

KANNE GRUPPE

Konzepte, die verbinden.





IHR STARKER PARTNER FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND IMMOBILIEN.

*Mit zukunftsweisenden Konzepten und
innovativen Ideen auf der Erfolgsspur.*

**Wenn es um erfolgreiche, wegweisende
Gastronomie- und Immobilienkonzepte geht,
sind wir Ihr zuverlässiger Partner.**

Seit Jahren entwickeln wir wegweisende Konzepte für Cafés, Ladenpassagen, Cafeterien und Empfangsbereiche, die langfristig mit innovativen Ideen und Einzigartigkeit begeistern.

Natürlich wissen wir, dass die Zukunft nicht genau vorhergesagt werden kann. Deshalb ist es umso wichtiger, unsere Umwelt und den Markt genau zu analysieren und im Detail zu verstehen. Erst dann lassen sich die richtigen strategischen Entscheidungen treffen, die zu langfristigem Erfolg führen.



Wir schaffen neue Möglichkeiten.

Unsere breit aufgestellte Unternehmensgruppe gehört mittlerweile zu den führenden deutschen Unternehmen für frische, trendsetzende Service-Konzepte in der Industrie, in Krankenhäusern, Seniorenheimen, sozialen Einrichtungen, Bahnhöfen, Museen und Shoppingcentern. Neben der Modernisierung und Aufwertung des Gastronomie- oder Empfangsbereichs profitieren unsere Auftraggeber unter anderem durch interessante Pachtmodelle für ihre Immobilie.

Wir wollen begeistern.

Um die Erwartungen unserer Partner und Gäste zu übertreffen, kombiniert die Kanne Gruppe Qualität, Wirtschaftlichkeit, Gemütlichkeit und modernes Design mit einem herzlichen Service – und das mit großem Erfolg. Das liegt zum einen an unseren langjährigen vielseitigen Erfahrungen und zum an-

deren an unserer starken Markt-Durchdringungsstrategie. Auf übergeordneter Unternehmensebene konzentrieren wir uns gezielt darauf, in einem bestehenden Markt weiter zu wachsen. Unser Anliegen ist, zukunftsorientierte Lösungen für alle Probleme und Bereiche anzubieten.

Wir kümmern uns persönlich.

Von der Konzeptentwicklung und Integration in die bestehende Immobilie, über die Finanzierung und professionelle Umsetzung bis hin zur Inbetriebnahme decken wir jede Projektphase professionell und zuverlässig ab.

WIR INVESTIEREN – SIE PROFITIEREN!

Sie stellen die Wirtschaftsfläche, die Kanne Gruppe trägt die Investition.



WIR SORGEN DAFÜR, DASS DER GAST MIT ALLEN SINNEN GENIESST.

Hier sieht, schmeckt und erlebt man den feinen Unterschied.

Als Investor, Einrichter und Betreiber bieten wir Ihnen eine moderne und innovative Gastronomiekonzeption, die interessante Mehrwerte schafft. Als Dienstleister möchten wir die Erwartungen aller Stakeholder übertreffen. Das unternehmerische Handeln unserer Kanne Cafés basiert deshalb auf einer Differenzierungsstrategie, die uns deutlich von Mitbewerbern unterscheidet.

Das Café-Konzept.

Unser Konzept ist ein „Konzept der Sinne“. Hier steht der Gast im Mittelpunkt. Was bedeutet das konkret? Durch engagiertes sowie fachlich kompetentes Personal, Transparenz und hohe Produktqualität sollen sich unsere Gäste in der von

uns geschaffenen Umgebung rundum wohlfühlen. Abgerundet wird dies durch ein freundliches und gemütliches Ambiente.

Für Genussfreunde.

Unsere kulinarischen Köstlichkeiten werden für den Gast sichtbar und mit viel Liebe zum Detail frisch zubereitet. Dadurch wird die Neugier der Gäste geweckt und gleichzeitig das Vertrauen in unsere Arbeit und Produkte gestärkt. Der Gast sieht, riecht, schmeckt – und genießt! Ob „to go“ oder „vor Ort“ – unsere Kanne Cafés bieten immer ein unvergleichliches Gastronomieerlebnis. Hier fühlt man sich wohl, hier kommt man gerne wieder.





Die perfekte Ergänzung.

