

COFFEEBAR

Magazin Franke
www.franke.com
Ausgabe 01 / 2010

Milch und Kaffee – das perfekte Duo

HEISS AUF MILCH

Mit Kaffee ist Milch in der Gastronomie zu einem Bestseller geworden
– S. 4-7

Von Rom bis Paris nur 200 Meter

Guten Espresso und Café au Lait gibt es europaweit in Rust
– S. 11-13

Bereit für höchste Kaffeansprüche

Franke lanciert revolutionäre neue Produkte
– S. 19-21

INHALT

Heiss auf Milch	4–7
Mit Kaffee ist Milch in der Gastronomie zu einem Bestseller geworden	
Kultstätten für Milch	8–10
In Milchbars gehört Milchzauber seit jeher zum Repertoire	
Von Rom bis Paris nur 200 Meter	11–13
Guten Espresso und Café au Lait gibt es europaweit in Rust, Deutschland	
Die trockene Alternative	14–15
Einfach und sicher: Mit Milchpulver Kaffee veredeln	
Bei Experten nachgefragt	16–18
Pura pronto/Pura fresco	19–20
Messevorschau	
Foam Master	21
Evolution Plus/Spectra S	
Goodbye and Welcome – Neuer CEO für Franke Coffee Systems	22
News	23
Kurz notiert	

IMPRESSUM

Herausgeber:

Franke Kaffeemaschinen AG, Aarburg

Redaktion:

Ulla Dammer, freie Journalistin; Jeannine Zumstein, Franke Kaffeemaschinen AG; Simone Grogg, Franke Kaffeemaschinen AG; Katja Radünz, Franke bremer GmbH

Gestaltung:

visu'1 AG, Bern

Bilder:

Diverse Bilddatenbanken

Comic:

Karin Frutig, Freelancer

Druck:

Engelberger Druck AG, Stans

Auflage:

Gesamt 6900 Ex.

EDITORIAL



**Liebe Franke Partner,
Liebe Leserinnen und Leser**

2010 ist ein gutes Jahr, um Neues zu beginnen: Die CoffeeBar, unser Magazin rund um die Welt des Kaffees, erhält ein neues Erscheinungsbild, Franke wird auch dieses Jahr den Markt mit wichtigen Innovationen aufmischen und nicht zuletzt darf ich Sie an dieser Stelle zum ersten Mal begrüßen und Ihnen unsere neuen Produkt-Highlights präsentieren.

In dieser Ausgabe dreht sich alles um die Milch, den wichtigen Alleskönner, der Gesundheit und Genuss verspricht. Erfahren Sie auf den folgenden Seiten, warum Experten das tägliche Glas Milch empfehlen, wie Milch den Kaffee veredelt und wie sich der Milchkonsum entwickelt hat. Auch die Milch in Pulverform ist nicht mehr wegzudenken – gerade für einen Kaffeemaschinenhersteller wie Franke. Die Qualität wurde in den letzten Jahren massiv verbessert. Praktisch und über lange Zeit haltbar, steigt die weltweite Nachfrage immer noch kontinuierlich. Abgerundet wird das Thema in der Rubrik «Interview» mit interessanten Antworten von vier Fachspezialisten, die sich in ihrem Beruf alle intensiv mit Milch befassen.

Auch mit der neusten Produktlinie von Franke müssen Geniesser nicht auf die Milch in ihrem Kaffee verzichten. Ob Frischmilch mit der Pura fresco oder Milchpulver mit der Pura pronto – unser neues Highlight eignet sich hervorragend für den kleinen bis mittleren Bedarf. Innovative Technologien sorgen für eine intuitive Bedienung und eine einfache Wartung. Die Pura beweist damit eine einzigartige Klasse in ihrem Segment. Lesen Sie alles über die zahlreichen Vorteile auf den Seiten 19 bis 20.

