

01/2017

**CUP&CINO**<sup>®</sup>

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



Die neue Business**KLASSE.**

**Noch besser im Geschäft:** Mit Spitzenkaffee von CUP&CINO

# Gestatten CINO, CUP&CINO!

## Unsere Philosophie

„Als Premium-Anbieter sind wir auf dem gesamten Markt der einzige Kaffeeröster, der alle Faktoren auf dem Weg zum perfekten Kaffeegenuss berücksichtigt. Von der Ernte bis in die Tasse überprüfen und steuern wir jeden Schritt:

**Denn nur wenn alles aus einer Hand kommt und perfekt aufeinander abgestimmt ist, kann das Ergebnis erstklassig sein.“**



CUP&CINO Premium  
Kaffeepflanzen



Modernste  
Kaffeemaschinen



Vollautomatische  
Selbstreinigung



Langzeitröstverfahren  
im Trommelröster



Perfekter Milchschaum  
in heiß und kalt



Erstklassige  
Kaffeespezialitäten  
für Ihre Kunden und Gäste  
und **mehr Erträge für Sie!**



# Spitzenkaffee

## Von der Ernte bis in die Tasse

CUP&CINO Plantage  
Tres Rios in Costa Rica

 **Strictly  
High Ground**

**VON ANFANG AN WÄHLERISCH.  
DAMIT GÄSTE ZU STAMMGÄSTEN  
WERDEN.**

Wir verwenden Kaffeebohnen  
ausschließlich aus den besten  
Anbaugebieten der Welt.

„Strictly High Ground Coffee“  
für ein ausgereifteres und  
komplexeres Aroma.







**CUP&CINO**<sup>®</sup>

# Frischer geht nicht!

Dank unseres Logistikkonzeptes ist unser Kaffee innerhalb kürzester Zeit nach Röstung bei unseren Kunden. Diesen Unterschied kann man riechen und schmecken.

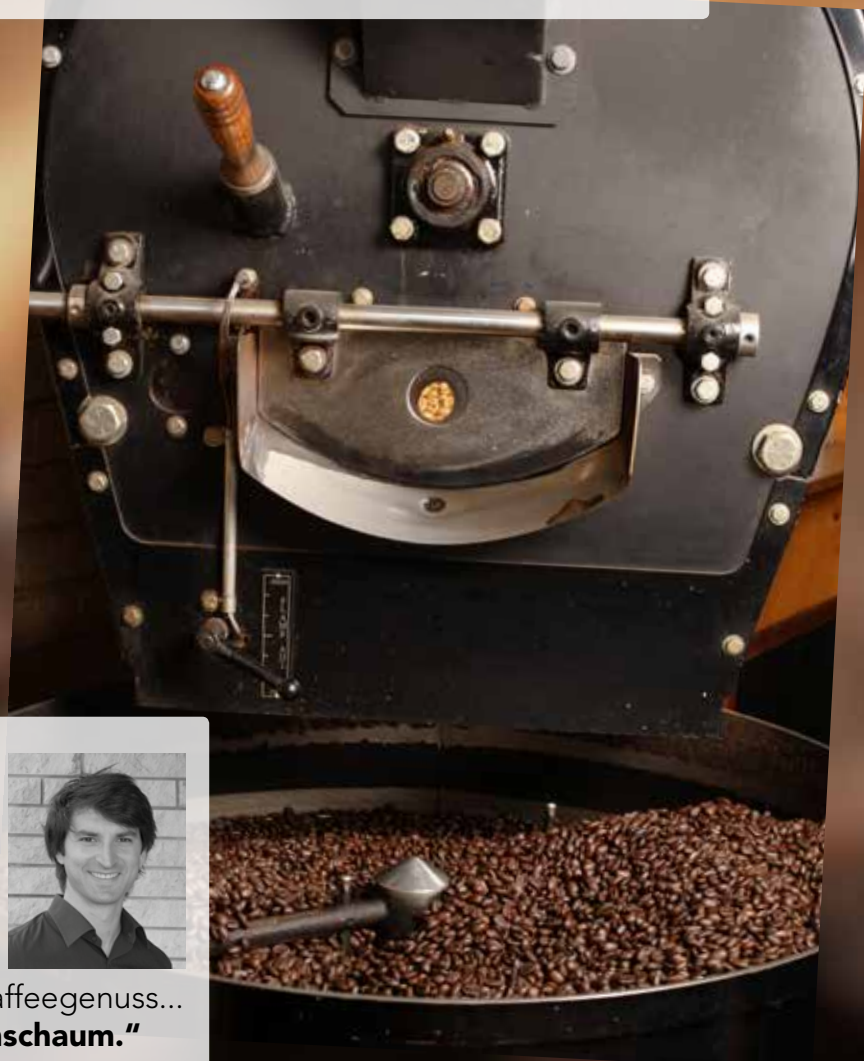
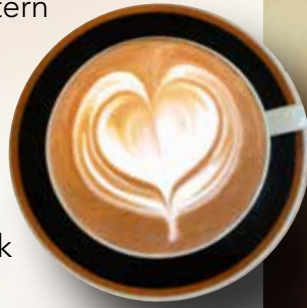
Unser Versprechen:

**Röstfrischer Kaffee. Der Kaffee ist innerhalb von 10 Tagen nach Röstung bei Ihnen!**

## **Eigenes Röstverfahren**

Unsere CUP&CINO Kaffeemischungen werden auf Trommelröstern im schonenden Langzeitverfahren geröstet. Dadurch entfaltet sich das perfekte Aroma der Bohne bei weniger Säure für ein gesünderes Produkt.

Alle Abläufe während des Röstvorgangs werden stetig kontrolliert und sind ISO- und IFS-zertifiziert. Kurz nach der Röstung wird der Kaffee verkostet. Nur so können wir den optimalen Geschmack der Produkte bis in die Tasse garantieren.



## **Das sagt der Experte**

**Head-Barista und Q-Grader André Eiermann überprüft laufend die Qualität des CUP&CINO Kaffees:**

„Kaffee, Kaffeemaschine und Service: eine magische Trilogie für die Sinne. Bereits die Auswahl der passenden Maschine ist für den späteren Kaffeegenuss entscheidend. Für die richtige Einstellung habe ich bereits gemeinsam mit den Baristi und Technikern von CUP&CINO gesorgt. Freuen Sie sich auf höchsten Kaffeegenuss...  
**Mein Favorit: White Hill, ein doppelter Espresso mit kaltem Milchschaum.“**



# Dreimal Businessklasse, einmal perfekt für Sie.



**Barista 400  
Lattico**

**20-50**  
Tassen/Tag  
7.000 - 20.000  
Tassen/Jahr

heiß  
kalt

230V

610x600x560  
(B x H x T)

**Barista 600  
Lattico**

**50-100**  
Tassen/Tag  
35.000 Tassen/Jahr

heiß  
kalt

Schoko &  
Vanille

230V

610x730x600  
(B x H x T)



**Barista 1000  
Lattico**

**ab 100**  
Tassen/Tag  
75.000 Tassen/Jahr

heiß  
kalt

Schoko &  
Vanille

400V

680x730x600  
(B x H x T)



**Stellen Sie die neue BusinessKLASSE auf  
die Probe: 14 Tage mietfrei genießen!**



# Willkommen in der Businessklasse

**CUP&CINO**<sup>®</sup>

- ✓ jedes System arbeitet mit CUP&CINO **Premium-Kaffee** und **-Espresso** aus der ganzen Bohne
- ✓ erstklassiger Milchschaum in **heiß und kalt** - sogar geeignet für Latte Art
- ✓ **vollautomatische Selbstreinigung** für minimalen Zeitaufwand und perfekte Sauberkeit
- ✓ programmierbare Produkte für eine **endlose Produktvielfalt**

## + TRAUMHAFTER MILCHSCHAUM.

- ✓ Milchschaum in heiß und kalt: cremig, feinporig, fluffig!
- ✓ Latte Art bei allen Maschinengrößen möglich
- ✓ endlich Frischmilch auch für kleinere Betriebe und im Büro



