

DIE



KAFFEE
MEISTER



UND
ES
LÄUFT
RUND
IM
BÜRO.

Ihr Kaffeemeister

Papier
LIEBL



EIN WEISER UNTERNEHMER
SPRACH EINST: „WO EIN
KAFFEE IST, DA IST AUCH
EIN WEG.“

DENN MOTIVATION UND
GROßE IDEEN BEGINNEN
MEISTENS MIT WOHLBE-
FINDEN UND EINER GUTEN
TASSE KAFFEE.



A smiling woman with long blonde hair, wearing a white sweater, is holding a white coffee cup. She is looking to the right and smiling broadly. The background is a bright, out-of-focus indoor setting, likely a cafe or office breakroom.

SIE GENIEßEN PERFEKTEN KAFFEE. WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST.

Wie unser neuer Kaffeeservice für Ihr Büro so ist? Genau so, wie Sie ihn sich wünschen: Bester, regionaler Service und transparente Kosten treffen auf erstklassigen Kaffee. Darum nennen wir uns: Die Kaffeemeister.

Unser Anspruch: Lieblingskaffee für alle

Bereiten Sie per Knopfdruck feine Kaffeekreationen wie Cappuccino, Latte Macchiato, Café Crema oder Milchkaffee zu. Unsere leise arbeitenden Kaffeefullautomaten werden von unseren Kaffeemeistern genauestens eingestellt, so dass der Kaffee so perfekt wird, wie er nur werden kann.

Wir sind da, wenn Sie uns brauchen.

Als Bürospezialisten wissen wir ganz genau worauf es ankommt: Verlässlicher Service und die Gewissheit, dass alles rund läuft. Da gehört der Bürokaffee dazu. Wir vertrauen deshalb nur auf ausgesuchte Kaffeebohnen und auf in Deutschland gefertigte Kaffeefullautomaten in Gastro-Qualität – alles von uns persönlich ausgewählt.

Punktgenaue, automatisierte und bedarfsgerechte Lieferung von allen Verbrauchsmaterialien und unsere bestens ausgebildeten Kaffeemeister sorgen zudem dafür, dass Sie immer entspannt Ihre Lieblings-Kaffeeprodukte genießen können.

Das wollen wir sogar garantieren. Mit unserer Zufriedenheitsgarantie.

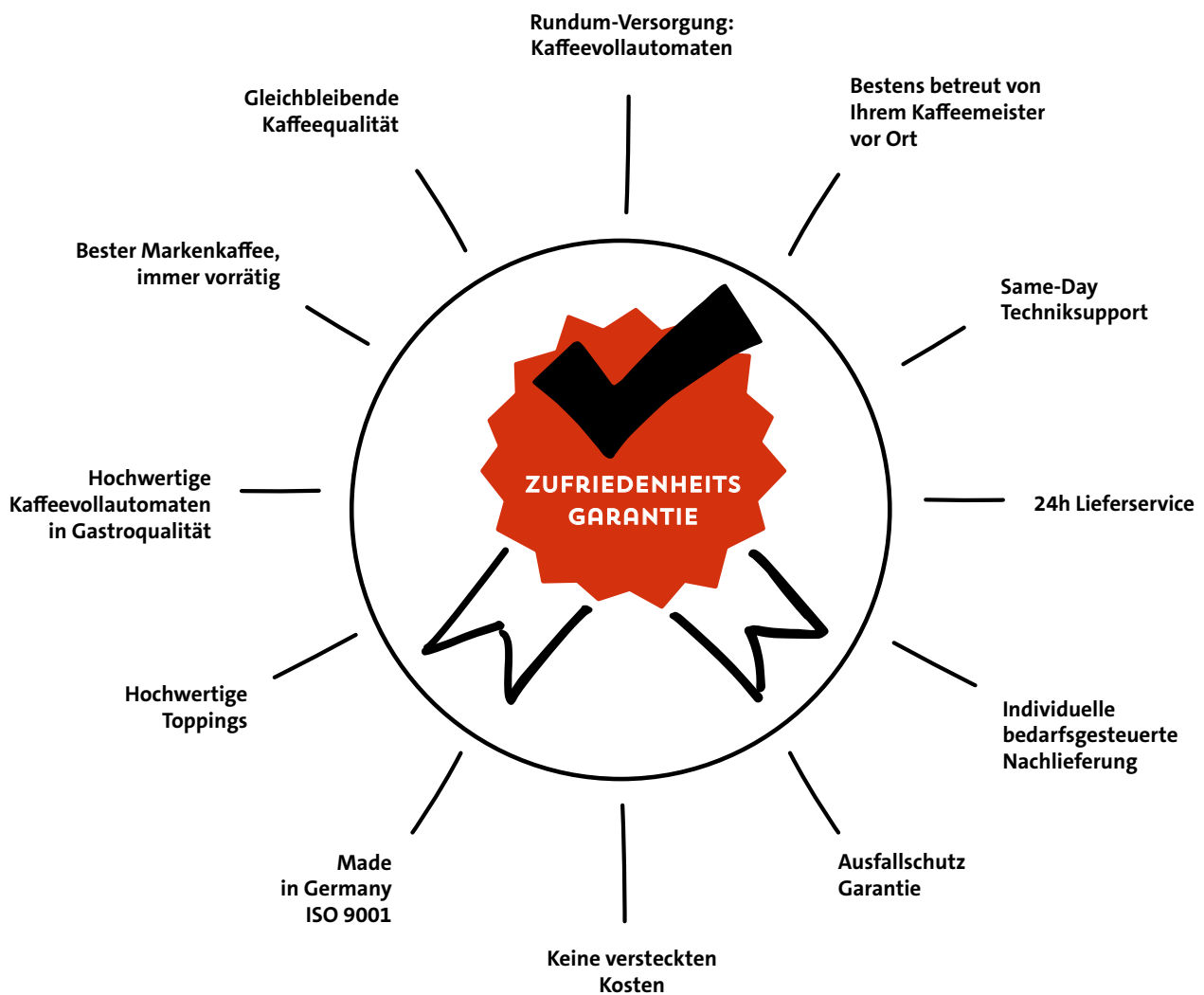
Unsere Servicetechniker sind nämlich nicht nur zertifizierte Kaffeemeister, sondern auch immer in Ihrer Nähe. Unser regionaler Service ermöglicht es uns, falls doch mal etwas nicht so läuft wie geplant, innerhalb von 24 Stunden, meist noch am selben Tag, bei Ihnen vor Ort zu sein.

