



[www.viktorbauer.com](http://www.viktorbauer.com)

Aslangasse 93  
A-1190 Wien  
Tel. (01) 320 95 45  
Fax (01) 320 95 45-12  
e-mail: [public.relations@viktorbauer.com](mailto:public.relations@viktorbauer.com)

Mitglied im **PRJA**  
Agenturen

Staatspreis für Public Relations 2002  
Deutscher PR-Preis 2003



Gründungsmitglied des International Public Relations Agency Network (IPAN): Belgien, Deutschland, Frankreich, Kroatien, Mazedonien, Polen, Schweden, Schweiz, Serbien, Slowenien, Südafrika, Ungarn



in den Medien

Jänner bis April 2009

10. Dezember 2008

Nachtrag

Kaffee Monitor 3/2008

## ROHSTOFFE

### Rohkaffeepreise leicht rückläufig

Die weltweite Finanzkrise hat auch Auswirkungen auf den Rohkaffeepreis. Erstmals im laufenden Jahr bewegt sich der von der **International Coffee Organization** berechnete Durchschnittspreis für ein Pfund Rohkaffee wieder auf die Ein-Dollar-Marke zu. Konkret kostete ein Pfund Rohkaffee im November 2008 107,9 US-Cent. Damit ist das Preisniveau für die schwarzen Bohnen immer noch sehr hoch - um 59 % über dem Wert von November 2004. Verglichen mit den Rekordwerten der ersten neun Monaten 2008, als die Preise zum Teil über 130 US-Cent kletterten, ist jedoch ein Rückgang erkennbar.

Grund dafür sind die in Fol-

ge der Finanzmarktkrise ange spannte Liquiditätssituation und die damit einhergehende sinkende Handelstätigkeit an den Rohstoffbörsen. Auch Fonds, deren Investments in Kaffee zum Preisanstieg Anfang 2008 beigetragen hatten, ziehen sich nun im Zuge der Krise wieder zurück. Für Kaffeeabnehmer außerhalb der USA wurde die Entspannung bei den Preisen jedoch durch den erstarkten US-Dollar zum Teil wieder ausgeglichen.

#### Krisenresistent

Die Auswirkungen der Finanzmarktkrise auf den weltweiten Kaffeeverbrauch sind derzeit nicht wirklich ab schätzbar. „Aktuelle Studien

bescheinigen dem Kaffee jedenfalls hohe „Krisenresi stenz“, bleibt **Mag. Gerald Steger**, Geschäftsführer des österreicherischen Kaffeeautomaten-Betreibers **café+co**, optimistisch. „Besonders im Kaffee-Land Österreich ist er fester Bestandteil des täglichen Rituals, die Änderungen im Verbraucher-Verhalten werden daher relativ gering ausfallen. Ähnliches dürfte auch für andere traditionsreiche Verbraucherländer gelten. In Zentral- und Osteuropa, aber auch in China, Brasilien oder Mexiko, nahm der Kaffeekonsum zuletzt deutlich zu. Ob die Krise in diesen Staaten Auswirkungen auf den Verbrauch haben wird, bleibt abzuwarten.“

**Mittelfristig hohes Niveau**  
Die Experten von der International Coffee Organization gehen jedenfalls von einer weiteren Steigerung des Welt Kaffeeverbrauches 2008 auf 128 Mio Sack aus (2007: 124,6 Mio Sack). Mittelfristig sieht Steger aber - auch ohne diverse „Spekulationsblasen“ - besonders wegen der steigenden Produktionskosten eine Stabilisierung auf hohem Niveau: „2009 dürfte sich der Rohkaffee preis knapp über dem Niveau von 2007 einpendeln - und damals zahlte man mit einem Jahres-Durchschnittspreis von 107,7 US-Cent fast doppelt so viel für ein Pfund wie 2004 mit nur 62,2 US-Cent.“ *Dr. Viktor Bauer*

10. Jänner 2009

## café+co 5/ Rückläufige Rohkaffee Preise

Die weltweite Finanzkrise hat auch Auswirkungen auf den Rohkaffeepreis. Erstmals seit Monaten bewegt sich der von der International Coffee Organization berechnete Durchschnittspreis für ein Pfund Rohkaffee wieder auf die Ein-Dollar-Marke zu. Konkret kostete ein Pfund Rohkaffee im November 2008 107,9 US-Cent. Damit ist das Preisniveau für die schwarzen Bohnen immer noch sehr hoch. Er liegt um 59 % über dem Wert von November 2004 (67,7 US-Cent/Pfund). Verglichen mit November 2007 (114,4 US-Cent/Pfund), und den Rekordwerten der ersten neun Monate 2008, als die Preise zum Teil über 130 US-Cent kletterten, ist je-

doch ein Rückgang erkennbar. Grund dafür sind die in Folge der Finanzmarktkrise angespannte Liquiditätssituation und die damit einhergehende sinkende Handelsaktivität an den Rohstoffbörsen. Auch Fonds, deren spekulative Investments in Kaffee zum enormen Preisanstieg Anfang 2008 beigetragen hatten, ziehen sich nun im Zuge der Krise wieder zurück. Für Kaffeeabnehmer außerhalb der USA wurde die Entspannung bei den Preisen jedoch durch den erstarkten US-Dollar zum Teil wieder ausgelöscht.



schätzbar. „Aktuelle Studien bescheinigen dem Kaffee jedenfalls hohe Krisenresistenz“, bleibt Mag. Gerald Steger, Geschäftsführer des größten heimischen Kaffeeautomaten-Betreibers café+co, optimistisch. „Besonders im Kaffee-Land Österreich ist er fester Bestandteil des täglichen Rituals, die Änderungen im Verbraucher-Verhalten werden daher relativ gering ausfallen.“

19. Jänner 2009

# Kaffee-Monitor 4/2008

**Kaffee: Steigender Konsum und Ernteausfälle halten Preise hoch GRAFIK**

Utl.: Preise für Rohkaffee 2008 im Jahresschnitt um 16 Prozent  
gestiegen - Gegen Jahresende aber deutlicher Rückgang - GRAFIK  
0076-09, Format 88 x 65 mm =

Wien (APA) - Ein weltweit steigender Kaffeekonsum und Ernteausfälle in Brasilien werden die Preise für Rohkaffee auch weiterhin auf hohem Niveau halten. Der Preisrückgang gegen Jahresende 2008 sei weniger auf die weltweiten Konjunkturdaten als auf die Entwicklung des Dollar-Kurses zurückzuführen, heißt es im jüngsten Bericht der International Coffee Organization (ICO). Zudem sei es noch zu früh, etwaige Auswirkungen der Finanzkrise auf den Kaffeekonsum festzumachen.

"Die Preise werden sich vor aussichtlich auf dem hohen Niveau von 2007 einpendeln, also bei etwa 107 bis 110 US-Cent pro Pfund. Aufgrund der geänderten Situation auf den Finanzmärkten ist derzeit kaum mit spekulationsbedingten Preissprüngen auf über 130 US-Cent wie im Vorjahr zu rechnen", sagte dazu Gerald Steger, Geschäftsführer von café+co, des zu Leipnik Lundenburger (LLI) zählenden größten Kaffeeautomatenbetreibers in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa. Große Unsicherheitsfaktoren seien jedoch die Auswirkungen der Klimaänderung auf die Kaffee-Ernte und die Entwicklung des Dollar-Kurses.

Trotz eines leichten Rückgangs in den Monaten November und Dezember sind die Preise für Rohkaffee 2008 stark gestiegen: Mit einem Jahresdurchschnittspreis von 124,3 US-Cent kostete Rohkaffee im Vorjahr um 16 Prozent mehr als 2007 (107,7 US-Cent/Pfund), und doppelt so viel wie im Jahr 2004 (62,2 US-Cent/Pfund).

Bereits in der zweiten Jahreshälfte 2007 begannen die Preise stark zu steigen, um dann im Februar 2008 mit 138,8 US-Cent/Pfund ihren vorläufigen Höhepunkt zu erreichen. Nach einer marginalen Entspannung im zweiten Quartal 2008 legten die Preise im Sommer neuerlich zu: Im August 2008 belief sich der von der ICO berechnete Durchschnittspreis auf 131,1 US-Cent/Pfund. Der aktuellste Kaffeepreis vom 15. Jänner 2009 lag bei 106,6 US-Cent pro Pfund.

Verglichen mit Autos, Haushaltselektronik oder Bekleidung ist der Kaffeeverbrauch aber wesentlich weniger krisenfällig. Die Experten der ICO rechnen daher für 2009 trotz Wirtschaftskrise mit einem steigenden Kaffeekonsum von 132 Millionen Sack - nach 128 Millionen Sack 2008 und 125 Millionen Sack 2007.

Dem stehen aber rückläufige Ernten in großen lateinamerikanischen Export-Ländern gegenüber. So befürchtet etwa Brasilien nach ersten Schätzungen für das im April beginnende Erntejahr 2009/2010 Ausfälle von 16 bis 20 Prozent. Brasiliens Kaffee-Exporte machen mit 31,5 Prozent fast ein Drittel des Weltmarktes aus.

Im Jahr 2008 lag die weltweite Produktion von Rohkaffee bei 134,2 Millionen Sack, davon 85 Millionen Sack der Arabica-Sorten und 49 Millionen Sack Robusta-Sorten. Im Anbaujahr davor lag die Gesamtproduktion bei 116,2 Millionen Sack. Ein Sack hat 60 Kilogramm.

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in Österreich ist seit Jahren bei 8 Kilogramm stabil. Jeder Österreicher trinkt im Schnitt mehr als 160 Liter Bohnenkaffee pro Jahr - das entspricht 1.100 Tassen pro Jahr bzw. etwa drei Tassen pro Tag. Die Österreicher bevorzugen Kaffee der Sorte Arabica. Die Sorte Robusta holt aber weiter auf. Robusta ist relativ bitter, sehr koffeinhaltig und wird vor allem für Instant-Kaffee und Espresso verwendet, Arabica eher für Filterkaffee. Robusta spielt als Füllträger bei Kaffee-Mischungen eine immer bedeutendere Rolle.

19. Jänner 2009

## Ernteausfälle halten Preise hoch

Preise für Rohkaffee sind 2008 im Jahresschnitt um 16 Prozent gestiegen - [Foto](#)

Wien - Ein weltweit steigender Kaffeekonsum und Ernteausfälle in Brasilien werden die Preise für Rohkaffee auch weiterhin auf hohem Niveau halten. Der Preisrückgang gegen Jahresende 2008 sei weniger auf die weltweiten Konjunkturdaten als auf die Entwicklung des Dollar-Kurses zurückzuführen, heißt es im jüngsten Bericht der International Coffee Organization (ICO). Zudem sei es noch zu früh, etwaige Auswirkungen der Finanzkrise auf den Kaffeekonsum festzumachen.

"Die Preise werden sich voraussichtlich auf dem hohen Niveau von 2007 einpendeln, also bei etwa 107 bis 110 US-Cent pro Pfund. Aufgrund der geänderten Situation auf den Finanzmärkten ist derzeit kaum mit spekulationsbedingten Preissprüngen auf über 130 US-Cent wie im Vorjahr zu rechnen", sagte dazu Gerald Steger, Geschäftsführer von café+co, des zu Leipnik Lundenburger (LLI) zählenden größten Kaffeeautomatenbetreibers in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa. Große Unsicherheitsfaktoren seien jedoch die Auswirkungen der Klimaänderung auf die Kaffee-Ernte und die Entwicklung des Dollar-Kurses.

Trotz eines leichten Rückgangs in den Monaten November und Dezember sind die Preise für Rohkaffee 2008 stark gestiegen: Mit einem Jahres-Durchschnittspreis von 124,3 US-Cent kostete Rohkaffee im Vorjahr um 16 Prozent mehr als 2007 (107,7 US-Cent/Pfund), und doppelt so viel wie im Jahr 2004 (62,2 US-Cent/Pfund).

## Erholung ab Sommer

Bereits in der zweiten Jahreshälfte 2007 begannen die Preise stark zu steigen, um dann im Februar 2008 mit 138,8 US-Cent/Pfund ihren vorläufigen Höhepunkt zu erreichen. Nach einer marginalen Entspannung im zweiten Quartal 2008 legten die Preise im Sommer neuerlich zu: Im August 2008 belief sich der von der ICO berechnete Durchschnittspreis auf 131,1 US-Cent/Pfund. Der aktuellste Kaffee Preis vom 15. Jänner 2009 lag bei 106,6 US-Cent pro Pfund.

Verglichen mit Autos, Haushaltselektronik oder Bekleidung ist der Kaffeeverbrauch aber wesentlich weniger krisenanfällig. Die Experten der ICO rechnen daher für 2009 trotz Wirtschaftskrise mit einem steigenden Kaffeekonsum von 132 Millionen Sack - nach 128 Millionen Sack 2008 und 125 Millionen Sack 2007.

Dem stehen aber rückläufige Ernten in großen lateinamerikanischen Export-Ländern gegenüber. So befürchtet etwa Brasilien nach ersten Schätzungen für das im April beginnende Erntejahr 2009/2010 Ausfälle von 16 bis 20 Prozent. Brasiliens Kaffee-Exporte machen mit 31,5 Prozent fast ein Drittel des Weltmarktes aus.

Im Jahr 2008 lag die weltweite Produktion von Rohkaffee bei 134,2 Millionen Sack, davon 85 Millionen Sack der Arabica-Sorten und 49 Millionen Sack Robusta-Sorten. Im Anbaujahr davor lag die Gesamtproduktion bei 116,2 Millionen Sack. Ein Sack hat 60 Kilogramm.

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in Österreich ist seit Jahren bei 8 Kilogramm stabil. Jeder Österreicher trinkt im Schnitt mehr als 160 Liter Bohnenkaffee pro Jahr - das entspricht 1.100 Tassen pro Jahr bzw. etwa drei Tassen pro Tag. Die Österreicher bevorzugen Kaffee der Sorte Arabica. Die Sorte Robusta holt aber weiter auf. Robusta ist relativ bitter, sehr koffeinhaltig und wird vor allem für Instant-Kaffee und Espresso verwendet, Arabica eher für Filterkaffee. Robusta spielt als Füllträger bei Kaffee-Mischungen eine immer bedeutendere Rolle. (APA)

# Die Presse.com

19. Jänner 2009

## Kaffee wurde 2008 um 16 Prozent teurer

19.01.2009 | 14:28 | (DiePresse.com)

Weltweit höherer Konsum und weniger Ernte trieben den Kaffeepreis 2008 auf durchschnittlich 124,3 Dollarcent pro Pfund. Das waren um 16 Prozent mehr als 2007. 2009 wird Kaffee nur etwas billiger werden.



Rohkaffee wurde 2008 um rund 16 Prozent teurer im Vergleich zu 2007. Ein Pfund (rund ein halber Kilo) kostete am Weltmarkt im Schnitt 1,24 Dollar. Im Jahr 2009 werden sich die Preise für Rohkaffee auf relativ hohem Niveau halten, wie aus dem aktuellen Bericht der **International Coffee Organization (ICO)** hervorgeht.

### Kaffeepreisentwicklung seit 2003

Angaben in US-Cent/Pfund



"Die Preise werden sich 2009 voraussichtlich auf dem hohen Niveau von 2007 einpendeln, also bei etwa 107 bis 110 US-Cent pro Pfund. Aufgrund der geänderten Situation auf den Finanzmärkten ist derzeit kaum mit spekulationsbedingten Preissprüngen auf über 130 US-Cent wie im Vorjahr zu rechnen", sagte dazu Gerald Steger, Geschäftsführer von café+co.

### Konsum steigt, Erntemenge sinkt

Der Hauptgrund für den hohen Kaffeepreis ist der traditionelle Marktmechanismus: Steigende Nachfrage trifft auf sinkendes Angebot. Denn der Kaffeekonsum werde auch 2009 weltweit steigen. Die Experten der ICO rechnen daher für 2009 trotz Wirtschaftskrise mit einem Kaffeekonsum von 132 Millionen Sack (zu 60 Kilogramm) - nach 128 Millionen Sack 2008 und 125 Millionen Sack 2007.

### Ernteausfälle in Brasilien befürchtet

Brasilien befürchtet nach ersten Schätzungen für das im April beginnende Erntejahr 2009/2010 Ausfälle von 16 bis 20 Prozent. Brasiliens Kaffee-Exporte machen mit 31,5 Prozent fast ein Drittel des Weltmarktes aus.

Außerdem folgt die Kaffee-Ernte einem Zwei-Jahres-Zyklus: Es gibt immer ein gutes und dann ein schlechtes Erntejahr. Da 2008 im wichtigsten Anbaugebiet Brasilien 131 Millionen Sack geerntet wurden, wird 2009 wieder ein mageres Jahr. Denn 2007 lag die Ernte bei 118 Millionen Sack.

### Stabiler Konsum in Österreich

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in Österreich ist seit Jahren bei rund acht Kilogramm stabil. Jeder Österreicher trinkt im Schnitt mehr als 160 Liter Bohnenkaffee pro Jahr - das entspricht 1.100 Tassen pro Jahr bzw. etwa drei Tassen pro Tag.

19. Jänner 2009

## Kaffee bleibt weiterhin teuer



Die Preise für Rohkaffee sind 2008 um 16% gestiegen. 2009 werden sich die Preise bei etwa 107 bis 110 US-Cent pro Pfund einpendeln. Der steigende Kaffeekonsum und Ernteausfälle halten die Preise hoch

### Rückläufige Ernten

Wien. Der Kaffeepreis erlebte 2008 an den internationalen Rohstoffbörsen eine Berg- und Talfahrt auf hohem Niveau. Mit einem Jahres-Durchschnittspreis von 124,3 US-Cent kostete Rohkaffee 2008 um 16% mehr als 2007 und doppelt soviel wie im Jahr 2004. Für 2009 sind weniger „Spekulationskapriolen“ zu erwarten. „Die Preise werden sich voraussichtlich auf dem hohen Niveau von 2007 einpendeln, also bei

107 bis 110 US-Cent pro Pfund. Aufgrund der geänderten Situation auf den Finanzmärkten ist derzeit kaum mit spekulationsbedingten Preisssprüngen auf über 130 US-Cent wie im Vorjahr zu rechnen“, versichert Gerald Steger, GF von café+co, dem größten Kaffeeautomatenbetreiber in Österreich und Zentral- und Osteuropa. Die Auswirkungen der Klimaveränderung und die Dollarkurs-Entwicklung bleiben jedoch Unsicherheitsfaktoren.

Bereits in der zweiten Jahreshälfte 2007 begannen die Preise stark zu steigen, um dann im Februar 2008 mit 138,8 US-Cent/Pfund ihren vorläufigen Höhepunkt zu erreichen. Nach einer marginalen Entspannung im zweiten Quartal 2008 legten die Preise im Sommer neuerlich zu: Im August 2008 belief sich der von der International Coffee Organization (ICO) berechnete Durchschnittspreis auf 131,1 US-Cent/Pfund. Der aktuellste Kaffee Preis vom 15. Jänner 2009 lag bei 106,6 US-Cent pro Pfund. Die Experten der ICO rechnen für 2009 trotz Wirtschaftskrise mit einem steigenden Kaffeekonsum von 132 Millionen Sack - nach 128 Millionen Sack 2008 und 125 Millionen Sack 2007 (ein Sack hat 60 kg).

