GASTROTEL WEEKLY

Kaffee trifft auf Hightech

Motivbild: www.pexels.com

Kaffeemaschinen sind längst mehr als nur Mittel zum Zweck. Sie müssen leistungsfähig, energieeffizient, intuitiv bedienbar sowie vernetzt sein und das sowohl im Café an der Ecke, im Hotel und erst recht in der Systemgastronomie. Im Interview mit gastrotel sprechen Bartscher, La Cimbali, Melitta, Schärer und WMF über aktuelle Trends in der Branche, smarte Lösungen für Profis und darüber, wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit den Markt verändern. Fragen von Klaus Leifeld

1. Welche Trends gibt es aktuell bei Kaffeemaschinen für die Gastronomie, und wie passen Sie Ihre Produkte daran an?

Markus Kosfeld, Leitung Marketing Bartscher:

Der Trend in der Gastronomie geht klar in Richtung Individualisierung, Bedienkomfort und höhere Flexibilität. Gäste erwarten Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität ? schnell, einfach und zuverlässig. Unsere Kaffeevollautomaten-Serien EASY und KV bieten hierfür die perfekte Lösung. Von kleinen Arbeitsplätzen bis hin zu hochfrequentierten Gastronomiebetrieben ermöglichen unsere Geräte eine individuelle Anpassung an die Vorlieben der Gäste. Die Vorteile unserer Produkte sind:

- Personalisierbare Programme: Bis zu 30 vorinstallierte Programme, viele davon individuell einstellbar (z.B. beim KV1 Deluxe oder KV2 Premium).
- Milchsysteme auf Barista-Niveau: Je nach Modell können Temperatur und Milchschaumkonsistenz eingestellt werden, für perfekte Ergebnisse.
- Vielfalt auf Knopfdruck: Modelle wie der KV2 Premium ermöglichen den Genuss

verschiedenster Kaffeevariationen sowie Kakao- und Teegetränken.
Zudem bedienen wir den Trend zu kompakten Geräten, die trotz kleiner Stellfläche hohe Qualität liefern ? wie der Easy Slim 200, ideal für Büros, Kanzleien oder Empfangsbereiche?.
Leopoldo De Luca, Managing Director, La Cimbali:
Die Art, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato zu trinken, ist nicht mehr exotisch, sondern die Getränke werden mittlerweile auf der ganzen Welt getrunken. Und da die Cimbali-Group ein globaler Player ist, bin ich der Meinung, dass sich weltweit dieser Trend konsolidieren wird.
Christian Schmitt, Country Manager Deutschland, Melitta Professional:
Die Trends bei den Kaffeemaschinen korrespondieren mit den Wünschen und Bedürfnissen der Gäste und der Gastgebenden, die die Maschinen betreiben. Es geht um zuverlässige, hohe Getränkequalität, um eine weiterwachsende Getränkevielfalt, die individuelle Geschmäcker trifft und neue Gäste gewinnt. Gleichzeitig geht es um Vereinfachung der Arbeitsabläufe, um weniger Aufwand bei der Zubereitung und um mehr Zeit für die Gäste. Und auch um intuitive und schnelle Selbstbedienung, bis hin zum automatisierten Bezahlvorgang. Automatisierung ist das große Thema auf der Maschinenseite. Vom differenzierten Mahl- und Brühprozess einer größeren Bohnenauswahl, über die größere Vielfalt an Milch, Milchschaum, pflanzlichen Alternativen, Kakao, Instant und Aromen für heiße und kalte Mixgetränke, bis hin zur vollautomatischen Reinigung des Brüh-, Milch-, Instant- und Aromasystems.
Hansjürg Marti, Geschäftsführer Schaerer:
Kaffee wird heute nicht mehr nur als Wachmacher gesehen, sondern als ein Getränk mit Lifestylecharakter, das die eigene Individualität unterstreicht. Besonders junge Konsumenten erwarten individuelle Getränke wie Cappuccino mit Haferdrink oder aromatisierten Latte Macchiato, gern kreativ dekoriert für den perfekten Instagram-Post. Zugleich muss jedoch die Getränkequalität stimmen. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, bieten wir unsere Schaerer Coffee Soul und Schaerer Coffee Skye mit dem Twin Milk-System an. Dieses erlaubt den parallelen Einsatz von klassischer Milch und pflanzlicher Alternativen. Die Auswahl erfolgt unkompliziert über das Display ? die Kaffeespezialität wird automatisch in der gewählten Variante und mit optimalem Schaum zubereitet. Für zusätzliche Vielfalt sorgt unsere Flavour Point Sirupstation: Sie dosiert bis zu vier Sirupsorten automatisch und ermöglicht so außergewöhnliche Kreationen.
Axel Fähnle, Head of Marketing Germany WMF:
Insbesondere in der Generation Z spielen spezielle Geschmacksrichtungen sowie individuelle Kaffeekreationen mit Milch und Milchalternativen eine wichtige Rolle. Solche veganen Kaffeespezialitäten und Signature Drinks auf Knopfdruck ermöglichen zum Beispiel das erfolgreiche 2-Milk-System von WMF Professional Coffee Machines, das in Kombination mit der Spezialitätenmaschine WMF 1500 S+ seit neuestem auch für Kunden mit mittlerem Bedarf verfügbar ist. Mit ?WMF MultiMilk? lassen sich sogar bis zu vier verschiedenen Drink- oder Milch-Sorten einsetzen. Nicht zuletzt können WMF-Kunden aus einer Vielzahl an Maschinenergänzungen von der Sirupstation bis hin zur Chilled-Coffee-Option wählen.
2. Was sind die besonderen Anforderungen an Kaffeemaschinen in Cafés, Hotels oder der

