

Pressemitteilung 2-2014

Internorga 2014 steht für provenero ganz im Zeichen des Espresso

Provenero mit neuem Kooperationspartner Nuova Simonelli

Die provenero GmbH, exklusiver Generalimporteur von professionellen Saeco-Maschinen für die Vending- und Professionalsparte, vertreibt seit Anfang Februar 2014 auch die Espressomaschinen des italienischen Herstellers Nuova Simonelli in Deutschland.

Steißlingen, den 18.02.2014 | Seit 1. Februar ist es offiziell, dass provenero den Vertrieb und die Lager-, Logistik- und Kundendienstfunktionen für die Marken Nuova Simonelli und Victoria Arduino in Deutschland übernimmt. Verkauf und Marketing für den italienischen Espressomaschinen-Hersteller in Deutschland liegen ebenfalls in den Händen von Thomas Wildöer und seinem provenero-Team. Insbesondere in den wichtigen Bereichen technischer Kundendienst, Ersatzteillieferungen und Produktschulung wird es attraktive Angebote von provenero geben.

Auf der Internorga wird es bei provenero in Halle B3 OG, Stand 201 nicht nur die neuesten, professionellen Vollautomaten und Vending-Geräte des bekannten Herstellers Saeco zu sehen geben, sondern auch neue Siebträgermaschinen aus dem Hause Nuova Simonelli. Ein besonderes Highlight, das auch optisch sofort ins Auge springt, ist die neue eingruppige „Theresia“ von Victoria Arduino, die mit ihrer außergewöhnlichen Retro-Optik ein Blickfang an jeder Kaffeetheke ist.

Die bekannten Aurelia T3-Maschinen von Nuova Simonelli sind nicht nur Barista Champions in aller Welt ein Begriff, auch in zahlreichen Kaffeebars im In- und Ausland wird Espresso mit diesen Siebträgermaschinen zubereitet.

„Die innovativen Siebträgermaschinen ergänzen unser Angebot hervorragend und mit Nuova Simonelli haben wir ein bekanntes, leistungsfähiges und international ausgerichtetes Unternehmen als Partner gewählt. Wir freuen uns, Nuova Simonelli in Deutschland weiter zu etablieren und den Weg für die Vertriebspartner dieser Marke von der Produktion der Geräte bis zum Endkunden in Deutschland deutlich zu verkürzen“, freut sich provenero Geschäftsführer Thomas Wildöer über die Zusammenarbeit mit dem italienischen Hersteller.

Mit der Ergänzung des Sortiments um die Espressomaschinen von Nuova Simonelli und Victoria Arduino bietet die provenero GmbH ihren Kunden nun innovative Geräte und umfangreiche Service-, Verkaufs- und Logistikdienstleistungen für alle Segmente in der professionellen Kaffeezubereitung von der Gastronomie bis hin zum OCS-Kaffeevollautomaten für den Einsatz im Büro sowie die Automatenverpflegung im Vendingbereich.

provenero auf der Internorga 2014 in Hamburg
Halle B3.OG, Stand 201

Über die provenero GmbH:

Das Unternehmen wurde am 15. November 2011 von Thomas Wildöer gegründet und ist exklusiver Generalimporteur professioneller Saeco Kaffeemaschinen für den gewerblichen Gebrauch in Deutschland. Das Unternehmen kümmert sich um alle Vertriebs-, Service- und Marketingaktivitäten rund um die Produkte von Saeco Vending & Professional in Deutschland. Ziel von provenero ist es, gemeinsam mit seinen Kunden, dafür zu sorgen, dass man nicht nur im Café echten Espresso oder Cappuccino genießen kann, sondern an allen Plätzen, die man unter dem Begriff „außer Haus“ zusammenfassen kann. Mit den Produkten von Saeco Vending & Professional bietet provenero die entsprechende Vielfalt vom einfachen Kaffeevollautomaten für 30 Tassen pro Tag bis zum Verpflegungsautomaten mit 700 Bechern. Maßgeschneiderte, ökonomische Lösungen für jeden Aufstellplatz - ob in Büros, Hotels, Restaurants und im Catering.

Die provenero GmbH beschäftigt am neuen Unternehmenssitz (seit Juni 2013) in Steißlingen zehn Mitarbeiter. Weitere Informationen zu den Produkten und zum Unternehmen: www.provenero.de

Bild 1: Die neue Theresia von Victoria Arduino ist nicht nur ein optisches Schmuckstück, sondern hat es auch technisch in sich: die auf der Barista Weltmeisterschaft erprobte T3 Technologie mit dreidimensionaler Temperaturkontrolle an der Brühgruppe. Erfassung und exakte Steuerung der Brühtemperatur sind dadurch noch einfacher. (Quelle: Victoria Arduino).

Bild 2: Die NextAge MasterTop ist perfekt für den professionellen Einsatz im Horeca-Bereich geeignet. Gebrüht wird Kaffee in bekannter Saeco-Qualität, die Zubereitung von Spezialitäten mit löslichen Produkten wie Schokolade ist ein Kinderspiel, ebenso wie cremiger Milchschaum für Getränke wie Cappuccino und Latte Macchiato. NextAge findet ihren Einsatz in Hotel-Lounges, Bars, Restaurants, Warteräumen, Flughäfen, VIP-Lounges, mit einer garantierten Produktion von bis zu 250 Kaffees pro Tag. (Quelle: Saeco).

Pressekontakt:

KaffeeSATZ PR

Sabine Jürgenmeier

Obere Stahlindustrie 4, 447893 Bochum

T: 0234-927855-66

F: 0234-927855-53

E-Mail: sj@kaffeesatz-pr.de

www.kaffeesatz-pr.de