

PRESSEMELDUNG

Intergastra, 7. bis 11. Februar 2026, Messe Stuttgart, Halle 8, Stand 8B49

Geislingen/Steige, 15. Dezember 2025

SEB Professional Beverage bringt La Dolce Vita nach Stuttgart
Messestand inspiriert mit markenübergreifenden One-Stop-Shop
Konzepten und zelebriert Espresso-Kultur mit La San Marco

Der One-Stop-Shop von SEB Professional Beverage Germany hat auf der Intergastra 2026 eine Extraportion italienischer Lebensfreude im Gepäck. Neben ganzheitlichen Kaffee- und Getränkekonzepten der renommierten Marken WMF, Schaerer, Curtis und Zummo bereitet der Premiumhersteller den Siebträgermaschinen von La San Marco eine besondere Messebühne. Im Zentrum steht das neue Modell La 125 – eine Symbiose aus moderner Barista-Performance, italienischer Ästhetik und hochpräziser Technologie. „Mit unserem Messe-Highlight aus der La San Marco-Welt erweitern wir unsere Kaffee- und Prozesskompetenz um ein tiefes Verständnis für traditionelle Kaffeeerlebnisse und geben einer über 100-jährigen Traditionsmarke den Raum, den sie verdient“, so Axel Fähnle, Head of Marketing Germany bei SEB Professional Beverage Germany. Der besondere Auftritt von La San Marco am Stand von SEB Professional Beverage Germany ist nicht nur für die Intergastra-Besucher ein spannender Meilenstein des Messebesuchs. Er kennzeichnet darüber hinaus den aktiven Marktstart der traditionsreichen Marke in Deutschland.

Alles aus einer Hand

La San Marco-Maschinen werden neben dem bereits bestehenden Vertriebsnetzwerk zukünftig von allen Key-Account-Managern sowie im Flächenvertrieb von SEB Professional Beverage Germany angeboten und durch bundesweit 330 werkseigene Service-Techniker betreut. So lassen sich kundenindividuelle Vollautomaten-Konzepte ganz unkompliziert um exzellente Espresso-Erlebnisse von La San Marco ergänzen, während die Servicierung der Maschinen kompetent aus einer Hand erfolgt. „Auf der Intergastra zeigen wir, wie unser Verständnis von ‚One-Stop-Shopping‘ in der Praxis aussieht. Denn am Ende geht es nicht nur um Vielfalt im Angebot, sondern um die Umsetzung leistungsfähiger, prozesssicherer, aber auch wirtschaftlich attraktiver Konzepte. Genau hier sind wir ein starker Partner für die gesamte Hospitality-Branche“, so Fähnle. Für den Ausbau des La San Marco-Geschäfts in Deutschland zeichnet Alberina Berbatovci verantwortlich. Als zentrale Ansprechpartnerin koordiniert sie das gesamte Business Development und ist Bindeglied zu allen Fachbereichen der deutschen Organisation. Das bedeutet: Einheitliche Prozesse entlang der gesamten

Customer Journey, von Vertrieb und Marketing bis hin zu den Serviceabläufen beim Kunden vor Ort.

Mit dem neuen **Siebträgermodell La 125** schlägt La San Marco eine souveräne Brücke zwischen prozesssicherer Automatisierung und italienischer Barista-Tradition. Entwickelt für Cafés sowie gastronomische Betriebe und Hotels mit hohem Gästeaufkommen, liefert die Maschine selbst zu Stoßzeiten eine konstant hervorragende Espressoqualität. Je nach Kundenanforderung ist die La 125 als Single- oder Multi-Boiler-Version erhältlich. Die präzise Temperatur- und Drucksteuerung jeder einzelnen Brühgruppe gewährleistet ein durchgehend erstklassiges Geschmackserlebnis – Tasse für Tasse. Das intuitive Bedienkonzept aus Display und klar strukturierten Tasten ist selbsterklärend und sorgt dank programmierbarer Bezugsprofile für fehlerfreie Abläufe, auch im hektischen Barbetrieb. Für milchbasierte Espressospezialitäten steht ein professioneller Dampfhebel zur Verfügung, der eine sehr feine Dosierung der Dampfstärke ermöglicht und so perfekt texturierte, feinporige Milch zaubert. Zwei zusätzliche manuelle Dampfhebel erlauben die parallele Zubereitung mehrerer Getränke ohne Wartezeiten – ein großer Vorteil für stark frequentierte Betriebe. Das robuste Edelstahlgehäuse vereint Ästhetik und Widerstandsfähigkeit. Es unterstreicht nicht nur den hochwertigen Charakter der Maschine, sondern zählt zugleich auf eine lange Lebensdauer und hohe Wirtschaftlichkeit im täglichen Einsatz ein.

Bildanforderung

Bilder können hier heruntergeladen werden: <https://aboutwmf.com/de/download/la-san-marco-modell-la-125-auf-der-intergastra-2026/>

Sie können die Bilder auch von unserem Medienportal <https://press-n-relations.amid-pr.com> herunterladen (Suchbegriff: „LSM-La-125“).

Weitere Informationen:

SEB Professional Beverage Germany
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
<https://www.groupeseb.com>

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

Press'n'Relations GmbH
Nataša Forstner und Monika Nyendick
Magirus-Deutz-Str. 14 – D-89077 Ulm
Tel.: +49 731 146 156 70
wmf@press-n-relations.de
<https://www.press-n-relations.com>

Über SEB Professional Beverage

Als Teil der Groupe SEB ist SEB Professional Beverage ein weltweit führender Anbieter von Getränkezubereitungslösungen und entwickelt innovative Produkte, die den wachsenden Anforderungen der Gastronomie gerecht werden. Das Markenportfolio mit WMF, Schaerer, 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 Genusslebnis zu machen.

Über die Groupe SEB

Als weltweit führender Anbieter von Elektrokleingeräten bietet Groupe SEB ein einzigartiges Portfolio von 45 renommierten Marken, darunter Tefal, Seb, Rowenta, Moulinex, Krups, Lagostina, All-Clad, WMF, Emsa und Supor, die über verschiedene Vertriebskanäle vermarktet werden. Mit einem jährlichen Absatz von über 350 Millionen Produkten verfolgt das Unternehmen eine langfristige Strategie, die auf Innovation, internationale Expansion, Wettbewerbsfähigkeit und exzellenten Kundenservice ausgerichtet ist. Groupe SEB ist in mehr als 150 Ländern vertreten und erwirtschaftet einen Umsatz von über 8 Milliarden Euro, davon 1 Milliarde Euro im professionellen Bereich, und beschäftigt weltweit mehr als 32.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Weitere Informationen: <https://www.groupeseb.com>