

Einfach nur Kaffee war gestern



Fotos: D. Gorges, Unternehmen

Auf der „Eu'Vend“ und der „Coffeena“ geht es nicht einfach nur um Kaffee und Automaten. Das Lebensgefühl, das sich mit dem Lieblingsgetränk der Deutschen verbindet, sowie moderne Technik stehen im Mittelpunkt des Interesses der Fachbesucher.

Sie trinken Ihren Kaffee schwarz, ausnahmslos schwarz, aus tiefster Überzeugung, ohne Kompromiss und Schnickschnack, aber nur in bester Qualität? Dann zählen Sie möglicherweise zu jener Gruppe, die man in der Kaffeesezene Black-coffee-die-hard-Trinker nennt. Oder bevorzugen Sie Ihren Kaffee eher mit Schaum und Topping, kunstvoll gegossen, gezapft oder sogar kalt? Auch dann zählen Sie mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit zu einer definierten Gruppe, die die derzeitige Entwicklung auf dem Kaffeemarkt bestätigt: Einfach nur Kaffee war gestern.

Kaffee fließt in Strömen. 162 Liter des schwarzen Goldes werden in Deutschland jährlich pro Kopf und in über 90 Prozent der Haushalte konsumiert. Kaffee gilt somit als liebstes Getränk der Deutschen und ist ein richtiger Frequenztreiber im Lebensmitteleinzelhandel, besonders wenn er als Sonderangebot für den Hausgebrauch erhältlich ist.

Markt noch nicht ausgeschöpft

Wo es auf den ersten Blick kaum noch etwas zu holen gibt, eröffnen auf den zweiten Blick zunehmender Außer-Haus-

Konsum, allgemeiner Wertewandel und die Bereitschaft, Geld für etwas Besonderes auszugeben, immer noch neue Potenziale und Margen.

Auf der diesjährigen Eu'Vend und Coffeena, der internationalen Leitmesse der Vending- und Kaffeebranche, bekamen rund 4500 Fachbesucher eine konkrete Vorstellung, wie diese Potenziale aussehen können. Insgesamt 188 Aussteller aus 22 Ländern und zahlreiche Experten präsentierten Ende April in Köln ihre Produkte, Innovationen und Trends rund um Kaffee, Maschinen und Außer-Haus-Verpflegung.

Sie bieten auch für die Kundenansprache an Tankstellen einige interessante Ansätze. „Tabletop-Kaffeemaschinen sind in diesem Jahr wieder ein großes Thema“, sagte dazu Nathalie Knipp vom Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V. (BDV),

dem ideellen Träger der EuVend und Coffeena, und weist in diesem Zusammenhang auch auf die ergänzenden Angebote der Hersteller im Bereich Wasserspender hin.

Weshalb sich das Duo Kaffee und Wasser nicht nur im menschlichen Körper, sondern auch auf automatisierter Ebene perfekt ergänzt, veranschaulichte Professor Dr. Jens Wetterau von der Hochschule Niederrhein. Die Einflussfaktoren und Marktaussichten, die er im Rahmen der Vortragsreihe „Visions of Vending“ aus der Perspektive der Wissenschaft vorstellte, machten deutlich, wie sich grundlegende gesellschaftliche Veränderungen und der Wertewandel in einer steigenden Nachfrage nach Kaffee und Wasser niederschlagen.

So führen die gestiegene Anzahl der Single Haushalte, die höhere Frauenerwerbsquote, die Abnahme der hauswirtschaftlichen Kompetenz, Hedonismus, aber auch das größere Angebot der Vor-Ort-Verpflegung in Betrieben sowie die zunehmende Zahl an Pendlern dazu, dass die Deutschen immer öfter unterwegs konsumieren. In der Folge wachsen die Bedürfnisse nach Wohlfühlatmosphäre und Erlebnis, nach schnellen Angeboten to go und for take away, die den ebenfalls gewachsenen Ansprüchen an Frische, Regionalität, Qualität, Nachhaltigkeit und Gesundheit gerecht werden, aber auch gleichzeitig Variabilität und Flexibilität versprechen, dem Wunsch nach Individualität sowie dem Trend- und Markenbewusstsein entgegenkommen. Kurz gesagt: Es gibt unzählige Möglichkeiten, den Konsumenten zu ködern.