Systemgastronomie, und welche Lösungen bieten Sie dafür an?
Markus Kosfeld, Leitung Marketing Bartscher:
Cafés, Hotels und Systemgastronomie stellen hohe Anforderungen an Durchsatz, Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit. Genau hier spielt unsere Serie KV ihre Stärken aus:
- Hohe Kapazitäten: Modelle wie der KV2 Premium sind für bis zu 120 Tassen pro Tag ausgelegt und liefern auch bei Spitzenzeiten zuverlässig konstanten Kaffeegenuss?.
- Flexibilität bei der Wasserzufuhr: Je nach Einsatzort bieten unsere Maschinen Lösungen über Wassertank, externen Behälter oder Festwasseranschluss.
- Reinigung & Hygiene: Reinigungsprogramme und automatische Reinigungsprotokolle (in Verbindung mit der Bartscher Cloud) sorgen für einfache Pflege und Hygiene-Nachweise?
- Zubehör & Erweiterungen: Vom Milchkühlschrank bis zum Tassenwärmer bieten wir umfassendes Zubehör für den professionellen Einsatz.
Hotels profitieren besonders von der Programmvielfalt für internationales Publikum, während die Systemgastronomie durch unsere Cloud-Lösungen die Kontrolle und Effizienz im laufenden Betrieb optimieren können.
Leopoldo De Luca, Managing Director La Cimbali:
Unsere Kunden fragen uns nach Maschinen, die den Energieverbrauch senken und sich automatisiert einsetzen lassen. In dieser Hinsicht sind unsere Smart-Boiler-Lösungen und isolierten Kessel zur Verringerung von Wärmeverlusten sowie unsere PGS- und BDS-Maschine-Mühle Verbindungen ideal, um eine effiziente Nutzung des Equipments zu ermöglichen.
Christian Schmitt, Country Manager Deutschland, Melitta Professional:
Hohe Ansprüche an Getränkequalität, Vielfalt und vereinfachte Prozesse gelten in allen genannten Segmenten, wenn das Kaffeegeschäft erfolgreich laufen soll. Im Café wird frische Zubereitung erwartet, besondere Bohnensorten, angepasst an die verschiedenen Brühverfahren und Techniken, die hier zum Einsatz kommen. Filterkaffee bleibt wichtig, Kaffeespezialitäten auch mit Milchalternativen, Kaffee-Mixgetränke, Kakao und Tee. Neben Filterkaffeemaschinen, die bedarfsgerecht frisch brühen, kommen Siebträger und auch leistungsstarke Kaffeevollautomaten zum Einsatz, die eine große Getränkevielfalt zuverlässig in Top-Qualität auf Knopfdruck zur Verfügung stellen. In der Hotellerie sind beim Frühstücksbuffet Self-Service-Kaffeemaschinen mit hohen Anforderungen an Verfügbarkeit, Durchsatz und milchbasierten Kaffeegetränken gefragt. In Konferenzräumen: Self-Service-Kaffeemaschinen, mobiles Kaffee-Catering mit klassischen Kaffeegetränken. In der Systemgastronomie geht es dann auch um ein attraktives To-Go-Geschäft mit leistungsstarken Kaffeevollautomaten für eine große Vielfalt in Barista-Qualität auf Knopfdruck.
Hansjürg Marti, Geschäftsführer Schaerer:
Hohe Getränkequalität, -vielfalt, Leistungsfähigkeit und Prozesssicherheit sind zentrale Anforderungen ? unabhängig vom Einsatzort. Gleichzeitig stehen Betriebe zunehmend unter Druck: Der Fachkräftemangel und eine hohe Personalfluktuation verlangen nach Maschinen, die intuitiv bedienbar sind und Abläufe vereinfachen. Genau hier setzen unsere Lösungen an. So übernimmt das neue Reinigungssystem Schaerer ProCare bis zu 100 Reinigungszyklen vollautomatisch ? das spart Zeit und sorgt für gleichbleibend hohe Hygiene. Darüber hinaus lassen sich alle Schaerer Maschinen intuitiv über ein großes Touchdisplay bedienen und bei

