

PRESSEMITTEILUNG

Intergastra, 5. bis 9. Februar 2022, Messe Stuttgart, Halle 8, Stand A36

Lonsee-Urspring – 02. Dezember 2021

Schaerer auf der Intergastra 2022

Schaerer Twin Milk und Best Foam: Das Dreamteam für vegane Kaffeespezialitäten mit Barista-Schaumhäubchen

Das krönende Schaumhäubchen auf einem Cappuccino oder Latte Macchiato wird immer häufiger in der veganen Variante gewünscht. Der Kaffeemaschinenhersteller Schaerer präsentiert auf der Intergastra 2022 in Stuttgart (Halle 8, Stand A36) mit dem Twin Milk-System seine Lösung für die vollautomatische Zubereitung veganer Kaffeespezialitäten. Twin Milk verfügt über zwei separate Milchbehälter und erlaubt so die Bevorratung verschiedener Sorten, beispielsweise Frischmilch und eine vegane Alternative wie Hafer- oder Sojadrink. Dabei gewährleisten die umfangreichen Einstellmöglichkeiten des Milchsystems Best Foam die ideale Temperatur und Schaumkonsistenz für die jeweilige Kaffeespezialität. Twin Milk ist aktuell für die Schaerer Coffee Soul mit „Select“-Konzept verfügbar, die ebenfalls im Zentrum des Intergastra-Messeauftritts steht. Wer darüber hinaus Wert auf manuelles Schäumen legt, kann die komplett nach Kundenwünschen individualisierbare Kaffeemaschine nun auch mit dem Dampfstab „Supersteam“ für das vollautomatische Aufschäumen ausstatten. Neben dem eigenen Maschinenportfolio hat Schaerer auf der Intergastra das Filterkaffeemaschinen-Portfolio des US-Herstellers Wilbur Curtis mit an Bord. Insbesondere wenn ein großes Gästeaufkommen kosteneffizient mit schmackhaftem Kaffee versorgt werden soll – wie beispielsweise in der Systemgastronomie oder beim Hotelfrühstück – lohnen sich professionelle Filterkaffeemaschinen wie die Curtis G3 Alpha Decanter, die Curtis G4 ThermoProX oder das Curtis G3 Tea/Coffee Combo Brühsystem als Ergänzung zu Kaffeevollautomaten.

Pflanzliche Milchalternativen und Milchschaum auf Barista-Niveau

Das Twin Milk-System, welches optional für die Schaerer Coffee Soul mit „Select“-Konzept zur Verfügung steht, ermöglicht Hoteliers und Gastronomen, ihr Angebot an milchbasierten Kaffeespezialitäten auf einfache Weise zu erweitern. Dafür bietet Twin Milk zwei voneinander getrennte 4,5-Liter-Milchbehälter, in denen zum Beispiel neben klassischer Kuhmilch auch vegane Alternativen wie Hafer-, Soja- und Mandeldrinks bevorratet werden können. Da die Ausgabe jedoch nicht über zwei komplett voneinander getrennte Systeme läuft, besteht die Möglichkeit einer Querkontamination. Beim Wechsel zwischen den Sorten empfiehlt sich aus diesem Grund ein Zwischenspülen. Im Zusammenspiel mit dem Milchsysteem Best Foam, das bei der Schaerer Coffee Soul mit „Select“-Konzept standardmäßig integriert ist, lassen sich sämtliche der „milch“-basierten Kaffeespezialitäten auf Barista-Niveau zubereiten. Ob Soja-Latte oder Hafer-Cappuccino:

PRESSEMITTEILUNG

Best Foam lässt sich exakt auf die verwendeten Sorten einstellen und gewährleistet die perfekte Schaumkonsistenz für die veganen Trendgetränke. Für das zusätzliche manuelle Milchschaumen, beispielsweise um auch laktosefreie Milch prozesssicher zu verarbeiten, kann die Schaerer Coffee Soul mit „Select“-Konzept zudem mit verschiedenen Dampfstäben ausgestattet werden. Neben dem „Powersteam“-Dampfstab für das klassische manuelle Schäumen stehen der „Autosteam“ für das temperaturgesteuerte und jetzt neu auch der „Supersteam“-Dampfstab für das vollautomatische Aufschäumen zur Wahl. Bei letzterem lassen sich Dosierzeit, Abschalttemperatur und Luftmenge individuell einstellen und der Schaum auf Knopfdruck exakt wie gewünscht zubereiten.

Curtis Filterkaffeemaschinen-Portfolio

Insbesondere wenn ein großes Gästeaufkommen kosteneffizient mit Kaffee versorgt werden soll, kann Filterkaffee eine wirtschaftliche, doch nicht weniger hochwertige Ergänzung zu Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten sein. Ob die Curtis G3 Alpha Decanter, die Curtis G4 ThermoProX oder das Curtis G3 Tea/Coffee Combo Brühsystem: Die professionellen Filterkaffeemaschinen des US-amerikanischen Herstellers, die in Deutschland und Österreich von der Schaerer Deutschland GmbH vertrieben werden, erfüllen höchste Ansprüche an die Getränkequalität und das Servieren von Filterkaffee. Mit Stundenleistungen von 15 beziehungsweise 38 und 45 Litern pro Stunde lässt sich auch einer großen Anzahl an Gästen problemlos schmackhafter Filterkaffee anbieten. Umfassende Einstellungsmöglichkeiten erlauben es, individuelle Rezepturen und Geschmacksprofile auf den Maschinen zu hinterlegen, die mit effizienter Brüh- und Filtertechnologie zubereitet werden. Anschließend kann der Filterkaffee den Kunden direkt serviert oder für einige Zeit auf perfekter Temperatur gehalten werden – in den eleganten Glaskannen der G3 Alpha Decanter ebenso wie in den vakuumisolierten Edelstahlbehältern der G4 ThermoProX.

Bildmaterial



PRESSEMITTEILUNG

Bildanforderung

Bildmaterial zum Download finden Sie in unserem Medienportal press-n-relations.amid-pr.com (Suchbegriffe „Schaerer Intergastra 2022“). Selbstverständlich schicke ich Ihnen die Dateien auch gerne per E-Mail zu. Kontakt: nfo@press-n-relations.de

Weitere Informationen:

Schaerer Deutschland GmbH, Lena Raschke
Assistenz der Geschäftsleitung
Siechenlach 1, D-89173 Lonsee-Urspring
Tel.: +49 7336 9525-202
Fax: +49 7336 9525-203
LRaschke@schaerer.com
www.schaerer.com

Schaerer Pressebüro

c/o Press'n'Relations GmbH,
Nataša Forstner
Magirusstrasse 33, D-89077 Ulm
Tel.: +49 731 96 287-17
Fax: +49 731 96 287-97
nfo@press-n-relations.de
www.press-n-relations.de

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. Die Schaerer Deutschland GmbH vertreibt in Deutschland und Österreich neben den eigenen auch die professionellen Kaffeemaschinen der Marke Wilbur Curtis.

Wilbur Curtis

Das US-amerikanische Unternehmen Wilbur Curtis entwickelt seit der Gründung im Jahr 1941 professionelle Kaffeemaschinen, Tee-Brühsysteme und Spezialgetränkenspender. Dank seiner ausgeprägten Innovationskultur mit Weitblick für die Anforderungen des Marktes ist das Familienunternehmen heute der zweitgrößte amerikanische Hersteller in diesem Bereich und auch weltweit unter den führenden Unternehmen dieser Branche. Seit 2019 gehört Wilbur Curtis zum Geschäftsbereich Professional Coffee Machines der Groupe SEB.

Curtis entwickelt seit jeher neue Technologien für das besondere Kaffeeerlebnis. Sie unterstützen den Betreiber, konstante Kaffeequalität anzubieten und gleichzeitig Serviceprozesse zu vereinfachen. Innovative Technologie bietet Kunden dabei höchste Flexibilität sowie Prozesssicherheit. Nachhaltiges Handeln im Sinne der Umwelt und der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen sind ebenfalls tief in der

PRESSEMITTEILUNG

Unternehmensphilosophie verankert. Bereits seit 1941 lebt Curtis das Prinzip der drei Rs „Reduce, Reuse & Recycle“ in allen Geschäftsbereichen – von der Fertigung und Lagerung bis zur Verwaltung.

Schaerer AG

Die 1892 gegründete Schaerer AG mit Sitz im schweizerischen Zuchwil gehört zu den weltweit führenden Herstellern vollautomatischer professioneller Kaffeemaschinen. Als Traditionsunternehmen mit langjähriger Geschichte steht die Marke Schaerer für Schweizer Werte verbunden mit tiefgreifendem Kaffeewissen. Diese Markeneigenschaften bringt das Unternehmen im Claim des Unternehmenslogos „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 2006 ist Schaerer Teil der WMF und gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern. Alle B2B-Marken der Gruppe sind unter dem Vertriebsdach „SEB PROFESSIONAL“ gebündelt. Neben Schaerer gehören dazu die Kaffeemaschinenmarken WMF und Wilbur Curtis sowie der Geschäftsbereich Professional Hotel Equipment mit den Marken WMF Professional und HEPP