Dieses Gesamtpaket macht den Kaffeeservice der Kaffeemeister so einmalig.



GARANTIERT MEISTERLICH

Unser Ziel ist es, unserem Namen, Die Kaffeemeister, alle Ehre zu machen. Darum überlassen wir nichts dem Zufall und garantieren für den vollen Kaffeegenuss Ihrer Mitarbeiter und Geschäftspartner. Auf unseren zeit-sparenden Rundum-Service, von der Bohne bis zur Tasse, ist Verlass – damit Sie sich verlässlich um Ihr Geschäft kümmern können.



DAS MEISTERSTÜCK

Individuell auswählbares Licht

2 Mühlen für Kaffee- und Espressobohnen

2 Extra-Zutaten auswählbar

Frischmilch-Option

Maße: 710 x 450 x 570 mm



DER BARISTA IST MIT DRIN

Unsere exklusiven Kaffeemeister-Kaffeefullautomaten bestehen nicht nur durch einmalige Effizienz und gradliniges Design. Sie überzeugen vor allem mit ausgewogenem Geschmack und hervorragenden Toppings. Unsere ausgebildeten Techniker stellen die Kaffeefullautomaten bei Ihnen vor Ort so auf Ihre Bedürfnisse ein, dass der Kaffee einfach perfekt wird. Als Büro-spezialisten haben wir Kaffeefullautomaten ausgewählt, die extrem leise, leicht zu bedienen und stets zuverlässig sind. Qualität, Made in Germany.



DER GROBE MEISTER

2 Mühlen für Kaffee- und Espresso-Bohnen

2 Extra-Zutaten auswählbar

Optional mit Wassertank erhältlich

Maße: 545 x 380 x 540 mm

DER KLEINE MEISTER

1 Mühle

3 Extra-Zutaten auswählbar

Optional mit Wassertank erhältlich

Maße: 545 x 380 x 540 mm

Tipp: Unsere Hybridbohnen
Für den kleinen Meister als Mixbohne verwendbar



UNSERE MEISTER-ÜBERSICHT

Vom Konferenzraum über die Büroküche bis zum Großraumbüro – bei uns finden Sie Ihren Kaffeemeister. Genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt, egal, ob Sie tiefschwarzen Wachmacher oder einen Genießer-Cappuccino anbieten wollen. Ausgestattet mit Hochleistungsmühlen sowie intuitiver Farb-Touchscreen-Bedienung steht dem Genuss nichts im Weg.



