hoher Ergiebigkeit

Der Tchibo Coffee Service bietet unter der Traditionsmarke EDUSCHO ein Kaffeesortiment, das Großverbraucher geschmacklich überzeugt und ein attraktives Angebot bietet.

Hamburg, 24. Februar 2014. Der Tchibo Coffee Service bietet für Großverbraucher und Caterer, die besonderen Anforderungen an Effizienz und Wirtschaftlichkeit stellen mit EDUSCHO die passende Produkte. Diese Kaffees zeichnen sich unter anderem durch eine exzellente Ergiebigkeit und eine gleichbleibende Tassenqualität aus.

Unter der Marke EDUSCHO wird ein Sortiment angeboten, das genau auf den professionellen, wirtschaftlichen Einsatz zugeschnitten ist. Die Kaffees bieten Ergiebigkeit und Standfestigkeit, also gleichbleibend guter Geschmack des gebrühten Kaffees über einen längeren Zeitraum. Erhältlich sind ausgewählte Filterkaffeesorten in den Segmenten EDUSCHO Cafe Casino, Cafe Special und natürlich die beliebten Spezialitätenmischungen Espresso und Cafe Crema.



Tchibo – Der Kaffeespezialist

Seit der Unternehmensgründung 1949 steht der Name Tchibo für Kaffeeleidenschaft und Genuss. Heute ist das Hamburger Traditionsunternehmen für Röstkaffee Marktführer in Deutschland, Österreich, Polen und Tschechien. Für viele Kaffeetrinker ist der Name Tchibo gleichbedeutend mit höchster Qualität bei Röstkaffee. So wurde Tchibo zum Beispiel von den Lesern der Zeitschrift Reader's Digest 2012 zum sechsten Mal in Folge zur „vertrauenswürdigsten Marke“ im Segment Kaffee/Tee gewählt und erhielt zudem Bestnoten für faire Produktionsbedingungen. Dieses außergewöhnlich hohe Konsumentenvertrauen ist über Jahrzehnte gewachsen und basiert auf dem kompromisslosen Qualitätsanspruch, sowie auf der einzigartigen Kaffee-Expertise von Tchibo. Für Tchibo Filter-Kaffees werden 100 Prozent Arabica-Bohnen verwendet, die in Höhenlagen optimal reifen und immer frisch eingekauft werden. Da sich die Rohkaffees aus den verschiedenen Anbaugebieten hinsichtlich des optimalen Röstgrades unterscheiden, nutzt Tchibo die Einzelröstung: Hierbei werden alle Sorten einzeln unter optimalen Bedingungen geröstet. Erst danach erfolgt die Komposition der edlen Bohnen zu den beliebten Tchibo Kaffeeprodukten. Das Angebot von Tchibo Kaffees signalisiert dem Gast höchste Qualität und vollendeten Genuss.

Der Tchibo Coffee Service wurde 1972 gegründet und ist seither erfolgreich in der professionellen Außer-Haus-Versorgung. Getreu dem Motto „Das gibt es nur bei Tchibo“ bietet das Unternehmen alles, was zum Kaffeegenuss gehört: Neben besten Kaffees von höchster Qualität und Frische gehören dazu perfekt abgestimmte Kaffeemaschinen und ganzheitliche, maßgeschneiderte Gastronomiekonzepte. Die individuellen Tchibo Coffee Service Lösungen, sowie die Qualität und die Vielfalt des Angebots schaffen eine besondere Atmosphäre, wodurch die Verweildauer und die Begeisterung der Gäste steigt. Perfekt servierter Kaffeegenuss beginnt beim Röstkaffee, entfaltet sich bei der Zubereitung und zeigt sich in der Tasse. Dafür bietet Tchibo intensive Schulungen und Trainings, sowie effiziente Verkaufsförderungsmaßnahmen an.



Tchibo Coffee Service – beste Kaffees und ein umfangreiches Sortiment

Tchibo unterstreicht seine Qualitätsführerschaft mit einem breiten kundenorientierten Sortiment unter anderem mit den erfolgreichen Marken Tchibo und Piacette Espresso. Tchibo begegnet dem aufkommenden Trend zu purem Kaffeegenuss - als Filterkaffee oder Caffé Crema - mit ausgewogenen 100% Tchibo Arabica-Mischungen. Die Tchibo Kaffeeakademie bietet dieser Entwicklung folgend spezielle Kaffeeschulungen für die Zubereitung von Kaffeegenuss an.

Tchibo hat für jeden Geschmack den richtigen Kaffee: Das Angebot an Kaffeespezialitäten reicht von den beliebten Espresso Blends, bis hin zu nachhaltigen Bio- und Fairtrade-zertifizierten VISTA Kaffees.

Piacetto Espresso orientiert sich hin zum lifestyle-orientierten Kaffeegenießer, der intensiven, authentisch-italienischen Kaffeegenuss erleben möchte. Mit Eduscho bietet Tchibo ein Angebot für den effizienzorientierten Kunden, der auf hohe Ergiebigkeit bei gleichbleibender Qualität Wert legt.