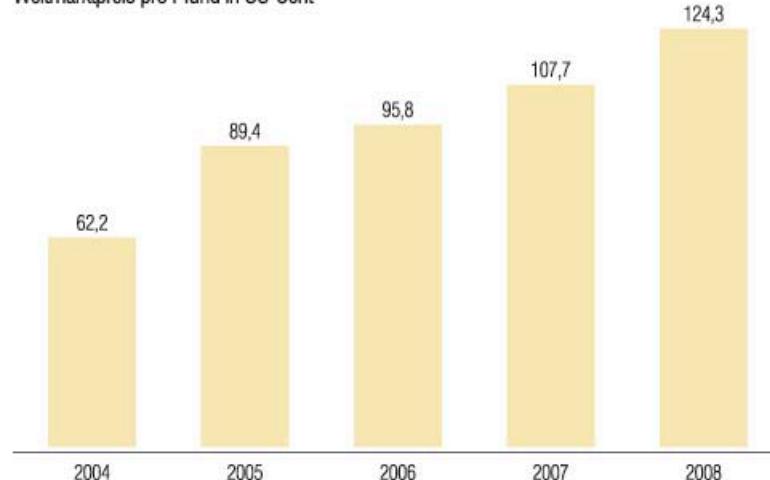
### Rückläufige Ernten

Dem stehen aber rückläufige Ernten in großen lateinamerikanischen Exportländern gegenüber. Brasilien befürchtet nach ersten Schätzungen für das im April beginnende Erntejahr 2009/2010 Ausfälle von 16 bis 20% aufgrund von schlechten Witterungsbedingungen. Brasiliens Kaffee-Exporte machen mit 31,5% fast ein Drittel des Weltmarktes aus. (APA/red)

Dem stehen aber rückläufige Ernten in großen lateinamerikanischen Exportländern gegenüber. Brasilien befürchtet nach ersten Schätzungen für das im April beginnende Erntejahr 2009/2010 Ausfälle von 16 bis 20% aufgrund von schlechten Witterungsbedingungen. Brasiliens Kaffee-Exporte machen mit 31,5% fast ein Drittel des Weltmarktes aus. (APA/red)

### KAFFEE MONITOR

#### Weltmarktpreis pro Pfund in US-Cent



Quelle: International Coffee Organization, Grafik: Raimund Appl

©

19. Jänner 2009

## Kaffeepreis bleibt auf hohem Niveau

19. Jänner 2009 | 13:13 | wien | apa

Ein weltweit steigender Kaffeekonsum und Ernteausfälle in Brasilien werden die Preise für Rohkaffee auch weiterhin auf hohem Niveau halten. Der Preisrückgang gegen Jahresende 2008 sei weniger auf die weltweiten Konjunkturdaten als auf die Entwicklung des Dollar-Kurses zurückzuführen, heißt es im jüngsten Bericht der International Coffee Organization (ICO).



„Die Preise werden sich voraussichtlich auf dem hohen Niveau von 2007 einpendeln, also bei etwa 107 bis 110 US-Cent pro Pfund. Aufgrund der geänderten Situation auf den Finanzmärkten ist derzeit kaum mit spekulationsbedingten Preissprüngen auf über 130 US-Cent wie im Vorjahr zu rechnen“, sagte Gerald Steger, Geschäftsführer von café+co, des zu Leipnik Lundenburger (LLI) zählenden größten Kaffeeautomatenbetreibers in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa. Große

Unsicherheitsfaktoren seien jedoch die Auswirkungen der Klimaänderung auf die Kaffee-Ernte und die Entwicklung des Dollar-Kurses.

Trotz eines leichten Rückgangs in den Monaten November und Dezember sind die Preise für Rohkaffee 2008 stark gestiegen: Mit einem Jahres-Durchschnittspreis von 124,3 US-Cent kostete Rohkaffee im Vorjahr um 16 Prozent mehr als 2007 (107,7 US-Cent/Pfund), und doppelt so viel wie im Jahr 2004 (62,2 US-Cent/Pfund).

Bereits in der zweiten Jahreshälfte 2007 begannen die Preise stark zu steigen, um dann im Februar 2008 mit 138,8 US-Cent/Pfund ihren vorläufigen Höhepunkt zu erreichen. Nach einer marginalen Entspannung im zweiten Quartal 2008 legten die Preise im Sommer neuerlich zu: Im August 2008 belief sich der Durchschnittspreis auf 131,1 US-Cent/Pfund. Der aktuellste Kaffeepreis vom 15. Jänner 2009 lag bei 106,6 US-Cent pro Pfund.

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in Österreich ist seit Jahren bei acht Kilogramm stabil. Jeder Österreicher trinkt im Schnitt mehr als 160 Liter Bohnenkaffee pro Jahr - das entspricht 1.100 Tassen pro Jahr bzw. etwa drei Tassen pro Tag.

20. Jänner 2009



Die Rohkaffee-Preise sind in den letzten Jahren stark gestiegen: Seit 2004 haben sie sich verdoppelt! Auch 2008 sind sie noch um 16% gestiegen, obwohl es im November und Dezember einen Rückgang gab. Im Handel wurde Kaffee allerdings nicht in diesem Maße teurer. Für heuer meint Gerald Steger von café+co, dass die Preise sich auf Niveau von 2007 einpendeln werden.

20. Jänner 2009

**Kaffee** Die Preise für Rohkaffee sind 2008 um 16% gestiegen. 2009 werden sich die Preise bei etwa 107 bis 110 US-Cent pro Pfund einpendeln

## Kaffee bleibt weiterhin teuer

Der steigende Kaffeekonsum und Ernteausfälle halten die Preise hoch.

**Wien.** Der Kaffeepreis erlebte 2008 an den internationalen Rohstoffbörsen eine Berg- und Talfahrt auf hohem Niveau. Mit einem Jahres-Durchschnittspreis von 124,3 US-Cent kostete Rohkaffee 2008 um 16% mehr als 2007 und doppelt soviel wie im Jahr 2004. Für 2009 sind weniger „Spekulationskapriolen“ zu erwarten.

„Die Preise werden sich voraussichtlich auf dem hohen Niveau von 2007 einpendeln, also bei 107 bis 110 US-Cent pro Pfund. Aufgrund der geänderten Situation auf den Finanzmärkten ist derzeit kaum mit spekulationsbedingten Preis-sprüngen auf über 130 US-Cent wie im Vorjahr zu rechnen“, versichert Gerald Steger, GF von café+co, dem größten Kaffeeautomatenbetreiber in Österreich und Zentral- und Osteuropa. Die Auswirkungen der Klimaveränderung und die Dollar-kurs-Entwicklung bleiben jedoch Unsicherheitsfaktoren.

Bereits in der zweiten Jahreshälfte 2007 begannen die Preise stark zu steigen, um dann im Februar 2008 mit 138,8 US-Cent/Pfund ihren vorläufigen Höhepunkt zu erreichen. Nach einer marginalen Entspannung im zweiten Quartal 2008 legten die Preise im Sommer neuerlich zu: Im August 2008 belief sich der von der International Coffee Organization (ICO) berechnete Durchschnittspreis auf 131,1 US-Cent/Pfund. Der aktuellste Kaffeepreis vom 15. Jänner 2009 lag bei 106,6 US-Cent pro Pfund. Die Experten der ICO rechnen für 2009 trotz Wirtschaftskrise mit einem steigenden Kaffeekonsum

von 132 Millionen Sack – nach 128 Millionen Sack 2008 und 125 Millionen Sack 2007 (ein Sack hat 60 kg).

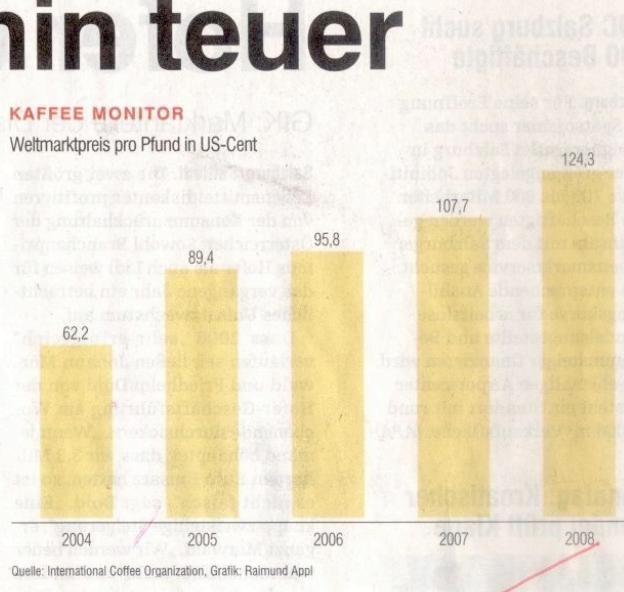
### Rückläufige Ernten

Dem stehen aber rückläufige Ernten in großen lateinamerikanischen Exportländern gegenüber. Brasilien befürchtet nach ersten Schätzungen für das im April beginnende Ernte-jahr 2009/2010 Ausfälle von 16 bis 20% aufgrund von schlechten Witterungsbedingungen. Brasiliens Kaffee-Exporte machen mit 31,5% fast ein Drittel des Weltmarktes aus.

(APA/red)

### KAFFEE MONITOR

Weltmarktpreis pro Pfund in US-Cent



Quelle: International Coffee Organization, Grafik: Raimund Appl

# Die Presse

20. Jänner 2009

## Kaffee bleibt teuer

Der weltweit steigende Kaffeekonsum sowie Ernteausfälle in Brasilien werden die Preise für Rohkaffee auch weiterhin hoch halten, heißt es im jüngsten Bericht der International Coffee Organisation (ICO). 2008 sind die Preise mit einem Jahresschnitt von 124,3 US-Cent pro Pfund gegenüber 2007 um 16 Prozent gestiegen.

20. Jänner 2009

## Handel erhöht die Milchpreise

**Milchkaffee als kleiner Luxus? Hofer und Spar erhöhen die Milchpreise wieder, Kaffee bleibt weiter teuer.**

Nachdem der Lebensmittelkonzern Hofer bekanntgegeben hat, den Milchpreis wieder anzuheben, zieht auch Mitbewerber Spar nach. Spar erhöht den Preis für seine Eigenmarke „noch diese Woche“ von 69 auf 75 Cent. Die Handelskette Rewe Austria will noch die Entwicklung des Marktes abwarten.

Bei Hofer kostet die Frischmilch-Eigenmarke ab sofort statt 69 wieder 75 Cent, die Handelsmarke kostet 79 statt

bisher 75 Cent. Betroffen sei ausschließlich Trinkmilch. „Diese Erhöhung ... zeigt, dass das geschlossene Auftreten der bäuerlichen Gruppe etwas bewirkt hat. Hofer hat eingesehen, dass man die Milch in Bergregionen nicht als Lockartikel verwenden darf,“ so Bauernbundobmann Anton Steixner (ÖVP).

Ein weltweit steigender Kaffeekonsum und Ernteausfälle in Brasilien werden die Preise für Rohkaffee weiterhin hoch halten. Die Preise werden sich auf dem hohen Niveau von 2007 einpendeln, also bei etwa 107 bis 110 US-Cent pro Pfund (80 bis 83 Euro-Cent).

20. Jänner 2009

## Kaffeepreis bleibt auf hohem Niveau

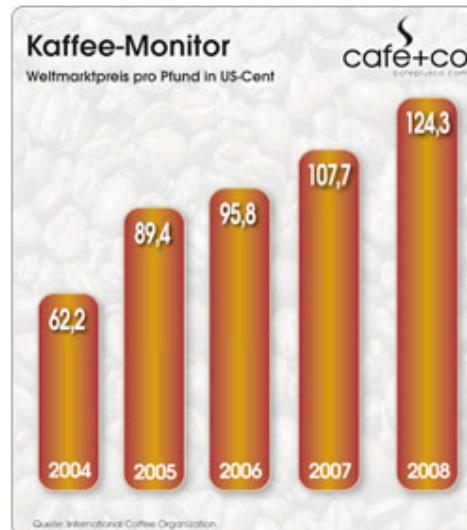
WIEN – Ein steigender Kaffeekonsum und Ernteausfälle in Brasilien werden die Preise für Rohkaffee weiter auf hohem Niveau halten, steht im jüngsten Bericht der International Coffee Organization. (APA)



Der Kaffeekonsum geht weltweit nach oben.  
Foto: Reuters

21. Jänner 2009

## café+co Kaffee-Monitor Jänner 2009



Trotz eines leichten Rückgangs in den Monaten November und Dezember sind die Preise für Rohkaffee im Jahr 2008 stark gestiegen: Mit einem Jahres-Durchschnittspreis\* von 124,3 US-Cent kostete Rohkaffee 2008 um 16 Prozent mehr als 2007 (107,7 US-Cent/Pfund), und doppelt so viel wie im Jahr 2004 (62,2 US-Cent/Pfund). Für 2009 sind weniger „Spekulationskapriolen“ zu erwarten. Die Auswirkungen der Klimaveränderung auf die Erntemenge und die Dollarkurs-Entwicklung bleiben jedoch Unsicherheitsfaktoren.

Die Kaffee Preise erlebten 2008 an den internationalen Rohstoffbörsen eine Berg- und Tal-fahrt auf hohem Niveau: Bereits in der zweiten Jahreshälfte 2007 begannen die Preise stark zu steigen, um dann im Februar 2008 mit 138,8 US-Cent/Pfund ihren vorläufigen Höhepunkt zu erreichen. Nach einer marginalen Entspannung im zweiten Quartal 2008 legten die Preise im Sommer neuerlich zu: Im August 2008 belief sich der von der International Coffee Organization berechnete Durchschnittspreis auf stattliche 131,1 US-Cent/Pfund. Im vierten Quartal 2008 kam es in Folge der Finanzmarktkrise zu einem leichten Rückgang, und die Kaffee Preise pendelten sich bei Werten von knapp über einem Dollar ein (Dezember 2008: 103,1 US-Cent/Pfund). Für Kaffeeabnehmer außerhalb der USA wurde diese Entspannung jedoch durch den erstarkten US-Dollar zum Teil wieder ausgeglichen.

Ins Jahr 2009 starteten die internationalen Rohstoffbörsen mit neuerlich leicht steigenden Kaffee Preisen: So musste man am 15. Jänner 2009 bereits wieder 106,6 US-Cent für ein Pfund der schwarzen Bohnen berappen.

### Kaffee bleibt teuer

Verglichen mit Autos, Haushaltselektronik oder Bekleidung ist der Kaffeeverbrauch wesentlich weniger krisenanfällig. Die Experten der International Coffee Organization rechnen daher für 2009 trotz Wirtschaftskrise mit einem steigenden Kaffeekonsum von 132 Millionen Sack (nach 128 Mio Sack in 2008). Dem stehen rückläufige Ernten in großen lateinamerikanischen Export-Ländern gegenüber. So befürchtet etwa Brasilien nach ersten Schätzungen für das im April beginnende Erntejahr 2009/10 Ausfälle von 16 bis 20 Prozent. Grund dafür sind schlechte Witterungsbedingungen. Mag. Gerald Steger, Geschäftsführer von café+co, des gr  tsten Kaffeeautomatenbetreibers in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa, sieht folglich im laufenden Jahr keine dauerhafte Entspannung bei den Kaffee Preisen. „Die Preise werden sich voraussichtlich auf dem hohen Niveau von 2007 einpendeln, also bei etwa 107 bis 110 US-Cent pro Pfund. Auf Grund der geänderten Situation auf den Finanzmärkten ist derzeit kaum mit spekulationsbedingten Preissprungen auf über 130 US-Cent wie im Vorjahr zu rechnen. Große Unsicherheitsfaktoren sind jedoch die Auswirkungen der Klimaveränderung auf die Kaffeeernte und die Entwicklung des Dollar-Kurses.“

Quelle: [www.cafepluscointernational.com](http://www.cafepluscointernational.com)

# FORMAT

23. Jänner 2009

## Kaffeetrinker leben teurer

**Kaffee wird Luxusgut.**  
Der weltweit steigende Kaffeekonsum und die letzten Ernteausfälle in Brasilien ließen die Preise für Rohkaffee 2008 um 16 Prozent in die Höhe schießen. Unsicherheitsfaktoren wie die Folgen des Klimawandels für die Kaffeeernten werden die Preise weiter hoch halten.

# Der Landwirt

16. Februar 2009

16. FEBRUAR 2009

## 15 Welt Kaffeepreise

Die Preise für Rohkaffee haben im vergangenen Jahr an den internationalen Rohstoffbörsen eine Berg- und Talfahrt auf hohem Niveau erlebt. Die Kaffeepreise begannen bereits in der zweiten Jahreshälfte 2007 stark zu steigen und erreichten im Februar 2008 mit 0,105 Euro/Pfund ihren vorläufigen Höhepunkt. Nach einer geringfügigen Entspannung im zweiten Quartal 2008 ging es anschließend im Sommer wieder nach oben. Der von der Internationalen Kaffee-Organisation (ICO) berechnete Durchschnittspreis belief sich im August 2008 auf stattliche 0,994 Euro/Pfund. Im vierten Quartal kam es infolge der Finanzmarktkrise dann zu einem leichten Rückgang, und die Preise pendelten sich bei Werten von knapp über 0,76 Euro/Pfund ein. Für Kaffeearbeitnehmer außerhalb der USA



Die Ernte an Kaffee fällt knapp aus, der Preis wird daher wieder steigen.

wurde diese Entspannung jedoch durch den erstarkten US-Dollar zum Teil wieder ausgeglichen. Ins Jahr 2009 sind die internationalen Rohstoffbörsen mit neu erlich leicht steigenden Kaffeepreisen gestartet. So mussten beispielsweise am 15. Jänner bereits wieder 0,808 Euro/Pfund gezahlt werden. Die ICO-Experten rechnen für 2009 trotz Wirtschaftskrise mit einem steigenden Kaffeekonsum, der 132 Millionen Sack beziehungsweise 7,92 Mio. t erreichen könnte. Im vergangenen Jahr hatte der Verbrauch bei 128 Millionen Sack oder 7,68 Mio. t gelegen. Dem dürften allerdings rückläufige Ernten in den großen lateinamerikanischen Exportländern gegenüberstehen. So befürchtet etwa Brasilien nach ersten Schätzungen für das im April beginnende Erntejahr 2009/10 Ausfälle aufgrund schlechter Witterungsbedingungen in Höhe von 16 % bis 20 %. Daher ist nach Expertenmeinung für 2009 keine dauerhafte Entspannung bei den Kaffeepreisen zu erwarten.

17. April 2009

*1/0*

## Boom um die Bohne

Österreich liegt im Kaffeeverbrauch an der Weltspitze. Die Nachfrage steigt weiter. Große Gastronomieketten wie McDonald's wollen jetzt vom globalen Genussgeschäft mit der braunen Bohne profitieren.

**L**iegt es an der neuen Heimat? Am ungewöhnlichen Karriereweg vom Mann an der Kassa zum Big Boss oder einfach an seiner Art zu reden? Schwer zu sagen. An Andreas Scherwla, der seit bald zwei Jahren in Wien lebt, wirkt jedenfalls so gar nichts deutsch. Im Gegensatz zu anderen deutschen Managers sind seine Auftritte natürlich und gelassen. Zum Interview erscheint er ohne Krawatte, spricht leicht wienerisch, macht Scherze, auch über seine Landsleute. „Geiz ist geil“, lautet deren öde Devise, so Scherwla. Deshalb hält er es lieber mit den Österreichern, deren Motto „Genuss ist geil“ sei (siehe Interview Seite 64).

