

Geislingen/Steige, 21. Dezember 2015

Intergastra 2016, 20. bis 24. Februar 2016, Messe Stuttgart, Halle 9, Stand A13

Willkommen in der Zukunft des Kaffeegenusses

WMF präsentiert mit „Future in a Box“ wegweisende 4.0-Konzepte für die Kaffeemaschinenbranche

Auf der kommenden Intergastra in Stuttgart stellt die WMF Group einmal mehr die Leistungsstärke ihrer Innovationskultur unter Beweis. Mit dem Technologiekonzept „Future in a Box“ definiert der Geislinger Kaffeemaschinen-Hersteller seine Marschroute ins Zeitalter der vernetzten Dinge, Dienste und Menschen. Im Vordergrund stehen schlüsselfertige 4.0-Konzepte aus den Bereichen Online-Bezahlsysteme, Connectivity und Apps. Darüber hinaus entführen praxiserprobte Einsatzszenarien in die Welt der WMF Kaffeekultur rund um den Kaffeevollautomaten WMF 5000 S, das Milchsystem WMF Dynamic Milk sowie das Siebträgerkonzept WMF espresso.

Future in a box

Innovation ist für WMF kein wabernder Zustand, sondern klar beschrieben: neue Produkte oder auch Getränke und Dienstleistungen auf neue Art zu präsentieren – immer verbunden mit einem neuen oder verbesserten Nutzen für den Kunden. Vor diesem Hintergrund zeigte die WMF mit „Future in a Box“, welchen tatsächlichen Mehrwert der professionelle Kaffeemaschinen-Anwender durch den Einsatz moderner 4.0-Technologien erfährt. Dabei stellt die WMF Group nicht allein das Sammeln von Daten in den Fokus. Viel mehr geht es darum, eine zentrale Service- und Analyse-Plattform für die vielfältigen Anwendungsbereiche mobiler, internetbasierter Konzepte zu bieten. Die ersten WMF Services der vernetzten Mensch-Maschine-Kommunikation fanden die Messebesucher beim Öffnen der „Future in a Box“ im Frühjahr 2016. Dazu gehörten u.a. eine neu entwickelte Business App zur komfortablen Rezeptgenerierung von Getränken auf dem Smartphone sowie die nahtlose Integration von Online-Bezahlsystemen wie PayPal & Co. Hinzu kamen Services zur schnellen und sicheren Einbindung von Kaffeevollautomaten in standortübergreifende Netzwerke via GPRS oder künftig auch die direkte Kommunikation mit der Kaffeemaschine und Mobile Devices über Bluetooth. Darüber hinaus gehörten Lösungspakete für den effizienten Einsatz von Telemetrie-Methoden zu den Future in a Box-Services. (Weiteres Details entnehmen Sie bitte der beiliegenden Meldung „Future in a Box“)

Der Siegeszug der WMF espresso

Seit ihrem Verkaufsstart im Frühjahr 2015 hat die Siebträgermaschine WMF espresso durchschlagende Erfolge gefeiert. Die Möglichkeit, mit nur wenigen Handgriffen einen Espresso oder einen Café Creme in Barista-Qualität zu zaubern, hat Kunden aus allen Branchen überzeugt – vom Systemgastronomen über den Hotelier und Sterne-Betrieb bis hin zu Bäckereien, Event-Kaffees, Cruiseline-Gesellschaften und Catering-Unternehmen. „Unsere Kunden zeigen sich davon begeistert, dass die Qualität der



Kaffeetränke, die mit der WMF espresso zubereitet wurden, mühelos mit jedem Produkt aus einer traditionellen Siebträger-Kaffeemaschine mithalten kann – und das in gleichbleibend hoher Qualität“, so Florian Lehmann, Präsident Globales Kaffeemaschinengeschäft WMF Group. Deshalb stand die Präsentation der WMF espresso nochmals ganz oben auf der Messeagenda.

Als erster Vertreter einer neuen Maschinenära erlaubt der WMF Siebträger, „handgemachten Espresso auf Knopfdruck“ zu produzieren. Alle Handgriffe, bei denen es zischen, dampfen und klopfen muss, laufen in traditioneller Barista-Manier ab. Dementgegen findet die tatsächliche Kaffeeproduktion vollautomatisiert im Hintergrund statt. Jede Tasse – egal ob Espresso oder Café Creme – zeichnet sich dank dieser Prozessstabilität durch maximale Qualität aus. Der Anwender setzt den Siebträger in die Maschine ein, wählt das gewünschte Getränk – fertig. Das parallele Milchaufschäumen wird ebenfalls zum Kinderspiel. Neben einem traditionellen manuellen Dampfhahn verfügt die WMF espresso über den sogenannten „Auto Steam“, um heiße Milch und Milchschaum in bis zu drei verschiedenen Konsistenzen automatisch zu produzieren.