## + VOLLAUTOMATISCHE SELBSTREINIGUNG.

Vollautomatische, selbstreinigende Milchkühlschränke:  
Milchbehälter raus, Reinigungsbehälter rein,  
Reinigungsprogramm an. **Feierabend!**



## MIT DER BUSINESSKLASSE STEIGERN SIE IHREN UMSATZ.

### MODERNSTE MASCHINEN:

### DAMIT SIE IHRE PRODUKTE AUF BARISTA NIVEAU ANBIETEN KÖNNEN!

- + State-of-the-art-Technologie, die neue Maßstäbe setzt.
- + Portionsabrechnung für genaues Controlling, so können Sie Ihr stetiges Wachstum sehen.
- + Wir schicken Ihnen den Kaffee kostenlos zu und berechnen nur die verbrauchten Kaffeeportionen, einmal im Monat.
- + Begeistern Sie mit Latte Art – wir schulen Sie bis es klappt!

### TECHNIK-SORGLOS-PAKET:

### DAMIT DER LADEN LÄUFT, UND NICHT SIE!

- + Schnelle Hilfe durch unsere Technik-Mitarbeiter, die aus Ihrer Nähe kommen.
- + Alle Ersatzteile und Technikereinsätze inklusive Erstinstallation der Maschine und Einweisung.



# Mehr als premium Kaffee...

# CUP&CINO®

Damit Sie mehr Geld verdienen.

## ZUSÄTZLICHE MODULE UND LÖSUNGEN



### FLEXIBLE TANKLÖSUNGEN

Mobile Lösungen mit Füllstandsensoren für Standorte ohne Festwasseranschluss.



### KASSENANBINDUNG

Nutzen Sie unsere vorhandenen Schnittstellen für gängige Kassensysteme.



### BEZAHLMÖGLICHKEITEN

Bargeldloses Bezahlen mit Münzern, Kredit- oder Auflade-Karten und Smartphones.



### CONTROLLING

Auswertungen Ihrer Kaffeeumsätze, um das Wachstum zu überprüfen.

## MEHR ALS NUR PORZELLAN - ALLE PRODUKTE IN VIELEN GRÖSSEN!

klassische Kaffeetassen in vier Größen



Kaffeetassen für das Büro

hochwertige Doppelwandgläser

Zusatzprodukte



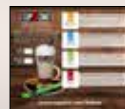
ToGo-Becher bis 400 ml - auch für Tee und Kaltgetränke

Mehrwegbecher ab März 2017



## WERBEUNTERSTÜTZUNG FÜR STEIGENDE KAFFEEUMSÄTZE

**Tischaufsteller**  
mit individuellen Einlegern



**Gehwegaufsteller**  
mit verschiedenen Plakaten



traditionelle Werbemedien



**Digitale Werbetechnik**

Hochauflösende Bildschirme mit tagesaktuellen Angeboten und fünf verschiedenen News-Bereichen.



moderne und einzigartige Werbemedien



**App-Werbung**

Nur für unsere Kunden: Auf Wunsch listen wir Sie in der CUP&CINO App, damit mehr Gäste den Weg zu Ihnen finden. Schalten Sie außerdem kostenlos Werbung und Aktionen für Ihren Betrieb, um Ihren Umsatz zu steigern.



# Wir graden Ihr Business up. Mit modernen Marketingideen.



## DIGITAL SIGNAGE FÜR SHOP-INFOTAINMENT



Mit dieser Digital Signage Lösung haben Sie immer aktuellen Content ohne großen Aufwand!

### Industrie 4.0 für Ihr Kaffeegeschäft

Der integrierte Bildschirm ist eine echte Innovation, dank fünf einzelner Bereiche, die individuell von einer bestimmten Berechtigungsgruppe gesteuert werden können (Zentrale, einzelner Standort, etc.). Die Daten werden je nach Standort über WLAN oder SIM-Karte aktualisiert.

### Videos

Hier können Ihre Inhalte gezeigt werden, um den Abverkauf Ihrer Produkte zu steigern. Im Büro kann der Chef zu einem Kaffee einladen und über eine Konferenzschaltung Neuigkeiten berichten und die Mitarbeiter motivieren.