Seit Anfang des Vorjahrs steht Scherwla McDonald's Österreich vor, dem mit 162 Standorten größten Gastronomiebetrieb des Landes. Er habe sich bestens akklimatisiert, erzählt der 42-Jährige, und schätzt die hiesige Gelassenheit. Nur die Diskussion um das Rauchverbot sei er leid. Zigaretten haben beim Essen nichts verloren, tont Nichtraucher Scherwla. Doch das wür's auch schon. Ansonsten gibt es an Land und Leuten nichts auszusetzen, vor allem die Kaffeehauskultur schätzt er sehr – wohl auch, weil er davon profitiert. Österreich ist ein Land der Kaffeegeiweiß. Zehn Millionen Tassen hat McDonald's im Vorjahr verkauft. Die Gelegenheit, um mit Café-Shops zu expandieren, könnte also nicht besser sein. Bis Jahresende will Scherwla die Zahl der McCafés auf hundert verdoppeln.

Die Österreicher teilen ihre Passion für die braune Bohne mit immer mehr Erdländern. Unvorstellbare 40 Milliarden Dollar werden jährlich am globalen Kaffeemarkt umgesetzt. 2008 wurden mehr als sieben Millionen Tonnen Kaffee bewegt. Die trübe Wirtschaftslage verstärkt den Aufwärtstrend. Denn in tristen Zeiten wird nach Ruhe und Gemütlichkeit gesucht – und Kaffee gehört dazu. Darüber hinaus ist die Branche, verglichen mit Autos, Haushaltselektronik oder Mode, weniger krisenfällig. Die International Coffee Organization (ICO) rechnet daher für 2009 mit einem steigenden Kaffeekonsum von 132 Millionen Sack, nach 128 Millionen 2008 und 125 Millionen 2007.

**Milliardenmarkt Kaffee.** Die kräftige Branche prägt in unserer Hemisphäre Alltagskultur und Lebensstil – vom klassischen Wiener Kaffeehaus über die typischen Italo-Bar bis zum US-Fast-Food-Lokal. Kaffee ist, sagt Maximilian Platzer, Chef des Wiener Café Weimar, eben ein Kulturfaktor. So ist der braue Trunk etwa für Kaffeehausliteratur ein Quell der Inspiration; auch auf dem alljährlich in Wien stattfindenden Kaffeesiederball dreht sich alles um die Kraft der Bohne.

Österreichs Kaffeehauskultur mit kniffligen Zubereitungsverfahren wie Eispalier, Kapuziner und Fräker sucht weltweit ihresgleichen. Mit fast acht Kilo Rohkaffee pro Kopf und Jahr beziehungsweise an die drei Tassen Kaffee täglich liegt Österreich beim Konsum an der Weltspitze – noch vor Italien, dessen Espresso-Kultur etwa der Tiroler Unternehmer Leo Wedli, Chef der expansiven Kaffeehauskette Testa Rossa, verstärkt nach Österreich transportiert. Hundert auf modern gestylte Geschäfte gibt es bereits, vierzig davon in Österreich.

**TEURE BOHNEN.** Nach der Krise in den 1990er-Jahren wegen Überproduktion ist die Branche wieder im Aufwind. Insbesondere China und Indien kurbeln die Nachfrage verstärkt an.

**Nachfrage treibt Preise in die Höhe**

**GEWICHTETER Durchschnittspreis für Kaffee**

Quelle: International Coffee Organization

Jahr	Preis (US-Cent/Pfund)
'93	61,23
'94	124,45
'95	134,47
'96	133,91
'97	102,97
'98	108,95
'99	105,72
'00	64,25
'01	45,50
'02	47,74
'03	51,01
'04	83,36
'05	95,75
'06	107,88
'07	124,25
'08	124,25

**SCHWERES LOS.** Brasilien drohen heuer Ernteausfälle von bis zu 20 Prozent. Die Verknappung führt global zu einem Anstieg der Preise.

>> Kaffee ist längst ein bedeutender Weltwirtschaftsfaktor: Nach Erdöl ist der grüne Rohkaffee das wichtigste Handelsgut der Erde. Hundert Millionen Menschen verdienen damit – entweder durch Anbau oder durch Handel und Vermarktung – ihr Brot. Der Handel ist global gesehen in wenigen Händen: Vier Unternehmen, darunter die deutsche Neumann Kaffee Gruppe, die im wichtigsten europäischen Kaffeehafen Hamburg ansässig ist, decken fast die Hälfte des weltweiten Import-, Export- und Transportgeschäfts ab.

Auch beim Endverbraucher ist das Business konzentriert: Nestlé, Kraft Foods (Jacobs), Procter & Gamble und Sara Lee teilen sich 40 Prozent des Absatzmarkts. Regional sind freilich auch andere Firmen – in Österreich unter anderen Tchibo/Eduscho, Meijer, das Handelshaus Wedl und Regio (Spar) – als Importeure tätig.

**Spekulationsgut braune Bohne.** Die Nachfrage steigt kontinuierlich, vor allem China und Indien sind auf den Geschenkemarkt gekommen. Allein, die sensible Ökologie in den Anbauzonen um den Äquator ist einer der Gründe dafür, dass Kaffee einer der volatilsten Rohstoffmarkte ist. Nach Missernten, wie zuletzt in Lateinamerika, sinken in großen Anbauländern nun die Erträge. Brasilien rechnet für das soeben angekommene Erntejahr 2009/10 mit Ausfällen von 16 bis 20 Prozent und erbleibt damit weit unter dem Durchschnitt des Vierjahrszyklus von 10 bis 12 Millionen Tonnen.

Die Zeiten des billigen Kaffees sind somit vorbei: Während die Preise anderer Rohstoffe purzeln, lassen Verknappung und hohe Nachfrage die Preise nach oben klettern. 2008 sind die Preise für ein Pfund



Rohkaffee im Jahresschnitt um 16 Prozent auf 124,3 US-Cent gestiegen – 2004 war es mit 62,2 US-Cent je Pfund noch die Hälfte (s. Grafik S. 61). Nur gegen Ende 2008 kam es wegen des schlechten Dollarwurzes zu einem Preisrückgang. „Die Preise werden sich auf dem hohen Niveau von 2007 einpendeln, also bei 107 bis 110 US-Cent pro Pfund. Aufgrund der Situation auf den Finanzmärkten ist kaum mit spekulationsbedingten Preisprallungen auf über 130 US-Cent wie 2008 zu rechnen“, sagt Gerald Steger, Chef von café-é, dem größten Kaffeeautomatenbetreiber in Österreich, Zentral- und Osteuropa. Die Boomjahre in den 90ern blieben somit unerreicht. Sie waren das Resultat einer Überproduktion in Brasilien, danach landeten die Preise allerdings auf einem historischen Tief. Mehrere Millionen Bäume verarmten.

**STARTSCHWIERIGKEITEN.** Starbucks wollte groß expandieren, derzeit gilt es aber nur 13 Shops. Die Company ist einfach zu teuer, heißt es.



**HIPPIES DESIGN, GUTER KAFFEE.** Die österreichische Coffeeshop Company erobert mit Flair und Style den nationalen und internationalen Kaffemarkt.



**KAFFEE & BURGER.** Warme Farben, Sitze aus Leder, Wohlfühlmusik: McCafé führt die Branche klar an. Bis Jahresende soll es in Österreich hundert solcher Kaffee-Bars geben.

Verhalten läuft es hingegen für die US-Kaffeehausketten Starbucks. Ursprünglich sollte es bis Ende 2005 in Österreich 60 Shops geben, zurzeit sind es allerdings nur 13. „Wir prüfen neue Standorte“, heißt es nun aus dem Unternehmen. Starbucks ist schlichtweg zu teuer, sagen Experten, außerdem sei die Zielgruppe auf ein junges Publikum beschränkt, was die Expansion zusätzlich erschwere.

Österreichs traditionellen Kaffeehausbetreiber bereiten die Expansion der modernen Café-Shops jedenfalls keine Sorgen. „Es ist genug Platz für alle da“, sagt Maximilian Platzter mit Verweis auf die wachsende Nachfrage (s. Kasten rechts.).

McDonald's-Chef Schwerla dürfte zum Boom der Bohne aber nicht beitragen. Er trinkt lieber Wasser als Kaffee und lebt auch sonst diszipliniert. Zumindest ein bisschen deutsch ist er also schon.

– SILVIA JELINCIC



**ITALO-KONZEPT GREIFT.** Die Tiroler Kaffeehauskette Testa Rossa macht auf Italienisch und steht damit in der Gunst der Österreicher hoch oben.

## mitbewerber

### Tradition gegen Moderne: Wiens Kaffeesieder sind Überlebenskünstler

Um neben trendigen Café-Shops zu bestehen, setzen klassische Kaffehäuser auf Gratis-Internet, Mehlspeisen und Service.

**A**ngfangs hielt man die braune Bohne für wertloses Kamelfutter. Niemand wollte sie in die Hand, geschweige denn in den Mund nehmen. Heute ist freilich alles anders. 325 Jahre gibt es den Muntermacher in Österreich schon, die Eigenschaften von Kaffee sind fast schon legendär: Er senkt, so heißt es, das Risiko für Gebärmutterkrebs, schützt vor Demenz und vermindert das Halluzinationsrisiko. Doch vor

vielleicht noch dorthin, aber später kommt er drauf, dass die Qualität in traditionellen Kaffehäusern am besten ist, wie wir Service bieten. Außerdem haben auch wir kostenlosen Internetzugang“, tönt Platzter.

**Caffé Latte statt Häferlkaffee.** 150 klassische Kaffehäuser gibt es in Österreich, laut Platzter sind etwa 30 davon als traditionell zu bezeichnen, darunter das Landtmann, das Weimar oder das Central. Jährlich kommen hundert neue Kaf-



**BERNDT QUERFELD (LANDTMANN), MAXIMILIAN PLATZTER (CAFFÈ WEIMAR).** Den Vormarsch moderner Kaffeehausketten fürchten sie nicht. Auch bei ihnen gibt's das Web gratis.



fehäuser dazu, darunter auch Filialen moderner Café-Shops. Laut Platzter gibt es kein Match zwischen Tradition und Moderne. Allein: Um am hart umkämpften Markt zu überleben, müssen selbst etablierte Kaffehäuser wie das Landtmann ihr Konzept ein wenig adaptieren – vor allem, was die Produktbezeichnung betrifft. „Es kommt halt nicht gut an, wenn ich jemanden auf einen Häferlkaffee einlade. Viel besser klingt da Caffé Latte“, sagt Querfeld. Um das breit gefächerte Sortiment bei McCafé und Starbucks zu toppen, bieten nun auch traditionelle Kaffehäuser verstärkt Mehlspeisen an und haben auch das Essensangebot in der Früh und zu Mittag erweitert. Platzter: „Es ist schön, dass die Wiener das Wienerische noch schätzen, obwohl sie den Hang haben, alles Schöne totzureden.“

– CAROLINA BURGER

9. April 2009

Exklusiv-Gespräch

Eva Gabriel,

Kleine Zeitung

Online-Ausgabe,  
14. April 2009

Bürokaffee für die Gründerwelle > Kleine Zeitung

http://www.kleinezeitung.at/kaernten/klagenfurt/klagenfurt/1908363/index.do

Oesterreichische Chronik Fachverband...ie – WKO.at PROfessiona...stensupport Positively C...nking Coffee PROfessiona...stensupport LIFFE.com – ...it

KLEINE ZEITUNG Kärnten

Schriftsteller Maurice Druon 90-jährig gestorben

Benutzername  Hilfe  
Passwort  Anmelde

203285 Mitglieder | 487 online

15. April 2009 12:10

Suchbegriff  Fin

Aktuell

- Chronik
- Kultur
- Politik
- Wirtschaft
- Sport
- Kärnten
- Kärnten-Wahl
- Gemeinderatswahl
- Bezirke
- Klagenfurt
- Video
- Leser-Reporter

Magazin

- Leute & Style
- Auto & Motor
- Immo & Wohnen
- Job & Karriere
- Multimedia
- Reise
- Wellness

Freizeit

- Aktiv
- Events & Tickets
- Kino
- Lokale & Rezepte
- TV-Programm
- Wetter

Unterhaltung

- Horoskop
- Flirtzone
- Partnersuche
- Spiele & Gewinnen
- Meine Kleine Weblogs

Vorteilsclub

- Vorteile
- E-Paper & Archiv
- Abo-Service

Schriftsteller Maurice Druon 90-jährig gestorben

Kärnten

Zur Steiermark-Ausgabe wechseln Als Startseite

Startseite > Ktn > Bez. Klagenfurt > **Klagenfurt**

Startseite > Ktn > Bez. Klagenfurt > **Klagenfurt**

Direktsuche Klagenfurt Klagenfurt Zum Bezirk

Nachbar-Gemeinden: Ebenthal in Kärnten, Keutschach am See, Krumpendorf am Wörther See, Köttmannsdorf, Liebenfels, Magdalensberg, Maria Rain, Maria Saal, Maria Wörth, Moosburg, Poggersdorf, Sankt Veit an der Glan

Nachrichten aus Klagenfurt und Umgebung: 6/20

14.04.2009 22:17

**Bürokaffee für die Gründerwelle**

Top Cup will die neuen Start Up's nach der Krise mit Kaffee versorgen.

Kaffee getrunken wird auch in Zeiten der Krise. Zur Freude der Firma Top Cup sogar mehr aus dem Automaten und weniger als Bedienungskaffee. Dennoch hat es die Bürokaffeeautomaten-Betreiber jetzt nicht leicht: Die Kunden bauen Personal ab, es gibt weniger Überstunden - das schmälert den Top Cup-Umsatz wiederum.

Gründerwelle erwartet. Gerald Steger, Geschäftsführer der Top Cup-Mutter café+co, erwartet daher "mit einem blauen Auge davonzukommen" und den Umsatz von zuletzt 5,5 Millionen Euro halten zu können. Darüber hinaus sieht er aber eine Gründerwelle nach der Krise kommen. Für diese Zeit will er gerüstet sein - mit kleineren Maschinen. Die Entwicklung ist voll im Gange, der Klagenfurter Standort mit derzeit 30 Mitarbeitern soll sogar ausgebaut werden.

**Kostenlose Maschinen.** 4000 Kunden hat Top Cup derzeit in Österreich und Süddeutschland. Die Neu-Auftragslage ist gut, weil die wenigsten Firmen eine Maschine kaufen wollen, Top Cup sie aber kostenlos zu Verfügung stellt. Das Honorar läuft über einen Mindestumsatz. Derzeit bietet man Maschinen für Betriebe ab zehn Mitarbeitern bzw. ab 200 Portionen im Monat an.

EVA GABRIEL

Mehr Nachrichten aus der Umgebung

- LKH-Arzte beraten heute über Koperna
- Radfahrer fuhr gegen stehendes Auto: ...
- Kanzlerin bucht Udo
- Zwischen Bühne, Stift und Schtett!
- Atemübungen am Schwarzen Meer

**DOUBLE BIG DEAL**

**3.000,-**

CHRYSLER

Jeep

DODGE

VERBUND

Bauer PR

15. April 2009

## Bürokaffee für die Gründerwelle

Top Cup will die neuen Start Up's nach der Krise mit Kaffee versorgen.

Kaffee getrunken wird auch in Zeiten der Krise. Zur Freude der Firma Top Cup sogar mehr aus dem Automaten und weniger als Bedienungskaffee.

Dennoch hat es der Bürokaffeeautomaten-Betreiber jetzt nicht leicht: Die Kunden bauen Personal ab, es gibt weniger Überstunden - das schmälert den Top Cup-Umsatz wiederum.

Gerald Steger, Geschäftsführer der Top Cup-Mutter café+co, erwartet daher „mit einem blauen Auge davonzukommen“ und den

Umsatz von zuletzt 5,5 Millionen Euro halten zu können. Darüber hinaus sieht er aber eine Gründerwelle nach der Krise kommen. Für diese Zeit will er gerüstet sein - mit kleineren Maschinen. Die Entwicklung ist voll im Gange, der Klagenfurter Standort mit derzeit 30 Mitarbeitern soll sogar ausgebaut werden.

### Kostenlose Maschinen

4000 Kunden hat Top Cup derzeit in Österreich und Süddeutschland. Die Neu-Auftrags-

lage ist gut, weil die wenigsten Firmen eine Maschine kaufen wollen, Top Cup sie aber kostenlos zu Verfügung stellt. Das Honorar läuft über einen Mindestumsatz. Derzeit bietet man Maschinen für Betriebe ab zehn Mitarbeitern bzw. ab 200 Portionen im Monat an. **EVA GABRIEL**



Café+Co  
Geschäftsführer  
Gerald Steger  
will den Standort  
Klagenfurt  
ausbauen

CAFF+CO: HELGE BAUER, FRIEDR.

14. April 2009

**café+co kooperiert mit der  
Rainforest Alliance  
Presseaussendung  
und Exklusiv-Gespräch  
mit dem Kurier**

14. April 2009

Absatzrückgang

## Café+Co leidet mit seinen Kunden

Kündigungen und Überstundenabbau bedeuten weniger Personal in der Firma – eine Flaute für den Automaten-Caterer.

von SEBASTIAN PAULICK

Den Jobabbau und die Arbeitszeitverkürzungen, die viele Unternehmen wegen des Wirtschaftsabschwungs vornehmen müssen, spürt auch der Automaten-Caterer Café+Co. „Vor allem die Kurzarbeit und der Abbau der Leiharbeiter reduziert auch unser Geschäft“, sagt Firmenchef Gerald Steger. „Da sind wir in einer Schicksalsgemeinschaft mit unseren Kunden.“

Das schlägt sich nicht letzten auf den Kaffeeverbrauch: „In Österreich läuft es noch ganz gut, aber in Deutschland haben wir Rückgänge im zweistelligen Prozentbereich.“ Gerade dort habe Café+Co viele Kunden in der Automobilindustrie.

Zehn der zwölf Länder, in denen das Unternehmen tätig ist, gehören zum mittel- und osteuropäischen Raum – und auch dieser Markt bereitet Steger Kopfzerbre-



chen. „Wir hatten dort große Zuwächse geplant, aus denen nun aber nichts wird.“ Dass in dieser Region dennoch nicht mit allzu schmerzlichen Einbrüchen zu rechnen ist, liege daran, dass dort noch viele weiße Flecken zu erschließen seien. An einen Mitarbeiterabbau sei aber weder in Öster-

reich noch bei den Tochterfirmen gedacht, versichert der Firmenchef.

Die Finanzkrise treffe das Unternehmen nur „realwirtschaftlich“, der Kapitalmarkt sei nie eine Option gewesen, Geld zu verdienen, versichert Steger. Zwar sei die Automatenbranche „ein Kleingeldgeschäft: Bis da

was zusammenkommt, dauert es“. Dennoch sei es für ihn nie eine Verlockung gewesen, vom „nachhaltigen und realen Wirtschaften abzugehen“.