Coffee to go, go, go!

Ein weiteres Intergastra-Highlight ist die jüngst am Markt eingeführte WMF 5000 S, eine Spezialitätenmaschine, die selbst auf kleinstem Raum bis zu 250 Tassen pro Stunde liefert. Mit drei kombinierbaren, abschließbaren Produktbehältern von 550 bis 1.200 Gramm Fassungsvermögen für Kaffeebohnen, Topping und Schokolade richtet sich der Vollautomat ganz an den Wünschen der Kunden aus. Für die intuitive Bedienung leitet ein acht Zoll großes Touchdisplay den Anwender durch alle Funktionen. Dazu gehören die flexible Rezeptgenerierung sowie die Definition zeitgesteuerter Einsatzprofile, wie beispielsweise der automatische Wechsel von Frischmilch- auf Topping-Einsatz oder die Variation des Getränkeangebots. Im SB-Bereich bietet die WMF 5000 S zudem eine ganze Reihe intelligenter Highlights, welche über das Touchdisplay mühelos konfiguriert werden können. So besteht über die „PostSelection“ die Möglichkeit, Getränkeoptionen menügesteuert abzufragen.



Ein Traum aus Schaum dank WMF Dynamic Milk

Die Milchartisten unter den Besuchern kamen mit dem neuen Milchsystem „Dynamic Milk“ ebenfalls auf ihre Kosten. Das Pumpensystem erfüllt mit vier verschiedenen Konsistenzen für heiße Kreationen (flüssig, cremig, fest, luftig) und drei Varianten für Kaffee-Milch-Spezialitäten (flüssig, cremig, fest) mit kaltem Schaum jeden Gusto. Abhängig von der gewünschten Temperatur sowie Festigkeit und Porigkeit erhält der Gastronom einen Schaumanteil von 60 bis 90 Prozent. Die Erhitzung mittels Dampf, welche dem traditionellen Baristahandwerk entspricht, stellt sicher, dass der intensive Milchgeschmack in jeder Schaumkonsistenz vollständig erhalten bleibt. Auch bei der Reinigung überzeugt WMF Dynamic Milk auf ganzer Linie: Das neue Verfahren „Clean in Place“ gewährleistet eine zeitsparende HACCP-konforme Reinigung, bei der der Milchschaumer im Gerät verbleibt und nicht mehr ausgebaut werden muss. Neben dem Kaffeevollautomaten WMF 5000 S ist das neue Milchsystem auch für den Vollautomaten WMF 1500 S verfügbar.





Blatt 3

Bildanforderung

Bildmaterial finden Sie in unserem Medienportal <http://press-n-relations.amid-pr.com> (Suchbegriff „WMF-Frühjahrmessen-2016“). Selbstverständlich schicken wir Ihnen die Datei auch gerne per E-Mail zu. Kontakt: wmf@press-n-relations.de.

Weitere Informationen:

WMF Group GmbH
Luise Glauert
Corporate Communications
Eberhardstraße 35 – D-73309 Geislingen
Tel.: +49 73 31 25 8153
Fax: +49 73 31 25 8061
luise.glauert@wmf-group.com - www.wmf.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

WMF Pressebüro
c/o Press'n'Relations GmbH
Monika Nyendick
Magirusstraße 33 – D-89077 Ulm
Tel.: +49 731 96287-30 – Fax: +49 731 96287-97
wmf@press-n-relations.de - www.press-n-relations.de

Über die WMF Group

Seit über 160 Jahren stehen die Marken der WMF Group für beste Koch-, Trink- und Esskultur. Jeden Tag verwenden mehrere 100 Millionen Menschen weltweit die Produkte von WMF, Silit und Kaiser zum Zubereiten, Kochen, Essen, Trinken und Backen bei sich zu Hause. Oder sie genießen Kaffeespezialitäten und Speisen, die mit den Produkten der Marken WMF, Schaerer und Hepp in der Gastronomie oder Hotellerie zubereitet werden. Es ist die Leidenschaft unserer Mitarbeiter, Menschen zusammenzubringen, sei es daheim, unterwegs oder im Bereich der gehobenen Gastronomie, um ihnen kostbare und köstliche gemeinsame Momente zu bescheren. Und das mit Produkten, die durch ihr ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Freude auf ein kulinarisches Erlebnis machen. Unser Traditionsunternehmen wurde 1853 in Geislingen an der Steige gegründet. Knapp 6.000 Mitarbeiter bescheren kulinarischen Genuss von über 40 internationalen Standorten aus. Die WMF Group erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2015 einen Umsatz in Höhe von 1,061 Mrd. Euro.