

Jede Tasse zählt

Die CA Vending GmbH bietet einen kompletten Rundum-Service für die Zwischenverpflegung und versorgt ihre Kunden täglich mit frischen Getränken und Snacks.



CA Vending setzt auf Qualität und führt eine eigene Produktlinie für Heißgetränkeautomaten

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, sagt der Volksmund. Im Arbeitsalltag tragen vor allem Zwischenmahlzeiten zur positiven Leistungsentwicklung bei – aber nur dann, wenn sie abwechslungsreich und optimal zusammengestellt werden. Mit welchen Snacks und Getränken Mitarbeiter begeistert werden können, wissen die Experten der CA Vending GmbH: Seit über 30 Jahren bietet das inhabergeführte Familienunternehmen mit seinen Gesellschafterbetrieben, Kompe-

tenzcentern und Fachhandelpartnern den kompletten Rundum-Service für die Zwischenverpflegung. Von frisch duftenden Kaffee-Spezialitäten für das Back-Bistro bis hin zur hochwertigen Snack- und Getränkeversorgung für mittelständische und Großbetriebe werden die verschiedensten Kundenwünsche erfüllt. Oberste Priorität hat bei sämtlichen Konzepten die Qualität in Service und Produkt, deshalb gibt es seit fast zehn Jahren eine eigene Produktlinie für Heißgetränkeautomaten, hergestellt von Toplieferanten und zertifiziert von der CA Vending. Damit wird sichergestellt, dass alle Spezialitäten perfekt auf die technischen und sensorischen Anforderungen der Automaten zugeschnitten sind. Vom feinen Schümli mit puren Arabica-Bohnen nach Schweizer Art über den rauchigen Espresso mit tiefdunkler italienischer Seele bis zum milden Espresso mit komplexen Aromen von Beeren und Kräutern ist für jede Vorliebe etwas dabei.

Das Team entwickelt aber nicht nur ein individuell auf die Anforderungen seiner Kunden zugeschnittenes Konzept, sondern setzt es auch von der Bedarfsanalyse bis zum Betrieb verantwortlich und aus einer Hand um. Dadurch ist der komplette Prozess nach HACCP dokumentiert, vollständig nachvollziehbar und hoch effizient.

Eigene Produktlinie

„Großer Genuss fängt im Kleinen an“, sagt Geschäftsführer Michael Maurer. „Denn gerade in Büros, Meeting-Points und Bäckereien zählt jede Tasse – ganz gleich, ob ausgeschrieben oder selbst gezapft.“ Des-

halb setzt CA Vending bei den Barista- und Officeline-Anwendungen auf kompakte Automatentechnik mit einladender Optik, die auf kleinem Raum anspruchsvolle Ergebnisse liefert – Tasse für Tasse und Jahr für Jahr. Dafür sorgt das abwechslungsreiche Sortiment genauso wie der Service, den das Familienunternehmen an die Wünsche und Arbeitszeiten seiner Kunden anpasst. Zudem wird übrigens ein Sitzungsservice angeboten, der neben der Automatenbetreuung auch die Versorgung mit Snacks und Säften umfasst. Leitungsgeliebte Wassersysteme, die mithilfe ausgefeilter Technologien für Filterung, Kühlung und Kohlensäurezusatz gutes Leitungswasser zu hochwertigem Trinkwasser veredeln, sind ebenfalls erhältlich. Die Premium-Automatenstationen von CA Vending punkten darüber hinaus mit wertiger Anmutung, einem exakt nach Kundenwunsch zusammengestellten Angebot an Kalt- und Heißgetränken, Snacks und Suppen sowie einem Abrechnungssystem, das sich nahtlos in die Unternehmenswelt einfügt. So stehen beispielsweise Lösungen zur bargeldlosen Zahlung mit stressgeprüften Materialien zur Verfügung. Nachdem der Kunde seinen Wunschautomaten und favorisierte Produkte ausgewählt hat, kümmert sich das CA Vending-Team übrigens auch um Aufstellung, Befüllung, Reinigung, Wartung und Pflege der Geräte. Aus über 14000 Automaten versorgt CA Vending heute mit Kaffeespezialitäten, Kaltgetränken und Snacks die Mitarbeiter und Gäste ihrer Kunden. Insgesamt ist das Unternehmen an zwölf Standorten in Deutschland vertreten und damit immer in der Nähe, um seine Kunden täglich mit frischen Getränken und Snacks zu versorgen. ■

KONTAKT



CA Vending GmbH
Am Neumarkt 30 · 22041 Hamburg
Telefon: 040/6570930 · Telefax: 040/6570842
info@ca-vending.de · www.ca-vending.de



Die Heißgetränkeautomaten punkten mit einladender Optik und liefern auf kleinem Raum anspruchsvolle Ergebnisse