	DER KLEINE MEISTER	DER GROßE MEISTER	DAS MEISTERSTÜCK
Empfehlung	Für 1–24 Mitarbeiter	Für 25–80 Mitarbeiter	Ab 81 Mitarbeiter
Bohnenbehälter (für Kaffee- und Espressobohnen)	1	2	2
Toppingbehälter (für Kakao- und Milchpulver)	3	2	2
Frischmilch-Option	-	-	
Kaffeemühlen	1 Hochleistungs-Kegelmühle	2 Hochleistungs-Kegelmühlen	2 Mahlkönig-Hochleistungs-Horizontalmühlen
Optionaler Wassertank			-
Optionales Bezahlsystem			
7 Zoll-Farbtouchscreen mit LED-Hintergrundbeleuchtung			
Individuelles Stimmungslicht	-	-	
Großer Satzbehälter für weniger Reinigungsaufwand			
Überlaufschutz durch Sensor in der Tropfschale			
Quick & Easy Reinigungsverfahren			



DER KAFFEEMEISTER SMALLTALK-GUIDE

Kaffee ist für viele Menschen unverzichtbar. Schon im 9. Jahrhundert, möglicherweise gar früher, liegen seine Ursprünge im äthiopischen Königreich "Kaffa". Wir servieren Ihnen hier ganz aktuelle Fakten und Geschichten, rund um das geliebte Heißgetränk, mit denen Sie beim nächsten Meeting oder Küchenplausch beeindrucken werden.



4

Jeder vierte Kaffee wird außer Haus getrunken – am häufigsten am Arbeitsplatz.

SCHWARZ

Der stärkste Kaffee ist kein italienischer Ristretto oder Espresso, sondern, Überraschung: Filterkaffee! Eigentlich logisch, denn der Prozess des Filterns dauert beim Filterkaffee länger als beim Espresso und das Wasser nimmt so mehr Koffein auf.

90

Ca.

verschiedene Kaffeesorten sind weltweit bekannt. Vier davon werden angebaut. Davon zwei, die Sorten Arabica & Robusta, hauptsächlich getrunken.

„EIN GUT BEKÖMMLICHER UND AROMATISCHER KAFFEE IST FÜR VIELE MITARBEITER EIN ZEICHEN DER WERTSCHÄTZUNG.“

NO.1

Rund 164 Liter Kaffee werden in Deutschland jährlich pro Kopf getrunken. Damit ist Kaffee das meist konsumierte Getränk, noch vor Heil- und Mineralwasser oder Bier.

NICHT DIE BOHNE

Kaffeebohnen sind, botanisch gesehen, keine Bohnen, sondern Kirschen. Der Name stammt aus dem Arabischen. Dort heisst „Bunn“: Beere. Bei den Engländern wurde dies zu „Bean“ und wir übersetzten den Namen schließlich zu Bohne. Na, Hauptsache es schmeckt, egal ob Kaffeekirsche oder -Bohne.





VOLLENDETE VIELFALT

Als Kaffeemeister gibt es keine geschmacklichen Grenzen. Vom anspruchsvollen Café Crema über perfekten Latte Macchiato bis hin zur leckeren Trinkschokolade steht jede Heißgetränk-Spezialität per Knopfdruck bereit.



CAFÉ CREMA

Oder auch Schümli Kaffee genannt, ist ein typisches Schweizer Produkt. Die traditionelle Trommelröstung vereint mindestens drei verschiedene Stufen – hell, mittel und dunkel.

CAPPUCCINO

Ein Drittel Espresso, zwei Drittel Milch und fertig ist eine der beliebtesten Kaffeevarianten – der Cappuccino. Und wer hat ihn erfunden? Nicht die Italiener, die Österreicher waren es.

LATTE MACCHIATO

In Italien als „Kinderkaffee“ belächelt, ist Latte Macchiato in Deutschland mittlerweile ein weit verbreitetes Lifestyle-Getränk.

ESPRESSO

Erfunden in Mailand um 1900, zeichnet er sich durch volles Aroma und kräftigen Geschmack aus. Ein Schluck Kaffee, der schnell munter macht.

MILCH- KAFFEE

In Frankreich wird er meist zum Frühstück getrunken. Besonders gerne tunkt man das Baguette oder Croissant in diese Kaffeespezialität.

KAKAO MIT MILCH

Besonders an kalten Tagen ein süßer Genuss. Oder aber einfach zwischendurch, wenn die Lust nach Schokolade Überhand nimmt.

ESPRESSO MACCHIATO

Der „Mini Cappuccino“. Ein Espresso, gekrönt von ein wenig Milchschaum. Perfekt für Kaffeegenießer, denen der reine Espresso zu kräftig ist.

SCHOKO CAPPUCCINO

Kaffee trifft Kakao! Das perfekte Zusammenspiel für Kaffee und Kakao-Liebhaber.



