

## MEDIENMITTEILUNG

Gastia, 23. bis 25. März 2025, St. Gallen, Halle/Stand 2.1 / 2.1.15

## Schaerer an der Gastia 2025

**Vielfältiges Lösungsangebot an professionellen Kaffeemaschinen der Marken Schaerer und WMF**

Zuchwil, 24. Februar 2025 – Die Schaerer AG präsentiert sich dieses Jahr erstmals an der Gastia in St. Gallen. «Wir freuen uns darauf, den Besucherinnen und Besuchern an dieser beliebten Regionalmesse unser vielfältiges Lösungsangebot an professionellen Kaffeemaschinen der Marken Schaerer und WMF vorzustellen», sagt General Manager Samuel Wildhaber. Neben den Kaffeemaschinen Schaerer Coffee Club, Schaerer Coffee Skye und Schaerer Coffee Soul mit ihren zahlreichen individuellen Konfigurationsmöglichkeiten steht an der Gastia die WMF espresso NEXT im Mittelpunkt. Das Konzept verbindet die Welt der traditionellen Siebträger in Geschmack, Design und Handwerk mit den Vorteilen der Automatisierung. Alle zeitaufwändigen und fehleranfälligen Arbeiten übernimmt die Maschine. Das ist nicht nur für Mitarbeitende ohne Barista-Kenntnisse eine wertvolle Unterstützung im Arbeitsalltag. Auch erfahrene Baristas profitieren von den gezielten Automatisierungshilfen der WMF espresso NEXT. Wie perfekt Technologie und Baristakunst ineinandergreifen, erfahren die Besucherinnen und Besucher auf der Gastia aus erster Hand von einem Barista. Er erläutert alles Wissenswerte zur Maschine, gibt kreative Impulse und verrät Tipps und Tricks für unvergleichlichen Kaffeegenuss.

## MEDIENMITTEILUNG

### Leistungsstarkes Schaerer Kaffeemaschinenportfolio

Mit den Maschinen Schaerer Coffee Club, Schaerer Coffee Skye und Schaerer Coffee Soul bietet Schaerer Premium-Kaffeeconzepte für den kleinen, mittleren und grossen Bedarf. Abhängig von Einsatzgebiet und individuellen Kundenwünschen stehen für jedes Maschinenkonzept zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten zur Wahl. Beispielsweise können sowohl die Schaerer Coffee Skye als auch die Schaerer Coffee Soul mit



dem Twin-Milk-System für die vollautomatische Zubereitung von Kaffeespezialitäten auf Milch- und Pflanzendrinkbasis ausgestattet werden. Ab sofort steht zudem das patentierte Milchsystem Best Foam auch für die Schaerer Coffee Skye zur Verfügung. Ein weiteres Plus: Die Schaerer Coffee Soul wird auch als «2-step»-Konfiguration angeboten. Diese verzichtet bewusst auf ein vollautomatisches Milchsystem und bietet stattdessen Dampfstäbe mit unterschiedlichen Automatisierungsgraden für das manuelle Aufschäumen. Das bringt mehrere 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. Ein weiterer Vorteil sind die geringeren Investitions- und Wartungskosten, da weder ein automatisches Milchsystem noch eine Kühleinheit erforderlich sind. Für Effizienz steht auch das Reinigungssystem Schaerer ProCare, das ebenfalls für die Schaerer Coffee Soul erhältlich ist. Bis zu 100 Tage lang übernimmt es vollautomatisch die Reinigung des Kaffee- und Milchsystems.

### WMF espresso NEXT – das Beste aus zwei Welten

Zunehmender Personalmangel und steigende Kundenansprüche an Vielfalt und Qualität stellen viele Gastronomen vor grosse Herausforderungen. Der wachsende wirtschaftliche Druck trifft dabei alle Konzepte – ob Coffee-Shop, Kaffeekeite oder Barista-Bar. Maschinen wie die WMF espresso NEXT



können hier konkrete Abhilfe schaffen. Die halbautomatische Siebträgermaschine bietet das Beste aus zwei Welten: Einerseits lässt sie sich wie ein herkömmlicher Siebträger bedienen, andererseits übernimmt sie alle zeitaufwändigen und fehleranfälligen Aufgaben – vom Mahlen über das Portionieren und Tampen bis hin zur Milchdosierung und der Milchschaumherstellung. Das ist besonders hilfreich für Mitarbeitende ohne Erfahrung mit Siebträgermaschinen. Gleichzeitig profitieren auch geschulte Baristas von den gezielten Automatisierungshilfen, insbesondere durch die Geschwindigkeit, mit der Kaffeegetränke in Spitzenzeiten zubereitet werden können.

Im Vergleich zu herkömmlichen Siebträgermaschinen reduziert die WMF espresso NEXT die manuellen Zubereitungsschritte für einen Cappuccino um bis zu 40 Prozent, so dass mehr Zeit für den Kundenkontakt bleibt, was zu höheren Umsätzen durch kürzere Wartezeiten führt und zur Kundenzufriedenheit beiträgt. Das aussergewöhnliche Design der Maschine schafft zudem die Atmosphäre einer traditionellen Kaffeebar und sorgt für echtes „Barista-Feeling“.