**Nachhaltiger Anbau** Im Gegenteil: In den kommenden fünf Jahren sollen die 45.000 Café+Co-Automaten

auf nachhaltig erzeugten Kaffee umgestellt werden. Jetzt wurde dafür eine Kooperationsvereinbarung mit der Umweltschutzorganisation Rainforest Alliance unterzeichnet. „Das ist nicht nur ökologisch gut“, sagt Steger. „Es bedeutet auch eine bessere Qualitätssicherung auf den Plantagen.“

**Nachhaltigkeit**  
als Rezept:  
Café+Co-Chef  
Gerald Steger  
will alle 45.000  
Kaffeautomaten  
auf ökologischen  
Kaffee  
umrüsten

Die zur Leipnik-Lundenburger Invest AG gehörende Unternehmensgruppe Café+Co ist derzeit mit 20 Tochtergesellschaften in 12 Ländern tätig. Im vergangenen Geschäftsjahr setzte die Gruppe mit 1150 Mitarbeitern 128 Millionen Euro um und verkaufte eine halbe Milliarde Portionen Kaffee. /



15. April 2009

café+co setzt auf nachhaltig produzierten Kaffee | Coffee-Explorer™

[http://www.coffee-explorer.com/de/news-artikel/27-artikel/3931-cafe+co-setzt-auf-nachhaltig-produzierten-kaffee.html?tmpl=component&print=1&layout=default&](#)

[Oesterreich...che Chronik](#) [Fachverband...ie – WKO.at](#) [PProfessiona...stensupport](#) [Positively C...nking Coffee](#) [PProfessiona...stensupport](#) [LIFFE.com – ...ity Products](#) [Weizen \(Eur...ttelegramm](#) [ICC – Intern...](#)

## café+co setzt auf nachhaltig produzierten Kaffee



- [Email a friend](#)
- 
- [Bitte registrieren Sie sich um diesen Beitrag zu bewerten](#)
- Erstellt: 14.04.09
- Geschrieben von:  
Marcel Zus
- [Firmen Details](#)



In den kommenden fünf Jahren soll das Angebot in den derzeit 45.000 café+co Automaten verstkt auf nachhaltig erzeugten Kaffee umgestellt werden. „Wir sind eine der größten Kaffeefirmen in Österreich und tragen daher Verantwortung dafür, wie der Kaffee produziert wird, den unsere Kunden an unseren Geräten genießen.“, erklärt Mag. Gerald Steger, Geschäftsführer der café+co International Holding, die Beweggründe für diese Initiative.

café+co hat dafür mit der Rainforest Alliance eine Kooperationsvereinbarung abgeschlossen. Der Rohkaffee wird dazu von Kaffeefarmen bezogen, die ein Zertifikat der Rainforest Alliance auszeichnet. Die Rainforest Alliance gilt mittlerweile als eine der renommiertesten internationalen Umweltschutzorganisationen und unterstützt Farmbetriebe und Kooperativen vornehmlich in Lateinamerika, Afrika und Asien. Durch die Zusammenarbeit mit der Rainforest Alliance kann dabei, ihre Landwirtschaft nachhaltig auszurichten. Über das „Sustainable Agriculture Network (SAN)“, einen Zusammenschluss verschiedener Umweltschutz-Organisationen in Lateinamerika, Afrika und Asien, der von der Rainforest Alliance koordiniert wird, können sich Kaffeepflanzungen zertifizieren lassen. Bisher wurden bereits 268.000 Hektar Kaffeeanbauflche nach den Standards der Rainforest Alliance und ihrer Partner im SAN zertifiziert.

Frau Annemieke Wijn, Mitglied im Aufsichtsrat der Rainforest Alliance: „Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit café+co. Durch den Vertrieb über 45.000 Automaten in ganz Europa können wir Kaffeebauern neue Absatzmärkte. Gleichzeitig können wir dadurch auch viele Menschen in Europa ansprechen und für das Thema „nachhaltiger Kaffeeanbau“ sensibilisieren.“

Weitere Informationen: [www.cafepluscointernational.com](http://www.cafepluscointernational.com)

### Saeco Cafe Crema

Marken-Kaffeautomaten ganz günstig. Bei BADER Österreich: Gratisversand

### BARISTA Espresso Zubehör

Tamper, Abschlagboxen /-schubladen Pflege Sets, Milchaufschauer uvm.

Ads by Google

Verwandte Beitre Quelle :[www.cafepluscointernational.com](http://www.cafepluscointernational.com)

16. April 2009

„Watchlist April: Gilles Morel“





Gilles Morel

[Mehr zum Thema](#)

- Watchlist März: Kühner neu im Vorstand der Greiner Group
  - Watchlist Februar: Hilton Innsbruck steht unter neuer...
  - Watchlist Jänner: Ikrath bleibt Greiner Group-Konzern

[Mehr Bilder](#) [» zur Riashow](#)



28

Wechsel an der Spitze von Mars Österreich: **Gilles Morel** avanciert zum neuen Generaldirektor. Er folgt auf Gottfried Gröbl, der seit 1990 den Konzern in Österreich führte. Zudem übernimmt Morel auch die Führung für Zentral- und Osteuropa. Der 43-Jährige wird damit für insgesamt 20 Märkte mit über 3000 Mitarbeitern verantwortlich sein und seine Agenden vom Firmenstandort in Bruck an der Leitha aus wahrnehmen. Der gebürtige Franzose startete seine Karriere bei dem Nahrungsmittelriesen bereits vor 18 Jahren in seiner Heimat. Er war in verschiedenen Managementfunktionen in Zentral- und Osteuropa tätig, wie etwa als Marktverantwortlicher und zuletzt als Regional Vice President für Supply, strategische Entwicklung und Innovation.

Menschen in Bewegung, am 17. April 2009

**Moriz Fleissinger**, 32, leitet beim Gartengestalter Citygreen seit Kurzem die Bereiche Organisation und Administration. Der studierte Jurist arbeitete unter anderem schon als Assistent für Do&Co Catering-Chef Attila Dogudan.

**Michaela Stessl**, 37, unterstützt ab sofort die Anwaltskanzlei DLA Piper Weiss-Tessbach im Büro Bratislava. Sie wird dort Firmenkunden im Bereich Mergers & Acquisitions beraten. Zuletzt leitete sie das Banking & Finance Team von Freshfields.

**Dietmar Trummer**, 44, geschäftsführender Gesellschafter der PR-Agentur Hochegger, freut sich über den Etat der Asfinag für die kommunikative Begleitung zum Ausbau der S36/37 in der Steiermark und Kärnten. Der Auftrag geht über fünf Jahre.

**Gerald Steger**, 48, Geschäftsführer des Kaffee- und Automatencaterers Cafe+Co, schloss vor Kurzem eine Umweltschutz-Kooperation mit der Rainforest Alliance ab. Das Ziel: Die schrittweise Umstellung auf nachhaltig angebautes Kaffee.

Bauer PR

17. April 2009



**Gerald Steger, 48,**  
Geschäftsführer des Kaffee- und Automatencaterers Cafe+Co, schloss vor Kurzem eine Umweltschutz-Kooperation mit der Rainforest Alliance ab. Das Ziel: Die schrittweise Umstellung auf nachhaltig angebauten Kaffee.

30. April 2009

café+co kooperiert mit der Rainforest Alliance – Kontrollsysteem als Qualitäts-Sicherungssystem auf den Plantagen

## Nachhaltiger Kaffeegenuss kommt jetzt auf Knopfdruck

**café+co plant die schrittweise Umstellung auf nachhaltig angebaute Kaffee und hat dazu eine Kooperationsvereinbarung mit der Rainforest Alliance abgeschlossen. Das Zertifikat der international tätigen Umweltschutz-Organisation garantiert umweltschonende und sozial verträgliche Produktionsbedingungen.**

Bereits heute ist Kaffee aus nachhaltigem Anbau Bestandteil des Sortiments von café+co, der Anteil wird jedoch in Zukunft stark steigen: In den kommenden fünf Jahren soll das Angebot in den derzeit 45.000 café+co Automaten verstärkt auf nachhaltig erzeugten Kaffee umgestellt werden. „Wir sind einer der größten Kaffeekonsumenten Österreichs und tragen daher Verantwortung dafür, wie der Kaffee produziert wird, den unsere Kunden an unseren Geräten genießen.“, erklärte dazu Gerald Steger, Geschäftsführer der café+co International Holding, die Beweggründe für diese Initiative.

### Nachhaltig erzeugende Betriebe

café+co hat dafür mit der Rainforest Alliance eine Kooperationsvereinbarung abgeschlossen. Der Rohkaffee wird dazu von Kaffeefarmen bezogen, die ein Zertifikat der Rainforest Alliance als nachhaltig erzeugende Betriebe auszeichnen. Die Rainforest Alliance gilt mittlerweile als eine der renommiertesten internationalen Umweltschutzorganisationen und unterstützt Farmbetriebe und



Foto Stephan Böhm/zeitungsfoto.de

**Nachhaltig angebauter Kaffee** wird in Zukunft aus den café+co-Automaten strömen. Das besiegen dieser Tage Rainforest Alliance Aufsichtsrätin Annemieke Wijn und café+co-Geschäftsführer Gerald Steger mit einem entsprechenden Zertifikat.

Kooperativen vornehmlich in den tropischen Anbauregionen dabei, ihre Landwirtschaft nachhaltig auszurichten. Über das „Sustainable Agriculture Network“ (SAN), einen Zusammenschluss verschiedener Umweltschutzorganisationen in Lateinamerika, der von der Rainforest Alliance koordiniert wird, können sich Kaffeeplantagen zertifizieren lassen. Bisher wurden bereits 268.000 Hektar Kaffeeanbaufläche nach den Standards der Rainforest Alliance und ihrer Partner im SAN zertifiziert.

Annemieke Wijn, Mitglied im Aufsichtsrat der Rainforest Alliance, freut sich über die „Zusammenarbeit mit café+co. Durch den Vertrieb über 45.000 Automaten in ganz Europa eröffnen sich für unsere Kaffeebauern neue Absatzmärkte. Gleichzeitig können wir dadurch auch

viele Menschen in Europa ansprechen und für das Thema nachhaltiger Kaffeearbau“ sensibilisieren.“

### Durchgängige Spitzenqualität

Das Kontrollsysteem, das zur Erfüllung der Zertifizierungskriterien einzurichten ist, wirkt auch als Qualitäts-Sicherungs-System auf den Plantagen. „Zusammen mit den umfassenden café+co-internen Kontrollen für Füllstoffe und Geräte können wir unseren Kunden so durchgängig Spitzenqualität bieten – von der Pflanzung und Pflege des Kaffeestrauchs bis zum Becher“, skizzerte Geschäftsführer Gerald Steger die Ausgestaltung des Prüfsystems.

Um ein „Rainforest Alliance Certified“-Zertifikat für ihre Kaffeebohnen zu erhalten, müssen Kaffeebauern strengste Auflagen erfüllen. Sie

verpflichten sich unter anderem zum Erhalt der Ökosysteme, zum Schutz der Wildtiere und Gewässer sowie zur angemessenen Entlohnung und Behandlung ihrer Arbeitnehmer, zu der auch der Zugang zu Bildung und medizinischer Versorgung gehört. Kinderarbeit ist grundsätzlich verboten. Selbstverständlich ist Kaffee mit dem Siegel „Rainforest Alliance Certified“ auch gentechnikfrei.

### Einhaltung wird von Experten überprüft

Die Einhaltung aller Kriterien wird von einem Team aus Umweltschutz- und Agrar-Experten regelmäßig und unangekündigt kontrolliert. Die Kaffeebauern profitieren in mehrfacher Weise von diesem Gütesiegel: Zum einen erfordert der Zertifizierungsprozess die Einführung eines professionellen Management-

systems. Das verbessert die Kostenstruktur und steigert die Effizienz der Plantagen. Zum anderen wird nachhaltig produzierter Kaffee stärker nachgefragt und erzielt einen höheren Preis auf den Märkten.

wurden zum Beispiel über hundert Baumarten, Dutzende Spezies seltener Vögel, Wildkatzen wie der Ozelot und rare Orchideen gefunden.

### Schutz der einmaligen Natur

Annemieke Wijn von der Rainforest Alliance: „Jeder Becher mit „Rainforest Alliance Certified“-Kaffee aus einem café+co Automaten hilft künftig mit, diese einmaligen Lebensgemeinschaften zu schützen und weitere Flächen entsprechend umzuwidmen.“

Weitere Informationen zum Rainforest Alliance Nachhaltigkeitsprogramm erhalten Sie im Internet unter [www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org).



Foto privat

„Kaffee wird häufig in ökologisch sensiblen Regenwald-Regionen angebaut und zwar von Menschen, die zumeist in Armut leben. Nachhaltigkeitsstandards helfen hier doppelt: der Umwelt und den Menschen“, erläuterte café+co-Chef Steger, der sich vor Ort bereits selbst ein Bild über die Anwendung der Standards mache.



**Café+Co** plant die schrittweise Umstellung auf nachhaltig angebauten Kaffee und hat dazu eine **Kooperationsvereinbarung** mit der **Rainforest Alliance** abgeschlossen. Das Zertifikat der international tätigen Umweltschutz-Organisation garantiert umweltschonende und sozial verträgliche Produktionsbedingungen.

# PRODUKT

April 2009

## NACHHALTIG

In den kommenden fünf Jahren will der Automatenbetreiber Café + Co sein Angebot an nachhaltig erzeugtem Kaffee stark ausbauen und hat dazu jetzt einen Kooperationsvertrag mit der Rainforest Alliance abgeschlossen. „Wir sind einer der größten Kaffeeabnehmer Österreichs und tragen daher Verantwortung dafür, wie Kaffee produziert wird“, erklärt Mag. Gerald Steger, Geschäftsführer Café + Co das ökologische und soziale Engagement des Unternehmens.



Mai 2009

**café+co übernimmt Verantwortung**

café+co plant die schrittweise Umstellung auf nachhaltig angebauten Kaffee und hat dazu eine Kooperationsvereinbarung mit der Rainforest Alliance abgeschlossen. Das Zertifikat der international tätigen Umweltschutzorganisation Rainforest Alliance garantiert umweltschonende und sozial verträgliche Produktionsbedingungen. In den kommenden fünf Jahren soll das Angebot in den derzeit 45.000 café+co-Automaten verstärkt auf nachhaltig erzeugten Kaffee umgestellt werden.

Mai 2009

gleichlautend erschienen in:  
Wirtschaftsnachrichten West  
Wirtschaftsnachrichten Süd

### Nachhaltiger Kaffee

Kaffee aus nachhaltigem Anbau ist bereits Bestandteil des Sortiments von café+co, der Anteil wird jedoch in Zukunft stark steigen: In den kommenden fünf Jahren soll das Angebot in den derzeit 45.000 café+co Automaten verstärkt auf nachhaltig erzeugten Kaffee umgestellt werden. „Wir sind einer der größten Kaffeeabnehmer Österreichs und tragen daher Verantwortung dafür, wie der Kaffee produziert wird, den unsere Kunden an unseren Geräten genießen“, erklärt Mag. Gerald Steger, Geschäftsführer der café+co International Holding, die Beweggründe für diese Initiative. café+co hat dafür mit der Rainforest Alliance eine Kooperationsvereinbarung abgeschlossen. Der Rohkaffee wird dazu von Kaffeefarmen bezogen, die ein Zertifikat der Rainforest Alliance als nachhaltig erzeugende Betriebe auszeichnet. 

25. März 2009

# Besuch von Vize- Bürgermeister Renate Brauner bei café+co

25. März 2009

ots.at: Brauner besucht "café+co" - OTS Pressemitteilung vom 25.03.2009

**MESSAGE DELIVERED**

**ALLE CHANNELS** **POLITIK** **WIRTSCHAFT** **MEDIEN** **PA**

[Alle](#) [Images](#) [Audio](#) [WebTV](#) [PDF](#) [Termine](#)

**Meistgese**

PID Presse- und Informationsdienst der Stadt Wien / 25.03.2009 / 11:25 / OTS0131 5 WI 0337 NRK0011 C

**wien** **at**

**Brauner besucht "café+co"**

**Utl.: Automaten-Caterer mit 200 Beschäftigten in Wien setzt auf Innovation**

Wien (OTS) - Wiens Finanz- und Wirtschaftsstadträtin, Vizebürgermeisterin Mag.a Renate Brauner besuchte gestern den Automaten-Caterer "café+co" in Favoriten. Gemeinsam mit Wiener Wirtschaftsförderungsfonds (WWFF)-Geschäftsführer DI Dr. Bernd Riessland überzeugte sie sich vom umfangreichen Leistungsspektrum des Unternehmens und sprach mit MitarbeiterInnen und der Geschäftsführung.\*\*\*\*

"Die Stadt Wien ist verlässlicher Partner der Wiener Unternehmen und ihrer MitarbeiterInnen - gerade jetzt in wirtschaftlich schwierigen Zeiten. Deshalb ist es mir wichtig vor Ort mit MitarbeiterInnen und UnternehmerInnen persönlich zu sprechen, um gemeinsam bestmögliche Rahmenbedingungen für den Wirtschaftsstandort Wien sicherzustellen", so Brauner. Überzeugt zeigte sich die Vizebürgermeisterin von den innovativen Produkten des Unternehmens, das 200 Beschäftigte am Standort in Wien hat: "café+co beweist, dass im Wettbewerb Top-Qualität verbunden mit dem Mut zu Innovation maßgeblich entscheiden".

"café+co betrachtet den Besuch von Frau Vizebürgermeisterin Renate Brauner als große Auszeichnung und Anerkennung für Qualitäts-Kaffee am Arbeitsplatz, so Mag. Gerald Steger, Vorsitzender der Geschäftsführung der café+co International-Holding. "café+co wird gegen den Strom "schwimmen" und in den kommenden Monaten mit Innovationen aufwarten, und damit nicht nur die bestehenden 1100 Arbeitsplätze bestmöglich erhalten, sondern auch den Betriebsstandort für den Großraum Wien sichern", so Steger weiter. Unter dem Motto "Jammern nützt gar nichts, Hemdsärmeln aufkrepeln, Ideen einbringen und umsetzen" geht Steger mit seinem Team in die Zukunft.

Zwtl.: Halbe Milliarde Portionen Kaffee im Jahr

Die café+co International Holding mit Sitz in Wien ist führend im Bereich Automaten-Catering in Zentraleuropa. Die Unternehmensgruppe beschäftigt sich mit dem Betrieb und Service von Automaten für Heißgetränke, Kaltgetränke und Snacks sowie mit dem Management von Betriebserestaurants. café+co hat dzt. 45.000 Automaten - "vollautomatische coffee-shops" - am Markt und serviert rund eine halbe Milliarde Portionen Kaffee jährlich in Österreich sowie in 12 Ländern Zentraleuropas "zwischen München und Moskau" - alles via der Zentrale im 10. Wiener Bezirk. In Österreich beschäftigt das Unternehmen rund 400 MitarbeiterInnen, davon 200 in Wien.

rk-Fotoservice: [www.wien.gv.at/ma53/rkfoto/](http://www.wien.gv.at/ma53/rkfoto/)

(Schluss) ko

**PID**  
**Rathauskorrespondenz**  
**aktuell**

25. März 2009

**Brauner besucht "café + co"**

**Automaten-Caterer mit 200 Beschäftigten in Wien setzt auf Innovation**

Wien, (OTS) Wiens Finanz- und Wirtschaftsstadträtin, Vizebürgermeisterin Mag.a Renate Brauner besuchte gestern den Automaten-Caterer "café + co" in Favoriten. Gemeinsam mit Wiener Wirtschaftsförderungsfonds (WWFF)-Geschäftsführer DI Dr. Bernd Riessland überzeugte sie sich vom umfangreichen Leistungsspektrum des Unternehmens und sprach mit MitarbeiterInnen und der Geschäftsführung.