DAS PERFEKTE DRUMHERUM – UNSER KAFFEEVOLLAUTOMATEN- ZUBEHÖR

Runden Sie Ihre Café-Ausstattung perfekt ab. Neben unseren hochwertigen Kaffeevollautomaten, den besten Bohnen und hervorragenden Füllprodukten, bieten wir erstklassige Erweiterungen und Ausstattungen – ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

1

Kühlmodul

- ☞ Ablagefläche aus Glas auf der Oberfläche
- ☞ Leistungsstarker, isolierter Kompressorkühlschrank
- ☞ Programmierbare Kühlraumtemperatur
- ☞ Digitale Temperaturanzeige
- ☞ Milchbehälter mit 7,0l Fassungsvermögen
- ☞ Optimal: abschließbare Fronttür

2

Unterschranke

- ☞ Hochwertiger, feuchtigkeitsunempfindlicher Unter- und Beistellschrank mit erhöhter Rückwand sowie Kabel- und Leitungsdurchführungen
- ☞ Zusätzliches Zubehör erhältlich (z.B. Kompressor-Kühlbox, Becher- und Deckelspender)
- ☞ Schranktüren mit Push-Funktion
- ☞ Fronten wahlweise hochglanz Signalweiß oder Tiefschwarz
- ☞ Satzabwurf ermöglicht unkomplizierte Entsorgung von Restwasser und Kaffeekuchen

3

Zahlungsmodul

- ☞ Für Münzschaltgeräte sowie bargeldlose Zahlungssysteme

4

Tassenwärmer

- ☞ Vier Heizebenen aus Glas (Temperatur: 70 Grad Celsius nach DIN)
- ☞ Ablagekapazität pro Ebene: ca. 15 Kaffee- oder 25 Espressotassen oder 15 Latte-Macchiato-Gläser
- ☞ Obere Ablagefläche aus Glas für ca. 12 Tassen
- ☞ 2 getrennte Schalter für die einzelnen Ebenen mit indirekter LED-Beleuchtung
- ☞ Doppelwandiger Gehäuseaufbau für energieeffiziente Heizleistung



1

2

3

4



ZERTIFIZIERTER
KAFFEE MEISTER

- SERVICEGARANTIE
- GESCHULT
- LAUFEND GEPRÜFT

ZUFRIEDENHEITS
GARANTIE

LEIDENSCHAFT FÜR GUTEN KAFFEE – UND GUTE GESCHÄFTE

Als traditionelles und regional verwurzelttes Unternehmen sind wir als Kaffeemeister immer in Ihrer Nähe. Meist familiengeführt, setzen wir uns mit unternehmerischer Passion für Sie und Ihr Geschäft ein. Durch die kurzen Wege können wir, meist schon am gleichen Tag, schnell und persönlich nach dem Rechten schauen und minimieren Ausfallzeiten des Vollautomaten, meist schon am gleichen Tag. Unsere Techniker beheben eventuelle Fehler schnell, sind Experten für die Kaffeemeister-Kaffeefullautomaten und teilen unsere Begeisterung für einfach guten Kaffee.

Die Kaffeemeister ist für uns also nicht nur ein Name. Er ist eine Auszeichnung und ein Versprechen an unsere Kunden, immer alles zu geben, damit in Ihrem Unternehmen jede Tasse perfekt wird.



DER MEISTER-SERVICE



„DER SERVICE DER KAFFEEMEISTER IST TOP! WIR BEKOMMEN GENAU DAS, WAS WIR BRAUCHEN. UND NUR DAS, WAS AUCH WIRKLICH VERBRAUCHT WIRD.“

Marc Schmitz
Abteilungsleiter

„WIR ARBEITEN SEHR GERNE MIT DEN KAFFEEMEISTERN ZUSAMMEN. SUPER SYMPATHISCH, PÜNKTLICH, IMMER ZUVERLÄSSIG UND JEDEM SCHMECKTS!“

Ursula Mayer
Assistenz der Geschäftsführung



„UNSERE ENTSCHEIDUNG FÜR DIE KAFFEEMEISTER WAR SCHNELL KLAR. DENN WIR MÖCHTEN UNSEREN MITARBEITERN NICHT IRGEND EINEN KAFFEE BIETEN. DAS HAT VIEL MIT WERTSCHÄTZUNG ZU TUN UND IST EIN SCHÖNES SIGNAL AN DIE BELEGSCHAFT.“

Leonie Sauer
Personalreferentin – HR-Managerin



**MONTAG. DER ERSTE
LITER KAFFEE IST DER
WICHTIGSTE.**



WIR SIND GERNE FÜR SIE DA

Sie können uns auf vielen Wegen erreichen. Per Email, telefonisch oder gerne auch persönlich – auf eine Tasse guten Kaffee.



Ihr Kaffeemeister

Papier
LIEBL

Hermann-Geib-Str. 16
93053 Regensburg
Telefon: 0941 78860-180
Email: kaffee@liebl.de
www.liebl.de



HINTER JEDEM STARKEN ERGEBNIS STECKT EIN MITARBEITER MIT EINEM STARKEN KAFFEE.

Stärken Sie Ihr Unternehmen und die Wertschätzung Ihrer Mitarbeiter,
Kunden und Gäste mit dem Rundum-Kaffeeservice von den Kaffeemeistern.

