



Dallmayr

VENDING & OFFICE

Trends am Arbeitsplatz

*moderne Automaten-
verpflegung*

Automatisch gut gelaunt!

Kaffee & Service aus einer Hand



DALLMAYR VENDING & OFFICE

Dallmayr Vending & Office

*Einfach genießen
immer und überall*





*Mit unserem Rundum-Service
machen wir die Kaffeeverversorgung
im Alltag perfekt.*

Mit Pioniergeist zum Erfolg

Die Erfolgsgeschichte von Dallmayr Vending & Office begann, als ein Münchener Großunternehmen in den 1960er Jahren zur Versorgung seiner Mitarbeiter Heißgetränke-Automaten aus den USA einführte – für damalige Zeiten eine kleine Sensation. Herkömmliche Produkte waren jedoch für diese Art der Kaffeeverversorgung ungeeignet. Mit Pioniergeist entwickelte Dallmayr Vending & Office automatengängige Füllprodukte und übernahm langfristig die Betreuung, Befüllung und Wartung der Geräte. Bereits im Jahr 1992 wagte das Unternehmen erste Schritte ins Ausland und expandierte nach Österreich. Heute ist Dallmayr

Vending & Office neben acht eigenständigen Gesellschaften in Deutschland, an die zahlreiche regionale Niederlassungen und Service-Stützpunkte angegliedert sind, in nahezu 20 Ländern Europas und im Nahen Osten präsent. Über 121.000 Verpflegungsautomaten in Firmenfoyers, Werkshallen, Konzernkantinen, Vorstandscasinos sowie in kleinen Büros und Agenturen versorgen Mitarbeitende und Kunden mit Dallmayr Genuss auf Knopfdruck.

Durch das starke Servicenetz und den Genuss Express ist Dallmayr immer und überall schnell vor Ort.

Starker Rundumservice

Vending & Office versteht sich als Partner für jede Firmengröße und bietet „Genuss aus einer Hand“: Unsere Erfahrung reicht von der Bohne über die Röstung bis hin zum maßgeschneiderten Service rund um den Automaten. Dabei kümmern wir uns auf Wunsch nicht nur um die Beratung über den passenden Automaten, sondern auch um dessen regelmäßige Reinigung, Wartung und Befüllung. Mit unserem 360°-Service machen wir die Kaffeeverversorgung im Alltag perfekt. Von speziellen Produkten über individuelle Komplettlösungen bis hin zu innovativen, modular konzipierten Raumkonzepten und dem bargeldlosen Dallmayr Pay System – wir kümmern uns um alles – für ein Stück mehr Lebensqualität im Alltag.



Vending & Office Deutschland

Ihr Partner vor Ort

Mit acht eigenständigen Gesellschaften und zahlreichen Niederlassungen in Deutschland sowie den angrenzenden Ländern ist unser Servicenetz besonders engmaschig. Wir sind schnell vor Ort, wo auch immer Dallmayr Kaffeeservice gefragt ist.

Ob Handwerksbetrieb, Büro, Agentur oder Konzern – wir haben für jeden Bedarf die richtige Kaffeemaschine und das passende Servicepaket. Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand, was Sie für den perfekten Kaffeegenuss brauchen: von A wie Automaten-service bis Z wie Zuckerbriefchen. Und Kaffee natürlich in gewohnter Dallmayr-Qualität.



Bernhard Dichtl
Geschäftsführer Frielzheim
Tel. 07044 959 0



Jochen Eggers
Geschäftsführer Viersen, Langen,
Herxheim & Eichenzell
Tel. **Viersen:** 02162 3786 0
Tel. **Langen:** 06103 9904 0
Tel. **Herxheim:** 07276 9850 0
Tel. **Eichenzell:** 06659 988891 0