Ein angeschlossenes Shopmodul überzeugt den Gast durch ein vielseitiges Sortiment an Food und Non-Food Produkten. Das Angebot wird entsprechend den Wünschen und Bedürfnissen Ihrer Gäste, Ihrer Einrichtung oder Ihres Unternehmens optimal angepasst. Durch unser konsequentes Kanne Café Qualitätsmanagement garantieren wir die gleichbleibende Qualität unserer angebotenen Speisen und versichern zudem die Umsetzung der Hygienestandards nach HACCP.

Unsere Mission.

Es ist unser Bestreben die Menschen in unserer Umgebung mit einem professionellen und persönlichen Service zu begeistern und langfristig an uns zu binden. Im Mittelpunkt unseres Handelns stehen daher Transparenz, Integration, Ehrlichkeit sowie Saisonalität und Frische.

Unsere Vision.

Inspiziert von den neuesten Trends möchten wir unseren Gästen stets das einzigartige Gastronomieerlebnis bieten. Unser Ziel ist es, mit dem „Konzept der Sinne“, weiter zu expandieren.

Konzept:	Café mit Restaurantcharakter, weltoffen, trendy, harmonisch
Image & Atmosphäre:	Charmant, begeisternd, frisch, intim, ungezwungen
Produkte:	Kaffee, Backwaren, Snacks und warme Gerichte, international, frisch und gesund
Zusatzmodule:	Shop, Eisbar
Betriebsart:	Casual & Fast Casual, Free-Flow oder Full Service
Qualitätsmanagement:	Hygienestandard nach HACCP, umweltfreundlich
Zielgruppen:	Besucher, Patienten, Gäste und Mitarbeiter
Standorte:	Krankenhäuser, soziale Einrichtungen, Bahnhöfe, Museen, Shoppingcenter
Alleinstellungsmerkmale:	Design, Kaffee aus eigener Rösterei, Frische, Transparenz



EIN STÜCK ITALIEN ERLEBEN UND SCHMECKEN.

*Wer die cucina casalinga liebt, wird
Kannelloni lieben!*

Mit der Marke „Kannelloni“ gelingt es uns, die Marktdurchdringungsstrategie weiter voranzutreiben. Strategisch klar positioniert, präsentiert sich das „Kannelloni“ einer breit gefächerten Zielgruppe. Zu unseren Gästen zählen Menschen, die Wert auf Genuss und gesunde Ernährung legen. Im Vordergrund stehen stets die Gastfreundschaft und das authentische italienische Lebensgefühl.

Morgens, mittags oder abends.