Köder für die Tankstelle

Bei einem Rundgang durch die Messehalle zeigte sich schließlich, wie sich diese Erkenntnisse in Automaten, Getränken, Snacks und Hilfsmitteln niederschlagen können. Bei Servomat Steigler erhalten die gesundheits-, nachhaltigkeits- und qualitätsbewussten Konsumenten mit der neuen Maschinenserie La Rhea Cool neben Kaffee nun auch das Wasser ihrer Träume. „Die Wassermaschinen der Cool Serie sind eine Ergänzung zu den Tabletop Kaffeemaschinen unserer Business Line und High-end Range Variplus“, erklärte Angelo Fortunato aus dem Verkaufsdienst den Zuwachs in der La Rhea Familie und führte an, womit auch Geschäftsführer und Branchenguru Frieder Steigler später seinen Vortrag zu den Visions of Vending abschloss: „Im Fokus steht die Gesundheit.“ La Rhea Cool gibt es in drei Varianten. Während das Basismodell Aqua nur reines Tafelwasser in verschiedenen Temperaturen und Sprudelstärken ausschenkt, verspricht das mit dem Innovationspreis Vending Star ausgezeichnete Modell Aqua Plus zusätzliche Energie und Geschmack durch den individuellen Zusatz von gesunden Fruchtsaftkonzentraten. Noch mehr Getränkevariationen in Form von Smoothies, Joghurt drinks oder Eiskaffee zaubert das Model Cool Mix. La Rhea Cool kostet je nach Ausführung circa 1.995 bis 2.995 Euro, die Preise für Kaffeemaschinen der Reihen Business Line und Variplus liegen zwischen 3.425 und 4.750 Euro.

Dem klassischen Hedonist und Individualist dürfte es schwerfallen, der neuen Diva aus dem Hause Bianchi Industry zu widerstehen. Die stylische Diva verlangt zwar persönlichen Einsatz, denn bei ihr müssen die Kunden arbeiten. Doch im Gegenzug bekommen sie auch viel: >>

PROFESSIONAL

Die schnellen Kaffeespezialitäten-Profis mit Festwasseranschluss



GIGA X8c Professional

GIGA X7c Professional

Die geballte Potenz von zwei elektronisch verstellbaren Keramikscheibenmahlwerken, drei Pumpen und zwei parallelen Fluidsystemen, gepaart mit Bedienerfreundlichkeit und höchster Qualität, führt zu einzigartiger Performance. Lassen Sie sich in die Welt von GIGA Professional entführen, in der Kaffeegenuss eine neue Definition erfährt.

- **GIGA X8c mit Speed-Funktion**
Perfekter, bekömmlicher Americano in Rekordzeit
- **Elektronisch gesteuerte Luftmengenregulierung**
Automatischer Wechsel von Milch auf Milchschaum
- **Variabler Kombiauslauf**
Feinschaum-Technologie für ultimative Resultate
- **TÜV-zertifizierte Hygiene**
Perfekte Hygiene durch getrennte Kaffee- und Milchsysteme
- **Bohnen à la carte**
Flexible Bohnenwahl, richtige Mischung pro Spezialität



Felix Costin Florea, Business Developer bei Troffee Netherlands, demonstriert die Steuerung des Kaffeeautomaten per App.



Hier fließt der Saft in Hülle und Fülle: Mélange von Sanden Vendo.