Peter Klein
Geschäftsführer Teningen
Tel. 07641 95417 0



Lukas Blügel
Geschäftsführer Dillingen
Tel. 06831 9590 0

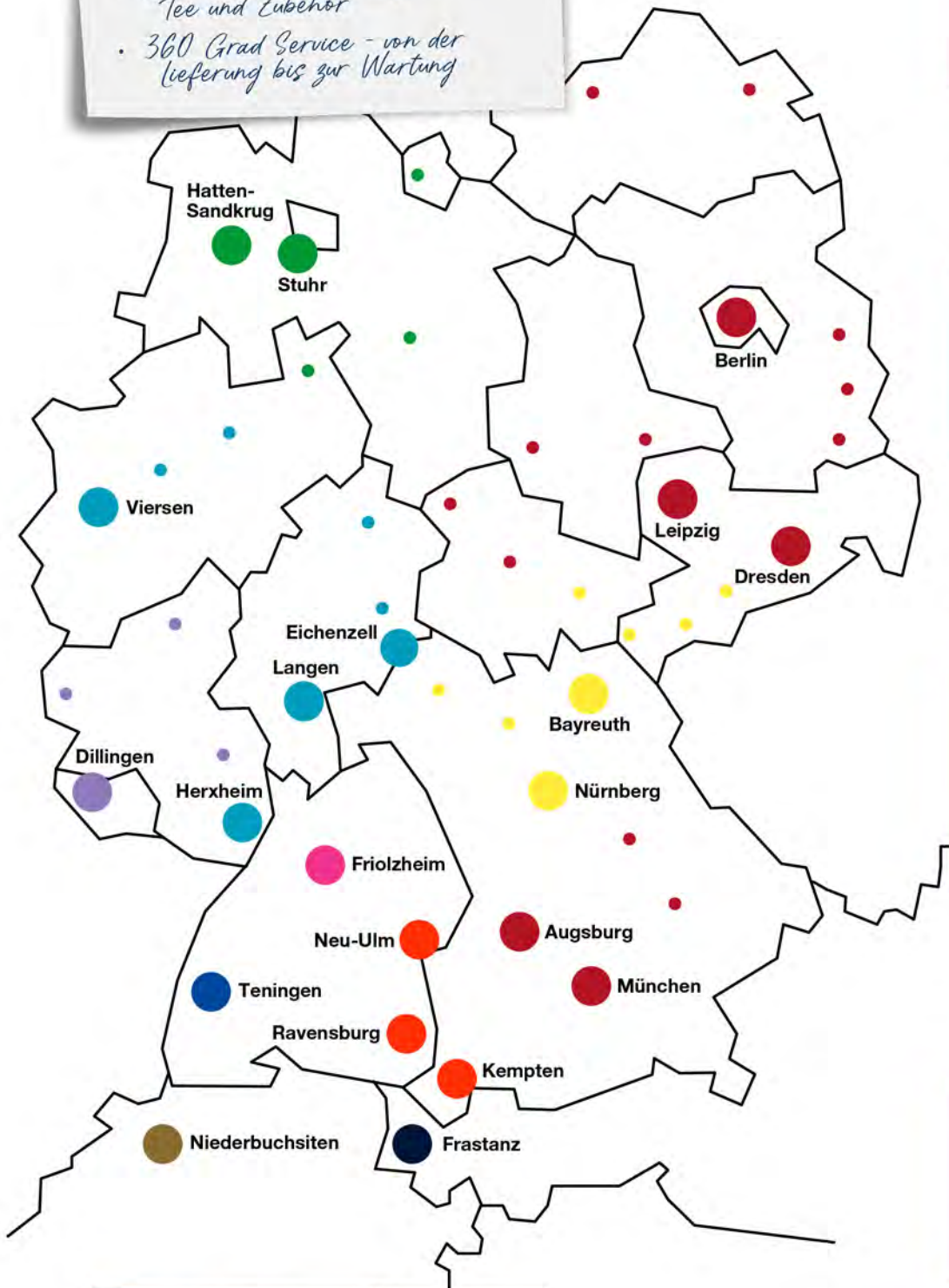


Adrian Rentsch
Geschäftsführer Schweiz
Tel. +41 091 985 40 00



Günther Komatz
Geschäftsführer Österreich & Slowenien
Tel. +43 5522 51132 0

- Individuelle Beratung vor Ort
- Für jedes Unternehmen die passende Kaffeelösung
- Große Auswahl an Kaffee Tee und Zubehör
- 360 Grad Service - von der Lieferung bis zur Wartung



