

ÄIDA schreibt Geschichte: Dreifacher Triumph für Wiener Café-Konditorei bei globalen FAB Awards

Die Wiener Traditionsmarke ÄIDA gewinnt drei internationale Preise für ihre Standorte in München und Jeddah – ein Meilenstein für Österreichs Kaffeehauskultur.



Bestes To-Go-Konzept weltweit: ÄIDA, Flughafen München. © ÄIDA

Wiener Mehlspeisentradition begeistert weltweit

Die international renommierten **FAB Awards 2025** in Barcelona kürten am 26. Juni gleich dreimal ein Unternehmen aus Österreich: Die Wiener **Café-Konditorei ÄIDA** wurde als bestes To-Go-Konzept Europas, bestes To-Go-Konzept weltweit sowie bestes Kaffeehaus im Nahen Osten und Afrika ausgezeichnet. Damit ist **ÄIDA** das erfolgreichste Konzept in der Geschichte des Wettbewerbs für Reisegastronomie.

Vergeben werden die FAB Awards vom Fachmedium **The Moodie Davitt Report** – sie gelten weltweit als wichtigste Auszeichnung für kulinarische Angebote an Flughäfen.



Der Münchner Standort ist nur 19 Quadratmeter groß, bietet aber täglich über 70 verschiedene Mehlspeisen und 35 Kaffee- und Teesorten. © ÄIDA

Dreifache Auszeichnung für die Marke ÄIDA

Die drei prämierten Konzepte stehen exemplarisch für die Verbindung aus österreichischer Handwerkskunst, internationaler Gastfreundschaft und Innovationskraft:

- **Bestes To-Go-Konzept weltweit:** ÄIDA, Flughafen München (mit Franchise-Partner **Allresto** Flughafen München GmbH)
- **Bestes Kaffeehaus in Middle East & Africa:** ÄIDA, Flughafen Jeddah (Franchise-Partner SSP Group)
- **Bestes To-Go-Konzept Europas:** ÄIDA, Flughafen München

Besonders bemerkenswert: Der Münchner Standort ist nur 19 Quadratmeter groß, bietet aber täglich über 70 verschiedene Mehlspeisen, 35 Kaffee- und Teesorten sowie Wiener Weine – kompakt, aber vollwertig.

Tradition und Qualität „made in Austria“

„Unsere Produkte werden alle in Wien produziert – vom Punschkräpferl bis zur Cremeschnitte, sogar der Kaffee wird weltweit aus Österreich verschickt“, erklärt **Dominik Prousek**,

Geschäftsführer in vierter Generation. Für ihn ist klar: Das internationale Interesse an österreichischer Mehlspeiskultur ist kein Trend, sondern Ausdruck echter Wertschätzung für Tradition, Handwerk und Herkunft.

Der Standort in Jeddah ist das bislang größte Kaffeehaus in der Firmengeschichte: Rund 300 m², halal-zertifizierte Mehlspeisen, ein eigenes Storytelling-Konzept und ein 30-köpfiges Team, das österreichische Kaffeehauskultur vermittelt.

Österreichische Kultur mit internationaler Strahlkraft

Was AIDA besonders macht, sei nicht nur das Produkt, sondern das Gesamtpaket: „Unsere Mitarbeiter servieren nicht nur Melange – sie erklären, warum das Croissant seinen Ursprung in Wien hat, was eine echte Melange ausmacht und warum Wiener Kaffeehäuser einzigartig sind“, so Prousek.

Diese Form der gelebten Kulturvermittlung sei es gewesen, die die Jury der FAB Awards überzeugte.

Wachstum mit Handschrift und Herkunft

In nur sechs Monaten eröffnete AIDA fünf neue internationale Standorte. Zwei davon wurden nun ausgezeichnet. Für Prousek ist das ein Auftrag: „Wir tragen Wiener Kaffeehauskultur in die Welt – nicht als Klischee, sondern als lebendige, zeitlose Form des Miteinanders. Mit echter Handarbeit und Zutaten aus Österreich.“

Gegründet 1913, betreibt AIDA heute über 40 Standorte – neben Österreich auch in Berlin, München, Bratislava und Jeddah. Weitere Eröffnungen sind in Planung.

Internationale Auszeichnungen für AIDA (FAB Awards 2025)

Kategorie	Standort	Franchise-Partner	Auszeichnung
Bestes To-Go-Konzept weltweit	Flughafen München	Allresto Flughafen München GmbH	1. Platz
Bestes To-Go-	Flughafen	Allresto	1. Platz

Kategorie	Standort	Franchise-Partner	Auszeichnung
Konzept Europas	München	Flughafen München GmbH	
Bestes Kaffeehaus Middle East & Africa	Flughafen Jeddah	SSP Group	1. Platz

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at