

Presseinformation

Geislingen/Steige, 16. Dezember 2019

Intergastra 2020, 15. bis 19. Februar, Messe Stuttgart, Halle 8, Stand 8A32

Genusszeit für alle Kaffeeliebhaber

WMF Professional Coffee Machines auf der Intergastra 2020

Auf der kommenden Intergastra in Stuttgart löst WMF Professional Coffee Machines sein Premiumversprechen auf delikate Weise ein. Im Zentrum stehen integrierte Lösungen rund um die marktführende Produkt-, Technologie- und Baristakompetenz des Kaffeemaschinenherstellers. Gleich einem eingespielten Orchester demonstrieren das Milchsystem „Dynamic Milk“, die Kühltechnologie „Chilled Coffee“ und die WMF Sirupstation ihr Können in einer vielfältigen Geschmackssymphonie. Ob echte Klassiker, moderne Kaffeeinterpretationen oder ganz neue Rezeptkompositionen – die WMF Baristas entführen Kunden, Branchenkenner und Kaffeexperten gleichermaßen in neue Geschmackswelten. Aber auch die Fresh Filtered Coffee-Technologie bietet den Messebesuchern feinste Genussmomente.

So einfach die Mischung aus Bohnen, Wasser und Milch auch klingen mag – gleichbleibend hohe Kaffeequalität ist eine Kunst für sich. Berücksichtigt man zudem die stetig wachsenden Kundenwünsche nach kreativer Spezialitätenvielfalt, ist kompetente Beratung für viele Gastronomen und Hoteliers das A und O. „Die konsequente Verbesserung von Kaffee- und Milchschaumqualität ist ein nachhaltiger Treiber in der Entwicklung neuer Lösungen. Diese Qualitätsforderung zieht sich durch alle Branchen der Außer-Haus-Versorgung. Ein weiterer Fokus liegt auf der konstanten Kaffeequalität und den daran beteiligten Akteuren – von der Maschine bis hin zu den verwendeten Rohstoffen wie Bohnen, Wasser, Schokolade und Sirup. WMF gehört zu den wenigen Lösungsanbietern, die sowohl bei Prozessstabilität und -sicherheit als auch in der Konzeptberatung Maßstäbe setzen – und genau das wollen wir auf der Intergastra zeigen“, so Marten van der Mei, Vice President Professional Coffee Machines WMF Group.

Zeit für richtig guten Kaffee

Die Besucher der Messe werden mit einem ausgefallenen Spektrum an Kaffeekreationen aus den WMF Vollautomaten verwöhnt. Dazu gehören klangvolle Gaumenschmeichler wie Hazelnut White Mokka, Almond Latte, Coco Macchiato und Fresh Filtered Coffee oder auch alkoholische Rezepturen wie Espresso Martini und Chilled Gin Tonic.

Das Geheimnis dieser einzigartigen Vielfalt ist das reibungslose Zusammenspiel der verschiedenen technischen Module der WMF