Uwe Hadel
Geschäftsführer Stuhr
& Hatten-Sandkrug
Tel. 0421 87844 0



Joachim Höh
Geschäftsführer München, Berlin,
Leipzig, Dresden & Augsburg
Tel. **München:** 089 90938 0
Tel. **Berlin:** 03378 51938 0



Stefan Heuberger
Geschäftsführer Bayreuth
& Nürnberg
Tel. **Bayreuth:** 0921 5070398 79
Tel. **Nürnberg:** 0911 2009433



Andreas Prestel
Geschäftsführer Neu-Ulm,
Ravensburg & Kempten
Tel. **Neu-Ulm:** 0731 97805 0
Tel. **Ravensburg:** 0751 97715 0
Tel. **Kempten:** 0831 960169 0





Jeder Becher zählt.

Der schnelle Coffee-to-go für unterwegs begleitet die Menschen auf dem Weg zur Arbeit und in der Freizeit. Allein in Deutschland werden stündlich 320.000 Coffee-to-go-Becher weggeworfen*. In Form einer Kette ließe sich damit die Welt mehr als sechsmal umrunden. Auch die Recyclingquote ist leider nur gering: Die Becher gehen größtenteils als Restmüll in die Verbrennung, da sich die Kunststoffbeschichtung, die das Durchweichen verhindern soll, nicht optimal von den Papierfasern trennen lässt. Die Ressource ist damit verloren. Deshalb arbeiten wir an umwelt- und ressourcenschonenden Lösungen.

Daran arbeiten wir:

- Einsatz recycelfähiger Materialien
- Reduktion von Kunststoff
- Schonung von Ressourcen

Unser Ziel

Ein Becher aus Papier ohne Kunststoffbeschichtung oder -lackierung, optimal recycelfähig im Altpapier.

Ein Ausweg für Einweg

Ohne Einweg geht es derzeit nicht. Das Problem: Einweg-Papierbecher kommen noch nicht ohne Kunststoff aus, denn die Innenbeschichtung ist vor allem für die Feuchtigkeitsdichte notwendig. Gemeinsam mit unseren Lieferanten suchen wir mit

Hochdruck nach umweltfreundlichen Alternativen, bei denen der Recycleprozess möglichst gut funktioniert und die Produktion keine Materialien mehr auf Basis fossiler Rohstoffe verbrauchen soll.

Aktuell in Verwendung:

- Papier-Becher mit Beschichtung aus ölbasiertem Kunststoff
- Papier-Becher mit Beschichtung aus fossilem Kunststoff, d.h. aus 100% nachwachsenden Rohstoffen



Karton aus PEFC-zertifizierten Wäldern



Innen bio-basierte Kunststoff-Beschichtung aus Zuckerrohr

Ermittlung aller CO₂-Emissionen und Ausgleich über ein Klimaschutzprojekt



Transparente Nachverfolgung des Klimaschutzprojekts über die Tracking ID von ClimatePartner

Nachvollziehbar klimaneutral

Alle unvermeidbaren CO₂-Emissionen, die bei der Herstellung unserer aktuellen Bio-PE-Becher entstehen, lassen wir ermitteln und gleichen sie über ein anerkanntes Klimaschutzprojekt in Kooperation mit ClimatePartner aus. Über eine Tracking-ID auf der ClimatePartner-Website sind das Projekt und der aktuelle Stand transparent einsehbar.

www.ClimatePartner.com/14575-2007-1001

Mit einem Klick Informationen zum unterstützten Projekt:



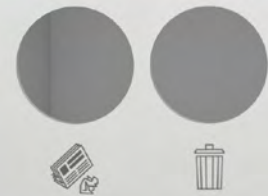
COFFEEPOINTS

Dallmayr Coffeepoints

Im neuen Look. Maximal variabel.

Nach einem kompletten „Makeover“ präsentieren sich die Dallmayr Coffeepoints jetzt noch moderner und durch eine Vielzahl an Modulen mit maximaler Flexibilität in der Gestaltung. Ob klassisch, modern im coolen Industrial-Style, mit oder ohne Tee-Modul, mit Leuchtschild oder ausgefräster Logo-Variante – egal in welcher Ausführung, der Dallmayr Coffeepoint ist ein absoluter Hingucker und Garant für entspannte

Genussmomente. Jedes Unternehmen – ob kleines Büro oder Großkonzern – hat unterschiedliche Anforderungen und individuelle Designwünsche. Ab sofort kann der Kunde aus einer großen Palette an Modulen, Farben und Materialien auswählen und seinen ganz persönlichen Dallmayr Coffeepoint zusammenstellen. Sogar das eigene Corporate Design lässt sich nach Bedarf problemlos integrieren.



