

Presseinformation

Geislingen/Steige, 15. März 2019

WMF macht Schluss mit „Entweder-Oder“ bei Kaffeespezialitäten oder frisch gefiltertem Kaffee Einzigartige „Fresh Filtered Coffee“-Technologie von WMF verbindet zwei Kaffeewelten in einer Maschine

Mit der innovativen Technologie „Fresh Filtered Coffee“ für die beiden Spezialitätenvollautomaten WMF 1500 S+ und WMF 5000 S+ vereint der Geislinger Kaffeemaschinenhersteller das Beste aus zwei Welten. Ab sofort können Kaffeespezialitäten und frisch gefilterter Kaffee aus einer Maschine bezogen werden. Grundlage der revolutionären Technologie ist eine Bean-to-Cup-Brüfung – sowohl für beliebige Spezialitäten als auch für frisch gefilterten Kaffee. Für jede Tasse wird zunächst ein Café Creme oder Espresso frisch gemahlen und gebrüht und vor der Ausgabe in der patentierten Filterkapsel gefiltert. Diese entfernt dabei Sedimente und Öle, so dass der frisch gefilterte Kaffee seinen typischen, aromatischen Geschmack entfaltet. Das Komfortplus: Der Anwender kann sich stets für das Milchsysteem seiner Wahl entscheiden – ob Dynamic Milk, Easy Milk oder Basic Milk. Somit können Kaffeespezialitäten aber auch frisch gefilterter Kaffee mit Milch produziert und serviert werden.

Attraktive Kaffeeangebote gehören in nahezu allen gastronomischen Bereichen zu den wichtigsten Umsatztreibern. Aus Bäckerei- und Kiosk-Konzepten ist Kaffee nicht wegzudenken. In der Gemeinschaftsverpflegung gibt es nahezu keine Disziplin, die ohne das schwarze Gold funktionieren würde, ganz zu schweigen von Restaurant- und Hotel-Betrieben. So unterschiedlich die Konzepte dabei sind, steht eine Frage immer im Raum: Braucht man neben trendigen Kaffeespezialitäten auch ein Filterkaffee-Angebot? Beim Blick auf die aktuellen Zahlen ist diese Frage absolut berechtigt: In einer Studie gaben 66 Prozent aller Teilnehmer an, regelmäßig Filterkaffee zu trinken. „Nur wenige Gastronomen und Betreiber entscheiden sich in großem Umfang für beide Welten. Denn sowohl die Kosten für Anschaffung, Betrieb und Wartung als auch der Platzbedarf sind nicht unerheblich“, so Viola Linke, Vice President Global Marketing Professional Coffee Machines, WMF Group GmbH. Vor diesem Hintergrund hat sich die WMF entschlossen, die Technik für espressobasierte Spezialitäten und frisch gefilterten Kaffee in einer Maschine zu vereinen.

Presseinformation

Fresh Filtered Coffee by WMF: revolutionär und intuitiv

Benutzerfreundlichkeit und absolute Prozesssicherheit gehören zu den Kernelementen der WMF Philosophie. Deshalb besteht die Fresh Filtered Coffee (FFC)-Technologie für den Anwender aus wenigen zusätzlichen Bausteinen, allen voran eine Filterkapsel, die für täglich rund 100 Tassen frisch gefilterten Kaffee ausgelegt ist oder für maximal drei Tage. Alle Schritte, vom sauberen bequemen Platzieren und Entnehmen der Kapsel auf dem Maschinendeckel bis hin zur täglichen Reinigung werden auf dem Display des Vollautomaten übersichtlich und schrittweise erklärt. Wichtig: Der Anwender muss keine zusätzlichen Reinigungsverfahren anwenden. Alle Aufgaben wurden nahtlos in die bestehenden Konzepte integriert.

Frisch, lecker und perfekt temperiert

Im täglichen Betrieb geht der FFC-Prozess wie folgt vonstatten: Ein frisch gemahlener und gebrühter Café Creme oder Espresso ist stets die Ausganglage. Dieser wird durch die neu entwickelte Filterkapsel geleitet, wobei das Getränk durch die Membran des Filterelements diffundiert. Auf diese Weise werden die für einen frisch gefilterten Kaffee unerwünschten Sedimente und Öle entfernt. Im Anschluss fließt der Kaffee zurück zum Maschinenauslauf und in die Tasse. Über optionale Milchsysteme, etwa WMF Dynamic Milk, lassen sich bei Bedarf heiße wie kalte Milch- und Milchschaumbeigaben individuell einstellen. Alle weiteren Schritte übernimmt die Maschine ohne Zutun durch den Anwender. Dazu gehört zum einen die konsequente sensorgesteuerte Überwachung verschiedener Parameter sowie der korrekten Position und Funktionsweise des Filtersystems. Zum anderen garantiert ein zusätzliches Dampfventil, dass alle Getränke in maximaler Qualität produziert werden und hinsichtlich Geschmack, Volumen und Temperatur absolut konstant sind.

Bildanforderung

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

Weitere Informationen:

WMF Group GmbH
Corinna Lägeler
Corporate Communications
Eberhardstraße 35 – D-73312 Geislingen
Tel.: +49 73 31 25 8833
Fax: +49 73 31 25 8061
corinna.laegeler@wmf.de - 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

Presseinformation

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 und gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern.