



Kaffee-Portionsmarkt: Jetzt kommt illy

espresso caffè besetzt das Premium-Segment

Auf dem boomenden Markt der Kaffee-Portionssysteme (jährliche Zuwachsraten über 20 Prozent) tritt ein neuer Anbieter in Erscheinung - der österreichische Illy-Generalimporteur espresso caffè Vertrieb GmbH (Salzburg/Wien). „Wir haben bereits 47 Elektrofachhändler und Küchenstudios als illy-Stützpunkte gewonnen“, berichtet Verkaufsleiter Walter Mayer unmittelbar nach der Elektrofachmesse Futura, auf der das Unternehmen eine viel versprechende Innovation vorgestellt hatte – die „Metodo Iperespresso“. „Damit werden wir dem Kapselmarkt ein echtes Premium-Segment aufsetzen“, ist Mayer überzeugt.

Im Verlauf ihrer 76-jährigen Geschichte wusste die weltbekannte Rösterei Illy (Triest) stets mit Neuheiten für Aufsehen zu sorgen: 1934 hatte Firmengründer Francesco Illy die erste mit Druckluft funktionierende Espressomaschine der Welt („Illeta“) vorgestellt, um verbrannten Kaffeegeschmack zu vermeiden. Ein Jahr später ein Überdruckverfahren, das Kaffee in Dosen haltbarer machte. Bereits in den siebziger Jahren wurden die ersten Portionen für Endverbraucher in Form von Pads mit 7 Gramm Inhalt abgepackt. Jetzt ist man sicher, einen weiteren Meilenstein der Firmenhistorie gesetzt zu haben.

Neues System mit High-Tech-Kapseln

Bei der „Metodo Iperespresso“ handelt es sich um ein geschlossenes Portionssystem, das aus der formschönen Designer-Espressomaschine FrancisFrancis X7 und Kapseln in vier Varianten einer Mischung besteht. „Die Kapseln stellen mehr dar als bloß luftdicht verpackte Kaffeeportionen, das sind richtige High-Tech-Produkte“, schwärmt Walter Mayer. In der ersten Phase der Espresso-Zubereitung,



FRANCISFRANCIS

DAMMANN
FRERES



der so genannten „Hyper-Infusion“, werden sie von heißem Wasser durchdrungen, wodurch sich die Aromastoffe des Illy-Kaffees lösen. In der zweiten Phase, der „Emulsion“, entsteht eine dichte, 15 Minuten anhaltende Crema. Das Ergebnis kann sich jedenfalls sehen und schmecken lassen - ein perfekter, samtiger und körperreicher Espresso, dessen Geschmack dem Gaumen schmeichelt und zu einer baldigen Wiederholung des Genusserlebnisses animiert.

Der Espressokonsum steigt

Laut Karl-Heinz Kreuzsaler, Marketingleiter von espresso caffè, wird rund die Hälfte des in Österreich verkauften Illy-Kaffees (2008: 365 Tonnen) im Lebensmittelhandel und in C+C-Märkten abgesetzt. „Im Diskonthandel sind wir nicht vertreten“, stellt Kreuzsaler klar. Da der Anteil des Espresso am Kaffeemarkt stark ansteigt (mengenmäßig 16,5 %, wertmäßig sogar 23,8 %), verbindet espresso caffè mit dem neuen Kapselsystem einige Erwartungen. „Jetzt ist für uns der ideale Zeitpunkt zum Markteinstieg gekommen“, betont Walter Mayer, „wir wollen damit weiterhin im Premiumbereich wachsen.“

Illy eine starke Marke

Am gesamten Kaffeemarkt hält Illy in Österreich etwa 1,6 Prozent Marktanteil (wertmäßig), im Espressogeschäft freilich 6,7 Prozent. Tendenz: steigend. Der Bekanntheitsgrad der italienischen Weltmarke in Österreich (ungestützt und gestützt) liegt laut aktueller Gallup-Untersuchung bei 61 Prozent, 6 Prozent der ÖsterreicherInnen halten Illy sogar für die „beste Marke“. Rund 1.000 Hotels, Restaurants und Kaffeehäuser im Lande gehören zu den Kunden der 3-Kilogramm-Dosen mit dem markanten roten Logo und weißem illy-Schriftzug.

Bis zum Jahresende will espresso caffè mehr als hundert Partner unter gehobenen Elektrofachhändlern und Küchenstudios gewonnen haben, etwa 250 bis Ende nächsten Jahres. Designgeschäfte und ein Webshop sollen das Vertriebsnetz



FRANCISFRANCIS

DAMMANN
FRERES



komplettieren. „Damit sollten wir dann etwa 5.000 Espressomaschinen jährlich samt dazugehörigen Kapseln verkaufen und zusätzliche 1,3 € Millionen Umsatz lukrieren können“, schätzt Mayer.

Rückfragen:

Walter Mayer

ESPRESSO CAFFÈ VERTRIEB GMBH

illycaffè Generalvertrieb Österreich

Bayerhamerstr. 18

A-5020 Salzburg

Österreich

BÜRO WIEN:

T +43 (1) 480 6 480

F +43 (1) 486 488 0

office@esspressocaffe.at

PR-Betreuung:

Wachta & Partner – Kommunikationsagentur Ges.m.b.H.

1230 Wien, Oldenburggasse 49, Tel. +43-1/667 32 84

E-Mail: office@wachta.at; www.wachta.at