

café+co
on wheels

Für Ihre
besten Events.
Kaffeegenuss
vom Barista



Meine
beste
Pause.



Wir sind schon auf dem Weg zu Ihrem Event!

Das kleinste Kaffeehaus der Welt für Ihre Gäste!

Das café+co Mobil ist unsere kleine, mobile, dreirädrige Espressomaschine und vermutlich das kleinste Kaffeehaus der Welt, das aber eine wichtige Rolle hat: Wir sind davon überzeugt, dass erfolgreiche Veranstaltungen von der Kommunikation und schönen Atmosphäre leben, und das Wohlfühlen Ihrer Gäste immer Priorität Nummer 1 haben sollte. Deswegen sorgen wir dafür, dass jede Tasse Kaffee so einzigartig ist, wie Ihr Event.

Unser professionelles Barista-Team zaubert Kaffeespezialitäten nach Wahl - zuverlässig und in höchster Qualität. Einfach so, dass sich Ihre Gäste dabei entspannen, austauschen und einfach ihre Zeit mit dem Lieblingsgetränk genießen können. Oder noch rasch einen schnellen Kaffee vor den Heimweg nehmen können.

Haben Sie schon von unseren „Cofftails“ gehört? Dann sollten Sie sie auch probieren! Denn unsere Bariste mixen auch Cocktails für jeden Geschmack. Kreationen mit oder ohne Kaffee und mit oder ohne Alkohol. Für all jene, die sich etwas mehr als Kaffee wünschen. Wie wär's zum Beispiel mit einem Espresso Martini?

Mit unserem köstlichen Kaffee, „Cofftails“ und ausgezeichnetem Service schenken wir Ihnen und Ihren Besucherinnen und Besuchern zu jeder Zeit eine beste Pause.

Abmessungen café+co Mobil

H / L / T	Geschlossen: 1822 mm / 2650 mm / 1211 mm Offen: 2260 mm / 3625 mm / 2480 mm
Gesamtgewicht	550 kg
Anschlusswert	230 V, 16 A
Wasseranschluss	Nicht erforderlich. Wasser in der Nähe hilfreich.
Einsatzmöglichkeit	Outdoor und indoor.



Sie haben nicht genug Platz für das flotte café+co Mobil?
Dann fragen Sie nach unserer Kaffeebar.

Abmessungen café+co Kaffeebar

Platzbedarf	2500 mm (B) x 1500 mm (T)
Gesamtgewicht	250 kg
Anschlusswert	230 V, 16 A (bzw. mit LaCimbali M200: 380 V, 16 A)
Wasseranschluss	Nicht erforderlich. Wasser in der Nähe hilfreich.
Einsatzmöglichkeit	Indoor

Checklist für Ihren Event!

Erledigt	To Dos
	Eckdaten für den Event festlegen (Dauer, Teilnehmerzahl, Raumbedarf, Budget)
	Termin prüfen und fixieren >> Timeline für Organisation festlegen (Zu beachten: Sind andere Events zeitgleich? Feiertage, Ferien, Fenstertage.)
	Grobes Programm des Events erstellen (Ablauf, Rahmenprogramm, Moderation, Catering)
	Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten für Organisation verteilen
	Veranstaltungsort/-location suchen und buchen (Ist geplantes Programm in der Location umsetzbar? Auf Erreichbarkeit achten. Parkplätze vorhanden?)
	Gästeliste erstellen
	Save the Date rechtzeitig versenden - mind. 4 Wochen vorher
	Dienstleister für den Event erforderlich? z.B. Mobiliar, Transport, Zelt, Ton- und Präsentationstechnik, Blumenschmuck, Fotograf/Videograf, Reinigung, Shuttleservice, Hotelunterbringung für Gäste/Team, etc.
	Externes Personal organisieren und rechtzeitig vor Event briefen Hostessen für Empfang und Giveaways, Garderobiere, Sicherheitspersonal z.B. für Parkplatz, etc.
	Catering anbieten lassen und bestellen
	Kaffeeversorgung bei café+co buchen!
	Rahmenprogramm - Musik, Künstler, Kinderprogramm, etc.
	Einladungen entwerfen und produzieren lassen. (Nicht auf Kontakt für Rückantwort vergessen!) Einladungen sollen spätestens zwei Wochen vor dem Event beim Gast sein. (Postweg berücksichtigen!)
	Eingeladene Gäste eventuell nachtelefonieren
	Giveaways für die Gäste organisieren und Giveaway-Sackerl für Event vorbereiten
	Beschriftungen erstellen und produzieren lassen
	Sicherheitskonzept erforderlich? Sind Blaulichtorganisationen zu informieren?
	Ggf. Musik bei AKM anmelden
	Ggf. Presseinformation vorbereiten
	Gästeliste erstellen und Kontaktpersonen aus dem Unternehmen informieren (z.B. Geschäftsführung, Vertrieb) VIPs in Rede persönlich begrüßen!
Nach dem Event:	
	Dankeschreiben an die Gäste (Fotogalerie) - Danke an Team und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht vergessen!
	Recap auf Social Media posten

Ihre Hotline zur Kaffeeversorgung auf Ihrem Event!

+43 (0)5 05 200-292

café+co Österreich Automaten-Catering und Betriebsverpflegung Ges.m.b.H. | www.cafeplusco.at

Vorarberger Allee 14
1230 Wien
Tel +43 (0)5 05 200
beratung@cafeplusco.at

Peter-Rosegger-Straße 30
8053 Graz
Tel +43 (0)316 58 26 00
graz@cafeplusco.at

Neubauzeile 106
4030 Linz
Tel+43 (0)732 37 06 74
linz@cafeplusco.at

Radetzkystraße 116 A
6845 Hohenems
Tel +43 (0)5576 722 41
hohenems@cafeplusco.at

Hermine-Berghofer-Straße 46
6130 Schwaz
Tel +43 (0)5242 715 55
schwaz@cafeplusco.at