Zum Schluss möchten wir Ihnen noch gerne eine Entwicklung präsentieren, auf die wir besonders stolz sind: Mit dem innovativen Milchsysteem Franke Foam Master wurde die professionelle Milchverarbeitung auf Knopfdruck völlig neu überarbeitet. Einfach in der Bedienung, cremig im Genuss setzt diese Innovation neue Massstäbe und sorgt für Furore – nicht nur bei Milchliebhabern.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre!

Ihr

A handwritten signature in black ink that reads "Marc Aeschlimann". The script is fluid and cursive.

Marc Aeschlimann
CEO Franke Coffee Systems

HEISS AUF MILCH

MIT KAFFEE IST MILCH IN DER GASTRONOMIE ZU EINEM BESTSELLER GEWORDEN

Sie gilt als Heiltrank und Schönheitsmittel, macht munter und veredelt den Kaffee: die Milch. Ohne den weissen Trunk sähen Kaffeeliebhaber schwarz. Und viele Gastronomen dazu. Denn Kaffeespezialitäten, bei denen die Milch den Genuss mitbestimmt, sind Bestseller geworden und vor allem bei jungen Konsumenten angesagt. Doch was ist Milch überhaupt? Wie wirkt sie im Kaffee?

Mythos Milch: Seit jeher ist Milch positiv besetzt, mit ihr verbindet man eine ausgewogene Ernährung und Gesundheit.



Heiss und schwarz läuft der Espresso in die Tasse. Dann zischt die Dampfdüse und mit einer geschickten Bewegung giesst der Barista heisse Milch dazu. Als i-Tüpfelchen folgt etwas Milchschaum, der dem Cappuccino die typische weisse Kapuze aufsetzt. Zum Schluss noch etwas Kakaopulver darüber – fertig ist ein heisser Favorit der jungen, urbanen Kaffeekultur.

Kaffee für die iPod-Generation

Keine Frage: Wo Kaffee ist, darf Milch heute nicht fehlen. Denn mit der Etablierung der Coffeeshops haben sich die Trinkgewohnheiten verändert. Wurde Kaffee früher häufig schwarz getrunken, so sind ein Grossteil der heute konsumierten Kaffeegetränke Spezialitäten mit Milchschaum bzw. heisser oder kalter Milch. Ob Caffè Latte, Cappuccino oder Latte Macchiato: Mit viel geschäumter Milch gemixte Kreationen sind vor allem bei jungen Konsumenten in aller Munde und selbst in Teetrinkernationen wie Japan ein Hit. Von der «Generation Milchkaffee» ist bereits die Rede. Auch die Zubereitung der beliebten Flavoured Coffees (Milchfett dient als Geschmacks-träger) oder kalter Kaffee-Mixgetränke wie Frappuccino oder Iced Coffees wäre ohne Milch nicht denkbar.

Milch – weit mehr als ein Getränk

Milch ist ein Grundnahrungsmittel und steht seit jeher für eine gesunde Ernährung. Als erste Nahrung für Menschen und Säugetiere ist sie als «Komplett-Nahrung» konzipiert und enthält fast alle lebenswichtigen Nährstoffe. Milch enthält wertvolle Aminosäuren, liefert Kalium, Magnesium, fettlösliche Vitamine und mehr Kalzium als jedes andere Lebensmittel. In Europa ist Milch aus dem Alltag nicht wegzudenken: Rund 75 Liter Milch trinkt jeder Schweizer durchschnittlich im Jahr, in Deutschland liegt der Pro-Kopf-Konsum bei 63 Litern. Weltweit werden täglich 1,9 Milliarden Liter verbraucht. Seit 2001 ist der globale Milchkonsum um jährlich 12,8 Milliarden Liter Milch gewachsen. Zwei Drittel davon entfielen allein auf China und Indien, wo u. a. der Anstieg der Bevölkerung und neue Ernährungstrends den Konsum fördern.

Milch ist ein Geschmacksträger

Im Bund mit Kaffee ist Milch dem Image des Kindergetränks endgültig entwachsen. Nicht nur optisch harmonieren die beiden Getränke prächtig. Durch den weissen Saft wird Kaffee auch bekömmlicher. Die Milch wirkt nämlich wie ein Puffer und mildert die im Kaffee enthaltenen Säuren ab. Zudem sorgt sie dafür, dass die anregende Wirkung des Koffeins länger anhält, denn das Milchfett sorgt für einen langsameren Koffein-Abbau im Blut. Aber: Milch ist nicht gleich Milch. Wir kennen heute eine Vielzahl von Milchsorten (siehe Infokasten). Jede hat ihren eigenen Charakter und damit Inhaltsstoffe, die einen grossen Einfluss auf die Qualität des Kaffees haben.



Milch, Kaffee, Milchschaum: Die Qualität von Cappuccino & Co. steht und fällt mit der Milch.

Neben Laktose und Proteinen zählen vor allem die Fette dazu, die wichtige Geschmacksträger sind. So bringt fettreiche Milch die Aromen des Kaffees besser zur Geltung als fettarme Milch. Aus geschmacklicher Sicht ist daher Milch mit einem höheren Fettanteil (3,5 bis 3,8 Prozent Fett) vorzuziehen – auch wenn sie schlechtere Schäumeigenschaften mit sich bringt.

Doch der weisse Fitmacher hat auch seine Schattenseiten: Manche Menschen vertragen Milch bzw. den darin enthaltenen Milchzucker nicht. Ihnen fehlt das Enzym, das der Darm zur Verdauung des Milchzuckers (Laktose) braucht und sie bekommen massive Verdauungsbeschwerden. Laktose-Intoleranz nennen das die Mediziner. In Deutschland sind

rund 15 Prozent der Erwachsenen davon betroffen, weltweit leiden mehr als 50 Prozent der Menschen darunter. Vor allem in Asien ist die Unverträglichkeit weit verbreitet. Menschen mit Laktose-Intoleranz brauchen auf Milchkaffee aber nicht zu verzichten: Eine Alternative sind laktosefreie Nahrungsmittel wie z. B. laktosefreie Milch oder Sojamilch.

Perfektes Duo: Milch & Kaffee

Seit dem Siegeszug der Kaffeespezialitäten ist der Milchverbrauch in der Gastronomie rasant gestiegen. Immer mehr Kaffeebars haben für die Zubereitung ihrer Kaffee- und Kakaospezialitäten verschiedene Milchsorten im Programm. Bei McCafé können die Kunden zwischen Milch mit 3,5 Prozent Fettgehalt, fettarmer Milch und Sojamilch wählen.

Auch Starbucks bietet verschiedene Sorten an und registriert besonders bei Soja- und laktosefreier Milch eine steigende Nachfrage. Keine Frage: Lifestyle im Kaffeemarkt boomt. Neben der Berücksichtigung individueller Vorlieben ist die fachkundige Zubereitung ein wichtiger Erfolgsfaktor.

Welche Milch schäumt am besten?

Doch Milch ist anspruchsvoll und das richtige Aufschäumen eine Kunst. Wie erhält man jenen feinporigen, viskosen Schaum, der Cappuccino & Co. zum vollendeten Genuss werden lässt?

«Verantwortlich für die Schaumbildung sind die in der Milch enthaltenen Proteine», erklärt Jörg Kranke, Barista bei der Firma «Chicco di caffè» und deutscher Meister in der Disziplin Latte Art. Beim Aufschäumen wird Milch mit Luft durchmischt, dabei entstehen durch Proteine und Fette Strukturen, die Luftbläschen umschliessen. Geschäumte Vollmilch enthält grössere Blasen, fettarme Milch dagegen

besitzt feinere Blasen und einen stabileren Schaum. Jörg Kranke schwört auf H-Milch mit 1,5% Fettgehalt – «das kommt auch aus Kaloriengründen gut bei unseren Gästen an». Als Latte-Art-Meister ist Kranke ein wahrer Milchschaumkünstler. Bei dieser Spezialdisziplin geht es darum, mit Milchschaum Bilder auf den Kaffee zu ziehen, wie etwa ein Herz oder ein Blütenblatt. Dabei ist neben der Qualität des Schaums die richtige Giesstechnik entscheidend, was einige Übung erfordert. Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten, Motive zu kreieren: Entweder giesst der Barista mit einer besonderen Technik die Milch unter die Crema und zeichnet mit gekonnten Handbewegungen Motive in den Milchschaum. Oder er giesst flüssige Schokolade auf den Schaum und arbeitet diese dann mit dem Latte-Art-Besteck zu besonderen Motiven aus.

