

## PRESSEMELDUNG

Geislingen/Steige, 6. Februar 2026

Internorga 2026, 13. bis 17. März 2026, Halle A4, Stand 201

### Internorga 2026: SEB Professional Beverage zeigt, was die Gen Z trinken will – und was Betreiber liefern müssen

**Matcha, Chai, Cold Brew, Superfood-Drinks und personalisierbare Rezepte gehören längst zum Alltag vieler Gäste – zunehmend auch im Büro, in Bäckereien, Hotels und Self-Service-Umgebungen.** Auf der Internorga 2026 zeigt SEB Professional Beverage Germany, wie sich Getränkekonzekte vor dem Hintergrund veränderter Konsumgewohnheiten weiterentwickeln und welche technischen Lösungen dafür notwendig sind. Neben neuen Getränketräns prägen mehr Inklusion und flexible Lösungen die Branche. Mit seinem One-Stop-Shop-Ansatz bündelt SEB Professional Beverage Germany die Marken WMF, Schaeerer, Curtis, La San Marco und Zummo und präsentiert praxisnahe Lösungen für unterschiedliche Einsatzbereiche – vom kleinen Office-Standort bis zur Barista-geführten Gastronomie.

#### **Neue Getränkeformate prägen das Angebot**

Klassischer Kaffee bleibt ein zentraler Bestandteil des Getränkeangebots, wird jedoch zunehmend ergänzt. Auf der Internorga stehen deshalb Getränke im Fokus, die insbesondere jüngere Zielgruppen nachfragen – darunter Matcha- und Chai-Varianten, farbige Latte-Kreationen, Cold Brew sowie saisonale Signature Drinks.

Vor allem die Gen Z treibt diese Entwicklung. Gefragt sind auffällige, visuell starke Getränke mit erkennbarem Zusatznutzen. Für Betreiber bedeutet das: Getränke müssen nicht nur gut schmecken, sondern auch Aufmerksamkeit erzeugen, Individualisierung ermöglichen und über unterschiedliche Tageszeiten hinweg funktionieren. „Das Konsumverhalten, insbesondere der Gen-Z, geht längst über klassische Kaffeekonfektionen hinaus. Gefragt sind personalisierbare, saisonale und lifestyleorientierte Getränke, die Café, Hotelbuffet und Bäckereitheke gleichermaßen bereichern“, erklärt Axel Fähnle, Head of Marketing bei SEB Professional Beverage Germany.

Technisches Fundament dieser Vielfalt bildet das Maschinenportfolio von WMF und Schaeerer. Funktionen wie „Hot & Cold“, integrierte Sirup- und Pulvermodule oder duale Milchsysteme ermöglichen raffinierte Rezepturen bei gleichbleibend hoher Qualität. Besonders eindrucksvoll zeigt sich dies in der neuen „Cool Brewed“-Funktion: Die Filterkaffeemaschine WMF 1500 F extrahiert den Kaffee mit kaltem Leitungswasser und liefert so ein besonders

mildes, aromatisches Kaltgetränk. Ergänzt wird das Angebot durch Zummo mit frisch gepressten Säften.

#### **Von Kaffee bis Matcha Latte: Getränkevielfalt kommt ins Büro**

Neue Getränketrends beschränken sich längst nicht mehr auf Cafés oder Bars – auch in Office-Umgebungen werden die Ansprüche immer höher. Mit den neuen Einstiegsmodellen WMF Peak 50 und WMF Elevation 10 lassen sich Matcha Latte, Chai, Kakao-Varianten oder proteinbasierte Mixgetränke auch im Office umsetzen – zusätzlich zu hochwertigem Kaffee. Die beiden Vollautomaten überzeugen durch ihr platzsparendes Design, attraktive Betriebskosten und hohe Vielseitigkeit. Dank integrierter Pulveroption lassen sich trendige Mixgetränke einfach und zuverlässig zubereiten – perfekt abgestimmt auf den dynamischen Arbeitsalltag. Gemeinsam mit Market Grounds verbindet SEB Professional Beverage Germany auf diese Weise moderne Genuss-, Wellness- und Health-Trends mit praxisorientierter Umsetzung. „Fachbesucher dürfen sich über eine außergewöhnliche Getränkekarte freuen“, sagt Axel Fähnle.

