

PRESSEINFORMATION

Südback, 26. bis 29. Oktober 2024, Messe Stuttgart, Halle 10, Stand 10E51

Schaerer auf der Südback in Stuttgart

Schaerer präsentiert Produkt-Neuheiten und Kaffeekonzepte

Lonsee-Urspring, 17. September 2024 – Neben Backwaren, Kuchen und Torten sind Kaffeespezialitäten längst relevante Umsatzträger in Bäckereien. Während von den Kunden eine große Vielfalt an Kaffeegetränken in bester Qualität erwartet wird, stehen für Bäckereibetreiber Effizienz sowie die Entlastung des Personals im Vordergrund. Wie dieser Spagat erfolgreich gemeistert werden kann, zeigt Schaerer auf der diesjährigen Südback (Halle 10, Stand 10E51) in Stuttgart. Auf dem Messestand haben die Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, das neuste Produkthighlight live zu erleben – die «2-step»-Konfiguration der Schaerer Coffee Soul 10 und 12. Statt vollautomatischem Milchsystem bietet diese Variante Dampfstäbe mit unterschiedlichen Automatisierungsgraden für das manuelle Aufschäumen. Das spart nicht nur Zeit, da Espresso und Milchschaum gleichzeitig zubereitet werden. Ohne automatisches Milchsystem und Kühleinheit sind sowohl Investitions- als auch Wartungskosten deutlich geringer. Zudem ermöglicht das Aufschäumen im Kännchen auch im Hinblick auf vegane Milchalternativen mehr Flexibilität. Diese bietet Schaerer auch mit dem Twin Milk System für all diejenigen, die nicht auf vollautomatische Milchsysteme verzichten möchten: Die beiden in der Twin Milk Kühleinheit vorhandenen Behälter können mit verschiedenen Milchsorten oder veganen Pflanzendrinks befüllt werden. Schaerer Twin Milk steht neben der Schaerer Coffee Soul auch für die Schaerer Coffee Skye zur Verfügung. Die ist ebenfalls Teil der Messepräsentation, denn gerade in kleineren Bäckereien ist die für den mittleren Bedarf ausgelegte Schaerer Coffee Skye die ideale Lösung.

Schaerer Coffee Soul «2-step»-Konfiguration: Schäumen und Brühen parallel möglich

Der Dampfstab zischt wie beim manuellen Milchaufschäumen im Kännchen durch den Barista. Doch bei der «2-step»-Konfiguration der Schaerer Coffee Soul 10 und 12 stehen dafür neben dem Dampfstab für komplett manuelles Schäumen zwei Automatik-Dampfstäbe zur Verfügung: Der Dampfstab „Supersteam“ übernimmt das Schäumen vollautomatisch, sowohl Temperatur als auch Schaumkonsistenz lassen sich für bis zu acht verschiedene Getränke konfigurieren. Fällt die Entscheidung auf den Dampfstab „Autosteam“, schäumt dieser bis zum Erreichen der voreingestellten Temperatur und schaltet dann ab. Die Schaumkonsistenz muss jedoch visuell überwacht werden. Der Einsatz der Schaerer Coffee Soul «2-step»-Konfiguration zahlt sich gerade bei hohem Gästeaufkommen aus: Milchbasierte Kaffeespezialitäten können durch die gleichzeitige Zubereitung deutlich schneller serviert werden.

Twin Milk System auch für Schaerer Coffee Skye erhältlich

Nun profitiert auch die Schaerer Coffee Skye vom Twin Milk System. Der Clou: Die Twin Milk Kühleinheit hält zwei getrennte Behälter und somit verschiedene Milchsorten oder

PRESSEINFORMATION

vegane Pflanzendrinks vor. Die Kaffeespezialitäten können wie gewohnt über das entsprechende Getränkesymbol auf dem Display der Kaffeemaschine ausgewählt werden, sodass die Mitarbeitenden auf Knopfdruck die bevorzugte Variante von Cappuccino und Co ohne Mehraufwand servieren. Twin Milk steht als Beistellkühleinheit mit zwei 4,5-Liter-Behältern oder als Untertheckenkühleinheit mit zwei 10-Liter-Behältern zur Verfügung.

Maßgeschneiderte Kaffeeconzepte auch für kleinere Betriebe

Gerade in kleineren Bäckereien spielt die Schaerer Coffee Skye ihre Stärke aus: Konzipiert für den mittleren Bedarf mit schlanken Maßen brilliert die Kaffeemaschine mit einer enormen Auswahl an Ausstattungsoptionen. Drei verschiedene Bedienmodi, eine zweite Mühle in Kombination mit Espressomahlscheiben, der Twin Topping-Behälter, das Milchsysteem Pure Foam oder der „Powersteam“-Dampfstab sind nur wenige Beispiele aus dem umfangreichen Ausstattungs-Katalog. Dieses hohe Maß an Individualisierung ermöglicht es auch Bäckereibetreibern ihren Kunden in kleineren Filialen die Kaffeespezialitäten anzubieten, die diese sich wünschen – als Service durch die Mitarbeitenden ebenso wie in der Selbstbedienung.

Bildanforderung

Bildmaterial zum Download finden Sie in unserem Medienportal press-n-relations.amid-pr.com (Suchbegriff: Schaerer-Südback-2024) Selbstverständlich schicke ich Ihnen die Dateien auch gerne per E-Mail zu. Kontakt: nfo@press-n-relations.de

Weitere Informationen:

Schaerer Deutschland GmbH
 Siechenlach 1, D-89173 Lonsee-Urspring
 Tel.: +49 7336 9525-0
info@schaerer.com
www.schaerer.com
<https://aboutwfm.com/de/news-media/newsroom/schaerer/>

Schaerer Press Office

c/o Press'n'Relations GmbH,
 Nataša Forstner
 Magirus-Deutz-Straße 14, D-89077 Ulm, Germany
 Tel.: +49 731 146 156-77
nfo@press-n-relations.de
<https://press-n-relations.com>

Schaerer AG

Die 1892 gegründete Schaerer AG mit Sitz im schweizerischen Zuchwil gehört zu den weltweit führenden Herstellern vollautomatischer professioneller Kaffeemaschinen. Als Traditionsmarke mit

PRESSEINFORMATION

langjähriger Geschichte steht Schaerer für Schweizer Werte verbunden mit tiefgreifendem Kaffeewissen. Diese Eigenschaften bringt die Marke im Claim «swiss coffee competence» zum Ausdruck und lebt sie gleichermaßen bei der Produktentwicklung wie im Coffee Competence Centre, dem Schaerer eigenen Kaffeekompetenz- und Schulungszentrum in Zuchwil. Weiterhin zeichnet sich Schaerer durch außerordentliche Flexibilität mit dem Leitgedanken «We love it your way» aus – sei es in Bezug auf Kundenanfragen, kundenspezifische Produkte, Grossaufträge oder auch bei dem Portfolio, das den Kunden vielfältige, individuelle Konfigurationsmöglichkeiten bietet. Kundennah und mit umfassendem Kaffeewissen unterstützt Schaerer Kunden jeder Größe weltweit dabei, ihren Gästen höchsten Kaffeegenuss in der Tasse zu bieten.

Seit 2016 gehört die Marke Schaerer zum französischen Groupe SEB Konzern.

Schaerer Deutschland GmbH

Die Schaerer Deutschland GmbH wurde 1993 als erste Tochtergesellschaft der Schaerer AG gegründet. Das Team um Geschäftsführer Hansjürg Marti betreut insgesamt 120 Vertriebs- und Servicepartner in Deutschland und in Österreich. Zum Kundenkreis gehören neben Unternehmen aus den Branchen Gastronomie und Hotel auch Bäckereien, Kettenbetriebe oder Büros. Der Sitz des Unternehmens befindet sich seit 2009 in Lonsee-Urspring.