Milch enthält Bestandteile, die grossen Einfluss auf den Geschmack und die Möglichkeit der Verarbeitung haben. Das in der Milch enthaltene Fett ist ein wichtiger Geschmacksträger und bringt Aromen besser zur Geltung – zum Beispiel bei den Flavoured Coffees.

WAS IN DER MILCH* STECKT

- Energie: 280 kJ / 68 kcal
- 3,2 g Milcheiweiss
- 4,9 g Milchzucker
- 3,9 g Milchfett
- 800 mg Vitamine und Mineralstoffe, davon 120 mg Kalzium
- 87,2 g Wasser

*Inhaltsstoffe von 100 ml Vollmilch mit 3,5% Fett

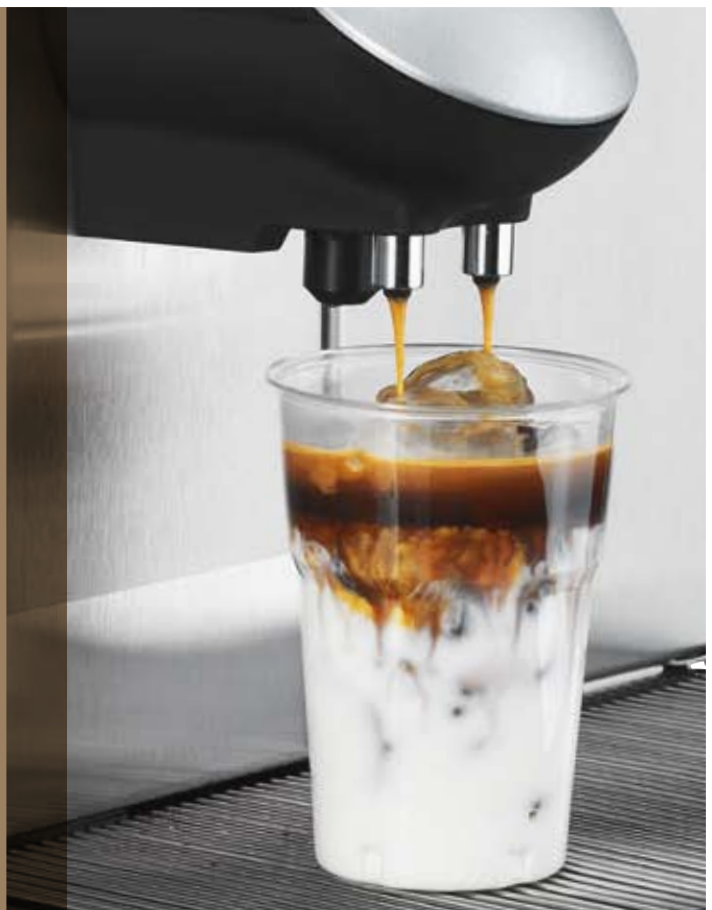
RANKING:

Der Milchkonsum weltweit

Konsum von Milch- und Milchprodukten in kg pro Kopf nach Ländern

Australien	106,3
Deutschland	92,3
Frankreich	92,2
USA	83,9
Österreich	80,2
Schweiz	79,0
Italien	57,7
China	8,8

Quelle: Bulletin of the International Dairy Federation (IDF) 2007





Kunst mit Milchschaum: Latte Art. Neben der Qualität des Schaums ist die richtige Giesstechnik entscheidend.

