

Innovationen für das Kaffeegeschäft



Die Schaerer Coffee Soul / Foto: Schaerer

Auf der Messe Südback in Stuttgart stellt Schaerer im September Innovationen in den Fokus, die Betreibern neue Möglichkeiten für die Erweiterung des Kaffeegeschäfts bieten.

Mit der optionalen Hot & Cold-Technologie für die Schaerer Coffee Soul wird die frisch gemahlene Bohne unter dem Credo "heiß gebrüht? gekühlt serviert?" zunächst konventionell gebrüht. Dann kommt das von Schaerer entwickelte Getränkeköhlssystem ins Spiel, welches den Kaffee, während er in das Glas oder die Tasse fließt, auf 30 bis 35 Grad Celsius runterkühlt. Dieses Prinzip eröffnet neue Möglichkeiten für die Kreation einer großen Bandbreite an erfrischenden Kaffeespezialitäten – mit oder ohne Eiswürfel. Für milchbasierte Getränke wie Cold Latte oder Cold Cappuccino liefert das patentierte Milchsystem Best Foam kalte Milch sowie Milchschaum auf Barista-Niveau in bis zu vier verschiedenen Konsistenzen. Das jeweilige Rezept wird im System hinterlegt und auf dem Touch Display ausgewählt.

Mithilfe der Schaerer Premium Coffee Corner kann das To-go-Kaffeegeschäft gestärkt werden. Die Stand-alone-Lösung für Kaffeequalität auf Basis von frisch gemahlene Bohnen und Frischmilch benötigt gerade mal einen Quadratmeter Platz und kann ohne zusätzlichen Personalbedarf entweder in der Lokalität selbst oder für einen 24/7-Kaffeegenuss an einem witterungssicheren Standort aufgestellt werden. Herzstück der Schaerer Premium Coffee Corner ist die gleiche Technik, die auch bei den Table-Top-Kaffeemaschinen des Unternehmens für Kaffeequalität sorgt. Das SB-Kaffee-Konzept wird in drei Serienvarianten angeboten – von der komplett vorkonfigurierten bis zur gemeinsam mit dem Kunden

maßgeschneiderten Lösung.