» Ein außergewöhnliches Erlebnis und ein selbst kreiertes Heißgetränk. „Do-it-yourself. Das gibt dem Kunden ein gutes Gefühl“, bringt Sede Legale von Bianchi Industry die Idee hinter der duftverströmenden Kaffee-Ecke in Automatenform auf den Punkt und demonstriert am Touchscreen eine von 350 Kombinationsmöglichkeiten, die diverse Heißgetränke, Sirupsorten und Toppings von Choco-Pops bis Müsli hergeben. Ein personalisiertes Rezept und Unterhaltung vom Bildschirm während der Wartezeit gibt es bei Diva noch dazu. Die Innovation, die aktuell auch einen Testlauf an einzelnen Tankstellen absolviert, kostet zirka 11.500 bis 12.000 Euro.

Promesso von Jacobs besticht durch seine Einfachheit. Kaffee und Milch aus dem Tetrapak sorgen für Zeitersparnis und Arbeitserleichterung.



Kaffee per App

Eine ähnlich erlebnisreiche Erfahrung mit einer Kaffeemaschine möchte Marktneuling Troffee aus den Niederlanden ermöglichen. „Kaffee aus der Cloud“ lautete das Motto hinter dem High-End Kaffeeautomaten, der erst mit der Installation der hauseigenen App auf dem Smartphone so richtig komplett wird. Über die App kann der Kaffeeliebhaber seinen Kaffee auf die Aromenote und Kalorie genau konfigurieren und über eine gewählte Schnittstelle ausschenken lassen. Die individuelle Rezeptur wird für den nächsten Besuch an einem Troffee abgespeichert und – wie man es mit schönen Erlebnissen eben macht – online mit den Liebsten geteilt. Die Tabletop Kaffeemaschine kostet zirka 9.000 Euro zuzüglich einer monatlichen Servicegebühr von drei Euro.



Der All-in-one-Kartenleser der israelischen Firma Nayax ist preisgekrönte Technik. Er wurde mit dem Vending Star in der Kategorie Konzept ausgezeichnet.

Mehr noch als der Konsument dürfte sich das diensthabende Personal in der Tankstelle über den Einsatz der Tabletop-Kaffeemaschine Promesso von Jacobs freuen. „Kein Reinigungsaufwand, kein Lärm und so schnell in der Ausgabe wie sonst nur eine Thermoskanne“, beschrieb Gebietsverkaufsleiter Lars Herold die Vorteile des Red Dot Design Award Gewinners, der besonders bei vielfältigen Personalstrukturen und hoher Kundenfrequenz eine Arbeitserleichterung und Zeitersparnis mit sich bringt. Das Geheimnis des Effizienz-Wunders ist flüssig: Liquid Espresso und Milch im praktischen Tetrapak sind schnell ausgetauscht und versprechen trotzdem vollen Geschmack. Die Promesso Maschine kostet rund 3.000 Euro, der Wareneinsatz pro Tasse liegt bei circa 0,40 Euro. Ein effektvoller Auftritt im Bistro oder »



Gesunde Zwischenmahlzeit aus dem Automat: Die Bio Snack-Packs von Dr. Karg.



Barista-Meisterin Nana Holtoff-Vehse verköstigt ihr Publikum auf der Eu'Vend und Coffeena 2017 mit kaltem Kaffee Tonic on Gurke.



The symphony of perfect taste.



Performed by the new WMF 9000 S+

Die neue WMF 9000 S+ ist ein Maestro des perfekten Geschmacks. Mit Souveränität erfüllt sie individuellste und höchste Genuss-Ansprüche. Jedes Getränk ist eine bis ins Detail stimmige Darbietung in Geschmack

und Optik. Virtuos spielbar auf dem neuen, grandiosen 10 Zoll Touch-Display mit intuitivem Bedienkonzept. Die neue WMF 9000 S+. World class performance.
www.wmf-9000S.com

» Shop der Tankstelle könnte künftig mit der Hybrid-Maschine Barista von Schaefer auch ohne Barista-Ausbildung leicht gelingen. Die Neuheit, deren Launch laut Mitarbeiter Thomas Schlopat für das nächste Jahr geplant ist, sieht aus wie eine Siebträgermaschine, die nur ein Profi bedienen kann. Funktioniert aber vollautomatisch und garantiert immer gleichbleibenden Geschmack und Qualität. Der Preis ist noch offen.