### Angebote

Tagesaktuell können besondere Produkte oder Angebote beworben werden.

### News

Durch die Einblendung von Nachrichten über N24 sehen Ihre Kunden, dass alle Daten aktuell.

### Kaffeepreise

Dieser Bereich zeigt die Kaffeepreise an. Der Vorteil: Auf Knopfdruck lassen sich die Kaffeepreise kostenlos anpassen.

### Uhrzeit / Wetter

Die Einblendung der Uhrzeit und des aktuellen Wetters zeigt die Aktualität der Inhalte.

Machen Sie den Genuss und die Begeisterung Ihrer Kunden zu Ihrem Markenzeichen. Und bieten Sie damit deutlich mehr als online!



## SHOP-IN-SHOP LÖSUNGEN MIT VOLLAUTOMATEN

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir individuelle Lösungen für Ihre Anforderungen. Unsere Devise: **Offline ist besser als online.** Heben Sie Kundenbeziehungen auf ein neues Niveau.



## HALBAUTOMATEN-KONZEPTE



- ✓ für die Gastronomie und Bäckereien
- ✓ inklusive Schulung in unserer Barista Akademie





910x2430x750  
(BxHxT)

900x2350x750  
(BxHxT)

1300x2350x750  
(BxHxT)

## WIR MÖBELN IHREN UMSATZ AUF!

Für Ihre Anforderung immer das richtige Modul: Von kleinen, schlanken Modulen für Tankstellen, Bäckereien und **Shops**, bis hin zu großen Kaffeemodulen für eine gemütliche **Coffee Shop Atmosphäre**. Gerne setzen wir auch Ihre individuellen Wünsche und Ideen um, damit Sie beste Kaffeeabsätze erzielen – auch mit Ihrem Logo erhältlich.

## NEU: MOBILE LÖSUNGEN AUF ROLLEN FÜR HOTELS, EVENTS, CATERING, ...

Die Rückwand kann durch einen Tresen ersetzt werden.



Thekenhöhe: 1170



1250x1980x730  
(BxHxT)

### Eine Maschine für viele Einsätze!

Fahren Sie Ihr Kaffeesystem zum Kunden: Zum Frühstück, vor Meetingräume, bei Banketts, Veranstaltungen, Events oder im Catering-Bereich. Dafür benötigen Sie nur einen 230 V Anschluss. Die verbrauchten Portionen können Sie einfach über die Zählerstände ablesen und portionsgenau abrechnen, für ein perfektes Controlling. Ohne Nachfüllen sind **ca. 200 bis 300 Portionen** in der Selbstbedienung möglich.



integrierter Tank für Zu- und Abwasser, direkter Satzabwurf

# TEAaMO®



## Latte Pralino



Latte Pralino ist eine hochwertige Plantagenschokolade, die eingerührt in heiße Milch oder in einen Latte Macchiato perfekten Schokoladengenuss bedeutet. Dieses ertragsstarke Kakaokonzept begeistert nicht nur Ihre Gäste. Wir verwenden nur edelste Kakaoarten von den besten Kakaopflanzen dieser Erde.

**Der Gast wählt seine Lieblingskakaosorte aus und rührt sie am Tisch selber ein. Alle Schokoladenliebhaber und Naschkatzen werden begeistert sein.**



TEAaMO vereint exklusive Qualität, besten Geschmack und durchdachtes Design.

Das Teeset besteht aus einem Köcher, dem formschönen Teeglas und einer Sanduhr. Die Sanduhr ist je nach Teesorte unterschiedlich in ihrer Farbe und Ziehzeit. Jetzt sogar auch für Eistee: Einfach den frisch gebrühten Tee über Eiswürfel und Flavour nach Wahl gießen und nach Herzenslust genießen!

**Mit TEAaMO wird Teetrinken zu einem echten Erlebnis.**



Über 20 Sorten als loser Tee oder im Beutel.





# For a fair coffee world

Machen Sie mit: Schenken Sie Kindern in Äthiopien Hoffnung

CUP&CINO®

## Die Stiftung

Die CUP&CINO Foundation arbeitet unter dem Leitsatz „fair coffee world“ und möchte damit die Lebensbedingungen der Menschen in den Kaffeeländern verbessern. Das Ziel der Stiftung ist es, soziale Projekte zu fördern und insbesondere den Kindern ein besseres Leben zu ermöglichen.



