

PRESSEMITTEILUNG

„Alles für den Gast“, Branchen-Leitfachmesse für die Hotellerie und Gastronomie
9. bis 13. November 2019 im Messezentrum Salzburg, **Halle 1, Stand 211**

Lonsee-Urspring, 02.10.2019

**Schaerer auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg:
Kaffeemaschinen vereinen Individualität mit
Getränkevielfalt und -qualität**

Maximal kundenindividuelle Maschinen bei gleichzeitig höchster Kaffequalität – so lässt sich der Anspruch von Schaerer an das eigene Produktportfolio auf den Punkt bringen. Was dies konkret für Kunden bedeutet, zeigt Schaerer eindrucksvoll auf der «Alles für den Gast» in Salzburg. Der Kerngedanke, Kunden eine auf ihr Geschäftsmodell massgeschneiderte Lösung anzubieten und sie somit bestmöglich bei der Weiterentwicklung ihres Kaffeegeschäfts zu unterstützen, wird auf dem Messestand umfassend erlebbar. Die Schaerer Coffee Soul beispielsweise lässt sich unter anderem hinsichtlich Displaygröße und Leistungsstärke anpassen und ermöglicht Gastronomen dank der optionalen «Hot & Cold»-Technologie die vollautomatische Zubereitung kalter Kaffeekreationen. Im To-go-Bereich setzt wiederum das einzigartige Konzept der Schaerer Premium Coffee Corner Maßstäbe. Es lässt sich dank verschiedener Konfigurationsvarianten ebenfalls exakt nach Kundenwünschen ausrichten – von verschiedenen Features und Zubehör bis zu vielfältigen Brandingmöglichkeiten und der Gestaltung der Hülle.

Individuelle Genussvielfalt: Schaerer Coffee Soul

Die Schaerer Coffee Soul lässt sich dank fortschrittlichster Technologie und zahlreicher Optionen für jeden Einsatzbereich optimal konfigurieren. Ob 8- oder 10-Zoll-Display, 230 V- oder 400 V-Variante mit der Möglichkeit, Kaffee und Heißwasser gleichzeitig zu beziehen, oder optionale Features wie die „Hot & Cold“-Technologie: Der Kunde erhält exakt die Schaerer Coffee Soul, die seine individuellen Anforderungen bestmöglich erfüllt. Darüber hinaus unterstützt ihn Schaerer auch bei der Weiterentwicklung seines Kaffeeangebots. Mit der „Hot & Cold“-Technologie beispielsweise lassen sich erstmals kalte Kaffeekreationen vollautomatisch zubereiten und die Karte somit um Spezialitäten wie einen Cold Latte oder Cold Cappuccino erweitern. Das Prinzip dahinter: Die frisch gemahlene Bohne wird zunächst konventionell gebrüht, anschließend kommt das von Schaerer entwickelte Getränkekühlsystem zum Einsatz. Während der Kaffee in das Glas oder die Tasse fließt, wird er auf 30 bis 35 Grad Celsius heruntergekühlt. So eröffnen sich völlig neue Möglichkeiten für die Kreation einer grossen Bandbreite erfrischender Kaffeespezialitäten – mit oder ohne Eiswürfel.

To-go und ganz frisch: Schaerer Premium Coffee Corner

Die Schaerer Premium Coffee Corner bringt mit ihrem durchdachten Selbstbedienungs-Konzept neuen Schwung ins To-go-Kaffeegeschäft. Sie verbindet höchste Kaffequalität

dank frisch gemahlener Bohnen und Frischmilch mit einem einzigartigen Nutzererlebnis: Dabei benötigt sie nur einen Quadratmeter Platz und zieht mit dem 32-Zoll Bildschirm die Blicke potenzieller Gäste auf sich. Per Touch auf das Display können die aus einer Vielzahl von Kaffeespezialitäten wählen und diese sogar weiter individualisieren. Typisch für eine Schaerer-Maschine bietet die Schaerer Premium Coffee Corner dank verschiedenen Ausstattungsvarianten dem Betreiber größtmögliche Flexibilität für die Integration in sein Geschäftsmodell. Herzstück der Schaerer Premium Coffee Corner ist die gleiche leistungsfähige Technik, die auch bei den Schaerer Table-Top-Kaffeemaschinen für höchste Qualität sorgt.

www.schaerer.com

Bilder

	
<p>Schaerer Coffee Soul mit „Hot & Cold“-Technologie</p>	<p>Schaerer Premium Coffee Corner</p>

Bildanforderung

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

Weitere Informationen:

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

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. Schaerer vereint Kaffeemaschinentechologie 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.