der Schaerer Coffee Soul und Schaerer Coffee Skye informieren zudem visuelle Maschinensignale frühzeitig, wenn etwa Milch oder Bohnen nachgefüllt oder der Satzbehälter geleert werden muss ? ein wertvoller Beitrag zur reibungslosen Organisation im hektischen Tagesgeschäft.
Axel Fähnle, Head of Marketing Germany WMF:
Gastronomen, Hoteliers und Betreibern erwarten eine möglichst einfache und intuitive Bedienung der Kaffeemaschinen. Nur so können eine schnelle Bedienung und eine gleichbleibend hohe Kaffeequalität dauerhaft gewährleistet werden ? vor allem in Zeiten häufig wechselnden Personals. Mit den State-of-the-Art-Touch-Displays von WMF Professional Coffee Machines etwa kann jeder Anwender seine Maschine intuitiv bedienen und pflegen ? sei es beim Wechsel zwischen Service- und SB-Betrieb oder bei der Einstellung zeitabhängiger Getränkeangebote. Darüber hinaus bieten die WMF-Kaffeemaschinen einen hohen Automatisierungsgrad, der es dem Servicepersonal erlaubt, sich verstärkt um Kundenwünsche zu kümmern.
3. Nachhaltigkeit und Energieeffizienz werden immer wichtiger. Was tun Sie, um Ihre Maschinen umweltfreundlicher und ressourcenschonender zu machen?
Markus Kosfeld, Leitung Marketing Bartscher:
Nachhaltigkeit ist ein fester Bestandteil unserer Produktentwicklung. Bereits heute tragen unsere Kaffeevollautomaten durch folgende Eigenschaften zur Ressourcenschonung bei:
Automatische Abschaltung: Alle Modelle verfügen über eine Abschaltautomatik, um Energie im Standby-Modus zu sparen?.
- Wasserfilterlösungen: Durch integrierte oder optionale Filtersysteme wird die Lebensdauer der Maschinen verlängert und der Wartungsaufwand reduziert, was Ressourcen spart und die Umwelt schont?.
- Langlebige Komponenten: Verschleißteile sind auf eine hohe Anzahl an Bezügen ausgelegt (z.B. bis zu 50.000 Bezüge bei der Brüheinheit der KV1-Serie)?.
- Cloud-gestützte Wartungsplanung: Frühzeitige Wartungsempfehlungen helfen, Ausfälle zu vermeiden und die Lebensdauer zu verlängern.
Leopoldo De Luca, Managing Director Cimbali:
Stromverbrauch und ganz allgemein der Umgang mit Ressourcen und Rohstoffen spielen in der Getränkeindustrie und in der Wirtschaft insgesamt eine wichtige Rolle. Unsere Gruppe hat besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Effizienz und Digitalisierung gelegt, von der Lieferkette bis zu den Endverbraucherschnittstellen beim Kunden, mit dem Ziel, exzellente Qualität in der Tasse zu produzieren.
Christian Schmitt, Country Manager Deutschland, Melitta Professional:
Wir sorgen für eine lange Nutzungs- und Lebensdauer unserer Kaffeemaschinen. Die hochwertigen Bauteile und der der Life-Cycle-Service unseres werkseigenen technischen Kundendienstes sind der Garant dafür. Unser Serviceangebot orientiert sich am Lebenszyklus des Kaffeesystems und bietet bedarfsgerechte Serviceleistungen für jede Phase: Von der Installation über den Support und Upgrades bis hin zu Recycling und Revision von Maschinen-Komponenten. Im Fokus stehen bei uns auch effiziente Heiztechnologien für minimalen Energieverbrauch, automatisierte Reinigung für maximale Langlebigkeit (Clean-in-Place-Technologie), das Voreinstellen und exakte Nachjustieren der Mühlen für optimale Ressourcennutzung.