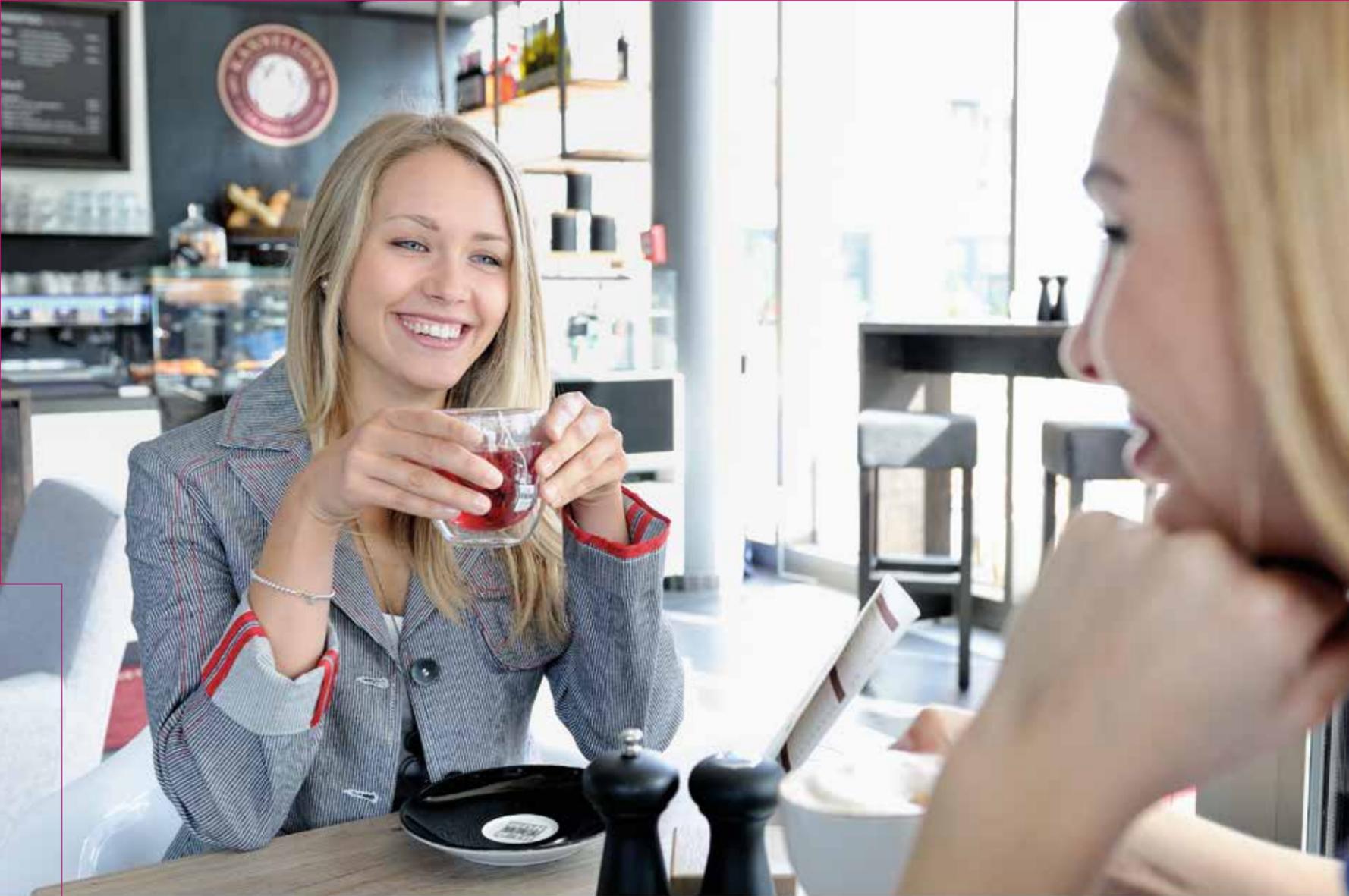
Die Kernprodukte „Pizza, Pasta, Coffee“ beschreiben unser Markenkonzept, grenzen uns zu anderen Gastronomiekonzepten ab und werden zur Markenbotschaft, die ein echtes kulinarisches Erlebnis verspricht! Das „Kannelloni“ folgt der wachsenden Nachfrage nach Vertrauen und Transparenz. Wir können dem Trend eines gesundheitsbewussten

Lebensstils folgen, indem wir Veränderungen direkt umsetzen und uns dem schnelllebigen Markt anpassen. Das Kannelloni-Konzept eröffnet neue Horizonte und bietet einen klaren Wettbewerbsvorteil, der das Substitutionsrisiko maßgeblich verringert.

Nachhaltigkeit, gepaart mit dem echten italienischen Lebensgefühl.

Wir sind davon überzeugt, dass nicht die Masse, sondern Qualität und ein guter Umgang mit den Produkten zählt. Unsere Zutaten sind daher nicht nur „tipico italiano“, sondern besonders frisch und aromatisch. Einfach „alla mamma“!





Eine Atmosphäre zum Genießen.

Das Kannelloni-Konzept verbindet die regionale und innovative Küche Italiens mit der Freude an gutem Essen in einer Atmosphäre, die offen für Kommunikation und Gemeinsamkeit ist. Durch Front-Cooking und Offenheit bei der liebevollen Zubereitung der Speisen bezieht das „Kannelloni“ seine Gäste aktiv mit ein.

Mit seiner kleinen, aber feinen Auswahl an typisch italienischen Speisen und ausgesuchten Weinen bietet das „Kannelloni“ alles, was es zum Genießen braucht. Ein weiteres Highlight sind die Kanne Kaffeespezialitäten aus der eigenen Röstung sowie ein leckeres Frühstücksangebot.

Kannelloni Express.

Mit dem Konzept „Kannelloni Express“ begeistern wir alle Gäste, die schnell, aber trotzdem qualitativ hochwertig italienisch genießen möchten. „Fast Casual“ steht hier im Vordergrund. Der zielgeführte Counter-Service ist ideal geeignet für Flughäfen, Bahnhöfe, Museen, Shoppingcenter sowie Industriestandorte und Krankenhäuser. Shop in Shop Systeme sorgen darüber hinaus für besonders hohe Flexibilität.