## Wie machen unsere Kunden mit?

Jeder Kunde, der unsere CUP&CINO Foundation unterstützen möchte, spendet 2 Cent pro verbrachter Kaffeeportion. Dieses Geld kommt zu 100% dort an, wo es gebraucht wird. Wir garantieren, dass CUP&CINO alle Kosten für die Organisation und das Marketing selbst trägt.



## Das erste Projekt

Viele Kinder in den ländlichen Regionen Äthiopiens laufen im Durchschnitt ca. sechs Stunden pro Tag, um 20 Liter Wasser zu holen. Dieser Zeitaufwand hindert die Kinder daran, in die Schule zu gehen und am Bildungsprozess teilzunehmen.

Diese Zahlen haben uns erschüttert und tief bewegt. Deswegen werden wir in den nächsten Jahren den Bau von Brunnen und Sanitäreanlagen für Schulen unterstützen. Für die ersten 3 Jahre wollen wir gemeinsam mit der Neven Subotic Stiftung mindestens 12 Hygienestationen an Schulen in Äthiopien bauen, um somit mehr als 6000 Menschen bessere Bedingungen bieten zu können.

Wir glauben, dass wir mit diesen Projekten die Lebensbedingungen in den Ländern verbessern können, damit sich die Menschen nicht gezwungen fühlen auszuwandern und in ihrer Heimat bleiben können.

Im Jahr 2017 haben wir vier Projekte geplant. Die Fertigstellung dieser Brunnen und Hygieneanlagen wird für Mitte 2018 angestrebt.



Neven Subotic und Frank Epping

[www.cupcino-foundation.com](http://www.cupcino-foundation.com)



NEVEN  
SUBOTIC  
STIFTUNG





# Wir sind gern für Sie da ...

... schon jetzt mit über 150-Mitarbeitern täglich.



„Wir möchten Sie mit unserem Premium-Kaffee Konzept begeistern. Richtig zufrieden sind wir erst, wenn Sie uns gerne weiterempfehlen. Daran arbeiten wir jeden Tag. Mein Favorit ist der Espresso doppio, neuerdings mit kaltem Milchschaum.“

Frank Epping, Geschäftsführer und Gründer des mittelständischen Familienunternehmens CUP&CINO. Ich freue mich auf Ihre Ideen und Anforderungen! fepping@cupcino.de



## CUP&CINO®

„Unser Ziel ist Ihr Erfolg. Mit hohem Engagement und Zuverlässigkeit möchten wir Ihr Partner im Kaffeebereich werden. Mein persönliches Lieblingsgetränk ist natürlich unser ganz neues Trendprodukt, der White Hill.“

Dominik Düsterhus, Vertriebsleitung und Key-Account Betreuung, dduesterhus@cupcino.de



„Wir vom Vertriebsteam sorgen persönlich dafür, dass Ihr Wunschtermin für den mietfreien 14-Tage-Test schnellstmöglich und reibungslos klappt. Ich trinke sehr gerne unseren St. Thomas Wild Fruits Tea.“

Alexandra Fritsch, Leitung Vertriebsassistenten, gern auch persönlich für Sie da: +49 5257 9898 54



„Gemeinsam entwickeln und gestalten wir für Sie Ideen und Werbekonzepte, damit Sie ein tolles Wachstum erzielen. Ich freue mich jeden Morgen auf meinen ersten Milchkaffee im Büro. Endlich wieder Montag!“

Kathrin Overrödter, Marketingleitung, overroedter@cupcino.de



**Neu:**  
Ab 2017 auch in **Belgien**  
und den **Niederlanden!**



René Fischer, Gebietsleiter

**CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG**

Paderborner Straße 33 • D-33161 Hövelhof  
Fon: +49 52 57 98 98 - 0 • Fax: +49 52 57 98 98 - 98

[info@cupcino.de](mailto:info@cupcino.de) - [www.cupcino.com](http://www.cupcino.com)