Must have: Kaffee-Milch-Spezialitäten

«Kaffee-Milch-Spezialitäten sind in vielen gastronomischen Konzepten ein strategisches Muss geworden», konstatierte die Wirtschaftsfachzeitschrift «food-service» kürzlich. Längst bieten auch gastronomiefremde Segmente wie Tankstellen-Shops, Möbelhäuser, Bäcker und Friseure ihren Kunden Cappuccino & Co. an. Der Trend zu milchlastigen Kaffeespezialitäten wird anhalten, glauben Experten. Wenn man bedenkt, wie sehr der Faktor Milch die Qualität eines Kaffeegetränks beeinflussen kann, dann lohnt es sich, der weissen Flüssigkeit hohe Aufmerksamkeit zu schenken. Denn Milch ist keine blosse Beigabe, sondern ein elementarer Qualitätsbaustein für Cappuccino & Co.

MILCHSORTEN

Die Unterscheidung der Milchsorten erfolgt nach dem Fettgehalt und der Behandlungsart:

Pasteurisierte Milch, auch **Frischmilch** genannt, wird bis zu 30 Sekunden lang auf 72°–75°C erhitzt. Dadurch werden Keime abgetötet, Geschmack und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Frischmilch muss gekühlt gelagert werden und ist etwa 6–8 Tage haltbar.

ESL-Milch: Die sogenannte Extended-Shelf-Life-Milch hat den Geschmack von Frischmilch, ist aber länger haltbar (bis zu 18 Tagen). Bei der Herstellung wird sie hochoerhitzt, im Gegensatz zur H-Milch muss sie aber gekühlt gelagert werden.

Ultrahocherhitzte Milch, auch **H-Milch** genannt, wird für einige Sekunden auf 135–155°C erhitzt. Dadurch ist sie in der ungeöffneten Verpackung bis zu 12 Wochen haltbar.

Alle erhitzten Milchsorten sind in verschiedenen Fettgehaltsstufen erhältlich: **Vollmilch** mit mindestens 3,5% Fett, **fettarme Milch** mit mindestens 1,5% Fett und **Magermilch** mit höchstens 0,5% Fett.

KULTSTÄTTEN FÜR MILCH

IN MILCHBARS GEHÖRT MILCHZAUBER SEIT JEHER ZUM REPERTOIRE

In den Vereinigten Staaten zur Zeit der Prohibition entstanden, sind Milchbars bis heute weltweit ein beliebter Treffpunkt für den entspannten Genuss von Milch & Co. In den 50er- und 60er-Jahren waren die coolen Bars regelrecht Kult. Heutige Milchbars haben neben Retro-Klassikern auch Kaffeespezialitäten im Programm.



Anfang der 1920er-Jahre: Die Briten pflegen ihre «Tearooms», und in den USA entsteht eine «Milkbar» nach der anderen. Die Prohibition macht erfinderisch: ab sofort wird mit Milch geschüttelt, gemixt und gerührt. Die Milchdrinks bieten einen willkommenen Ersatz für verbotenen Alkoholgenuss, der Begriff «Bar» hält die Erinnerung an das Cocktail-Feeling wach.