Konzept:	Restaurant, Bar, Lounge, weltoffen, trendy, kultig
Image & Atmosphäre:	Charmant, transparent, satt werden, frisch, lebendig
Produkte:	Pizza, Pasta, Coffee, große offene Küche
Zusatzmodule:	Italienischer Spezialitäten-Shop
Betriebsart:	Casual, Full-Service
Qualitätsmanagement:	Hygienestandard nach HACCP, umweltfreundlich
Zielgruppen:	Familien, alle Generationen, lifestyleorientiert
Standorte:	Groß- und Kleinstädte, Freestander, Krankenhäuser, soziale Einrichtungen, Flughäfen, Bahnhöfe, Museen, Shoppingcenter
Alleinstellungsmerkmale:	Erlebnisgastronomie, Kaffee aus eigener Rösterei, Italien erleben, serviceorientiert



*Das authentische italienische
Lebensgefühl!*



SPEZIALKAFFEES FÜR EIN BESONDERES GESCHMACKSERLEBNIS.

Nachhaltig, exklusiv und vor allem außergewöhnlich gut.

Ein auserlesener Geschmack.

Die Eröffnung unserer Kanne Rösterei ist ein wichtiger Schritt in Richtung unserer praktizierten Marktdurchdringungsstrategie, mit der wir auf die stetig wachsende Nachfrage nach besonders exzellenten, selbst gerösteten Kaffees reagieren. Auch in diesem Geschäftsfeld setzen wir auf kompromisslose Qualität und perfekte Dienstleistung, was zu einer Einzigartigkeit im Produktsegment „Kaffee“ führt. Ein rundes Konzept, das die Leidenschaft für hochwertigen Kaffee und innovative Gastronomie perfekt miteinander verbindet.

Wir machen den feinen Unterschied.

Die grüne Rösterei im emsländischen Heede röstet ausschließlich unter Einsatz selbst erzeugter Energien neben hochwertigen Rohkaffees auch ausgewählte Sorten aus biologischem Anbau. Diese werden von kleinen Plantagen in Süd- und Mittelamerika und Asien bezogen. Dabei stehen Nachhaltigkeit und Exklusivität stets im Vordergrund. Unsere Spezialkaffees, die nur in limitierten Mengen zur Verfügung stehen, werden in schonender Langzeitröstung verarbeitet. Um eine perfekte Qualität zu erhalten, werden vom Anbau über die Aufbereitung und Röstung bis hin zur Zubereitung alle Schritte sorgsam und professionell durchgeführt.

Unsere Spezialkaffees sind limitiert und werden in schonender Langzeitröstung verarbeitet.



Die Zusammenarbeit mit erfahrenen Röstmeistern ist daher der Schlüssel für Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Qualität der Kanne Rösterei. Durch eine kontrollierte Steigerung der Produktionsmenge sind wir in der Lage unseren Abnehmern auch langfristig wettbewerbsorientierte Preise zu garantieren. Die Qualität und Exklusivität unserer Produkte stehen dabei stets im Vordergrund.

Genuss pur.

Lassen auch Sie sich von unserer Leidenschaft für höchste Qualität und außergewöhnliche Produkte mitreißen. Wir sind uns sicher: Echte Kaffeegenießer werden unsere exklusiven Kaffeeprodukte wertschätzen und in höchstem Maße genießen.

Konzept:	Hochwertige Kaffees
Image:	Biologisch, exklusiv, qualitativ, transparent, limitiert
Produkte Kaffee:	Kanne Bio-Filterkaffee, Kanne Kaffee entkoffeiniert
Produkte Café Creme:	Kanne Bio-Café Creme, Kanne Regular-Café Creme, Kanne Café Creme entkoffeiniert
Produkte Espresso:	Kanne Bio-Espresso, Kanne Regular Espresso
Zertifikate:	Bio-Kaffee mit Prüfsiegel
Röstverfahren:	Langzeit-Trommelröstung, 220 °C, Probat Röstmaschine
Rohkaffeebezug:	Brasilien, Peru, Mexiko, Kolumbien, Guatemala, Indonesien, Papua-Neuguinea, Indien, Uganda, Äthiopien
Kundenstruktur:	B2B: Kanne Café, Kannelloni-Restaurants, Bäckereien, Cafés, Restaurants B2C: Besucher der Rösterei, Endverbraucher
Vertrieb:	Online- & Offlinekanäle





KANNE CATERING LIEFERT QUALITÄT

*Gesund, lecker, abwechslungsreich und
Bei Ihnen vor Ort.*

Wir möchten Sie und Ihre Gäste mit gesunden Produkten und mit bester Qualität überzeugen und Ihrem Catering eine persönliche Note geben. Deshalb besteht unser Team aus Genießern, Ernährungsspezialisten und vor allem aus Menschen, die ihre Leidenschaft für beste Zutaten mit uns teilen.

