





# Über das Coffee-Bike



Seit unserer Gründung im Jahr 2010 haben wir das Konzept von mobilen und autarken Coffee-Shops entwickelt, perfektioniert und in zahlreichen Metropolen der Erde erfolgreich etabliert. Dabei bleiben wir stets unseren Wurzeln treu, denn jedes nostalgische Lastenrad wird in Handarbeit in unserer Zentrale in Osnabrück zu einem Coffee-Bike aufgebaut.

Made in Germany aus der Stadt des Westfälischen Friedens





### Coffee-Bike Maße



**3,10** m (Breite)



WHO Fill Control of the state o

#### Hervorragende Technik

Mit der am Coffee-Bike verbauten Handhebel-Siebträgermaschine können unsere Barista stündlich bis zu 150 Espresso- und Kaffeespezialitäten zubereiten. Das Herzstück des Coffee-Bikes sorgt gemeinsam mit der "grind on demand"-Mühle für die perfekte Verarbeitung unserer Zutaten. Durch den Bau von über 250 Coffee-Bikes und kontinuierliche Innovationen am Bike, verfügt die Coffee-Bike GmbH über ein bemerkenswertes Entwicklungs- und Produktions-Know-how. Alle unsere Bikes sind CE geprüft. Aus diesem Grund bestechen die Coffee-Bikes nicht nur durch ihre Optik, sondern auch durch ihre technische Ausgereiftheit, Zuverlässigkeit und Zertifizierung.



#### Flexible Standortwahl

Unsere Coffee-Bikes arbeiten bis zu 18 Stunden ohne Strom- und Wasseranschluss. Sie eignen sich deshalb perfekt für Outdooreinsätze und sind unter gewissen Voraussetzungen auch indoor zu betreiben. Unsere Coffee-Bikes sind damit ein Garant für Erlebnisgastronomie.

#### Mobilität

Egal wo, egal wann. Durch die einzigartige Mobilität des Coffee-Bikes können wir an jedem gewünschten Standplatz hochwertige Kaffeespezialitäten anbieten. Das Coffee-Bike ist leicht zusammenfahrbar und ermöglicht somit ein schnelles Wechseln des Standplatzes. Hierdurch wird ein temporäres Arbeiten auf bestimmten Flächen möglich. Mit dem Coffee-Bike können verschiedenste Standplätze innerhalb kürzester Zeit bedient werden, da ein schneller Auf- und Abbau gewährleistet ist.



### Produktqualität

Unsere Kaffeespezialitäten überzeugen vor allem durch Frische und Qualität. Die biologisch zertifizierten Espressobohnen unserer Hausmarke "Caferino" werden vor der Zubereitung jeder einzelnen Kaffeespezialität frisch gemahlen und entfalten so ihr einzigartiges Aroma und den unverwechselbaren Coffee-Bike Geschmack.



### Coffee-Bike Academy

Durch eine intensive Barista- und Technikschulung in unserer Zentrale sind die Coffee-Bike Franchisepartner hervorragend ausgebildet und beherrschen ihr Handwerk. Unsere Kunden können sich daher auf eine schnelle und kompetente Bedienung sowie die ausgezeichnete Zubereitung der Kaffeespezialitäten freuen.

### National und international bewährtes Konzept

Guter Kaffee von Indien bis Ingolstadt! Die Coffee-Bike GmbH gehört mit mehr als 200 selbstständigen Partnern in 18 Ländern zu den schnellst wachsenden Franchisesystemen Europas. Seit unserer Gründung im Jahr 2010 haben wir das Konzept von mobilen und autarken Coffee-Shops entwickelt, perfektioniert und in zahlreichen Metropolen der Erde erfolgreich etabliert. Dabei bleiben wir stets unseren Wurzeln treu, denn jedes nostalgische Lastenrad wird in Handarbeit in unserer Zentrale in Osnabrück zu einem Coffee-Bike aufgebaut.



### Glückliche Kunden

# »Restlos begeistert.

Unsere Kooperation war ein voller Erfolg. Alle Gäste waren begeistert von der Qualität Ihrer Angebote.

Gerne buchen wir Sie wieder.

\*\*Coca-Cola Company\*\*



## »Alles reibungslos.

Wir sind rundum zufrieden und freuen uns auf eine zukünftige Zusammenarbeit. 

\*\*BMW\*\*















Selbstverständlich spiegelt sich unsere Nachhaltigkeitsphilosophie auch in unseren Produkten wider. Für die Zubereitung der Kaffeespezialitäten werden ausschließlich biologisch zertifizierte Espressobohnen unserer Hausmarke "Caferino" sowie Biomilch benutzt

Ausgeschenkt werden die leckeren Heißgetränke schließlich in 100 % biologisch abbaubaren Pappbechern. Neben unserem Kernproduktportfolio bieten wir außerdem erfrischende Kaltgetränke und Pâtisserieprodukte an.





Zertifizierung nach DE-ÖKO-039