Vizebürgermeisterin  
Mag.a Renate Brauner und  
Vorsitzender der Geschäftsführung café + co  
Mag. Gerald Steger

Foto: Schaub-Walzer

"Die Stadt Wien ist verlässlicher Partner der Wiener Unternehmen und ihrer MitarbeiterInnen - gerade jetzt in wirtschaftlich schwierigen Zeiten. Deshalb ist es mir wichtig vor Ort mit MitarbeiterInnen und UnternehmerInnen persönlich zu sprechen, um gemeinsam bestmögliche Rahmenbedingungen für den Wirtschaftsstandort Wien sicherzustellen", so Brauner. Überzeugt zeigte sich die Vizebürgermeisterin von den innovativen Produkten des Unternehmens, das 200 Beschäftigte am Standort in Wien hat: "café + co beweist, dass im Wettbewerb Top-Qualität verbunden mit dem Mut zu Innovation maßgeblich entscheiden".

"café + co betrachtet den Besuch von Frau Vizebürgermeisterin Renate Brauner als große Auszeichnung und Anerkennung für Qualitäts-Kaffee am Arbeitsplatz, so Mag. Gerald Steger, Vorsitzender der Geschäftsführung der café + co International-Holding. "café + co wird gegen den Strom "schwimmen" und in den kommenden Monaten mit Innovationen aufwarten, und damit nicht nur die bestehenden 1100 Arbeitsplätze bestmöglich erhalten, sondern auch den Betriebsstandort für den Großraum Wien sichern", so Steger weiter. Unter dem Motto "Jammern nützt gar nichts, Hemdsärmeln aufkrepeln, Ideen einbringen und umsetzen" geht Steger mit seinem Team in die Zukunft.

**Bauer PR**

26. März 2009



**Gespräch mit Mitarbeitern und Chef  
Genüsslicher Besuch:  
Brauner bei „café & co“**

Getränke und Snacks in 45.000 Automaten: Vizebürgermeisterin Renate Brauner stattete „café und co“-Chef Gerald Steger einen Besuch ab. Dieser will angesichts der Krise mit einigen Innovationen aufwarten

Favoriten  
22. April 2009

# Kaffee für Europa

*Eine halbe Milliarde Portionen Kaffee werden jährlich von Favoriten in 12 Länder verschickt.*

**200 Beschäftigte.** Eine halbe Milliarde Portionen Kaffee im Jahr produziert der Automaten-Caterer „café+co“ mit 200 Beschäftigten in Favoriten. Damit versorgt der Betrieb nicht nur Österreich, sondern auch 12 weitere Länder zwischen München und Moskau.

So besuchte kürzlich Vizebürgermeisterin Mag. Renate Brauner gemeinsam mit dem Wiener Wirtschaftsförderungsfonds-Geschäftsführer DI Dr. Bernd Riessland das Unternehmen. „café+co beweist, dass im Wettbewerb Top-Qualität verbunden mit dem Mut zu Innovation maßgeblich entscheiden“, lobte Brauner den Unternehmer.



**Als große Auszeichnung** betrachtete Mag. Gerald Steger, Vorsitzender der Geschäftsführung der café+co-International-Holding, den Besuch von Vizebürgermeisterin Mag. Renate Brauner im Favoritner Werk.



Mai 2009

# GRÄTZEL NEWS

Neues aus der Nachbarschaft:  
Gibt es in Ihrem Grätzl etwas, das in die Zeitung gehört? E-Mail an [gabi.edelmann@echo.at](mailto:gabi.edelmann@echo.at)



**ROTHNEUSIEDL.** Das Interesse an Kleingärten steigt gerade in Krisenzeiten an, das zeigte sich bereits in den Nachkriegsjahren. Besonders Anlagen am Stadtrand wie die in Rothneusiedl in der Rosivalgasse erfreuen sich heute großer Beliebtheit. Insgesamt gibt es in Favoriten 10 Kleingartenanlagen. [www.kleingaertner.at](http://www.kleingaertner.at)

REUTHERPHOTO, O. SCHÖFER, BALKER, J. BÖTT

FAVORITEN

**FAVORITEN.** Vizebürgermeisterin Renate Brauner zeigte sich bei ihrem Besuch von dem krisensicheren Favoritner Automaten-Caterer „café+co“ begeistert. Geschäftsführer Gerald Steger stellte das Leistungsspektrum vor und kündigte große Innovationen an. In Wien hat die Firma 200 Beschäftigte. [www.cafeplusco.com](http://www.cafeplusco.com)



**OBERLAA.** Ein besonderes Osterli überbrachte Paul Reitbauer, Direktor der Artis Hotels, zu der auch das „Airo Tower Hotel“ gehört. Er überreichte es an Martha Hafner von der First Vienna Bilingual Middle School und Elisabeth Neppl vom Elternverein für das Projekt „Mein Körper gehört mir“.



»

café+co wird die bestehenden Arbeitsplätze dank weiterer **Innovationen** erhalten und den Betriebsstandort **Favoriten** für den Großraum Wien sichern.

GERALD STEGER, GF CAFÉ + CO

«

**INZERSDORF-STADT.** In der Neilreichgasse zwischen Frödenplatz und Eisenmengergasse soll eine umweltfreundlichere Beleuchtungsvariante zum Einsatz kommen. Der Bezirk hat die MA 33 – Wien leuchtet – damit beauftragt, hier Solarleuchten in einem Probebetrieb zu testen. Möglicherweise läuft der Versuch auch an einem zweiten Standort.

[www.wienerbezirksblatt.at](http://www.wienerbezirksblatt.at)

**Bauer PR**

# Wien *live*

Mai 2009



## RENATE BRAUNER BEI CAFÉ+CO

Auf mehr als über einen „Kleinen Brauner“ schaute Vizebürgermeisterin Renate Brauner beim Kaffee- und Snack-Caterer café+co vorbei. Zusammen mit Vertretern der Wiener Wirtschaft traf sie in der Zentrale in Favoriten auf einen expansionsfreudigen Gerald Steger, seines Zeichens Geschäftsführer, und sprach auch mit der übrigen Belegschaft: Die muss sich keine Sorgen machen, denn es ist geplant, den Standort Wien mit mehr als 200 Beschäftigten durch Innovationen statt durch Sparen abzusichern: „café+co beweist, dass im Wettbewerb Top-Qualität verbunden mit dem Mut zur Innovation maßgeblich entscheiden“, meinte Brauner. café+co ist in Mitteleuropa führend im Bereich Kaffeautomaten und verkauft etwa eine halbe Milliarde Portionen Kaffee im Jahr. [www.cafeplusco.com](http://www.cafeplusco.com)

## WIEN LIVE GASTRO-SPEZIAL

1.436 Restaurants, 814 Bars, 66 Heurigenbuffets, 13 Eissä-  
lons, 869 Würstelstände – in Wien lässt es sich kulinarisch  
auf vielen Pfaden lustwandeln. Wien live wird dem mit einer  
Gastro-Spezialausgabe auf 32 Seiten gerecht. Lassen Sie  
sich entführen – wir geben Einblicke in die Andi & Alex  
Küche, Ausblicke in die schönsten Schanigärten & besten  
Eissalons der Stadt und vieles mehr. **Ab 7. Mai in jedem**  
Haushalt, [www.wienlive.tv](http://www.wienlive.tv)



## KAFFEESEIFE

Wie vielseitig Kaffee verwendbar ist, zeigt uns diesmal Alles Seife, der Hot-Spot für handgemachte Naturseifen am Naschmarkt: Die KaffeeSeife „Wiener Melange“ macht sich eine Eigenschaft von Kaffee zunutze, die heute wohl kaum mehr allgemein bekannt ist: Nämlich, dass das Bohnengetränk unangenehme Gerüche, etwa nach Küchenarbeiten, beseitigt! Die fein gemahlenen Körnchen sorgen außerdem für einen Peeling-Effekt. Und damit Sie danach auch schön duften, ist ein wenig Vanille drin. [www.allesseife.at](http://www.allesseife.at)

## IM KAFFEEHAUS



### Auf in den Schanigarten

Komm.-Rat Günter Ferstl,  
Obmann Fachgruppe Wiener Kaffeehäuser

**SUMMERTIME.** Es ist soweit: Die Wiener Schanigärten haben wieder geöffnet. Nichts steht mehr im Wege, sich bei schönem Wetter im Freien vom Angebot der Wiener Kaffeehäuser verwöhnen zu lassen. Das schätzen Einheimische genauso wie die vielen Touristen, die nach Wien kommen. Die Wiener Kaffeehäuser und ihre Schanigärten leisten nicht nur einen besonderen Beitrag zur Lebenskultur, sie sind auch eine Säule des Städtetourismus und damit ein unverzichtbarer Wirtschaftsfaktor der Stadt. Aus diesem Blickwinkel mögen die unterschiedlichen Öffnungszeiten der Schanigärten überdacht und eine Neuregelung vorgenommen werden. Es wäre sinnvoll, die Sperrstunde für alle Schanigärten bis 24 Uhr auszudehnen. Dies würde Klarheit für Gäste und Touristen bedeuten. Noch ist die Wirtschaftskrise nicht spurbar, aber ein Rückgang des Tourismus sowie ein dosiertes Verhalten der Wiener Konsumenten brächte ohne Zweifel Einbußen beim Umsatz. Umfragen zeigen, dass jeder dritte Wiener zwei bis drei Mal pro Woche in ein Kaffeehaus geht, jeder fünfte sogar täglich. Und fast 90 Prozent aller Wien-Touristen planen einen Besuch in einem Kaffeehaus fix ein. Gönnen wir ihnen das Verweilen im Schanigarten mit einer klaren Öffnungszeit.

## TERMINVORSCHAU

### BÜHNE

30. Mai, 20 Uhr. Epos, Lyrik und Prosa: Der Gast ist für zehn Minuten der Star.

Café-Restaurant G'schamster Diener,  
6, Stammgasse 19A  
Tel.: 597 25 28

### LESUNG

11. Mai, 18 Uhr. Peter Weis alias „Phrenophil“ liest Humorvolles und Nachdenkliches zu alltäglichen Begebenheiten.

Café Museum, 1, Operngasse 7  
Tel.: 586 52 02

14. April 2009

NEW BUSINESS Verl  
http://www.newbusiness.at/imfokus/aktueldetails.php?id=1129

Oesterreichi...che Chronik Fachverband...ie – WKO.at PROfessiona...stensupport Positively C...nking Coffee PROfes

Im Fokus - aktuelle Artikel - Detail

14.04.2009

**café+co setzt mit 200 Beschäftigten in Wien vorbildlich auf Innovation**

Vizebürgermeisterin schätzt und würdigt die Automaten-Caterer

Wiens Finanz- und Wirtschaftsstadträtin, Vizebürgermeisterin Mag.a Renate Brauner besuchte den Automaten-Caterer "café+co" in Favoriten. Gemeinsam mit Wiener Wirtschaftsförderungsfonds (WWFF)-Geschäftsführer DI Dr. Bernd Riessland überzeugte sie sich vom umfangreichen Leistungsspektrum des Unternehmens und sprach mit MitarbeiterInnen und der Geschäftsführung.

"Die Stadt Wien ist verlässlicher Partner der Wiener Unternehmen und ihrer MitarbeiterInnen - gerade jetzt in wirtschaftlich schwierigen Zeiten. Deshalb ist es mir wichtig vor Ort mit MitarbeiterInnen und UnternehmerInnen persönlich zu sprechen, um gemeinsam bestmögliche Rahmenbedingungen für den Wirtschaftsstandort Wien sicherzustellen", so Brauner.

Überzeugt zeigte sich die Vizebürgermeisterin von den innovativen Produkten des Unternehmens, das 200 Beschäftigte am Standort in Wien hat: "café+co beweist, dass im Wettbewerb Top-Qualität verbunden mit dem Mut zu Innovation maßgeblich entscheiden".

"café+co betrachtet den Besuch von Frau Vizebürgermeisterin Renate Brauner als große Auszeichnung und Anerkennung für Qualitäts-Kaffee am Arbeitsplatz", so Mag. Gerald Steger, Vorsitzender der Geschäftsführung der café+co International- Holding. "café+co wird gegen den Strom schwimmen und in den kommenden Monaten mit Innovationen aufwarten, und damit nicht nur die bestehenden 1100 Arbeitsplätze bestmöglich erhalten, sondern auch den Betriebsstandort für den Großraum Wien sichern", so Steger weiter. Unter dem Motto "Jammern nützt gar nichts, Hemdsärmeln aufkrepeln, Ideen einbringen und umsetzen" geht Steger mit seinem Team in die Zukunft.

Die café+co International Holding mit Sitz in Wien ist führend im Bereich Automaten-Catering in Zentraleuropa. Die Unternehmensgruppe beschäftigt sich mit dem Betrieb und Service von Automaten für Heißgetränke, Kaltgetränke und Snacks sowie mit dem Management von Betriebsrestaurants.

café+co hat dzt. 45.000 Automaten - "vollautomatische coffee-shops" - am Markt und serviert rund eine halbe Milliarde Portionen Kaffee jährlich in Österreich sowie in 12 Ländern Zentraleuropas "zwischen München und Moskau" - alles via der Zentrale im 10. Wiener Bezirk. In Österreich beschäftigt das Unternehmen rund 400 MitarbeiterInnen, davon 200 in Wien.

<http://www.cafeco.com>  
<http://www.cafeplusco.com>

■ Seitenanfang ■ aktuelle Artikel ■ Artikel Archiv

© New Business Verlag GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Nichtautorisierte Benutzung ist untersagt. Impressum

er PR



29. April 2009

# Kaffee-Monitor 1/2009

**Kaffeepreis sinkt - Weiterhin auf hohem Niveau**

29. April 2009

Utl.: Pfund Rohkaffee kostete im März 105,9 US-Cent (März 2008: 136,2 Cent) - Standard-Kaffee sollte heuer nicht wesentlich teurer werden, Premium-Kaffee schon =

Wien (APA) - Obwohl der Kaffeepreis in den vergangenen Monaten zurückgegangen ist, bewegt er sich nach wie vor auf hohem Niveau. Im März kostete ein Pfund Rohkaffee im Durchschnitt 105,9 US-Cent (81,5 Euro-Cent), nach 136,2 US-Cent im Vorjahr. Damit ist Kaffee aber immer noch teurer als im März 2007 (100 US-Cent), teilte die cafe+co International Holding am Mittwoch mit. Das Unternehmen bezog sich dabei auf Daten der International Coffee Organization (ICO).

Beim Kunden kam der Preisrückgang aber nicht an. Laut cafe+co wurde die "Entspannung" zu einem großen Teil durch den Dollar-Kurs "wieder ausgeglichen".

Bei den Standard-Kaffeesorten sollte es heuer zu keiner "gravierenden Preissteigerung" kommen. Die Ernten in den Hauptanbauländern Brasilien und Vietnam dürften nach jetzigem Stand "gut ausfallen", sagte cafe+co Geschäftsführer Gerald Steger.

Bei der Arabica-Bohne aus Kolumbien wird hingegen mit Preissteigerungen gerechnet. Der ICO-Durchschnittspreis sei im Jahresverlauf von 148,9 auf 162 US-Cent je Pfund im März gestiegen. Wegen schwacher Ernten und weltweit gestiegener Nachfrage sind laut Steger Preiserhöhungen bei Kaffee-Spezialitäten "nicht auszuschließen".  
(Schluss) reb/stf

APA0459 2009-04-29/14:42

291442 Apr 0 9

29. April 2009

Kaffeepreis sinkt – Weiterhin auf hohem Niveau – media

http://www.medianet.at/retail/retail-outlets/kaffeepreis-sinkt-weiterhin-auf-ho

Oesterreichi...che Chronik Fachverband...ie – WKO.at PRofessiona...stensupport Positively C...nking Coffee PRofession

**medianet**  
Inside Your Business. Today.

www.visuell.cc  
13386 Kunden . 561 Mitarbeiter . 14 Länder

primenews marketing & medien retail career technology automotive business destination specials financenet  
financenet real:estate health:economy medianet Vorteilszone

Die Antwort auf die Krise: Strukturreformen und Leistungsorientierung weiter ...  
Engelbert Washietl: Honiks Erben sind unterwegs weiter ...  
Bis Ende 2010 sollen 44 Fachmarktzentren in Österreich entstehen weiter ...  
Kartellamt durchsucht Edeka-Zentrale weiter ...

30.04.09  
Kaffeepreis sinkt – Weiterhin auf hohem Niveau

medianet opinion makers network  
Login für registrierte Benutzer. Nicht registrierte Kunden melden sich an und genießen folgende Vorteile:  
• Ihre Firma präsentieren  
• Abo verwalten  
• Newsletter  
• u.v.m.  
Jetzt auf medianet anmelden!

medianet - APA Archiv durchsuchen  
suchen

APA DEFACTO  
ÖSTERREICH'S GRÖSSTES MEDIENARCHIV

Gerald Steger, Geschäftsführer cafe+co International Holding © cafe+co  
Standard-Kaffee sollte heuer nicht wesentlich teurer werden, Premium-Kaffee schon

Wien. Obwohl der Kaffeepreis in den vergangenen Monaten zurückgegangen ist, bewegt er sich nach wie vor auf hohem Niveau. Im März kostete ein Pfund Rohkaffee im Durchschnitt 105,9 US-Cent (81,5 Euro-Cent), nach 136,2 US-Cent im Vorjahr. Damit ist Kaffee aber immer noch teurer als im März 2007 (100 US-Cent), teilte die cafe+co International Holding am Mittwoch mit. Das Unternehmen bezog sich dabei auf Daten der International Coffee Organization (ICO).

Erhöhungen „nicht auszuschließen“

Beim Kunden kam der Preisrückgang aber nicht an. Laut cafe+co wurde die „Entspannung“ zu einem großen Teil durch den Dollar-Kurs „wieder ausgeglichen“. Bei den Standard-Kaffeesorten sollte es heuer zu keiner „gravierenden Preissteigerung“ kommen. Die Ernten in den Hauptanbauländern Brasilien und Vietnam dürften nach jetzigem Stand „gut ausfallen“, sagte cafe+co Geschäftsführer Gerald Steger. Bei der Arabica-Bohne aus Kolumbien wird hingegen mit Preissteigerungen gerechnet. Der ICO-Durchschnittspreis sei im Jahresverlauf von 148,9 auf 162 US-Cent je Pfund im März gestiegen. Wegen schwacher Ernten und weltweit gestiegener Nachfrage sind laut Steger Preiserhöhungen bei Kaffee-Spezialitäten „nicht auszuschließen“. (APA)

30. April 2009

# antrag?"

■ Advertorial

Mehr Effizienz  
für Ihre  
Werbekampagne.