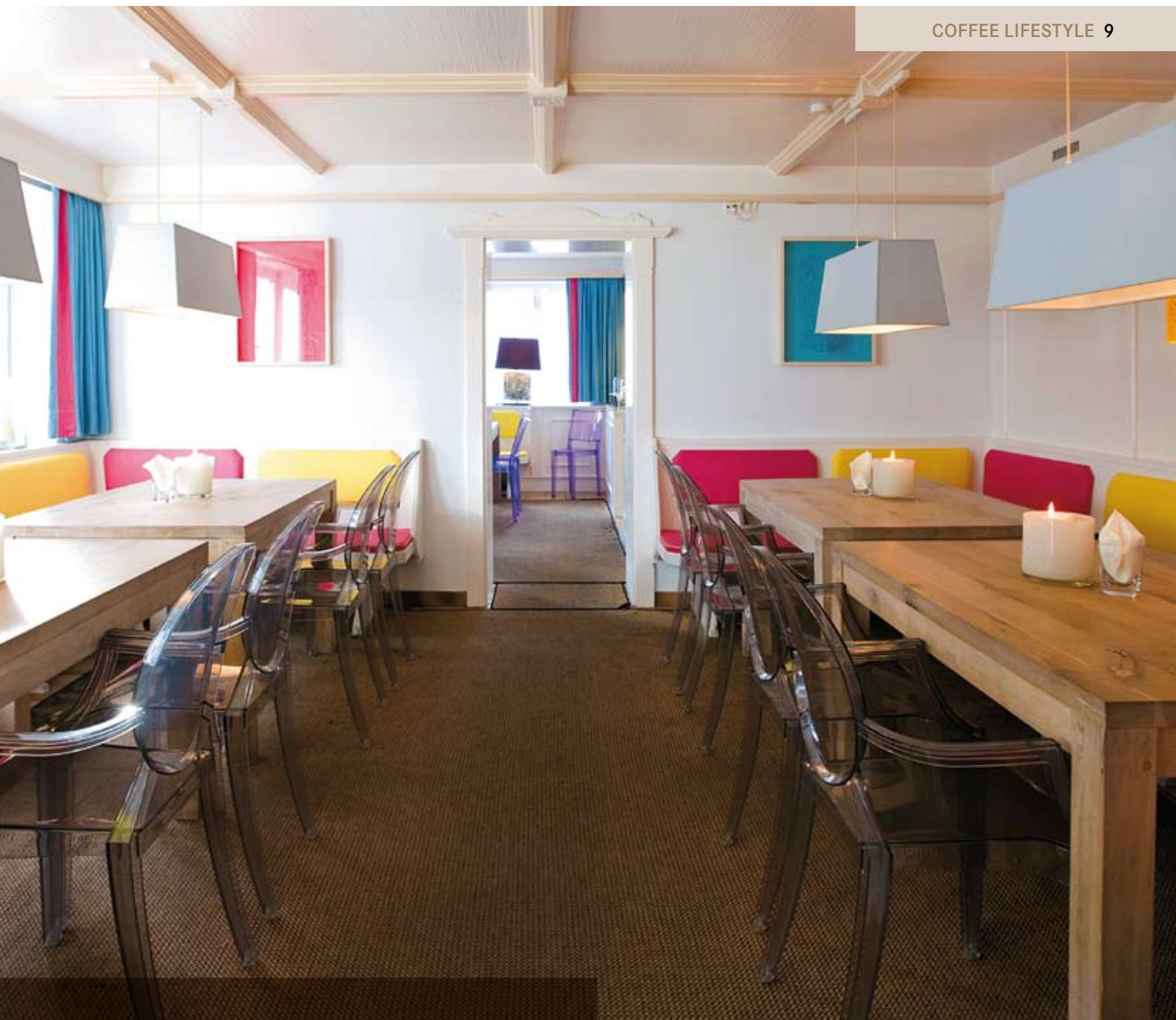
Milchbars symbolisieren Lebensstil

Von Amerika schwappt die Kultwelle in den Folgejahren bis nach Neuseeland und Australien. Die dortigen Milchbars heißen «Black & White» oder «Bell's Milk Bar» und orientieren sich am amerikanischen Vorbild mit Milchshakes, süßen Snacks & Co.

Nach Kriegsende boomt dieser Gastronomiebranchen auch in Europa dann so richtig. Milch ist keine Mangelware mehr, Eisdiele und Milchbar stehen von nun an für Sahne, Zucker, Milch – und damit symbolisch für Wohlstand und ein gutes Lebensgefühl. Die zentrale lange Theke, lässige Barkeeper und ein cooles Design tun das Übrige: Milchbars sind in den 50er-Jahren Kult. Dort trifft sich vor allem die europäische Jugend an den Musikboxen und fühlt sich dem amerikanischen Traum ein Stückchen näher.

