

Pressemitteilung

INTERNORGA – Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, 15. bis 19. März 2019, Hamburg, Halle B1.EG, Stand 207

Zuchwil (CH) – Lonsee-Urspring (D), 18.01.2019

Heiß gebrüht – gekühlt serviert

„Hot & Cold“-Technologie: Schaerer kühlt Kaffee auf der Internorga in wenigen Sekunden gekonnt runter

Der Schweizer Kaffeemaschinenhersteller Schaerer zeigt auf der Internorga 2019 eine innovative Technologie, die kalte Kaffeekreationen vollautomatisch auf einem neuen Qualitätsniveau zubereitet: „Hot & Cold“ für die Schaerer Coffee Soul. Am Messestand (Halle B1.EG, Stand 207) lädt Schaerer die Besucher ein, sich selbst vom vorzüglichen Geschmack des Kaffees und der Funktionsweise der „Hot & Cold“-Technologie zu überzeugen. Ein weiteres Highlight in Hamburg ist die weiterentwickelte Schaerer Premium Coffee Corner. Das Konzept geht ab 2019 in Serie und ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich, die sich exakt an den Bedürfnissen der unterschiedlichen Kundengruppen ausrichten. Zudem präsentiert sich Schaerer den Internorga-Besuchern in diesem Jahr mit einem neuen Messestanddesign und macht die in 2018 entwickelte internationale Markenpositionierung so erstmalig erlebbar.

Mit der „Hot & Cold“-Technologie für die Schaerer Coffee Soul untermauert die Schaerer AG einmal mehr ihre weitreichende Kaffeekompetenz, ihr Gespür für Markttrends und ihren Anspruch an hervorragenden Kaffeegenuss. Unter dem Credo „heiß gebrüht – gekühlt serviert“ wird die frisch gemahlene Bohne zunächst konventionell gebrüht. Jetzt kommt das von Schaerer entwickelte Getränke Kühlsystem ins Spiel, welches den Kaffee, während er in das Glas oder die Tasse fließt, auf 30 bis 35 Grad Celsius runterkühlt. Dieses Prinzip eröffnet gänzlich neue Möglichkeiten für die Kreation einer großen Bandbreite an erfrischenden Kaffeespezialitäten – mit oder ohne Eiswürfel. „Cold Latte oder Cold Cappuccino sind neben dem beliebten Eiskaffee von vielen Getränkekarten nicht mehr wegzudenken. Mit dem optional verfügbaren „Hot & Cold“-Feature tragen wir diesem Trend umfassend Rechnung und bieten Gastronomen eine Lösung, um kalte Kaffeespezialitäten auf höchstem Geschmacks- und Qualitätsniveau zubereiten zu können“, erklärt Hansjürg Marti, Geschäftsführer der Schaerer Deutschland GmbH. Für milchbasierte Getränke liefert das patentierte Milchschaumsystem „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. Im Laufe des Jahres bringt Schaerer weitere Features für die Schaerer Coffee Soul auf den Markt, die höchsten Kaffeegenuss versprechen – darunter eine Sirupstation für noch größere Getränkevielfalt.

Die für eine Leistung von 250 Tassen am Tag empfohlene Schaerer Coffee Soul vereint zukunftsweisende Technik mit vorzüglicher Getränkequalität und lässt sich dank ihres modularen Aufbaus mit zahlreichen Features sowie Beistellgeräten exakt für die Anforderungen des jeweiligen Einsatzbereiches konfigurieren.

Pressemitteilung

Bildmaterial



Bildanforderung

Bildmaterial zum Download finden Sie in unserem Medienportal press-n-relations.amid-pr.com (Suchbegriffe „Schaerer-Internorga-2019“). Selbstverständlich schicke ich Ihnen die Datei auch gerne per E-Mail zu. Kontakt: nfo@press-n-relations.de

Weitere Informationen:

Schaerer AG, Sarah Ognibeni
Head of Marketing & Coffee Competence Centre
Allmendweg 8, 4528 Zuchwil
Tel.: +41 32 681 64 02
Fax: +41 32 681 64 04
sarah.ognibeni@schaerer.com
www.schaerer.com

Schaerer Deutschland GmbH, Kathrin Diez
Assistenz der Geschäftsleitung
Siechenlach 1, D-89173 Lonsee-Urspring
Tel.: +49 7336 9525-202
Fax: +49 7336 9525-203
kathrin.diez@schaerer-gmbh.de
www.schaerer-gmbh.de

Schaerer Pressebüro

c/o Press'n'Relations GmbH, Nataša Forstner
Magirusstrasse 33, D-89077 Ulm
Tel.: +49 731 96 287-17
Fax: +49 731 96 287-97
nfo@press-n-relations.de
www.press-n-relations.de

Schaerer AG

Die 1892 gegründete Schaerer AG mit Sitz in Zuchwil bei Solothurn gehört zu den weltweit führenden Herstellern vollautomatischer professioneller Kaffeemaschinen und bietet für jedes Bedürfnis und jeden Leistungsanspruch die passende Lösung. Die Schaerer AG ist international präsent mit Tochterfirmen in Deutschland, Belgien und den USA sowie mit über 70 Partnern auf allen Kontinenten. Seit 2006 ist Schaerer Teil der WMF Group und gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern.

Kunden in der ganzen Welt schätzen die einfache Handhabung, die grosse Getränkeauswahl auf Knopfdruck und die hervorragende Kaffequalität. Zahlreiche Innovationen, darunter das revolutionäre, patentierte Milchsystem Best Foam unterstreichen den Pioniergeist des Unternehmens. Der Unternehmens-Claim „swiss coffee competence“ steht für Schweizer Ingenieurskunst verbunden mit weitreichender Kaffeekompetenz. Unter dem Anspruch „Barista

Pressemitteilung

inside“ vereint Schaerer Kaffeemaschinentechnologie und langjährige Kaffeekompetenz mit der Handwerkskunst eines Baristas: Im Inneren der Kaffeemaschinen greifen alle Details perfekt ineinander und bereiten so Getränke zu, die den handgemachten Kreationen eines Baristas in Geschmack und Optik ebenbürtig sind.

Schaerer Deutschland GmbH

Die Schaerer Deutschland GmbH wurde 1993 als erste Tochtergesellschaft der Schaerer AG gegründet. Das Team um Geschäftsführer Hansjürg Marti betreut insgesamt 120 Vertriebs- und Servicepartner in Deutschland und in Österreich. Zum Kundenkreis gehören neben Unternehmen aus den Branchen Gastronomie und Hotel auch Bäckereien, Kettenbetriebe oder Büros. Der Sitz des Unternehmens befindet sich seit 2009 in Lonsee-Urspring.