Hansjürg Marti, Geschäftsführer Schaerer:
Besonders relevant für den energiesparenden Betrieb einer Kaffeemaschine ist deren Ausstattung. Deshalb achten wir schon bei der Beratung auf eine bedarfsgerechte Konfiguration. Ein wichtiger Faktor ist beispielsweise die Anzahl der Boiler, da der meiste Energieverbrauch für deren Aufheizen anfällt. Doch schon in der Entwicklung setzen wir auf Effizienz: Das Milchsystem Pure Foam beispielsweise reduziert den Wasserverbrauch, da es kaum Wasser für Spül- und Reinigungsvorgänge benötigt. Ein weiteres Beispiel: Unser Reinigungssystem ProCare verwendet hochkonzentriertes Reinigungsmittel in Monokunststoffbeuteln, das für jede Reinigungszyklus exakt dosiert und damit ressourcenschonend eingesetzt wird. Die leeren Beutel lassen sich einfach tauschen und gut recyceln.
Axel Fähnle, Head of Marketing Germany WMF:
Zum einen durch präzises Dosieren und Brühen. So dosiert die halbautomatische Siebträgermaschine WMF espresso Next mittels ?Auto Milk Dosing? Technologie auf Knopfdruck die perfekte Menge Milch und schäumt diese bis zur gewünschten Konsistenz auf. Auf diese Weise wird Abfall nicht nur reduziert, sondern, ganz im Sinne des Zero-Waste-Konzepts, gänzlich vermieden. Bei dem neuen ?MultiMilk? System von WMF wiederum verbleiben die bis zu vier zusätzlichen Pflanzendrink- oder Milch-Sorten in ihren Verpackungen. So bleiben die Rohstoffe länger haltbar und Lebensmittelverschwendung wird gezielt vermieden. In Sachen Energieeffizienz ist vor allem entscheidend, dass die Maschinen in Tassenleistung, Ausstattung und Beistelloptionen zum geplanten Einsatz passen. Für eine energieeffizientere Maschinennutzung im Betrieb kann zudem mithilfe der Eco-Mode-Funktion die Kesseltemperatur unserer Vollautomaten abgesenkt werden ? wichtig vor allem, wenn das Gerät zwischen intensiven Stoßzeiten und längeren Phase im Bereitschafts-Zustand alterniert.
4. Welche Rolle spielen Digitalisierung und Automatisierung bei modernen Kaffeemaschinen, und welche innovativen Technologien nutzen Sie in Ihren aktuellen Modellen?
Markus Kosfeld, Leitung Marketing Bartscher:
Digitalisierung ist aus der professionellen Kaffeewelt nicht mehr wegzudenken. Mit der Bartscher Cloud bieten wir einen echten Mehrwert:
Live-Monitoring: Füllstände, Verbrauchsanalyse und Reinigungsprotokolle sind jederzeit abrufbar?.
Fehleranalyse in Echtzeit: Technische Probleme lassen sich frühzeitig erkennen und direkt auswerten ? für minimale Ausfallzeiten.
Reinigungsprotokolle & Hygiene: Automatisch generierte Berichte erleichtern den Nachweis für Hygienevorgaben.
Zudem erlauben unsere Geräte eine intuitive Bedienung über Touch-Menüs mit Drag-and-Drop-Funktionalität und Videoanzeigen (z.B. beim KV1 Comfort oder KV2 Premium). Die passwortgeschützte Programmierung garantiert sicheren, effizienten und komfortablen Betrieb auf höchstem Niveau?.
Leopoldo De Luca, Managing Director, La Cimbali,
Die spielen eine Rolle, die immer wichtiger ist. Wenn die Maschine verbunden ist, werden Daten gesammelt und eine Effizienz kann so garantiert werden. Dank unsere