Eine Mélange, allerdings aus Saft, fand sich am Stand von Sanden Vendo. Der Automat Mélange, der neben seiner grünen Farbe vor allem durch seine hygienisch unkomplizierte Handhabung inklusive innovativer Merchant-Unit besticht, verspricht individuelles Saftver-

gnügen per Touchdisplay. Die Alternative zu Kaffee und Wasser macht neben Saft auch andere Getränkemischungen denkbar: „Man kann damit sogar Cocktails mixen“, erklärt Export Sales Manager Oliver Gaege. Eine Cocktailparty à la Mélange? Busreisende und Partyvölker an der Tankstelle hätten sicher ihre Freude daran. Richtwert: 3.000 Euro.

Futter für Automaten

Auch für das Innenleben der Automaten und Maschinen fand sich auf der Eu'Vend und Coffeena für jeden Geschmack und jedes Geschlecht die richtige Befüllung. So zum Beispiel präsentierte Lavazza das bewährte Bohnensortiment der Expert

Linie in neuer schwarzer Verpackung und lieferte die eigens gebrandete Kaffeemaschine des Messestand-Nachbarn Servomat Steigler bei Bedarf gleich mit.

Mit besten Grüßen aus Japan: Bei der Instantgetränke-Marke Grubon stand Gesundheit nach fernöstlichem Vorbild auf dem Programm. Das neue Produkt Matchatee soll besonders der trendbewussten Frau eine erfrischende und cremige Alternative zum Kaffee bieten.

Eine andere Innovation für den Automaten stellten auch die neuen Bio Vollkorn-Snack-Packs von Dr. Karg dar. Die Auslieferung der ausdrücklich gesunden Zwischenmahlzeit für die trend- und ernährungsbewusste Frau aus der Stadt startet im September. Für den Verkauf an der Tankstelle wird es laut Key Account Manager Jörn Kröving die Knaberei auch im praktischen Karton zum Aufstellen geben. Die 30-Gramm-Portionen werden in den Sorten Käse-Kürbiskern und Dinkel-Quinoa erhältlich sein.

Zu einem sündigeren Vergnügen lädt Kuchenmeister mit einer Mini-Sacher-Torte für den Automaten ein. Von der süßen Verführung im 50-Gramm-Format erhofft man sich ähnliche Erfolge wie beim Dauerbrenner Puk's. Die Vorzeichen standen gut: Den Vending Star in der Kategorie Innovatives Automatenprodukt hat Kuchenmeister mit der Mini-Sacher-Torte schon mal gewonnen.

Unverzichtbare Hilfsmittel

Was nützen die besten Automatenprodukte, wenn das Kleingeld fehlt oder der Automat leer ist? Telemetrie- und mobile Zahlungssysteme schaffen Abhilfe und sind auch im Hinblick auf die teure Bargeldentsorgung für Automatenbetreiber auf der Eu'Vend und Coffeena ein großes Thema. Ein Rundum-sorglos-Paket bietet zum Beispiel die kroatische Firma Initis Ltd mit Televend, einer kleinen Box, die webbasiertes Bestandsmanagement, Routenplanung, Bonussysteme und bargeldlose Zahlung via App, Bluetooth oder RFID möglich macht.

Eine weitere sehr interessante Neuheit stellt der Kartenleser und Telemetrie-Terminal Vpos Touch der israelischen Firma Nayax dar. Das Vending Star prämierte All-in-one-Gerät akzeptiert alle bargeldlosen Zahlungen und überträgt dabei wichtige Betriebsinformationen in Echtzeit.

