

Miko communiqué de presse

Coffee At Home, ou quand les pauses café (même sans collègues) sont un plaisir

Avec plus de 200 années d'expérience dans le domaine de la torréfaction du café, le moins que l'on puisse dire, c'est que Miko sait de quoi il parle... Les pauses entre collègues devant la machine à café ne sont pas encore à l'ordre du jour, ce qui a donné à Miko l'idée de rassembler toutes ses délicieuses variétés de café sur le site coffeathome.be, un tout nouveau webshop qui propose la livraison de café à domicile. Dommage qu'on ne puisse pas se faire livrer les collègues par la même occasion !

De nombreuses marques réunies au même endroit

De nombreux télétravailleurs se languissent des pauses-café entre collègues, c'est pourquoi le groupe Miko a lancé un nouveau webshop qui permet aux amateurs de café de commander plusieurs variétés de son assortiment, à des prix avantageux. Ainsi, les marques Miko, Puro, Freehand et Bruynooghe sont disponibles, parmi d'autres, sur coffeathome.be. Sans oublier toutes sortes de thés, des petites gourmandises pour accompagner les pauses café ou thé et des accessoires élégants comme des tasses et autres boîtes en métal au look rétro.

Cafés compris dans la gamme :

- **Puro** est une marque de café Fairtrade qui prend soin des gens et de la nature. Le label Fairtrade garantit un revenu équitable aux producteurs de café. Chaque tasse de café Puro permet aussi de protéger une partie de la forêt tropicale. La marque en est déjà à plus de 200 000 000 m² de forêt tropicale préservés !
- Le café **Bruynooghe** est fabriqué en Belgique. Il est d'une qualité exceptionnelle, ce qui le rend également divinement bon ! Du slow brew à l'espresso, cette marque de Flandre occidentale propose un assortiment à la fois unique et varié. Originaire de Courtrai et travaillant des grains provenant des quatre coins du monde, Bruynooghe marie à la perfection un artisanat local et des ingrédients internationaux, pour un goût inoubliable.
- Les mélanges pour espresso de la marque **Miko** ont chacun leur caractère propre et conviennent particulièrement bien à la préparation d'un délicieux ristretto, espresso, café crème ou cappuccino.
- Les cafés **Freehand** vous feront voyager à travers le monde, à la découverte de nouveaux goûts et de façons inédites de savourer votre tasse de café quotidienne. De plus, Freehand est un café Rainforest Alliance.

« Forts de nos 200 années d'expérience, nous pouvons dire que nous connaissons notre secteur sur le bout des doigts, ce qui représente un avantage de taille. Par le biais de Coffee At Home, nous proposons en ligne un vaste assortiment de cafés aux goûts variés, issus de marques différentes et présentés sous des formes allant des capsules au café moulu, en passant par les grains, le tout accompagné de certificats et autres labels », explique Frans Van Tilborg, CEO.

Le marché belge du café en 2021

« Le Belge a des goûts plutôt classiques et il aime son café avec du lait et/ou du sucre. Nous remarquons une évolution vers des cafés en grains de haute qualité », poursuit Frans, examinant les tendances observées au sein du groupe Miko. « Avec l'essor du travail à domicile, nous souhaitons désormais proposer notre gamme pour la consommation à domicile. L'expansion de notre commerce électronique avec notre propre plateforme coffeathome.be est le résultat de la créativité, de

l'innovation et du travail acharné. Nos clients peuvent désormais profiter pleinement de notre large gamme de cafés de qualité et les déguster à domicile. »

Le saviez-vous ?

- Dans les pays du sud, c'est le café robusta (originaire d'Afrique) qui est le plus consommé. Il se caractérise par un goût puissant et amer. Dans les pays du nord, c'est le café arabica (originaire d'Amérique centrale et du Sud) qui remporte le plus de succès, avec son arôme plus fruité et sucré.
- Dans le nord de l'Europe, on consomme principalement le café sous sa forme moulue (café filtre). Dans le sud de l'Europe, ce sont plutôt les grains de café qui ont la cote, une tendance qui s'impose également de plus en plus dans la moitié nord du continent européen.
- Les Belges sont divisés en matière de café. Les Wallons préfèrent les variétés avec une touche épicée (robusta), tandis que les Flamands privilégient un goût un peu plus sucré (arabica).

Quel est votre type de café ? Faites le test sur coffeathome.be.

A PROPOS DE MIKO

Active dans le service café depuis plus de 200 ans et dans le domaine des emballages en plastique depuis 45 ans, Miko a été introduite à la cote sur Euronext Bruxelles en 1998. La stratégie de Miko repose sur deux piliers: les activités de base – le service café et les emballages en plastique – constituent des entités pratiquement autonomes dotées chacune de leur management, de sorte que les deux activités peuvent suivre leur propre voie de croissance. En 2020, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 195,1 millions d'euros, le segment café et le segment plastique représentant respectivement 45,1 % et 54,9 % de ce chiffre. Ce groupe international possède ses propres entreprises en Belgique, en France, en Grande-Bretagne, aux Pays-Bas, en Allemagne, au Danemark, en Norvège, en Suède, en Pologne, en Tchéquie, en Slovaquie, en Indonésie et en Australie.

FIN

Note pour les rédactions:

Pour photos : www.miko-group.com – Français – Presse

Pour de plus amples détails, prière de prendre contact avec Frans Van Tilborg, tél. +32 (0)14-46.27.70.

Après 16.30 heures: (GSM Frans Van Tilborg) +32 (0)499-03.70.84.

Dit persbericht is ook beschikbaar in het Nederlands.

Site web Miko: www.mikocoffee.com