#### **Self Service: einfache Bedienung wird zum Schlüsselfaktor**

Neben der Getränkevielfalt rückt die Bedienbarkeit stärker in den Fokus. In Self-Service-Umgebungen – etwa in Büros, Supermärkten oder SB-Shops – sind einfache, barriearame Bedienkonzepte entscheidend. Ein Beispiel ist „Easy Access“ für die Schaeerer Coffee Soul, das eine besonders intuitive Bedienung für unterschiedlichste Nutzergruppen wie Rollstuhlfahrende ermöglicht. Ein weiteres Highlight ist die Integration von WMF Kaffeekondensatoren in die Self-Service-Umgebungen des Partners Stüwer Vending Solutions. Die Kombination ermöglicht eine intuitive Steuerung angeschlossener Vending-Module und steigert durch attraktive Zusatzangebote die Endkundenbindung.

#### **Flexible Lösungen für jede Branche – vom Einstieg bis zur Barista-Welt**

Viele Betreiber suchen heute flexible Lösungen, die sich an unterschiedliche Standorte und Nutzungsintensitäten anpassen lassen. „Kunden wünschen sich skalierbare Konzepte aus einer Hand. Hier bieten wir mit unserem One-Stop-Shop ein einzigartiges Angebot“, so Fähnle. Neben Office-Konzepten mit den Premieren der WMF Peak 50 und Elevation 10 steht vor allem die Außer-Haus-Gastronomie im Zentrum: Auf der Hospitality-Fläche demonstrieren WMF, Schaeerer, Curtis und Zummo einen nahtlosen Workflow, der vom Frühstücksservice über das Lobby-Setting bis hin zur Bar durchgehend hochwertige Getränkequalität liefert. In der Barista-Welt zeigen die halbautomatischen WMF espresso NEXT sowie die ikonischen Siebträger der Marke La San Marco, wie sich authentische Espresso-Emotionen mit automatisierter Konsistenz und moderner Latte Art verbinden lassen.

#### **Bildanforderung**

Bildmaterial finden Sie hier zum Download:

<https://aboutwmf.com/de/download/seb-professional-beverage-germany-auf-der-internorga-2026/>

Selbstverständlich können Sie die Daten auch in unserem Medienportal <https://press-n-relations.amid-pr.com> finden (Suchbegriff „WMF-Internorga-2026“).

**Weitere Informationen:**

WMF GmbH  
Axel Fähnle  
Head of Marketing Germany  
GBU Professional Coffee Machines  
WMF Platz 1 – D-73312 Geislingen  
Tel.: +49 73 31 25 7575  
[presse.pcm@wmf.com](mailto:presse.pcm@wmf.com)  
<https://www.wmf-coffeemachines.com>

**Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:**

WMF Pressebüro  
c/o Press'n'Relations GmbH  
Monika Nyendick und Natasa Forstner  
Magirus-Deutz-Str. 14 – D-89077 Ulm  
Tel.: +49 731 146 156-70  
[wmf@press-n-relations.de](mailto:wmf@press-n-relations.de)  
<https://www.press-n-relations.de>

**Über SEB Professional**

Als Teil der Groupe SEB ist SEB Professional ein weltweit führender Anbieter von Getränkezubereitungslösungen und entwickelt innovative Produkte, die den wachsenden Anforderungen der Gastronomie gerecht werden. Das Markenportfolio mit WMF, Schaeerer, Curtis, La San Marco und Zummo setzt Maßstäbe in Qualität, Leistung und Nachhaltigkeit – von erstklassigem Kaffee bis hin zu frisch gepresstem Saft. Seit der Gründung verbindet das Unternehmen modernste Technologie mit der Erfahrung von Verbrauchern und Profis, um jede Tasse und jedes Getränk zu einem besonderen Genusserlebnis zu machen.