Presseinformation

Vollautomaten. Besondere Bedeutung kommt dabei dem patentierten System „WMF Dynamic Milk“ für heiße und kalte Milchmixgetränke sowie heißen und kalten Milchschaum zu. Grundlage des Milchsystems ist ein aktiver Mischer, der Milch und Luft zu einer homogenen und stabilen Emulsion verbindet. Je nach gewünschter Temperatur sowie Festigkeit und Porigkeit erhält der Gastronom einen Schaumanteil von 60 bis 90 Prozent. Die Erhitzung mittels Dampf, welche dem traditionellen Baristahandwerk entspricht, sorgt dafür, dass der intensive Milchgeschmack in jeder Schaumkonsistenz vollständig erhalten bleibt. Neben vier verschiedenen Konsistenzen für heiße Kreationen (flüssig, cremig, fest, luftig) und drei Varianten für Kaffee-Milch-Spezialitäten mit kaltem Schaum (flüssig, cremig, fest) lassen sich darüber hinaus auch Füllvolumen und variable Konsistenzen innerhalb eines Getränks für jedes Rezept hinterlegen. Hinzu kommt eine frei wählbare Reihenfolge in der Zubereitung der Kaffee-Milch-Kreationen, wodurch sich der für die italienische Genussskultur typisch braune Kaffeerand im Cappuccino bildet. Auf diesem Qualitätsfundament setzt zum einen „WMF Chilled Coffee“ auf, eine neue Technologie für die vollautomatische Produktion von gekühltem Kaffee. Zum anderen verwenden die Messe-Baristas die WMF Sirupstation. Entgegen marktüblicher Lösungen ist das Beistellgerät kein externes Zubehör, sondern nahtlos integrierter Maschinenbestandteil. Dank dieser Symbiose lassen sich Kaffee-Mix-Spezialitäten als Standardgetränke hinterlegen. Mit der Variation von bis zu vier Sorten in drei verschiedenen Dosierungsintensitäten kann der Anwender seine individuellen Rezeptideen ohne Einschränkungen umsetzen, wobei die S-M-L-Funktion das komfortable Anwählen verschiedener Getränkegrößen erlaubt. Für die Liebhaber feinen Filterkaffees bietet WMF ebenfalls qualitativ wie betriebswirtschaftlich attraktive Angebote, denn dank der innovativen Technologie Fresh Filtered Coffee kann mit einer Kaffeemaschine sowohl verschiedene Kaffeespezialitäten als auch köstlich gefilterter Kaffee zubereitet werden.

Bildanforderung

Bildmaterial finden Sie in unserem Medienportal <http://press-n-relations.amid-pr.com> (Suchbegriff „WMF_Intergastra_2020“).

Weitere Informationen:

WMF Group GmbH
Eva Gold
Senior Manager Global Brand &
Communications
GBU Professional Coffee Machines
Eberhardstraße 35 – D-73312 Geislingen
Tel.: +49 73 31 25 8589
EGold@wmf.com - www.wmf.com

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

WMF Pressebüro
c/o Press'n'Relations GmbH
Monika Nyendick
Magirusstraße 33 – D-89077 Ulm
Tel.: +49 731 96287-30
wmf@press-n-relations.de
www.press-n-relations.de

Über die WMF Group

Seit über 160 Jahren ist WMF dem perfekten Dreiklang aus Design, Funktionalität und Qualität verpflichtet. Im Geschäftsbereich Professional Coffee Machines (PCM) nimmt das süddeutsche Unternehmen weltweit eine marktführende Stellung ein. Mit dem Ziel, stets die erste Wahl für professionelle Kaffeelösungen rund um den Globus zu sein,

Presseinformation

verbindet das Qualitätssiegel „Made in Germany“ Premium-Produkte und Innovationskraft mit höchster Leistungsstärke und Zuverlässigkeit.

Im Zentrum des WMF PCM-Lösungsportfolios steht eine klare Botschaft: Designed to Perform. So liefert die Business Unit aus Geislingen an der Steige für jedes Geschäftsmodell im Kaffeebereich das passende Konzept – von leistungsstarken Spezialitäten-Vollautomaten über Filtermaschinen bis hin zu Siebträger-Vollautomaten und innovativen Digitalisierungskonzepten. Darüber hinaus profitieren Kunden national wie international von einer hohen Beratungs- und Servicequalität. Grundlage dafür ist die größte unternehmenseigene Serviceorganisation für professionelle Kaffeemaschinen in Europa. Durch regelmäßige Schulungen in den WMF Schulungszentren wird gewährleistet, dass dieses Know-how kontinuierlich an das gesamte globale Servicenetzwerk von WMF weitergegeben wird.

Seit Ende 2016 gehört die WMF Group zum französischen Groupe SEB Konzern. Im Zuge dessen wurden jüngst alle B2B-Marken der Gruppe unter dem Dach „SEB PROFESSIONAL“ gebündelt. Neben WMF PCM gehören dazu die Kaffeemaschinenmarken Schaerer und Wilbur Curtis sowie der Geschäftsbereich Professional Hotel Equipment mit den Marken WMF Professional und HEPP.