[derStandard.at/Karriere](#)

Jobbörse © by  
[derStandard.at/Karriere](#)

THE FOOD BUSINESS FORUM

[DRUCKEN](#) | [EMPFEHLEN](#) | [KOMMENTIEREN](#)

## B2B-SERVICE

APA Mediennachiv  
Aushangpflichtige Gesetze  
Online  
RSS Newsfeeds  
Shopping für KMU  
B2B-Registrierung  
Newsletter  
Newsletter Archiv  
Abo bestellen  
Testheft bestellen  
Mediadaten  
Onlinepreise  
Team  
Impressum

## Google-Anzeigen

### De'Longhi Espressoautomat

Lassen Sie sich verführen von der Melodie & Emotion eines Espresso

[www.Delonghi.com/PrimaDonna](http://www.Delonghi.com/PrimaDonna)

### Kaffee frisch geröstet

vom deutschen Röstmeister 2008 aus der Ravensburger

KaffeeRösterei  
[ravensburger-kaffee-roesterei.de](http://ravensburger-kaffee-roesterei.de)

### Nespresso Business

Ein Kaffee vom Qualität für Ihre Kunden und Mitarbeiter.

[www.nespresso-pro.com/Büro](http://www.nespresso-pro.com/Büro)

### Kaffee aus Arabica-Bohnen

"Echten" Kaffee und Espresso in natürlicher Vielfalt zelebrieren!

## Rohkaffeepreise weiterhin hoch

[30.04.2009]

### Kaffee-Monitor

Weltmarktpreis pro Pfund in US-Cent

■ ICO-Durchschnittspreis ■ Kolumbianische Arabica-Bohnen

Monat	ICO-Durchschnittspreis (US-Cent)	Kolumbianische Arabica-Bohnen (US-Cent)
März 2006	92,3	103,0
März 2007	101,1	103,3
März 2008	136,2	135,6
März 2009	105,9	162,0

Quelle: International Coffee Organization

Im ersten Quartal 2009 bewegten sich die Weltmarktpreise für Rohkaffee weiterhin auf hohem Niveau. Verglichen mit den spekulationsbedingten Rekordwerten im Jahr 2008 kam es zwar zu einer Entspannung auf 105,9 US-Cent je Pfund im März 2009 (März 2008: 136,2 US-Cent), die aber zu einem großen Teil durch den Dollar-Kurs wieder ausgeglichen wurde.

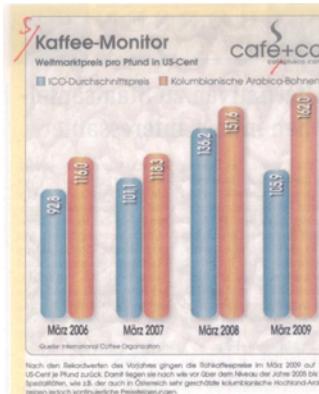
Nach den "Spekulationskapriolen" in der ersten Jahreshälfte 2008 mit Werten von bis zu 138,6 US-Cent je Pfund kehrten die Preise für Rohkaffee an den internationalen Warenbörsen bereits im vierten Quartal 2008 auf ein solideres Niveau zurück. Diese Entwicklung setzte sich auch im ersten Quartal 2009 fort: Im März 2009 belief sich der von der International Coffee Organization ICO berechnete Durchschnittspreis auf 105,9 US-Cent/Pfund, nach 107,6 US-Cent im Februar bzw. 108,4 US-Cent im Jänner 2009.

"Verglichen mit den Rekordpreisen des Vorjahrs, erleben wir eine Entspannung. Die Durchschnittspreise für Rohkaffee pendeln sich aktuell auf dem hohen Niveau des Jahres 2007 ein, bewegen sich aber immer noch deutlich über den Jahren 2004 bis 2006, als man im Jahresdurchschnitt 62 bzw. 95 US-Cent für ein Pfund bezahlen musste, wobei auch die Entwicklung des Dollar-Kurses zu berücksichtigen ist." resümiert Mag. Gerald Steger, Geschäftsführer von cafe+co, dem größten Kaffeeautomaten-Betreiber in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa.

### Kolumbianischer Hochland-Arabica wird teurer

Bei den Standard-Kaffeesorten erwartet Steger im heurigen Jahr keine gravierenden Preisseigerungen: "Die Ernten in den Hauptanbau-Ländern Brasilien und Vietnam dürften aus heutiger Sicht gut ausfallen. Das wird sich stabilisierend auf die Preise auswirken". Anders sieht es jedoch bei Arabica-Bohnen aus Kolumbien aus, die wegen ihres milden Geschmacks in Österreich besonders beliebt sind. Im laufenden Jahr stieg der ICO-Durchschnittspreis für kolumbianische Arabicas von 148,9 US-Cent/Pfund im Jänner 2009 auf stolze 162 US-Cent im März 2009 - ein Zuwachs von neun Prozent in nur drei Monaten. Auf Grund schwacher Ernten und des in den letzten Jahren weltweit stark gestiegenen Qualitätsbewusstseins sind laut Steger weitere Rohkaffee-Preiserhöhungen bei Kaffee-Spezialitäten nicht auszuschließen. Steger: "Unter dem Motto: 'Sparen ohne Qualitätsverlust' stellt cafe+co besonders auch in harten Zeiten Qualität und Auswahl beim Kaffee am Arbeitsplatz sicher - und das zu einem Bruchteil des Bedienungspreises. Wir werden daher die Preise für besonders hochwertige Spezialitäten im Rahmen der cafe+co Premium-Linie auch bei weiteren Rohkaffeepreis- und Wechselkursssteigerungen stabil halten."

7. Mai 2009



## Rohkaffee bleibt teuer

Nach „Spekulationskäufen“ in der ersten Jahreshälfte 2008 mit Werten von bis zu 138,8 US-Cent je Pfund kehrten die Preise für Rohkaffee an den internationalen Warenbörsen ab dem vierten Quartal 2008 auf ein solideres Niveau zurück. Im März 2009 belief sich der von der International Coffee Organization (ICO) berechnete Durchschnittspreis auf 105,9 US-Cent/Pfund, nach 107,6 US-Cent im Februar bzw. 108,4 US-Cent im Januar 2009.

„Verglichen mit den Rekordpreisen des Vorjahrs, erleben wir eine Entspannung. Die Durchschnittspreise für Rohkaffee pendeln sich aktuell auf dem hohen Niveau des Jahres 2007 ein, bewegen sich aber immer noch deutlich über den Preisen des Jahres 2004 bis 2006, als man im Jahresdurchschnitt 62 bzw. 95 US-Cent für ein Pfund

bezahlt hat“, erläuterte Gerald Steger, Geschäftsführer von **café+co**, dem größten Kaffeautomatenbetreiber in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa.

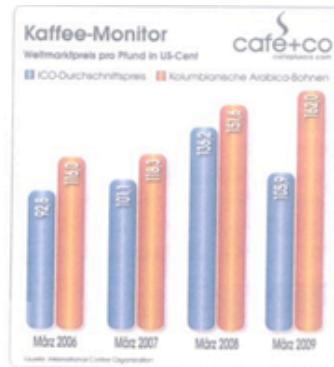
Bei den Standard-Kaffeesorten erwartet Steger heuer keine gravierenden Preisseiterungen: „Die Ernten in den Hauptanbau-Ländern Brasilien und Vietnam dürften aus heutiger Sicht gut ausfallen. Das wird sich stabilisierend auf die Preise auswirken“. Anders läuft die Entwicklung bei Arabica-Bohnen aus Kolumbien, die wegen ihres milden Geschmacks in Österreich besonders beliebt sind. Der Durchschnittspreis für kolumbianische Arabicas stieg von 148,9 US-Cent/Pfund im Jänner 2009 auf 162 US-Cent im März 2009.

9. Mai 2009

café+co

## Rohkaffeepreise weiterhin hoch

Im ersten Quartal 2009 bewegten sich die Weltmarktpreise für Rohkaffee weiterhin auf hohem Niveau. Verglichen mit den spekulationsbedingten Rekordwerten im Jahr 2008 kam es zwar zu einer Entspannung auf 105,9 US-Cent je Pfund im März 2009 (März 2008: 136,2 US-Cent), die aber zu einem großen Teil durch den Dollar-Kurs wieder ausgeglichen wurde. Damit ist das zweitwichtigste Welthandelsgut jedoch nach wie vor teurer als im März 2007 (100 US-Cent) oder März 2006 (92,8 US-Cent). Bei Spezialitäten wie kolumbianischem Hochland-Arabica hat sich der Preisanstieg weiter fortgesetzt. Nach den „Spekulationskapriolen“ in der ersten Jahreshälfte 2008 mit Werten von bis zu 138,8 US-Cent je Pfund kehrten die Preise für Rohkaffee an den internationalen Warenbörsen bereits im vierten Quartal 2008 auf ein solideres Niveau zurück. Diese Entwicklung setzte sich auch im ersten Quartal 2009 fort: Im März 2009 belief sich der von der Interna-



tional Coffee Organization ICO berechnete Durchschnittspreis auf 105,9 US-Cent/Pfund, nach 107,6 US-Cent im Februar bzw. 108,4 US-Cent im Jänner 2009.

Bei den Standard-Kaffeesorten sind im heurigen Jahr keine gravierenden Preissteigerungen zu erwarten. Die Ernten in den Hauptanbau-Ländern Brasilien und Vietnam dürften aus heutiger Sicht gut ausfallen. Das wird sich stabilisierend auf die Preise auswirken. Anders sieht es jedoch bei Arabica-Bohnen aus Kolumbien aus, die wegen ihres milden Geschmacks in Österreich besonders beliebt sind. Im laufenden Jahr stieg der ICO-Durchschnittspreis für kolumbianische Arabicas von 148,9 US-Cent/Pfund im Jänner 2009 auf stolze 162 US-Cent im März 2009 — ein Zuwachs von neun Prozent in nur drei Monaten.

Auf Grund schwacher Ernten und des in den letzten Jahren weltweit stark gestiegenen Qualitätsbewusstseins sind weitere Rohkaffee-Preiserhöhun-

9. Mai 2009

## ROHSTOFFE

### Rohkaffeepreise weiterhin hoch

Im ersten Quartal 2009 bewegten sich die Weltmarktpreise für Rohkaffee weiterhin auf hohem Niveau. Verglichen mit den spekulationsbedingten Rekordwerten im Jahr 2008 kam es zwar zu einer Entspannung auf 105,9 US-Cent je Pfund im März 2009 (März 2008: 136,2 US-Cent), die aber zu einem großen Teil durch den Dollar-Kurs wieder ausgeglichen wurde. Damit ist das zweitwichtigste Welthandelsgut jedoch nach wie vor teurer als im März 2007 (100 US-Cent) oder März 2006 (92,8 US-Cent). Bei Spezialitäten wie kolumbianischem Hochland-Arabica hat sich der Preisanstieg weiter fortgesetzt.

Nach den „Spekulationska-

priolen“ in der ersten Jahreshälfte 2008 mit Werten von bis zu 138,8 US-Cent je Pfund kehrten die Preise für Rohkaffee an den internationalen Warenbörsen bereits im vierten Quartal 2008 auf ein solides Niveau zurück. Diese Entwicklung setzte sich auch im ersten Quartal 2009 fort: Im März 2009 belief sich der von der International Coffee Organization ICO berechnete Durchschnittspreis auf 105,9 US-Cent/Pfund, nach 107,6 US-Cent im Februar bzw. 108,4 US-Cent im Jänner 2009.

„Verglichen mit den Rekordpreisen des Vorjahres, erleben wir eine Entspannung. Die Durchschnittspreise für Rohkaffee pendeln sich aktuell auf

dem hohen Niveau des Jahres 2007 ein, bewegen sich aber immer noch deutlich über den Jahren 2004 bis 2006, als man im Jahresdurchschnitt 62 bzw. 95 US-Cent für ein Pfund bezahlen musste, wobei auch die Entwicklung des Dollar-Kurses zu berücksichtigen ist“, resümiert **Mag. Gerald Steger**, Geschäftsführer von **café+co**.

#### Hochland-Arabica wird teurer

Bei den Standard-Kaffeesorten erwartet Steger im heurigen Jahr keine gravierenden Preissteigerungen: „Die Ernten in den Hauptanbau-Ländern Brasilien und Vietnam dürften aus heutiger Sicht gut ausfallen. Das wird sich stabilisierend auf die Preise auswirken“. Anders sieht es jedoch bei Arabica-Bohnen aus, die wegen ihres milden Geschmacks in Österreich besonders beliebt sind. Im laufenden Jahr stieg der ICO-Durchschnittspreis für kolumbianische Arabicas von 148,9 US-Cent/Pfund im Jänner 2009 auf stolze 162 US-Cent im März 2009 - ein Zuwachs von neun Prozent in nur drei Monaten.

Auf Grund schwacher Ernten und des in den letzten Jahren weltweit stark gestiegenen Qualitätsbewußtseins sind laut Steger weitere Rohkaffee-Preiserhöhungen bei Kaffee-Spezialitäten nicht auszuschließen. **Dr. Victor Bauer**

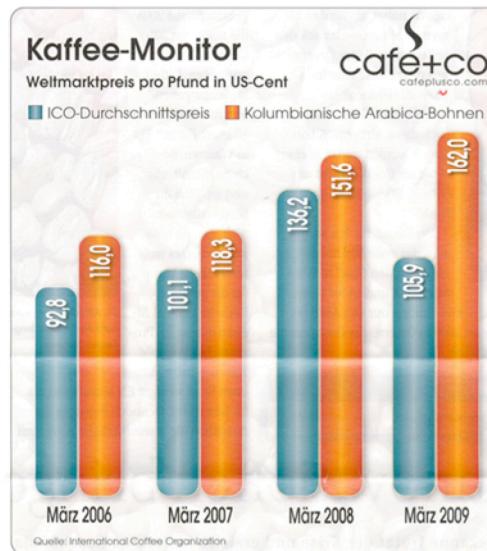
# Qualität kostet eben mehr

Im ersten Quartal 2009 bewegten sich die Weltmarktpreise für Rohkaffee weiterhin auf hohem Niveau. Verglichen mit den spekulationsbedingten Rekordwerten im Jahr 2008 kam es zwar zu einer Entspannung auf 105,9 US-Cent je Pfund im März 2009 (März 2008: 136,2 US-Cent), die aber zu einem großen Teil durch den Dollar-Kurs wieder kompensiert wurde.

Nach den „Spekulationskapriolen“ in der ersten Jahreshälfte 2008 mit Werten von bis zu 138,8 US-Cent je Pfund kehrten die Preise für Rohkaffee an den internationalen Warenbörsen bereits im vierten Quartal 2008 auf ein solideres Niveau zurück. Diese Entwicklung setzte sich auch im ersten Quartal 2009 fort: Im März 2009 belief sich der von der International Coffee Organization ICO berechnete Durchschnittspreis auf 105,9 US-Cent/Pfund, nach 107,6 US-Cent im Februar bzw. 108,4 US-Cent im Jänner 2009.

## Preise bleiben stabil

Verglichen mit den Rekordpreisen des Vorjahres erleben wir derzeit eine echte Entspannung. Die Durchschnittspreise für Rohkaffee pendeln sich aktuell auf dem hohen Niveau des Jahres 2007 ein, bewegen sich aber immer noch deutlich über den Rohkaffeepreisen der Jahre 2004 bis 2006, als man im Jahresdurchschnitt 62 bzw. 95 US-Cent für ein Pfund bezahlen musste, wobei auch die Entwicklung des Dollar-Kurses zu berücksichtigen



ist“, resümiert Mag. Gerald Steger, Geschäftsführer von **café+co**, dem größten Kaffeeautomaten-Betreiber in Österreich sowie Zentral- und Osteuropa.

Bei den Standard-Kaffeesorten erwartet Steger im heurigen Jahr keine gravierenden Preissteigerungen: „Die Ernten in den Hauptanbau-Ländern Brasilien und Vietnam dürften aus heutiger Sicht gut ausfallen. Das wird sich stabilisierend auf die Preise auswirken.“ Anders sieht es jedoch bei Arabica-Bohnen aus Kolumbien aus, die wegen ihres milden Geschmacks in Österreich besonders beliebt sind.

Im laufenden Jahr stieg der ICO-Durchschnittspreis für kolumbianische Arabicas von 148,9 US-Cent/Pfund im Jänner 2009 auf stolze 162 US-Cent im März 2009 – ein Zuwachs von neun Prozent in nur drei Monaten. Auf Grund schwacher Ernten bei den Kaffeerobatten und des in den letzten Jahren weltweit stark gestiegenen Qualitätsbewusstseins sind laut Steger weitere Rohkaffee-Preiserhöhungen bei Kaffee-Spezialitäten nicht auszuschließen.



# Diverse Berichte



**Spandabel.** Top-Auktionator Martin Suppan mit PR-Lady Maria Wunderl und café+co-Boss Gerald Steger (r.).

**Edel.** Bürgermeister Michael Häupl mit einer Karaffe samt von ihm handgelesinem Wein.

**Objekte der BEGIERDE**  
**CHARITY.** Die traditionelle Weinversteigerung im Rathaus erbrachte eine Rekordsumme für „Licht ins Dunkel“.

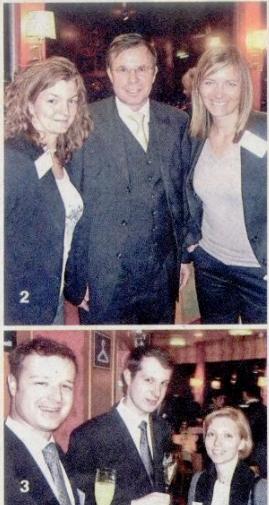
**Nobel.** Brigitte Janl (g.l.) mit Ernst Minar; Nils Klingohr & Franz Wohlfahrt (o.r); Wolfgang Katzian & Hans Pöcho (g.r.).

Schedl (5), Starpix, Club Cuvée (5)

22. Jänner 2009

v/9

WDF-NEUJAHRSTREFF IM DREHRESTAURANT AM DONAUTURM



Neujahrsempfang WdF (Wirtschaftsforum der Führungskräfte)

## D-Turm statt K-Wort für Wiens Manager

„Hoch hinaus mit dem WdF“ – Unter diesem Motto, das gerade im Krisenjahr Mut machen soll, trafen sich Manager des WdF (Wirtschaftsforum für Führungskräfte). WdF Wien-Vorsitzender Viktor Wagner (Inhaber der Reitwag Facility Services) lud deshalb zum Jahresbeginn zu einem Manager-Treffpunkt der etwas anderen Art: nämlich auf den Donauturm. „In 160 Metern Höhe lässt sich nicht nur Abstand vom Tagesgeschäft nehmen, es ändert sich auch die Perspektive“, betonte der Vorsitzende der Wiener Manager. Im Drehrestaurant am Donauturm ließ es sich bei Wiener Schmankerl vortrefflich networken und ganz ohne das böse „K-Wort“ aufs neue Jahr anstoßen.

Unter den 120 Gästen gesichtet wurden u.a. Herbert Holik (Turek Workshop), die Direktoren Karl Kulov (Meinl Bank), Walter Staudinger (Wüstenrot), die Vorsorge-Vorstände Johannes Ziegelbecker (Bundespensionskasse AG) und Andreas Zakostelsky (Vorsorge Holding AG), café+co-Chef Gerald Steger und Alexander Wiegele (bauMax). Und auch die Consultant Peter Kurt Fromme (IBT), Hans Trinkl (Beratergruppe Sievering) und Niki Harramach gönnten sich „die stationäre Wien-Rundfahrt“ im Zeichen des neuen Geschäftsjahres. (nf)



WdF-Vorsitzender  
Viktor Wagner  
freute sich über die  
vielen Gäste.

