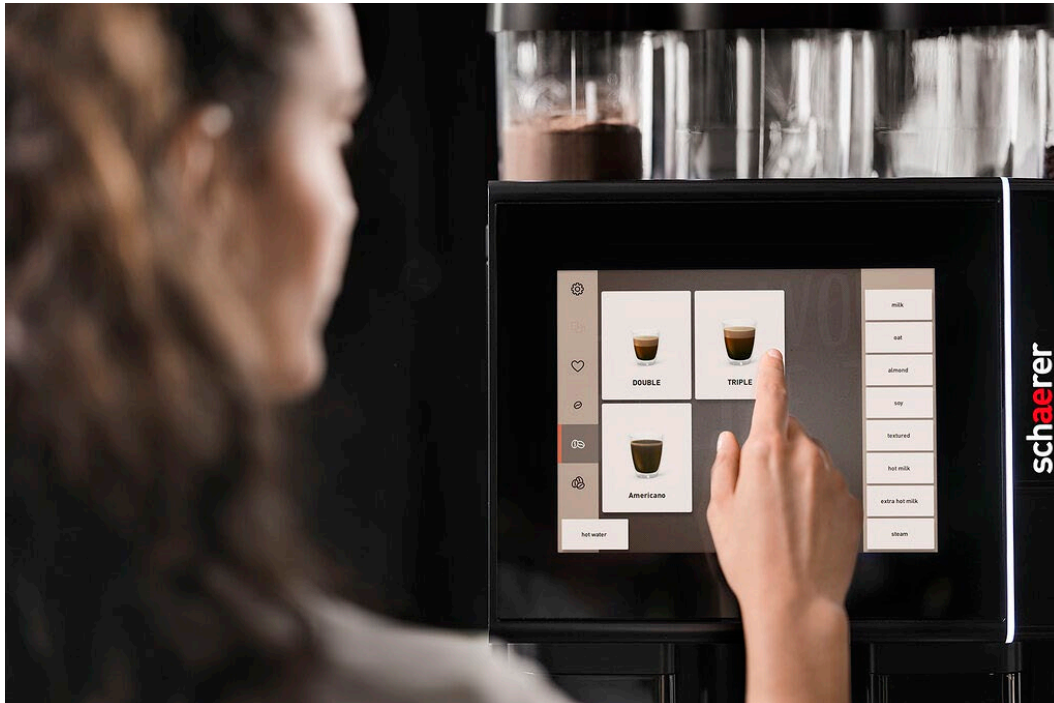


## MEDIENMITTEILUNG



## Schaerer Coffee Soul «2-step»-Konfiguration Kaffeeliebe trifft auf vollautomatische Perfektion

Zuchwil, 28. August 2024 – Das Kaffeegeschäft ist heute geprägt von der Anforderung nach einer effizienten Zubereitung von Kaffeespezialitäten, die Personal entlastet und Kosten senkt. Gleichzeitig sind die Ansprüche an Qualität und Vielfalt der Getränke höher denn je. Mit einem hohen Mass an Prozessautomatisierung und flexiblen, nach individuellen Anforderungen konfigurierbaren Maschinenkonzepten unterstützt der Schweizer Kaffeemaschinenhersteller Schaerer seine Kunden\*innen dabei, diesen Spagat zu meistern. Jüngstes Beispiel ist die jetzt erhältliche «2-step»-Konfiguration der Schaerer Coffee Soul 10 und 12. Diese Variante verzichtet bewusst auf ein vollautomatisches Milchsystem und bietet stattdessen Dampfstäbe mit unterschiedlichen Automatisierungsgraden für das manuelle Aufschäumen. Das bringt verschiedene Vorteile mit sich: Da milchbasierte Kaffeespezialitäten durch die gleichzeitige Zubereitung von Espresso und Milchschaum deutlich schneller serviert werden können, verkürzt sich die Wartezeit für den Endkunden – insbesondere bei hohem Gästeaufkommen. Darüber hinaus erhöht das Aufschäumen im Kännchen die Angebotsflexibilität hinsichtlich der Milchsorten/veganen Drinks, so dass auf individuelle Gästewünsche optimal eingegangen werden kann. Ein weiterer Vorteil sind die geringeren Investitions- aber auch Wartungskosten, da kein automatisches Milchsystem und keine Kühleinheit erforderlich sind.

Vollautomatisches Schäumen mit Barista-Flair

## MEDIENMITTEILUNG

Wenn der/die Barista das Schäumen startet, weckt das vertraute Zischen des Dampfstabs sofort die Assoziation einer individuell «mit Liebe gemachten» Espresso-Spezialität. Genau dieses Gefühl vermittelt die Schaerer Coffee Soul in der «2-step»-Konfiguration: Während der Espresso in die Tasse fließt, wird die Milch bzw. der vegane Drink separat in einem Kännchen aufgeschäumt. Um das Barista-Know-how des Personals optimal zu berücksichtigen, bietet Schaerer für die Maschine drei verschiedene Dampfstäbe an.

Der Dampfstab „Supersteam“ übernimmt das Schäumen vollautomatisch. Temperatur und Schaumkonsistenz sind für bis zu acht verschiedene Getränke vorkonfigurierbar. Für die Zubereitung muss nur noch das befüllte Kännchen untergestellt werden, per Touch auf das Display startet „Supersteam“ das Aufschäumen und beendet es, sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Das Servicepersonal kann parallel andere Aufgaben erledigen und muss anschliessend nur noch die perfekt aufgeschäumte Milch in die Tasse oder das Glas mit dem heißen Espresso gießen. Eine Alternative für die Teilautomatisierung des Prozesses ist der Dampfstab „Autosteam“: Das Aufschäumen wird bei Erreichen der voreingestellten Temperatur abgeschaltet, die Schaumkonsistenz muss jedoch visuell überwacht werden. Für das vollständig manuelle Schäumen steht alternativ der Dampfstab «Powersteam» zur Verfügung. Verfügt das Personal über das entsprechende Barista-Know-how, können die Kaffeespezialitäten bei allen drei Varianten auch mit Latte Art dekoriert werden.

### Über die Schaerer Coffee Soul 10 und 12

Mit einer Leistung von bis zu 250 Tassen pro Tag ist die Schaerer Coffee Soul 10 und 12 ideal für stark frequentierte Standorte. Noch mehr Power bietet die Option, die Maschine mit einem dritten Boiler auszustatten. Heisswasser, Dampf und Kaffee können so in Spitzenzeiten getrennt und gleichzeitig mit unterschiedlichen Temperaturen zubereitet werden. Neben der von Schaerer jetzt neu vorgestellten «2-step»-Konfiguration, erlaubt es das bewährte „Mix & Match“-Prinzip der Schaerer Coffee Soul Kunden, individuell zu wählen, welche Ausstattung sie benötigen – darunter zum Beispiel Designelemente, die Mühlenanzahl, vollautomatische Systeme für die Verarbeitung von Milch/veganen Drinks oder Zusatzfeatures wie die Sirupstation und Hot & Cold-Technologie. Zudem stehen verschiedene Betriebsmodi für die Bedienung durch Servicepersonal oder für die Selbstbedienung zur Wahl.

#### Weitere Informationen:

Schaerer AG  
Sarah Ognibeni  
Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil, Switzerland  
Tel.: ++41 32 681 62 00  
info@schaerer.com  
www.schaerer.com

<https://aboutwmf.com/de/news-media/newsroom/schaerer/>