

PRESSEMELDUNG

Geislingen/Steige, 7. August 2025

Vendtra – Vending Trade Festival Germany, 23. bis 24. September 2025, München, Halle 3, Stand A3.096-097

Kaffeekompetenz und Milchkreativität als Umsatzmotor moderner Vending-Konzepte

SEB Professional mit den Kaffeemarken WMF und Schaerer auf der Vendtra 2025

SEB Professional präsentiert auf der „Vendtra“ in München gebündelte Kaffeekompetenz, die technologische Innovation und Leistungsfähigkeit mit geschmacklicher Vielfalt verbindet. Im Fokus stehen Spezialitätenmaschinen der Marken WMF und Schaerer, die sich flexibel an jedes Geschäftsmodell anpassen und überall dort für höchsten Kaffeegenuss sorgen, wo sich Kaffeeliebhaber tummeln: im Büro, an der Uni, am Flughafen und vielen anderen öffentlichen Bereichen. Das Portfolio gibt Vending-Betreibern einen konkreten Fahrplan an die Hand, um neue Zielgruppen zu begeistern und Umsatzpotenziale auszuschöpfen, sei es mit klassischen Kaffeespezialitäten oder veganen Trendgetränken.

Kaffeegenuss für den kleinen und mittleren Bedarf

Ob in der Büroküche, beim Autohändler oder im Fitnessstudio – genussvolle Kaffeemomente tragen maßgeblich zur Kundenzufriedenheit bei. Deshalb finden die Fachbesucher der Vendtra auf dem Messestand von SEB Professional eine Vielzahl professioneller Lösungskonzepte für den kleineren und mittleren Kaffeebedarf. Denn geht es um Kaffee, erwarten Mitarbeitende wie Gäste heute Vielfalt, Geschmack und intuitive Bedienung. Betreiber hingegen vertrauen auf ein Höchstmaß an Benutzerfreundlichkeit, Prozesssicherheit und Wartungsfreundlichkeit.

Die modernen Vollautomaten der Marken WMF und Schaerer vereinen kompakte Bauweise, robuste Technik sowie Prozesssicherheit in der Kaffeeproduktion und Maschinenpflege. Das Modell WMF 950 S empfiehlt sich speziell bei kleinen Teams und Office-Konzepten, während die WMF 1100 S mit einer Kapazität von bis zu 80 Tassen täglich und einer hygienischen Milchpulver-Option ideale Voraussetzungen für lebhaftere Bürobereiche schafft. Die Schaerer Coffee Club überzeugt als Einstiegsmodell mit professionellem Milchsystem und eignet sich ideal für kleinere Standorte und Vending-Angebote im Premiumsegment. Für maximale Vielfalt und Zuverlässigkeit sorgt die WMF 1300 S mit bis zu 120 Tassen. Zwei Bohnenbehälter, ein optionaler Pulverbehälter sowie der Handeinwurf ermöglichen ein vielfältiges Getränkeangebot. Dank „Basic Milk“-System und der optionalen Dampfzange „Basic Steam“ erfüllt sie klassische und individuelle Milchansprüche gleichermaßen.

Premium-Vielfalt macht den Unterschied

Milchschaume in perfekter Textur und vegane Getränkevielfalt sind das i-Tüpfelchen moderner Kaffeeangebote. Auch in diesem Bereich bietet SEB Professional passende Technologien. Die WMF 1500 S+ bringt mit ihrer 2-Milk Solution kreative Genussvielfalt in Vending-Konzepte des mittleren Kaffeebedarfs. Klassische Kuhmilch und pflanzliche Alternativen lassen sich hygienisch getrennt verarbeiten,

während das Profi-Milchsystem individuelle Schaumanpassungen für heiße wie kalte Getränke erfüllt. Ein separater Pulverbehälter bietet Platz für feinste Beigaben wie Matcha-Pulver oder Schokolade. Die Schaerer Coffee Skye kombiniert ebenfalls innovative Technologie mit kompaktem Design. Herzstück der Maschine ist der videofähige 8-Zoll-Touchscreen, der eine einfache wie zielgruppengerechte Bedienung sicherstellt. Dank Best-Foam-Technologie gelingen Milchschaum-Kreationen in Barista-Qualität – von flüssig bis cremig-fest, heiß oder kalt. Zusätzliche Optionen wie ein integrierter 4,9-Liter-Wassertank, eine zweite Mühle sowie verschiedene Topping-Behälter ergänzen das durchdachte, standortunabhängige Konzept für den mittleren Bedarf. Eine TwinMilk-Version der Schaerer Coffee Skye begeistert darüber hinaus mit feinsten veganen Spezialitäten.

Maximale Leistung im SB-Bereich

Die Schaerer Coffee Soul 12 überzeugt als leistungsstarke Lösung für gehobene Anforderungen – mit bis zu 250 Tassen täglich. Dank modularer Bauweise lässt sich das kompakte Flaggschiff flexibel an unterschiedliche Betreiberkonzepte anpassen – ob im Restaurant, an Tankstellen und Kantinen oder im Convenience-Store. Zur Auswahl stehen bis zu drei Mühlen, die Hot & Cold-Technologie für kalte Getränkeangebote sowie eine externe Kühleinheit mit Platz für zwei Milchsorten. Das Plus an Milchkompetenz garantieren die professionellen Milchsysteme „Best Foam“ und „Twin Milk“. Maßstäbe setzt die Schaerer Coffee Soul darüber hinaus mit ihrer übersichtlichen Benutzerführung: Das videofähige 12,1-Zoll-Touchdisplay sorgt selbst in Spitzenzeiten für schnelle, reibungslose (SB-)Abläufe. Hochwertige Videoinhalte informieren die Gäste dabei über attraktive Genussangebote. Abgerundet wird der Messauftritt der Schaerer Coffee Soul durch innovative Einsatzszenarien. Dazu gehört ein neues Bedienkonzept für die barrierefreie Selbstbedienung der Maschine vom Rollstuhl aus. Last but not least zeigt SEB Professional am Beispiel der gemeinsam mit Turnpike umgesetzten Smartwatch-Integrationslösung, wie die nahtlose Vernetzung von Schaerer Maschinen im Internet of Things (IoT) helfen kann, Arbeitsabläufe zu optimieren, Mitarbeitende zu entlasten und die Gästezufriedenheit zu steigern.

Bildanforderung: Bildmaterial finden Sie hier zum Download:

<https://aboutwmf.com/de/download/seb-professional-auf-der-vendtra-2025/>

Zudem können Sie sich die Bilder in unserem Medienportal <https://press-n-relations.amid-pr.com> herunterladen (Suchbegriff: SEB-Pro-Vendtra-2025).

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 7314
presse.pcm@wmf.com –
<https://www.wmf.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
<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, 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 Genusserlebnis 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>