

Presseinformation
Osnabrück, Januar 2019

Neues Jahr, neue Produkte: coffee perfect bringt greenline auf den Markt

Der Spezialist für Kaffeefullautomaten setzt auf Bio- und Fairtrade-zertifizierte Produkte für einen nachhaltigen Kaffeeanbau.

coffee perfect, der Spezialist für betriebliche Kaffee- und Wasserversorgung, startet mit einer Neuheit ins Jahr 2019: Erstmals bringt das Unternehmen eine vollständige Produktlinie mit Bio- und Fairtrade-zertifizierten Füllprodukten auf den Markt. Ab sofort bietet coffee perfect seinen Kunden Kaffee, Espresso, Kakao und Milchpulver aus ökologischem Anbau an.

Der Anspruch des Osnabrücker Unternehmens ist es, für jeden Bedarf die passende Lösung für qualitativ hochwertige Kaffeespezialitäten am Arbeitsplatz zu entwickeln. Die greenline ist daher der nächste logische Schritt, erklärt Dr. Marc Beimforde, geschäftsführender Gesellschafter bei coffee perfect: „Für uns als Unternehmen sind Qualität und Fairness enorm wichtig und das merken wir auch bei unseren Kunden. Die Herkunft von Produkten spielt heutzutage eine immer größere Rolle. Unser Ziel ist es, in Einklang mit unseren Werten und hohen Qualitätsansprüchen ein Produktsortiment zu schaffen, das den Bedürfnissen unserer Kunden gerecht wird. Mit der greenline sowie unseren Produktlinien „premium“ und „comfort“ bieten wir ein vielfältiges und nun auch ökologisches Produktportfolio an.“

Alle Produkte der greenline tragen das Bio-Siegel und sind optimal auf die Nutzung für professionelle Vollautomaten abgestimmt. Der Kaffee, Espresso sowie Kakao sind zusätzlich Fairtrade-zertifiziert. Beide Kaffeeröstungen der greenline beinhalten Arabica-Bohnen aus dem Hochland Süd- und Mittelamerikas und einen Robusta-Anteil von rund 30 Prozent. Diese werden in einem aufwendigen Prozess von den Röstmeistern zu exzellenten Kaffeespezialitäten veredelt. Der Geschmack des greenline Kaffees zeichnet sich durch Noten von Schokolade, Karamell, Honig, Vanille sowie Zimt aus. Der intensive Geschmack des Espressos überzeugt durch eine Kombination aus Schokolade und Beerenaromen. Das Milchpulver besteht aus 100 Prozent Magermilchgranulat und wird von deutschen Bio-Milchbauern produziert und verarbeitet. Die Verarbeitung des greenline Kakaos erfolgt ebenfalls in Deutschland.

„Die Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz werden in unserer Branche immer wichtiger. Weg von Kapseln, hin zu qualitativ hochwertigen Bio- und Fairtrade-Produkten aus der ganzen Bohne. In Zukunft wollen wir nachhaltigen Kaffeeanbau noch stärker unterstützen. Eine Erweiterung des greenline-Sortiments ist daher nicht ausgeschlossen,“ so Dr. Marc Beimforde.

Über coffee perfect

coffee perfect mit Sitz in Osnabrück bietet hochwertige Kaffeefullautomaten und Wasserspender sowohl für große Betriebe und Büros als auch für die Gastronomie. Zudem liefert der Kaffeespezialist eine große Auswahl an eigens gerösteten Kaffees und Produkten bekannter Hersteller. Neben einem Online-Shop und einer Beratungshotline verfügt das Unternehmen auch über ein Bistro mit vielfältigem Kaffeesortiment und Coniserie-Artikel. Alles rund um den perfekten Kaffeegeschmack. (www.coffee-perfect.de).

Pressekontakt

Annika-Kristin Gosemann | coffee perfect | Winkelhausenstr. 10 |
49090 Osnabrück
0541-76013-420 | annika-kristin.gosemann@coffee-perfect.de