Bauer PR

23. Jänner 2009

## Empfang für Wiens Manager

### D-Turm statt K-Wort

„Hoch hinaus mit dem Wirtschaftsforum der Führungskräfte“. Der Neujahrsempfang im Krisenjahr sollte Managern schon im Titel Mut machen. Viktor Wagner (Reiwig) lud deshalb auf den Donauturm. „In 160 Meter Höhe lässt sich nicht nur Abstand vom Tagesgeschäft nehmen, es ändert sich auch die Perspektive“, so Wagner. Doch auch abseits der Metaphorik ließ es sich bei Wiener Schmankerln trefflich networken, ganz ohne das böse „K-Wort“. Mit dabei: Karl Kulovits (Meinl Bank), Walter Staudinger (Wüstenrot), die Vorsorge-Vorstände Johannes Ziegelbecker und Andreas Zakostelsky sowie Café+Co-Chef Gerald Steger.



HOCH OBEN FEIERN. Regine Eitelböss u. Astrid Kleinhanns (beide WU Academy) flankieren Gerald Steger.

## REZEPTE GEGEN DIE KRISE

Im vergangenen Jahr hat der Rohkaffeepreis seine bisherige Höchstmarke erreicht. Für 2009 ist Entspannung auf hohem Niveau angesagt – so Café+Co-Geschäftsführer Mag. Gerald Steger, der sein Unternehmen mit Innovationen durch die Finanzkrise führen will.

Wie es wirklich sein wird, werden wir freilich erst hinterher wissen", eröffnet Mag. Gerald Steger das Gespräch über das weltweit zweitwichtigste Handelsgut nach Erdöl. Jedoch scheinen die auffälligsten Preissprünge bereits hinter uns zu liegen und sich der Kaffeepreis jetzt zu stabilisieren. „Der Rekordwert im abgelaufenen Jahr ist vor allem auf Spekulationen zurückzuführen. Diese Kapiolen sollten sich jedoch 2009 wieder auf einem normalen Niveau bewegen“, so Steger. Was aber dennoch bleibt, sind freilich alle anderen Faktoren, die den Preis der schwarzen Bohne bestimmen: Transport- und Personalkosten sowie eine steigende Nachfrage aus Ländern, die bisher nicht zu den klassischen Kaffee-Abnehmern zählten, wie etwa Indien oder China. Steger: „Absolut uneinschätzbar ist derzeit auch die Entwicklung der Energiepreise und des Dollarwerts“. Für 2009 sollte sich der Kaffeepreis eher wieder am Durchschnitt von 2007 (107,7 US-Cent pro Pfund) orientieren und den Jahres-Schnitt von 2008 (124,3 US-Cent) nicht mehr übersteigen.

**Mit voller Kraft.** Auch wenn die Wirtschaftslage global nicht gerade die Investitionsfreude anregt, so will Café+Co gerade in diesem Jahr einiges an Innovationen für den Kaffee-Catering-Markt bringen: „Statt wie bisher nur eine Neuheit im Jahr einzuführen, werden wir heuer gleich drei neue

den, will Steger jedoch erst in den nächsten Monaten verraten. Prinzipiell sieht er die Auswirkungen der Finanzkrise auf den Kaffee-Konsum nicht so drastisch, denn gerade in Krisenzeiten werde ein Kommunikations-Getränk wie Kaffee eher stärker als schwächer genutzt, zumal Heißgetränke auf Knopfdruck ja auch im Preis-Leistungsverhältnis überzeugend sind.



Mag. Gerald Steger, GF der Café+Co International Holding

Produkte präsentieren. Allerdings mit klarer Fokus auf den Heimatmarkt Österreich.“ Welche Innovationen das sein wer-

**Nachhaltig.** Langfristige Kundenkontakte, eine eindeutige Qualitätsstrategie und ein Weiterführen des nachhaltigen Gedankens sind die Themen, die Café+Co auch im kommenden Jahr wichtig sind. Daher werde man heuer auch in keinen weiteren osteuropäischen Markt eintreten, sondern sich auf die bestehenden Niederlassungen in den zwölf Ländern konzentrieren – die sich übrigens allesamt sehr gut entwickeln.

In Zusammenarbeit mit der Rainforest Alliance sollen in den nächsten Jahren die Anteile an nachhaltig produziertem Kaffee weiter ausgebaut werden. „Allerdings“, so Steger „steht auch hier der Kundennutzen ganz klar im Fokus. Qualität und Preis sind gerade jetzt wieder Argumente, nach denen die Kunden entscheiden. In dieser angespannten Situation wird es daher nicht reichen, nachhaltig, biologisch oder fair zu produzieren. Das Produkt muss dem Konsumenten schmecken und darf nicht zu teuer sein.“



# PRODUKT

1-2 / 2009

# KEY Account

13. April 2009

**Leitbetriebe Austria**

## **Tolle Idee! Aber warum machen so wenige mit?**

Lebensmittel: Nur 4 Händler und 9 Produzenten sind dabei

Eine sehr gute Idee, das Internet-Portal **Leitbetriebe Austria**, das die Wirtschaftskammer zusammen mit dem Wirtschaftsblatt vor rund drei Jahren eingerichtet hat. Der Grundgedanke: Wer sich über die Vielfalt und Stärken der österreichischen Wirtschaft und ihrer einzelnen Branchen rasch und tagsaktuell ein Bild machen will, kann das mit wenigen Mausklicks schaffen und, zum Beispiel als Einkäufer, Kontakte zu den Top-Anbietern seiner Branche knüpfen. Auf unsere Branche, die Lebensmittelwirtschaft bezogen: Die Parade der Food-Leitbetriebe im Web, der virtuelle Feinkostladen Österreich.

Die Praxis sieht freilich anders aus: In der Rubrik Lebensmittelhandel waren ganzen Anfang April 2009 ganze vier Unternehmen angeführt: Neben der Billa AG, „Teil des Handelsunternehmens Rewe Group Austria“ (Leitbetrieb Niederösterreich) und der Spar Österreichische Warenhandels AG (Leitbetrieb Salzburg) fanden sich noch zwei Leitbetriebe des steirischen Lebensmittelhandels, das Familienunternehmen J. Hornig (Kaffee, Gastro-Ser-

vice) und die Steirerkraft Naturprodukte GmbH, die verschiedene Kürbiskern-Produkte produziert und vertreibt.

Geringfügig ergiebiger war die Suche nach den Leitbetrieben der heimischen Lebensmittel-Produktion. Dabei stießen wir auf folgende Firmen:

- Die Kelly Gesellschaft (mit den Marken Kelly's und Soletti) in Wien,
- die Karnerta GmbH (Fleisch- und Fertiggerichte-Produzent hauptsächlich für die Gastronomie) in Klagenfurt
- die F. Krainer GmbH (Fleisch- und Wurstspezialitäten) in Wagna/Leibnitz,
- die Pöttelsdorfer Putenspezialitäten in Pöttelsdorf,
- die Hermann Pfanner Getränke GmbH in Lauterach,
- die Römerquelle GmbH in Edelstal,
- die Steirerfrucht Betriebsgesellschaft in St. Ruprecht a/d Raab
- die Café +co International Holding (Automaten-Catering) in Wien
- die Firma Conlog (Consultingfirma mit dem Vorbestellsystem E.O.S. für Gemeinschaftsverpflegung). Ganz schön kunterbunt das Ganze. ■

7. Mai 2009

## *Benefiz-Golfturnier spielt 16.500 Euro für Maria Taferl ein*

Stets die Basilika von Maria Taferl im Blick, spielten 68 Teilnehmerinnen und Teilnehmer dieser Tage ein Golfturnier zugunsten der Erhaltung der Basilika.

Dank der großzügigen Unterstützung der Sponsoren wie der Österreichischen Haigelversicherung, der Raiffeisen Versicherung, der Alpenland, dem Raiffeisen Reisebüro, Raiffeisen Informatik, Cafe&Co und vielen anderen mehr, konnte RLB NÖ-Wien GD Erwin Hameseder 16.500 Euro für die Renovierung der Basilika überreichen.

Bereits zum fünften Mal

lud der Verein zur Erhaltung der Basilika Maria Taferl, unter der Schirmherrschaft von Obmann GD Erwin Hameseder und Bezirkshauptmann Elfriede Mayrhofer, zum Benefizgolfturnier im Golfclub Maria Taferl. Den Sieg holten sich Martin Wachter und Bernhard Krischke.

Losglück hatte Waltraud Stabentheiner. Mit ihrem Los gewann sie eine Städttereise für zwei Personen nach Stockholm, zur Verfügung gestellt von Raiffeisen Reisen. Als Glücksengerl fungierte Pater Hofer, Pfarrer von Maria Taferl.

□



**Scheckübergabe für einen guten Zweck.** Im Bild (v. l.): GD Erwin Hameseder, Gabriele Resch (Marketing RRB Melk), Bezirkshauptmann Elfriede Mayrhofer und Dir. Rudolf Lammer von der RRB Melk. Foto: C. Harczula

10. Mai 2009



Ausflug mit Ombudsfrau Barbara Stöckl

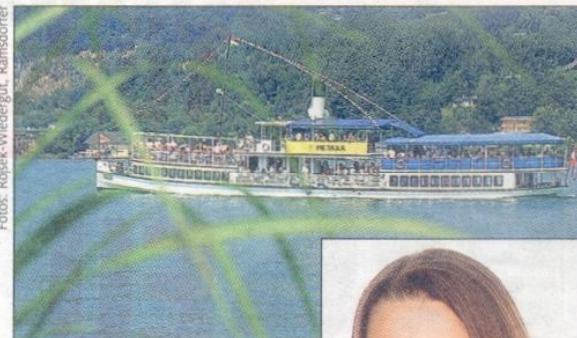
## „Krone“ lädt aufs Schiff

Zu einem ganz besonderen Ausflug lädt die „Kärntner Krone“ 150 Mindestpensionisten ein! Am Sonntag, 17. Mai, gibt's eine Wörthersee-Rundfahrt mit Ombudsfrau Barbara Stöckl und ihrem Kärntner Vertreter Erwein Paska. Anmeldungen bitte am Montag!

Um 10 Uhr stechen wir in Klagenfurt in See, mit einem eigens gecharterten Schiff. An Bord gibt's dann jede Menge Gelegenheit zu Gesprächen mit Barbara Stöckl und Erwein Paska. Die Fahrt führt über Reifnitz, Maria Wörth und Pörtschach nach Velden und wieder zurück. Dazwischen werden Kuchen von Bäckerei Zeppitz und Kaffee von „Cafe+Co“ serviert.

Wie man mit an Bord kommt? Ganz einfach: Bitte morgen, **Montag**, zwischen **8 und 11 Uhr** anrufen und anmelden unter **0463/ 3842/ 299**. Diese Einladung gilt speziell und ausschließlich für Pensionisten mit niedrigen Einkommen.

Fotos: Rösek-Wieder gut, Ramsdorfer



▲ Mit einem Schiff der Wörthersee-Flotte – hier die „Thalia“ – geht's am 17. Mai für 150 Pensionisten auf große Fahrt. Mit dabei: „Krone“-Ombudsfrau Barbara Stöckl, die extra für diesen Ausflug nach Kärnten kommt. ►

### Ombudsman

für Kärnten  
und Osttirol

DR. ERWEIN  
PASKA



13. Mai 2009

## ~~DISKUSSION~~ Neumann International fragt Manager zum Thema Aufschwung Bereit zur natürlichen Selektion

**Wien.** Unter dem Motto „Bereit für den Aufschwung“ diskutierte eine illustre Runde namhafter Manager beim Neumann International Business Breakfast. Eröffnet wurde die Diskussion u.a. von Porr-Vorstand **Peter Weber**, Kelly's-Boss **Wolfgang Hötschl**, **Andreas Prenner**, IV, und **Christian Skaret**, dem Präsidenten der Bundesvereinigung Logistik Österreich. Unter Moderation von Neumann-Partner **Peter Gusmits** kam die Runde zu Kernthemen wie: Unternehmen sollen sich dem Wandel der Zeit anpassen und die

Gelegenheit nützen, ihre Firma aufzurüsten sowie in Ruhe Change Management durchzuführen. Gefordert wurde mehr Optimismus, Kostenmanagement wurde dagegen als überlebenswichtig bezeichnet. Es herrsche natürliche Selektion – wer zuvor falsche Entscheidungen getroffen habe, werde Probleme bekommen, waren sich die Diskutanten einig. Unter den Teilnehmern: **Wilhelm Jelinek**, Kia, **Peter Fabrits**, cargo-partner, **Hans Peter Hochmeister**, Ahorner, und **Gerald Steger**, Café + Co Automaten-Catering. (frü)



Bereit für den Aufschwung: (v.li.) **Andreas Prenner**, **Christian Skaret**, **Wolfgang Hötschl** und **Peter Weber**



## Leaders Ranking

79:



### Im Fokus

café+co International Holding GmbH, Gerald Steger, Michael Nossek. café+co konnte die Expansion in Zentral- und Osteuropa fortsetzen und im abgelaufenen Geschäftsjahr 2007/08 die Umsätze gegenüber dem vergangenen Geschäftsjahr um 16 Prozent auf 128 Mio. Euro steigern.

20. Februar 2009

# Diverse Berichte zur Bilanz-Pressekonferenz LLI

# BOERSE-EXPRESS.com

20. Februar 2009

## BOERSE-EXPRESS.com

### ANLEGERKOMPASS



5-Top Events gewidmet von bankdirekt.at

be24.at

AUSTRIA BÖRSENBRIEF

FinanzNachrichten.de

Suche

Aktien

go

Last Launches

ATX / BEX / IATX

Börse Österreich

Personal-Links

VIG AnalyseAward

Optimismus 2009

Spitzen 2009

WFDLX-Site

Stock Race

Aussichtsreiches

Investor's Dealings

BOARDINGS Roadshow

Leser-Newsfeed

BE@X | BE@E

Aktuell

Home

Wiki

Jahresthemen

7-Tage-Revue

Newsflow / 2h

Kontakt

Wetter

Börse

News

Interviews

Analysen / Bonds

Osteuropa / Immo

Derivate / Zinsen

Forex / Börse George

Devisentrading

DowJones News

IT-News 2009

Kurzberichts-Suche

Dividenden-Saison

Postings

Börse-News

Christiane

Zertifikate

Zertifikate-Show

Börse Express-PDF

Übersicht

BE

Musterdepot

Abo/Abopämmen

Tarife/Mediataten

Unternehmen

News

Ausschreibungen

Neuerungen

Insolvenzen

People & Karriere

Venture & IPO

News, IPO Index

IPO KandidatenBank

VC & PE Award

Unternehmer

NEW BUSINESS

Förderungen

venture-award.at

Fremdwährung

Devisenrechner

20.02.2009

Leipnik-Lundenburger knackt Umsatz-Milliarde - Börsegang später  
Hohe Getreidepreise und Akquisitionen brachten 2008 deutliches Umsatz- und Ergebnisplus - Heuer weniger Um erwartet



**Wiki-Words**

- Deutschland
- Holding
- AG
- Umsatz
- Ebit
- Unternehmen
- Raiffeisen
- Kurzarbeit
- GmbH
- Euro
- Betriebsergebnis
- Finanzkrise
- Vorstand

**Google-Anzeigen**

**3.700 Headhunter suchen**

Fach u. Führungskräfte  
Österreich Nur Top-Stellen  
über € 60.000.  
Experteer.at / Jobs

**10 Aktien reichen aus**

Börse-Guru Jürgen  
Schmitt empfiehlt die Top-Aktien  
für 2009  
das-top-10-depot.de

**Spannende Aktien-Perlen**

Dieses Unternehmen kann  
auch Sie über Nacht zum  
Millionär machen!  
www.taipan-online.de

**Unternehmen**

News  
Ausschreibungen  
Neuerungen  
Insolvenzen  
People & Karriere

**Venture & IPO**

News, IPO Index  
IPO KandidatenBank  
VC & PE Award  
Unternehmer  
NEW BUSINESS

Förderungen

venture-award.at

Fremdwährung

Devisenrechner

**Börsenhandel ab 2C**

Handeln Sie zu Tiefpreisen! Aktien, Futures,

Optionen und mehr!

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

**iLove - Die Single-Börse**

Über 4 Mio. Singles. Kostenlos a

überzeugen!

[www.iLove.at/Single-Boerse](http://www.iLove.at/Single-Boerse)

C

E

P

**Österreichs Nr. 1 an der Börse** User online: 1413

Suche in

Community

Starten S

Mehr zum T

Leipnik L

...

Leipnik L

die...

Leipnik-L

Rekorder

Meistgeles

1. **BE** Has

2. **BE** Rur

3. **BE** con

4. **2A** Rät

5. **BE** US

sta

>> mehr

**Gratis-PDF**

Hier haben S

zugang unse

Produkte ein

Börse Ex

Fonds Ex

Venture \

Ihre Email A

abschick





3 Wochen gratis.  
Jetzt hier bestellen!

20.02.2009 13:35

## Raiffeisen-Mühlenriese LLI knackt Umsatz-Milliarde

Hohe Getreidepreise und Akquisitionen brachten 2008 deutliches Umsatz- und Ergebnisplus - Heuer weniger Umsatz, aber stabiles Ergebnis erwartet

Wien - Das zum Raiffeisen-Konzern zählende internationale Mühlen-Imperium Leipnik-Lundenburger (LLI) - bekannt durch die Mehlmarken "Fini's Feinstes" und "Farin" - hat im abgelaufenen Geschäftsjahr dank hoher Mehlpreise und nach Vollkonsolidierung der Beteiligungen in Rumänien und Bulgarien die Umsatz-Milliarde geknackt. Mit dem für 2010/11 ins Auge gefassten Börsengang hält sich LLI-Vorstand Kurt Miesenböck angesichts der Finanzkrise derzeit aber zurück, wie er am Rande der Bilanzpressekonferenz am Freitag zur APA sagte.

Nach einem Umsatzplus von 47 Prozent auf 1.233 Mrd. Euro im Geschäftsjahr 2007/08 erwartet Miesenböck heuer - nicht zuletzt aufgrund deutlich gesunkenener Rohstoffpreise - einen Umsatzrückgang, der jedoch weiterhin "jenseits der 1-Mrd.-Euro-Grenze liegt". Das Ergebnis soll dagegen auf Niveau des Vorjahrs liegen, vor allem weil das Mehlgeschäft "nicht sehr konjunkturabhängig" sei.

Im Geschäftsjahr 2007/08 hat die LLI Beteiligungs AG ein Betriebsergebnis (Ebit) von 66,3 Mio. Euro erwirtschaftet, um 25 Prozent mehr als ein Jahr zuvor. Das Eigenkapital erreichte 392 Mio. Euro 2007/08, nach 342 Mio. Euro im Vorjahr. Die Eigenkapitalquote lag per Bilanzstichtag 30. September bei 34 Prozent, hat sich durch eine Kapitalerhöhung im Oktober 2008 unterdessen aber auf knapp 50 Prozent erhöht - "um für mögliche Zukäufe gerüstet zu sein", so Miesenböck. Derzeit habe man dahingehend aber keine konkreten Pläne, sondern wolle eher Synergien in den bestehenden Standorten heben, hieß es.