Desiree Gorges

Trend Eiskaffee

Kalter Kaffee ist gefragt. Der neueste Trend unter Kaffeejüngern kommt aus den USA und wie viele andere Modeerscheinungen, die über den großen Teich zu uns herüber schwappen, stehen auch beim Phänomen des „Iced Coffee“ das gute Lebensgefühl, Spaß und Erlebnis im Vordergrund. Für das kühle Vergnügen sind die Konsumenten besonders im Sommer bereit, viel Geld auszugeben. „Cold Drip und Cold Brew werden an heißen Tagen den margenträchtigen Kaffeeumsatz erheblich steigern“, verspricht Barista-Meisterin Nana Holtorf-Vehse, die auf dem Roten Sofa der Eu'Vend und Coffeena über die Vielschichtigkeit von Kaffee referierte. Danach ist klar: Ohne Besonderheit bliebe auch „Iced Coffee“ einfach nur kalter Kaffee – die Zubereitung macht es eben aus.



Der aktuelle Eiskaffeetrend verspricht starke Umsätze beim Kaffee. Ein gezapftes Cold Brew gehört bei Starbucks zu den absoluten Trendgetränken.

Cold Brew:

Für diese Form des Eiskaffees wird Kaffee mit kaltem Wasser gebrüht. Das kann je nach Intensität zwar einen ganzen Tag dauern, ergibt aber einen fruchtig-sommerlichen Geschmack mit 70 Prozent weniger Säure und Bitterstoffen und einem extra Shot Koffein. Cold Brew bietet sogar den sogenannten Black-coffee-die-hard-Trinkern eine echte Alternative.

Cold Drip:

Der Kaffee wird über einen Filteraufsatz mit kaltem Wasser ins Glas getropft. Das dauert ebenfalls sehr lange, gilt auch als gut bekömmlich und ergibt eine maximale Geschmacksintensität.

Iced Brew:

Regulär gebrühter Kaffee wird über Eis gegossen und somit schockgekühlt.

Nitro:

Unter Nitro versteht man einen mit Stickstoff versetzten Cold Brew, der einen süßlichen Geschmack entwickelt, gezapft werden kann und somit an Guinness erinnert. Bei Starbucks zahlen Kunden für diesen Effekt fünf Euro.



Nathalie Knipp vom Bundesverband der Deutschen Vending- und Automatenwirtschaft e.V.



Mit dem Innovationspreis Vending Star in der Kategorie Technisches Gerät prämiert: Der La Rhea Aqua Cool von Servomat Steigler verspricht Gesundheit mit individuell aromatisiertem Wasser.



Eine Diva für das unvergessliche Erlebnis: Bianchi Industry setzt mit seiner Innovation auf den Do-it-yourself-Geist der erlebnishungrigen Konsumenten.



Angelo Fortunato von Servomat Steigler präsentiert die Wasser- und Kaffeemaschinen der La Rhea Familie.



A1000

DIE NEUE GENUSS-DIMENSION.

Jede Person hat einen eigenen, persönlichen Lieblings-Kaffee.

Für diese enormen Ansprüche haben wir von Franke die neue, wegweisende A1000 entwickelt. Sie ist 5-mal einzigartig:

- **Noch mehr Kaffee-Genuss, neu mit 6 Flavors**
- **Neue, intelligente Kühleinheit:** Bis zu 2 Milchsorten mit 2 parallelen Kühlkreisläufen
- **CleanMaster:** Vollautomatisches Reinigungssystem serienmässig
- **Multimedia-Touchscreen:** Video inklusive Ton, Nährwert- und Allergen-Informationen
- **IoT:** Zugriff via Internet auf jede A1000



Mit der A1000 wird Kaffee zum ganz persönlichen Lebensstil.
a1000.franke.com

FRANKE

MAKE IT

Wonderful!