Milchbar – gestern und heute

Noch im Ambiente der damaligen Zeit eingerichtet und eine der wenigen Originalkonzepte in Deutschland ist das «Milchbar Café» in Bremerhaven. 1957 als «Milchgaststätte» gegründet, werden dort die Klassiker aus Milch und Sahne inzwischen mit kreativen Kaffeearten und Events ergänzt.



MILCHBAR GOES HOLLYWOOD

Wie viel Berühmtheit Milchbars und Shakes erlangen können, zeigen deren diverse «Nebenrollen» in weltbekannten Filmen. So treffen sich in Stanley Kubricks Filmklassiker «A Clockwork Orange» die Protagonisten in der Milchbar «Korova» (russisch für Kuh) auf einen Moloko Plus, einem Cocktail aus Pernod, Irish Cream, Vanille und Milch. Bei «Stars Wars» kommen Jawa-Jive Milchshakes in die Tassen, Lorient geniesst einen Aprikosen-Shake in «Ödipussi» und nicht nur James Dean und andere Teenager-Idole des Kintopps posierten gerne mal mit einem Milkshake vor der Jukebox. Jüngst wurde in Hollywood ein Milchshake nach dem US-Jungstar Lindsay Lohan benannt. Das Rezept? Vanille- und Schokocreme sowie Oreo-Kekskrümel.

Weiss ist hier Programm: Thurnher's Milchbar im Hotel Alpenhof in Züri.

Jeden Mittwoch ist beispielsweise Latte-Tag, d. h. es gibt Latte Macchiato zum Aktionspreis. «Wir haben inzwischen einen gesunden Mix aus Milch- und Kaffeespezialitäten und diese Sonderaktionen laufen sehr gut», sagt Inhaber Ringo Wardemann und ergänzt: «Bis zu 20 Liter frische Vollmilch verarbeiten wir pro Tag.»

Viel mehr als Milch

«Milch & mehr» braucht schlüssige Konzepte. Im österreichischen Züri am Arlberg zum Beispiel ist es einem Luxushotel geglückt, das Thema modern und frisch in Szene zu setzen. In der Milchbar im Hotel Thurnher's Alpenhof werden die Milchshakes – in elf Sorten – à la minute zubereitet. Dazu gibt's eine Vielzahl an Kaffeespezialitäten und kleine Gerichte.



«Place to be»: Die Milchbar auf der Nordseeinsel Norderney.

Zu den bekanntesten Milchbars in Deutschland zählt die Milchbar auf der ostfriesischen Insel Norderney. Aus der ehemaligen «Milchreis-Hochburg» hat sich in dem historischen Pavillon direkt an der Strandpromenade eine lounge-artige Mischung aus Kaffeehaus, Edelschuppen und Refugium entwickelt. Sowohl Familien und Touristen als auch Szenegänger aus der Umgebung zieht es in den «Place to be» mit Sicht auf die offene Nordsee. Eigentlich kein Kontinent für Milch, aber dennoch offen für den kultigen Getränketrend ist Asien – wenn auch mit landestypischen Besonderheiten. In sogenannten «Bubble Tea Stores» geht dort ein Milch-Tee über die Tresen, der aus Tapioka-Perlen hergestellt, in unterschiedlichen Varianten gemixt und nach Gusto aromatisiert wird. Der Trend kommt ursprünglich aus Taiwan und erobert nun seit einigen Jahren die Welt: So ist in New York der milchige «Bubble Tea» in grossen durchsichtigen Bechern vor allem bei jungen Gästen bereits ein echter Renner.

Keine Frage: Milchbars haben weltweit immer noch Kultpotenzial. Aufgepeppt mit Kaffeespezialitäten, flotten Cocktails und leckeren Snacks sind sie bis heute kleine, feine Solitäre der internationalen Gastroszene geblieben.

Mit Retro-Charme: Das 1957 gegründete «Milchbar Café» in Bremerhaven zählt heute zu den wenigen Originalkonzepten in Deutschland.