## Südosteuropa im Fokus

Wie in den Jahren davor hat der Agrarkonzern auch 2007/08 seine Aktivitäten in Südosteuropa deutlich verstärkt. Sowohl in Rumänien als auch Bulgarien wurden die Anteile an den beteiligten Firmen auf 98 bzw. 97 Prozent erhöht. Zugekauft wurde aber auch in Deutschland (im Saarland) bzw. hat die LLI, wie berichtet, ihren Anteil an der BayWa, dem größten Agrarhändler in Europa, auf 14,8 Prozent aufgestockt.

Im Bereich Mehl und Mühlen hat die LLI durch die Gründung einer eigenen Holding, der LLI Euromills GmbH, in der seit Anfang 2008 alle 29 Mühlen gebündelt sind, im Vorjahr Synergieeffekte gehoben und 1 Mio. Euro eingespart. Für das laufende Geschäftsjahr sei ein Einsparungsvolumen von 5 Mio. Euro vorgesehen, vor allem aufgrund einer nun länderübergreifenden Zusammenarbeit und der Optimierung von Prozessen, ergänzte LLI-Vorstand Christian Teufl.

2007/08 ist der Umsatz im Mühlenbereich um 52 Prozent auf 1,1 Mio. Euro gestiegen. Das Ergebnis erhöhte sich um 46 Prozent auf 48,1 Mio. Euro. Die Vermahlungsmenge stieg von 2,8 auf 3 Mio. Tonnen, der Mehlabbau von 2,2 auf 2,3 Mio. Tonnen.

Im Segment Vending (Heißgetränkeautomaten) habe sich die cafe+co International Holding als Marktführer etabliert. Mit ihren 44.000 Automaten, in denen im Vorjahr 4.000 Tonnen Rohkaffee verarbeitet wurden, verbuchte das Unternehmen einen Umsatz von 123 Mio. Euro, um 15,5 Prozent mehr als im Jahr davor. Das Ebit verbesserte sich von 18,3 auf 20,2 Mio. Euro.

Heuer will cafe+co mit Innovationen punkten und weiterhin Neukunden gewinnen. Die Konjunkturkrise - Kündigungen und Kurzarbeit bei Kunden führten zuletzt bereits sinkender Frequenz bei den Kaffeeautomaten - schläge im Vending aber heftiger durch als im Mehlgeschäft, hieß es.

Mittlerweile macht die LLI knapp 90 Prozent des Umsatzes im Ausland. Von den 52 Standorten der LLI-Gruppe befinden sich 42 außerhalb von Österreich. 3.163 der insgesamt 3.656 Mitarbeiter sind im Ausland beschäftigt. Bis auf Deutschland liegt der Marktanteil der LLI bei Mehl in allen Ländern, auch in Österreich, bei rund 30 Prozent, in Deutschland bei etwa 20 Prozent. (APA)

Google-Anzeigen

**Verlosung: Haus mit 6 ha**

Vierkanthof mit großem Grundstück inkl. Wald, Lospreis: 99,- €  
[www.hausverlosung.st](http://www.hausverlosung.st)

**Logistik**

**Komplettlösungen**  
 für alle Funktionsbereiche  
 Integrierte Lösungen  
[www.kardex.at](http://www.kardex.at)

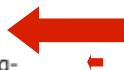
**Günstige Lagerfläche Wien**  
 kurz-langfristige Lagermöglichkeit  
 Kommissionierung und Auslieferung  
[www.wisco.at](http://www.wisco.at)

**Das Firmenverzeichni:**  
 Adressen, Kontaktdata, Tiefeninfos Jetzt Reinklicken & Rausfinden!  
[www.firmenabc.at](http://www.firmenabc.at)

## Mühlengruppe LLI: Börsegang in weiter Ferne



■ **Wien.** (cpe) Das zum Raiffeisen-Konzern zählende internationale Mühlen-Imperium Leipnik-Lundenburger (LLI) fuhr im Geschäftsjahr 2007/08 ein deutliches Ergebnisplus ein. Dank hoher Mehlpreise sowie neuer Beteiligungen in Rumänien und Bulgarien stieg der Gewinn um 25 Prozent auf 66,3 Mio. Euro. Neben 29 Mühlen habe sich auch der zweite Geschäftszweig Cafe+Co (Heißgetränkeautomaten) als Marktführer etabliert, sagte LLI-Vorstand Kurt Miesenböck. Die Wirtschaftskrise werde das Vending-Geschäft – wegen Mitarbeiterabbau bei Kunden – heftiger treffen als das Mehlsegment, so der LLI-Chef. Der für 2010/11 ins Auge gefasste Börsegang sei derzeit kein Thema.



Printausgabe vom Samstag, 21. Februar 2009

WIENER ZEITUNG .at

20. Februar 2009

21. Februar 2009

Leipnik-Lundenburger

## Schwankende Preise, stabiler Markt

Steigende Preise und Übernahmen im Ausland brachten dem Mühlenriesen ein Umsatzplus von 47 Prozent.

von SIMONE HOEPKE

Wir können relativ gelassen in die Zukunft schauen, weil Mehl relativ konjunkturunabhängig ist", sagt Christian Teufl, Vorstand des Mühlenriesen Leipnik-Lundenburger Invest (LLI). Im abgelaufenen Geschäftsjahr hat die zum Raiffeisen-Konzern gehörende LLI erstmal mehr als eine Milliarde Euro (1,233 Mrd. Euro) umgesetzt und damit ein Plus von 47 Prozent eingefahren. Das Konzernergebnis (EBIT) erhöhte sich im selben Zeitraum um ein Viertel auf 66,3 Millionen Euro.



**„Die Wirtschaftskrise und die volatilen Rohstoffpreise sind eine Herausforderung. Wir erwarten aber auch heuer ein gutes Jahr.“**

Kurt Miesenböck LLI-Vorstand



Der Verkauf von Weizengehl wird von der Wirtschaftslage kaum beeinflusst. Die LLI bleibt gelassen

schaftet knapp 90 Prozent des Umsatzes auf zwölf Auslandsmärkten. 2008 wurden alle 29 Mühlen in Österreich, Deutschland, Tschechien, Ungarn, Polen, Rumänien und Bulgarien in der Mühlenholding LLI Euromills gebündelt. Diese hat 2008 knapp drei Millionen Tonnen Getreide vermahlen.

**café+co** Der zum Konzern gehörende Automaten-Caterer café+co hat im Geschäftsjahr 2007/08 mit 44.000 Automaten in Österreich und elf Ländern Zentral- und Osteuropas 123 Millionen Euro umgesetzt (+15,5 Prozent).

Auch für 2009 geben sich die Vorstände optimistisch, auch wenn einige Kunden infolge der Wirtschaftskrise Jobs abbauen, was sich auch in den Umsätzen der Kaffee- und Snackautomaten in den Kantinen widerspiegelt. 2008 verarbeitete café+co 4000 Tonnen Rohkaffee.

Die LLI beschäftigt an 52 Standorten in 13 Ländern insgesamt mehr als 3600 Mitarbeiter, davon knapp 500 an den zehn österreichischen Standorten und hält Beteiligungen an der Agrana, Südzucker, der deutschen BayWa und den Casinos Austria. Mit dem geplanten Börsengang hält sich der Konzern angesichts der Finanzkrise derzeit zurück.

## Mühlengruppe LLI: Börsegang in weiter Ferne

■ Wien. (cpe) Das zum Raiffeisen-Konzern zählende internationale Mühlen-Imperium Leipnik-Lundenburger (LLI) fuhr im Geschäftsjahr 2007/08 ein deutliches Ergebnisplus ein. Dank hoher Mehlpreise sowie neuer Beteiligungen in Rumänien und Bulgarien stieg der Gewinn um 25 Prozent auf 66,3 Mio. Euro. Neben 29 Mühlen habe sich auch der zweite Geschäftszweig Cafe+Co (Heißgetränkeautomaten) als Marktführer etabliert, sagte LLI-Vorstand Kurt Miesenböck. Die Wirtschaftskrise werde das Vending-Geschäft - wegen Mitarbeiterabbau bei Kunden - heftiger treffen als das Mehlsegment, so der LLI-Chef. Der für 2010/11 ins Auge gefasste Börsegang sei derzeit kein Thema.



23. Februar 2009



„Knapp 90 Prozent des Umsatzes werden bereits im Ausland erwirtschaftet“, sagt LLI-Vorstand Kurt Miesenböck.

FOTOS: GLEISS, ZVG

**AUSBLICK** / Nach dem Auf und Ab der Rohstoffpreise im Vorjahr dürfte nun Ruhe einkehren. Der LLI-Konzern rechnet mit keinen Teuerungen.

## Mehl & Kaffee stabil

VON HEINZ BIDNER

Die Konsumenten können aufatmen. Geht es nach den beiden Vorständen der Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligungs AG (LLI), Kurt Miesenböck und Christian Teufl, dürfte es heuer bei Mehl und Kaffee zu keinen Teuerungen kommen.

Zur LLI gehören neben Minderheitsbeteiligungen die weltweit viertgrößte Mühlengruppe LLI Europe mit Mühlenmarken wie Vario, Vario+co und der Mühlemeier in Europa und Osteuropa bei Automatencafé, café+co.

■ **Mühlen.** „Ich rechne damit, dass die Mehlprixheuer leicht sinken werden“, sagt Christian Teufl. Im Vorjahr gab es hingenegen wegen Spekulationen und Verknappung ein Auf und Ab: Die Preise für Mahlweizen pen-

delten zwischen 120 und 300 Euro je Tonne, was letztlich auch auf höhere Mehlprixheuer durchschlug. Derzeit liegt das Niveau bei etwa 150 Euro.

Die heurige Ernte dürfte ersten Prognosen zu Folge knapp unter dem Vorjahr liegen. „Mehl ist ein nicht sehr konjunkturabhängiges Produkt“, sagt Teufl, „daher können wir heuer mit einer relativ stabilen Entwicklung rechnen.“

■ **Kaffee.** Die Preisanstiege bei Kaffeebohnen schlügen im Vorjahr auch bei café+co in Form höherer Automatenkaffeepreise von rund fünf Prozent durch. „Heuer dürfte alles stabil bleiben“, meint Christian Teufl.

Zu spüren bekommt der Vertrieber von Heißgetränken und Verpflegung über Automaten auch die wirtschaftliche Flaute. Seit einigen Monaten geht die Frequenz in Betrieben wegen

der frei gestellten oder kurz arbeitenden Mitarbeiter zurück. Nicht so auf öffentlichen Plätzen oder in Schulen.

### LLI-KONZERN

■ Die zur Raiffeisen Holding NÖ-Wien gehörende Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligungs AG (LLI) setzte im letzten Geschäftsjahr 2007/08 über 1,23 Milliarden Euro um – um 47 Prozent mehr als im Jahr davor. Das Konzernergebnis (EBIT) kletterte um 25 Prozent auf 66,3 Millionen Euro. Von den rund 3660 Mitarbeitern arbeiten knapp 500 in Österreich.

■ Das Konzernergebnis soll heuer gehalten werden, sagt Vorstand Kurt Miesenböck – „obwohl die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sehr herausfordernd sind.“ Standorte und Mitarbeiter sollen gehalten werden.

26. Februar 2009

Leipnik-Lundenburger steigerte Betriebsergebnis 2007/08 um 25% auf 66,3 Mio. €

## LLI ist erstmals Umsatz-Milliardär

Stark gestiegene Getreide- und Mehlpredise sowie namhafte Akquisitionen sorgen bei der zur Raiffeisen-Gruppe zählenden Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligungs AG (LLI) im Geschäftsjahr 2007/08 für einen Umsatzsprung über die Milliarden-Euro-Grenze. Die LLI-Vorstände Kurt Miesenböck und Christian Teufl berichteten dieser Tage bei der Bilanzpressekonferenz über einen Umsatzanstieg um 47 Prozent auf 1,23 Mrd. Euro. Das Betriebsergebnis (EBIT) lag mit 66,3 Mio. Euro um 25 Prozent höher als im Jahr davor.

Mittlerweile werden knapp 90 Prozent des Umsatzes im Ausland erwirtschaftet, vor allem in den Staaten Mittel-, Ost- und Südosteuropas. Von den insgesamt 52 Standorten der LLI-Gruppe befinden sich 42 Standorte im Ausland. Von insgesamt 3.656 Mitarbeitern sind 3.163 im Ausland und 493 in Inland beschäftigt.

Wesentliche Standbeine im Geschäft der LLI AG sind die Segmente Mehl und Mühle in der LLI Euromills und das internationale Vending-Geschäft von café+co. Zum Beteiligungsbereich zählen unter anderem der Zucker-, Stärke- und Fruchtkonzern AGRANA, Südzucker, die BayWa und die Casinos Austria.

Für das laufende Geschäftsjahr 2008/09 erwartet Miesenböck wegen der mittlerweile deutlich gesunkenen Rohstoffpreise keine Umsatzzuwächse. Der Umsatz sollte aber auch für heuer „jenseits



**Kurt Miesenböck und Christian Teufl**, Vorstände der Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligungs AG: Die LLI-Euromills-Gruppe gehört zu den vier größten Mühlenunternehmen der Welt und erwirtschaftete 2007/08 trotz äußerst schwieriger wirtschaftlicher Rahmenbedingungen gute Ergebnisse.

der einen Milliarden-Euro-Grenze“ liegen. Das Ergebnis soll das Niveau des Vorjahrs erreichen. Das Mehlgeschäft sei nicht sehr konjunkturabhängig. „Die Nahrungsmittelindustrie erweist sich als relativ krisensicher“, erläuterte Teufl.

**Euromills spart fünf Millionen Euro ein**

Die Zusammenfassung der Mühlenunternehmen in der LLI Euromills sei erfolgt, um die Gruppe effizienter zu steuern und Synergien zu heben. „Euromills hat in ihrem ersten Jahr bereits große Effizienz bewiesen“, zeigte sich Teufl zufrieden. „Schon jetzt liegen die Einsparungen

ist ein Einsparungsvorhaben von fünf Millionen Euro geplant. Ermöglicht werden diese enormen Einsparungen durch länderübergreifende

Zusammenarbeit, Optimierung von Prozessen, in der Analyse von Kostenblöcken sowie Informationen und Strategien zum Getreideeinkauf und Bevorratung.

Insgesamt stieg der Umsatz der LLI-Mühlengruppe im abgelaufenen Geschäftsjahr von 729 Mio. Euro um 52 Prozent auf 1.109 Mio. Euro. Das Ergebnis der betrieblichen Tätigkeit EBIT erreichte 48,1 Mio. Euro (plus 46 Prozent). Im Geschäftsjahr 2007/08 hat die LLI Euromills Gruppe knapp drei Millionen Tonnen Getreide vermahlen, im Vorjahr waren es 2,8 Mio. Tonnen.

Die café+co International Holding hat sich mit ihren Tochtergesellschaften in Österreich sowie in Zentral- und Osteuropa in der Vending-Branche – das ist der Vertrieb von Heißgetränken und Verpflegung über Automaten – als Marktführer etabliert. Rund 44.000 Automaten werden von der café+co-Gruppe betrieben. Etwa 4.000 Tonnen Rohkaffee wurden im abgelaufenen Geschäftsjahr verarbeitet. Neben dem Hauptprodukt Kaffee erweiterte café+co auch das Angebot an Snacks deutlich und baute das dazu notwendige eigene Frischfistiksystem auf.

**Beim Kaffeekonsum wird eingespart**

Die Vending-Gruppe steigerte ohne Zukäufe des Umsatz um 15,5 Prozent auf 123 Mio. Euro. Das EBIT nahm um mehr als zehn Prozent auf 20,2 Mio. Euro zu. Heuer will café+co mit Innovationen punkten und weiterhin Neukunden gewinnen. Die Konjunkturkrise – Kündigungen und Kurzarbeit bei Kunden – führten bereits zu sinkender Frequenz bei den Kaffeemaschinen. Die Flauft schläge im Vending heftiger durch als im Mehlgeschäft.

# Bauernbündler Neues Land

26. Februar 2009

SI

## LLI mit neuem Umsatzrekord

**LEIPNIK-LUNDENBURGER** – *Europas größter Müller hat 2007/08 erstmals mehr als eine Mrd. Euro Umsatz erzielt. Für heuer wird ein stabiles Ergebnis erwartet.*

Die Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligungs AG (LLI) kann im abgelaufenen Geschäftsjahr 2007/08 auf ein sehr gutes Ergebnis verweisen. Wie die LLI-Vorstände Kurt Miesenböck und Christian Teufl am Freitag mitteilten, stieg das Konzernergebnis der betrieblichen Tätigkeit (EBIT) um 25 Prozent auf 66,3 Mio. Euro, der Konzernumsatz erhöhte sich gegenüber dem Jahr zuvor um 47 Prozent auf 1,233 Mrd. Euro und liegt damit erstmals über einer Mrd. Euro.

Im Segment Mehl & Mühle gibt es nach Unternehmensangaben zwei Gründe für das gute Geschäftsergebnis: Zum einen die im Zuge der gestiegenen Rohstoffpreise

auch höheren Mehlpredise, zum anderen wurden die rumänischen und bulgarischen Mühlengesellschaften erstmals voll einbezogen.

Die Mühlenholding LLI Euromills GmbH ist mit insgesamt 29 Mühlen in Österreich, Tschechien, Ungarn, Deutschland, Polen, Rumänien und Bulgarien Europas größter Müller und weltweit unter den Top vier der Mühlenbranche. Verarbeitet wurden 2007/08 insgesamt knapp drei Mio. t Getreide (Vorjahr 2,8 Mio. t). Trotz schwieriger wirtschaftlicher Rahmenbedingungen – zuerst hohe, dann stark schwankende Getreidepreise – konnte laut Miesenböck und Teufl an allen Standorten ein positives Ergebnis erzielt wer-

den. Insgesamt hat sich der Umsatz der LLI-Mühlengruppe im abgelaufenen Geschäftsjahr um 52 Prozent auf 1,109 Mrd. Euro erhöht. Das Ergebnis der betrieblichen Tätigkeit (EBIT) liegt bei 48,1 Mio. Euro und damit deutlich über dem Vorjahreswert von 32,9 Mio. Euro (plus 46 Prozent).

Auch für das laufende Geschäftsjahr erwarten die LLI-Vorstände äußerst schwankende Rohstoffpreise, dennoch aber eine stabile Entwicklung des Konzerns. Gerade die Nahrungsmittelindustrie, und damit auch die Mühlenwirtschaft, würden sich in wirtschaftlich turbulenten Zeiten als relativ krisenresistent erweisen, hieß es. Nach Jahren der Expansion will sich

die LLI im Mühlenbereich im laufenden Geschäftsjahr vor allem auf die Modernisierung und Konsolidierung der Mühlenstandorte sowie die Steigerung der Effizienz durch die Nutzung von Synergien konzentrieren. Erwartet wird eine Vermahlungsmenge von mehr als drei Mio. t Getreide.

Insgesamt erwirtschaftet der Konzern mit Mühlengruppe und Vending (Heißgetränkeautomaten) knapp 90 Prozent seines Umsatzes außerhalb Österreichs, vorrangig in den Staaten Mittel-, Ost- und Südosteuropas. Von den 52 Standorten der LLI befinden sich 42 im Ausland. Von insgesamt 3656 Mitarbeitern sind 3163 im Ausland und 493 im Inland beschäftigt. C.D.