Telemetrie-Plattform Art.In.Coffee - oder dank Cloud-APIs - können wir flexibel auf unterschiedliche Bedürfnisse reagieren.
Christian Schmitt, Country Manager Deutschland, Melitta Professional:
Entscheidende Rollen! Automatisierung sichert die Getränkequalität, ermöglicht mehr Vielfalt und vereinfacht die Abläufe. Unser neuer Vollautomat Melitta Cafina CT8plus verarbeitet bis zu vier Bohnensorten und Milchvarianten auf Knopfdruck. In einem zweiten Brühverfahren kann die Kolbenmaschine zusätzlich auch Filterkaffee zubereiten.
Digitale Lösungen sind nicht mehr wegzudenken. Dank integriertem Telemetrie Modul sind unsere Kaffeevollautomaten fit für die Anbindung an das Kundenportal Melitta Insights. Damit haben die Betreiber nicht nur den Betriebszustand ihrer Kaffeemaschinen, sondern auch wichtige Statistiken komfortabel im Blick. Sie können Vorlieben der Gäste erkennen, starke und schwache Zeiträume identifizieren, in der Folge ihr Angebot optimieren und mit verkaufsfördernden Maßnahmen unterstützen. Zum Beispiel mit einer Kampagne auf dem Bildschirm der Maschine, komfortabel online aufgespielt aus dem Media Center des Portals. Mit der App Melitta OnSite können sie den aktuellen Status ihrer Kaffeemaschinen jederzeit auf ihrem Smartphone kontrollieren und damit zum Beispiel auch auf größeren Flächen oder mehreren Etagen ihre Kaffeemaschinen im Blick behalten. Push-Anzeigen geben rechtzeitig Signal, wenn Bohnen- oder Milchvorräte zur Neige gehen. Stillstand und Wartezeiten an den Maschinen lassen sich somit effizient vermeiden. Handlungsbedarf wird vorhersehbar, Arbeitsabläufe lassen sich optimieren.
Hansjürg Marti, Geschäftsführer Schaerer Deutschland GmbH:
Digitalisierung spielt eine immer größere Rolle für einen reibungslosen Betrieb, konstante Qualität und wirtschaftliche Prozesse. Unsere digitale Lösung Schaerer Coffee Link eröffnet hier enormes Potenzial: Sie vereinfacht Wartung, Abrechnung, Angebotsanpassung und liefert wertvolle Daten zur Optimierung von Logistik und Lagerhaltung. Darüber hinaus bietet Schaerer mit der API Schaerer-Prisma eine Schnittstelle, die eine einfache Integration der Kaffeemaschinen in bestehende digitale Infrastrukturen ermöglicht ? etwa die Anbindung an Apps für Bestellung, Bezahlung oder Treueprogramme sowie in CRM- und ERP-Systeme. Das schafft Freiräume, automatisiert Routineaufgaben und hilft Gastronomiebetrieben, sich digital zukunftssicher aufzustellen.
Axel Fähnle, Head of Marketing Germany WMF:
Digitalisierungskonzepte wie WMF-CoffeeConnect unterstützen Gastronomen und Betreiber dabei, ihre Arbeitsabläufe nachhaltig zu optimieren. Die intelligente Lösung liefert umfangreiche Monitoring-Daten, sodass sich Potenziale zur Prozessverbesserung und -beschleunigung schnell erkennen und umsetzen lassen. Weitere digitale Lösungen umfassen unter anderem die sensorbasierte Echtzeitsteuerung der Milch- und Kaffeequalität sowie die Integration einer Vielzahl digitaler und kontaktloser mobiler Bezahlverfahren. Durch ihren hohen Automatisierungsgrad tragen die WMF-Kaffeemaschinen dazu bei, die aktuellen Herausforderungen des Arbeitskräftemangels, aber auch die steigenden Qualitäts- und Service-Anforderungen an die Belegschaft zu bewältigen. So überwachen die Vollautomaten ihren Betrieb in Eigenregie, justieren im Bedarfsfall selbstständig ihre Maschineneinstellungen und reinigen ? mit WMF-AutoClean ? vollautomatisch.