Die exklusive PURE Tea Selection und die Schokoladenkompositionen für Vollautomaten runden die Heißgetränkekompetenz von Tchibo ab. Die PURE Tea Selection ist die Garantie für hochwertiges, natürliches Aroma in verschiedenen Varianten – als Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee, Grüner Tee, Rooibos oder Masala Chai und Earl Grey. Der Premium-Blatt-Tee wird einzeln, aromaversiegelt portioniert und ist im großformatigen Nylon-Aufgussbeutel exklusiv in der Gastronomie erhältlich.

Lust auf Genuss, das sind Schokoladen zum Träumen: Vom Trendprodukt „Feine Weisse“ über beliebte Milch-Schokoladen, bis hin zum Schokoladengenuss mit hohem Kakaoanteil – Tchibo bietet durchgängig automatenfähige Schokoladen für intensiven Schokoladen-Genuss.

Fokus Nachhaltigkeit: Vorausschauend denken, verantwortlich handeln

Mit rund 150 Litern pro Person und Jahr ist Kaffee das Lieblingsgetränk der Deutschen. Ob pur oder als Kaffeespezialität zubereitet – Geschmack und Aroma müssen stimmen. Zunehmend spielt aber auch die Herkunft des Produktes eine Rolle. Wie sind die Arbeitsbedingungen der Kaffeebauern, wird



die Umwelt beim Anbau geschont? Diese Fragen stellen sich die Gäste immer öfter. Als Marktführer übernimmt Tchibo Verantwortung für die zukünftige Gestaltung der Kaffeewelt. Aus Überzeugung bietet Tchibo deshalb ein breites Angebot an gesiegelten Kaffees aus verantwortlich erzeugten Anbau an. Langfristig strebt der Tchibo Coffee Service als erster Kaffeeanbieter im Außer-Haus-Markt eine Umstellung seines kompletten Kaffeesortiments auf nachhaltig gehandelte Kaffees wie Fairtrade, Rainforest Alliance Certified™ oder 4C an. Die Kaffees und die Trinkschokolade der Marke Tchibo VISTA tragen bereits das Fairtrade- und auch überwiegend das Bio-Siegel. Ebenso ist das Tchibo Teesortiment Sir Henry bereits teilweise Fairtrade-zertifiziert erhältlich. Die Kaffeebohnen der Marke Piacetto stammen von Rainforest Alliance Certified™-Farmen.

Ganzheitliche Dienstleistungskonzepte - Erlebnis, Genuss , Service

Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Kaffees und Serviceleistungen zur Sicherung der konstant hohen Qualität ist ungebrochen. So vielfältig die Ansprüche der Kunden an die Kaffeewelt sind, so vielfältig sind auch die Lösungen, die Tchibo den Gastronomen anbietet. Je nach Einsatzbereich entwickelt der Tchibo Coffee Service für seine Partner individuelle Komplettlösungen, bestehend aus einem ausgewählten Heißgetränkangebot und bedarfsgerechten Kaffeemaschinen mit qualitätssichernden Dosiervoreinstellungen und regelmäßigem technischem Wartungsservice. Einzigartig ist das Mietangebot von Tchibo, das für Kaffeemaschinen der renommierten Hersteller WMF und Franke/Bremer gilt. Tchibo bietet ausgewählte Maschinensysteme inklusive technischem Service zu einer festen monatlichen Miete an – das ist bedarfsgerechte Maschinenausstattung ohne finanzielles Risiko. Ergänzt werden die jeweiligen Ausschanksituationen durch individuelle Gestaltungselemente und Materialien, welche Kaffeegenuss auch optisch erlebbar machen.

Weitere Informationen für Journalisten:

Karina Schneider, Tchibo GmbH, Corporate Communications
Tel: +49 40 63 87 - 3862, Fax: +49 40 63 875 - 3862
E-Mail: karina.schneider@tchibo.de
www.tchibo.com
www.tchibo.com/blog
www.twitter.com/tchibo_presse



Über Tchibo:

Tchibo steht für ein einzigartiges Geschäftsmodell. In acht Ländern betreibt Tchibo mehr als 1.000 Filialen, rund 30.000 Depots im Einzelhandel sowie nationale Online- Shops. Über dieses Multichannel-Vertriebssystem bietet das Unternehmen neben Kaffee und dem Einzelportionssystem Cafissimo die wöchentlich wechselnden Non Food Sortimente und Dienstleistungen wie Reisen, Mobilfunk oder Grüne Energie an. Tchibo erzielte 2012 mit international rund 12.300 Mitarbeitern 3,6 Milliarden Euro Umsatz. Tchibo ist Röstkaffee-Marktführer in Deutschland, Österreich, Polen und Tschechien und gehört zu den führenden E-Commerce Firmen in Europa. Für seine nachhaltige Geschäftspolitik wurde das 1949 in Hamburg gegründete Familienunternehmen mehrfach ausgezeichnet: 2012 mit dem Preis für Unternehmensethik und dem Umweltpreis Logistik sowie 2013 mit den CSR-Preisen der Bundesregierung und der EU.