ESPRESSO
CAFÉ CRÈME
FILTERKAFFEE
CAPPUCCINO
MILCHKAFFEE
LATTE MACCHIATO
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)



Treffpunkt Genuss

Geschmack, Design und Größe zeigen



Modul XS, Lochblech

Neben den Standardlösungen in den bekannten Größen XS bis L sind bei den neuen Dallmayr Coffeepoints viele Kombinationen möglich. Durch das innovative Baukastensystem bleiben keine Kundenwünsche offen – Korpus, Rückwand und alle Zubehörmodule können flexibel kombiniert und erweitert werden. Die leichte Rückwand aus Lochblech bzw. einer Holz-Lochplatte bietet unzählige Möglichkeiten für zusätzliches Equipment. Angebotsboard, Zubehör-Dispenser, Logos und Leuchten sind schnell und einfach ansteckbar. Je nach Geschmack stehen unterschiedliche Designs zur Auswahl. Auch Teeliebhaber kommen nicht zu kurz: alle Coffeepoints lassen sich um Tee-Displays, in hängender Variante, erweitern. Optional kann bei einem freistehenden Coffeepoint die Rückseite als aufmerksamkeitsstarke Werbefläche genutzt werden.



Modul S



Modul S, mit Kühler



Modul S, mit Tassenmodul



Modul Müll, 2 Farben



Modul M, Lochblech



Modul L, Holz

KAFFEEBAR



Stark im Einsatz: Unsere mobile Kaffeebar

Egal ob eintägiges Event oder langfristige Kaffeestation, unsere mobile Kaffeebar passt sich problemlos jedem Standort an und bietet durch ihre flexiblen und modularen Ausstattungsmöglichkeiten auch auf engstem Raum frischen Kaffee- und Teegenuss.

Wissen schafft Genuss!

Die Menschen lieben guten Kaffee, auch am Arbeitsplatz. Ob Cappuccino oder Espresso – damit der Kaffee im Büro schmeckt, schulen wir in der Dallmayr Academy.

Wer steht hinter der Dallmayr Academy?

Die Dallmayr Academy wurde von Alois Dallmayr Kaffee gegründet – gemeinsam mit dem Tochterunternehmen Heimbs, zu dem auch die Espresso-marke Allegretto gehört.

An wen richtet sich die Dallmayr Academy?

In erster Linie an Gastronomen, Kaffeebarbetreiber und deren Team, aber auch an ambitionierte Kaffee- und Tee Freunde.

**JETZT
ANMELDEN &
WORKSHOP
SICHERN!**



Was lernen Sie in der Dallmayr Academy?

- Alles über Kaffee – und wie Sie das Beste daraus machen
- Training der Sinne zur Beurteilung von Kaffee
- Latte Art für Anfänger und Fortgeschrittene
- Ausbildung zum Barista mit SCAE-Zertifizierung (Specialty Coffee Association)
- Alles über Tee – vom Anbau bis zur Tasse
- Neue Genusstrends



Wer sind die Trainingsleiter?

Ein internationales Team von Experten und Baristas vermittelt das Wissen professionell, mit viel Leidenschaft und Freude.

Wo finden die Schulungen statt?

Die Schulungen und Themenabende finden in der Regel in der Dallmayr Academy in München statt. Weitere Trainingscenter befinden sich zum Beispiel in Braunschweig und Bremen.

Weitere Informationen, das komplette Programm der Dallmayr Academy sowie die Anmeldung zu einem unserer Kurse finden Sie unter:

www.dallmayr-academy.com



*Das richtige Equipment
ist ein guter Anfang.
Letztendlich entscheidet
aber unser Wissen über
die Qualität in der Tasse.*

Immer im Einsatz für guten Kaffee.



Dallmayr

VENDING & OFFICE

www.dallmayr.com/automaten