Immer und überall ein Genuss.

Krankenhäuser, Betriebe, öffentliche Einrichtungen und Seniorenresidenzen – wir liefern da, wo man Wert auf Qualität, Frische und ein abwechslungsreiches Angebot legt. Gerne übernehmen wir auch die gesamte Führung Ihres Personal- oder Gästereaurants.

Von der Planung über die Personalführung und Qualitätskontrolle bis hin zur Bewirtung des Gastes – wir können und liefern mehr als Sie erwarten.

Betriebsgastronomie – so macht Essen Freude.

Damit Ihre Angestellten die Mittagspause rundum genießen und motiviert an den Arbeitsplatz zurückkehren, machen wir bei der Ernährung keine Kompromisse. Hohe Qualitätsanforderungen, abwechslungsreiche Aktionen wie Front-Cooking und der innovative Umgang mit frischen Produkten garantieren ein rundum gutes Geschmackserlebnis. Auch Seminare oder Konferenzen werden von uns betreut.



*Qualität und Frische,
die man schmeckt.*



Gesund zubereitet für das Wohlbefinden von Senioren.

Für Bewohner und Patienten in Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen sollte die Ernährung vor allem nahrhaft, verträglich und schmackhaft sein. Denn gerade eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung unterstützt das Wohlbefinden sowie den Genesungsprozess der Patienten. Spezielle Diäten und Sonderkost sind oft sehr wichtiger Bestandteil einer Therapie. Speziell ausgebildete und geschulte Mitarbeiter, wie Diätassistenten garantieren hier eine optimale Versorgung. So können auch ganzheitliche, diät- und ernährungstherapeu-

tische Maßnahmen in enger Zusammenarbeit optimal durchgeführt werden.

HACCP – mit Sicherheit kontrolliert.

Mit dem lückenlosen Lebensmittelkontrollsystem HACCP-Konzept garantieren wir Ihnen höchste Lebensmittel- und Hygienesicherheit von Anfang an. Die Kontrolle umfasst die gesamten Prozesse von der Herstellung und Beförderung, über die Lagerung, bis hin zur Zubereitung und Verteilung.





FÜR IHRE GÄSTE DAS BESTE. VON ANFANG AN.

Damit das Gesamtbild stimmt, achten wir auf jedes Detail.

Der Gast steht im Mittelpunkt unseres Handelns. Dabei haben wir, von der Investition über die Projektentwicklung und -planung, bis zum Bau und dem späteren operativen Betrieb von Hotels, die gesamte Wertschöpfungskette für Sie im Blick. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um die schlüsselfertige Einrichtung Ihres Objektes – im Innen- und Außenbereich.

