

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Craft Beer und Kaffee: casualfood startet neues Konzept „Beans & Barley“ am Flughafen Berlin-Schönefeld**

Frankfurt, 22. Oktober 2018 – Innovationen satt: Kurz nach dem Launch der „Brezel Lovers“ geht casualfood mit einem weiteren Konzept an den Start. Am Flughafen Berlin-Schönefeld eröffnet das Unternehmen das „Beans & Barley – Crafted Coffee and Beer“, das den Gästen auf knapp 40 Quadratmetern ganztägig Crafted Beer und hochwertige Kaffee-Spezialitäten anbietet. Dazu gibt es verschiedene süße und herzhaft Snacks. Das „Beans & Barley“ befindet sich im Flughafen Berlin-Schönefeld in Terminal A, Ebene 1, auf der Airside, also hinter der Sicherheitskontrolle. Mit dem neuen Konzept erweitert casualfood sein Portfolio auf 12 Gastro- und Store-Marken mit insgesamt 56 Verkaufseinheiten.

„Craft Beer und Kaffee passen hervorragend zusammen. Beide haben in den letzten Jahren eine enorme Entwicklung durchgemacht und sind zu echten Genussprodukten mit unglaublicher Vielfalt avanciert. Und genau darum lag es für uns auf der Hand, im ‚Beans & Barley‘ diese beiden Lieblinge der Gäste in einem Konzept zu vereinen und zusammen anzubieten“, sagen Stefan Weber und Michael Weigel, Geschäftsführende Gesellschafter der casualfood GmbH.

#### **Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit**

Das „Beans & Barley“ bietet eine große Auswahl an klassischen Bierprodukten und 15 spezielle Craft Biere der Marken Stone Brewing, Braufactum und Berliner Berg. Hochwertig sind auch die Kaffeespezialitäten: Die Kaffeebohnen stammen von der casualfood Hausrösterei und werden in einem Verfahren mit besonders schonender Trommelröstung hergestellt. Besonderes Highlight: der Nitro Cold Brew. Dabei verwandelt ein Nitro Brew den nussig-schokoladigen Cold Brew in ein cremig-mildes Geschmackserlebnis – mit Stickstoff angereichert, frisch gezapft und eisgekühlt. Und natürlich gibt es verschiedene Flavours wie Mandel, Caramel, Toasted Marshmallow oder Irish Cream sowie eine große Auswahl an zusätzlichen Milchsorten wie Mandelmilch, Hafermilch, Sojamilch oder laktosefreie Milch.

#### **Liebevolle Snacks**

Die Snacks sind vielfältig und liebevoll aufbereitet: Selbstkreierte Buns gibt es in verschiedenen Varianten wie beispielsweise Pulled Chicken und Berlin Meatballs, aber auch in Veggi Option mit Feta & Olive. In der Frischetheke erwarten die Gäste unter anderem ein veganer Quinoasalat, ein mediterranen Pastasalat, ein gesundes Bircher Müsli oder ein leckerer Schokopudding.



Das „Beans & Barley“ ist für alle Gäste, die auf der Suche sind nach: mehr Geschmack und Genuss, mehr Frische und Handwerkskunst, mehr Ambiente und Kreativität, mehr Exklusivität und Originalität. Zusätzlich gibt es wie in vielen anderen casualfood-Konzepten Souvenirs zum Mitnehmen – Highlight im neuen Konzept sind ein Coffee Brewer, ein Berlin To Go Becher oder ein neuer Weducer Cup, der aus Kaffeesatz gepresst wird.

### **Über die casualfood GmbH**

„The taste of travelling“ – unter diesem Motto entwickelt und betreibt casualfood innovative Foodkonzepte für Airports und Bahnhöfe. Zwölf unterschiedliche Gastro- und C-Store-Konzepte bedienen ein vielseitiges Portfolio vom hochwertigen Fast Food bis zum italo-amerikanischen Delikonzept. Die eigenen Konzepte wie QUICKER's, NATURAL, MONDO, MONDO Bianco, Hermann's, Mayer's, Kilkenny, GOODMAN & FILIPPO, Brezel Lovers und Beans & Barley sowie die als Franchise geführten Marken Kamps und ServiceStore DB prägen das Bild an den Verkehrsstandorten. Die gelungene Kombination aus attraktivem Sortiment und klarem Markenprofil macht die inhabergeführte casualfood GmbH nach nur dreizehn Jahren, mit über 700 Mitarbeitern und rund 52 Mio. Euro Nettoumsatz, zu einem der wachstumsstärksten Unternehmen in der Reisegastronomie.

Weitere Informationen und Fotomaterial unter [www.casualfood.de/presse](http://www.casualfood.de/presse).

### **Pressekontakt:**

casualfood GmbH

Bianca Gellert

Tel.: 0151 / 64 62 33 96

E-Mail: [bianca.gellert@casualfood.de](mailto:bianca.gellert@casualfood.de)