



Die Festemacher Hamburg

Mobile Kaffeebar „APE“

Stationäre Kaffeebar auf einem Tresen – z.B. für Messen

Weihnachtsmarktstand – Poffertjes / Quiches

(Hochzeitsempfänge)

Fingerfood Catering – Auswahl an Blechkuchen – Frühstück

Pralinen – für besondere Anlässe – Gästegeschenke

Beratung – Unterstützung – Netzwerk - Durchführung

Candy Bar – in Planung

Die Welt der mobilen Kaffeebar „APE“

Bunte Einsatzmöglichkeiten

Firmenveranstaltungen

Filmaufnahmen, Jubiläen, Eröffnungen, Promotion, Kundenbindung...

Privatveranstaltungen

Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Grillen, Gartenfeste



Meine Kaffeebohnen beziehe ich von:

Hanseatic Coffee Company

Hagenbecks Kaffee, Espresso Nr.7, Crema Bio

Lavazza Tierra Intenso Bio Organic Coffee

Auswahl an Kaffee-Spezialitäten

Latte Macchiato

Espresso

Espresso Macchiato

Cappuccino

Vanilla Latte

Haselnuss Latte

Caramel Macchiato

Chai Latte

Feine Trinkschokolade

Filterkaffee

Entkoffeinierter Espresso

Ausgewählte Teespezialitäten im Stoffbeutel

Darjeeling, English Breakfast

Kräuter und Honig, Rooibos Vanille

Pfefferminz, Grüner Tee

Milchauswahl – Bio – Laktosefrei – Soja – Hafer

Technische Angaben



APE TM 703 als Mobile Kaffeebar

Benötigt werden im geöffneten Zustand etwa 16qm

Ebenerdige Zufahrt, keine Bordsteine, fester Untergrund

Die APE ist ein Fahrzeug. Dies sollte beim Einsatz berücksichtigt werden!

2 Stromanschlüsse je 16A, 230V

oder 1 Stromanschluss je 16A, 400V

Adapter vorhanden, 50m 400V, 20m 220V Kabel vorhanden

2 Anschlüsse Schuko auf CEE blau

104 Liter Frischwassertank

22 Liter Abwassertank

Stellplatz für einen Anhänger und 1 PKW werden benötigt.

Geräte auf dem Fahrzeug

Espressomaschine La Cimbali M29

Cunill Mühle (leise)

Heißwasser

Waschbecken

Kühlschrank

Filterkaffeemaschine

Wechselrahmen DIN A4 und DIN A3



Erleben Sie die Mobile Kaffeebar „APE“ als ein Highlight auf Ihrer kommenden Veranstaltung.

Oder bereichern Sie Ihren Messestand mit einer integrierten Kaffeebar auf einem Tresen!



Die Welt der stationären Kaffeebar

Messen

Warum auf dem Messestand immer noch einfachen Filterkaffee oder unproportional teuren Espresso

trinken müssen?

Teure und umweltschädliche Kapseln sind eindeutig von gestern!

Nutzen Sie meinen Messe-Coffee-Service.

Schaffen Sie sich und Ihren Kunden ein ganz besonderes Wohlfühlambiente!

Nach Absprache mit dem Messebauer nutze ich einen kundenseits bereitgestellten Tresen mit Kühlschrank und im Hintergrund eine Geschirrspülmaschine auf Ihrem Messestand.

Der Tresen / die Kaffeebar wird perfekt integriert!

Ich liefere die Espressomaschine, eine 2-gruppige La San Marco "Sprint", die Mühle, das Equipment, Deko, wie Kaffeesäcke und Deko-Kaffeebohnen, Milch, Gebäck, Espressobohnen je Kilo. Gegen Aufpreis gibt es Pralinen, Wasser von Viva con Acqua, Orangensaft und Apfelsaft, Softs und Geschirr.

Das Angebot kann ergänzt werden durch

- Studentenfutter und Naschwerk für Ihre Kunden.
- Einen bunt gemischten Obstkorb
- mundgerechte Stücke Blechkuchen
- Frühstück am Morgen (belegte Brötchen, Birchermüsli, Fruchtjoghurt im Glas)
- eine kleine Auswahl an Fingerfood.

Bitte erfragen Sie, inwieweit das komplette Catering auf dem Messestand durchgeführt werden darf.

Die Aufgaben sind klar strukturiert nach Kompetenzfeldern.

Ich kümmere mich um Ihre Gäste und um die Angestellten am Stand und versorge Sie mit Kaffee und Espressospezialitäten, sowie Getränken und Gebäck.

Sie erhalten die perfekte Basis für Gespräche und Vertragsabschlüsse und Ihr Messestand erreicht automatisch mehr Anziehungskraft für potenzielle Kunden und Mitglieder!

Das komplette Angebot kann zurzeit nur in Hamburg angeboten werden!

**Privat. Geschäftlich. Auf Messen.
Auf einen Kaffee. Mit Freunden.**

Technische Angaben

Mobile Kaffeebar „Tresen“

- Maschine La San Marco Sprint, 2-gruppig
- Mühle La San Marco
- Barequipment
- Tresen* – kundenseits
- Kühlschrank* – Kundenseits
- Spülmaschine – Kundenseits
- 2 (3) Stromanschlüsse, 220V, 16A – messeseits
- ⇒ Alternativ 1 Stromanschluss, 400V, 16A – messeseits
- Stromadapter
- Frischwasseranschluss – messeseits
- Abwasseranschluss – messeseits
- ⇒ Alternativ – Wassertechnik, 2 Kanister
- ⇒ Somit ist die Kaffeebar auch autark zu betreiben.

Tresen und Loungemöbel passend von Loungefactory* – Schnackenburgallee



Kontakt und Preisanfragen

Die Festemacher Hamburg

www.die-festemacher-hamburg.de

info@die-festemacher-hamburg.de

Telefon : 040 – 432 765 70

Mobil : 0172 607 73 18

Viel Spaß und bleiben Sie gesund.

Ihr Jan Ole Nausch