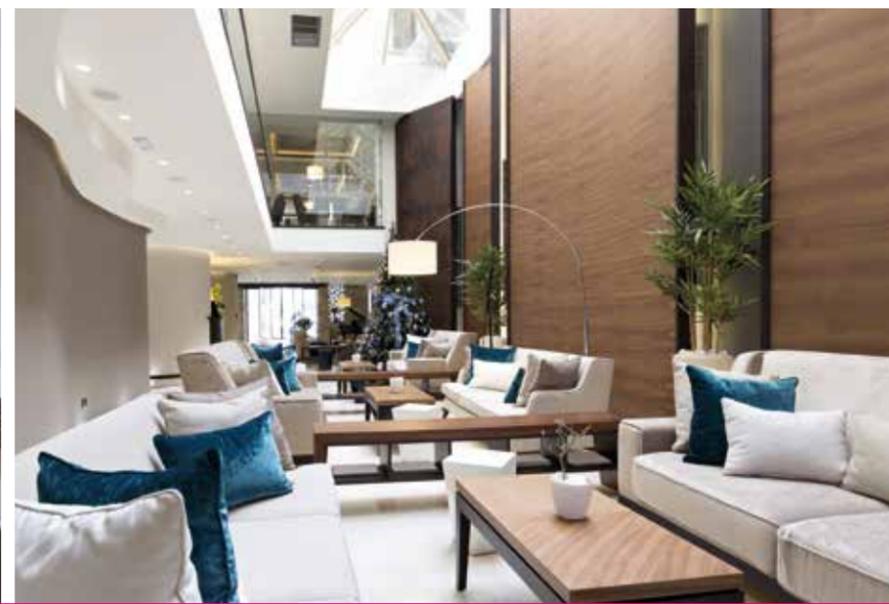
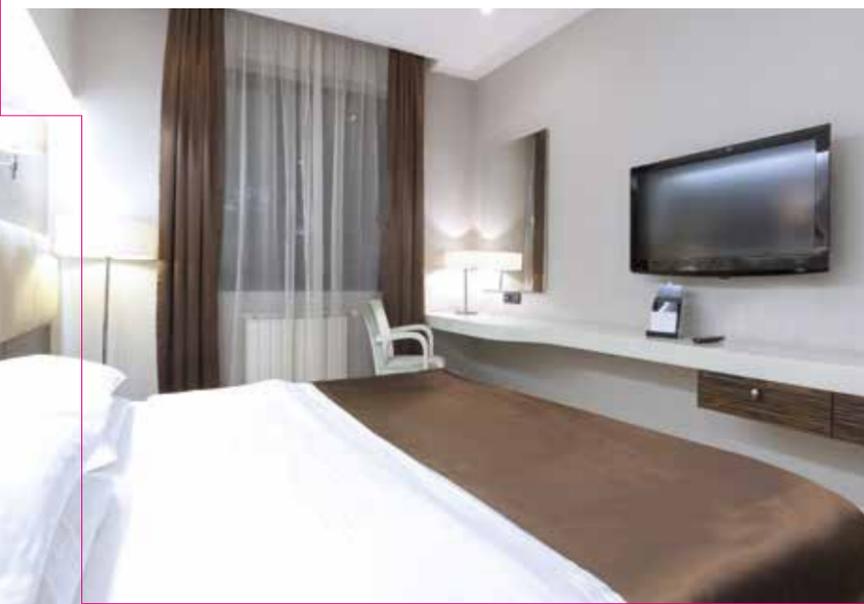
Im Vordergrund stehen Professionalität und Zuverlässigkeit.

Uns ist bewusst, dass Projekte dieses Umfangs und dieser Komplexität das Wissen von Fachleuten und Spezialisten brauchen. Aus diesem Grund haben wir die geballte Hotel-Kompetenz in unserem Team gebündelt und kümmern uns um die perfekte technische und terminliche Koordination der ver-



Vom Ambiente der Zimmer bis hin zum kompetenten Fachpersonal - wir stimmen alles optimal aufeinander ab.





schiedenen Gewerke. Darüber hinaus gehören unsere Partner zu den Besten und Erfahrensten der Branche. Das gibt Ihnen Sicherheit.

Gut beraten für einen sicheren Erfolg.

In der ersten Phase der Projektentwicklung bieten wir Ihnen hotelfachliche Rundum-Beratung sowie die Darstellung marktreifer und erfolgreicher Konzepte. An ausgewählten Standorten investieren wir bei Bedarf auch selbst in Hotelanlagen, ob als Vollhotel oder als gemischt genutzte Immobilie. Jeder Vorschlag für interessante Hotelstandorte wird eingehend von uns geprüft.

Gerne fungieren wir als Kanne Gruppe bei Bedarf auch als Hotelbetriebsgesellschaft und übernehmen für Sie das gesamtheitliche Hotelmanage-

ment. Zu diesem gehört der operative Betrieb, das Marketing und der Vertrieb sowie das Revenue Management, so dass wir auf diesem Wege für Sie echte Mehrwerte schaffen.

Für Ihre Gäste von Anfang an das Beste.

Damit Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen, planen wir die Hotels ausschließlich unter holistischen Gesichtspunkten. Denn von Anfang an soll das Wohlbefinden Ihrer Gäste ganzheitlich im Mittelpunkt stehen. Vom Ambiente der Zimmer über das Essen bis hin zum freundlichen kompetenten Fachpersonal wird alles optimal aufeinander abgestimmt.