VON ROM BIS PARIS NUR 200 METER

GUTEN ESPRESSO UND CAFE AU LAIT GIBT ES EUROPaweIT IN RUST, DEUTSCHLAND

Die Kaffeereise im Europa-Park in Rust bei Freiburg in Süddeutschland beginnt gleich hinter den Eingangsportalen im Rock Café in der deutschen Allee. «Frischer Kaffee gehört für mich zum guten Start in den Tag», meint Werner Ganser, Direktor der Park- und Eventgastronomie. Und weiter: «Daher wird hier im Park die Kaffeekultur gepflegt und fast ausschliesslich frisch gemahlener Kaffee verwendet». Das Freizeitvergnügen erstreckt sich über alle Sinne des Körpers – Verpflegung und Entertainment sind fest verbunden.

Das Vergnügungsprogramm ist vielfältig und verlockend und die Attraktionen begeistern Kinder und Erwachsene gleichermaßen. Im rund 85 Hektar grossen Park findet jeder sein persönliches Erlebnis-Highlight. 13 europäische Themenbereiche, über 100 Attraktionen und Shows – grösstenteils in die Architektur der Bereiche integriert –, ein alter Schlosspark mit grossem Baumbestand und das Schloss Balthasar – erbaut 1442 – bieten unterschiedlichste Atmosphären und Animation auf höchstem Niveau. Über 3000 Mitarbeiter sorgen sichtbar oder hinter den Kulissen für einen reibungslosen Ablauf im Park-Alltag.

Themenbereiche mit landestypischer Gastronomie

Rund vier Millionen Parkbesucher passierten im Jahr 2008 alle Grenzen zwischen Griechenland und Skandinavien an einem Tag – und fuhren zwischendurch noch Achterbahn, machten einen Abstecher ins Weltall und feierten Karneval in Venedig. Bei diesem Erlebnis-Marathon braucht man Pausen mit guter Verpflegung. Das Konzept des Europa-Parks geht auf: In allen europäischen Themenbereichen wird landestypische Gastronomie geboten. So kann der Besucher die grosse Vielfalt der europäischen Speisen und Getränke in den über 46 Restaurants, Cafés und Snackbetrieben geniessen. Beim Kaffee allerdings werden keine regionalen Unterschiede gemacht. «Die Entwicklung geht ganz klar in Richtung Kaffeespezialitäten. Es gibt bei uns eigentlich alle Arten des Kaffeetrinkens – gemütlich im Café oder Bistro, nach dem Essen im Restaurant oder «to go» auf dem Weg zur nächsten Attraktion», so Werner Ganser. In den gastronomischen Betrieben im Park und Hotel sind rund 70 vollautomatische Kaffeemaschinen für Spezialitäten und neun Maschinen für frisch gebrühten Filterkaffee in grossen Mengen im Einsatz. Als Partner kommen nur zuverlässige, namhafte Hersteller in Frage. Bereits seit über 20 Jahren besteht eine Partnerschaft mit Franke Coffee Systems.

Kaffeemaschine für jeden Getränkewunsch

Das neueste Projekt war die Eröffnung des «Kaffi Hus» im Themenbereich Island. Dort hat sich Werner Ganser für den Einsatz von Franke Spectra Spezialitätenmaschinen mit integrierten Schokolade-Dispensern entschieden. Ausschlaggebend war das gute Preis-Leistungs-Verhältnis, die zuverlässige Geschäftsbeziehung, die ausgereifte Technik sowie die kompakte Bauweise der Maschine. Zudem spielt die Verbindung von Kaffee und Trinkschokolade eine wichtige Rolle im Park: Die Getränkewünsche jedes Familienmitglieds können von derselben Kaffeemaschine erfüllt werden.

Achterbahn fahren und danach Spezialitätenkaffee geniessen: Der Europa-Park in Rust macht es möglich.





Werner Ganser, seit Mai 2009 Direktor Park- und Eventgastronomie Europa-Park; für den Europa-Park tätig seit März 1996



Service und Design

Neben den technischen Features steht schneller Service bei Störungen an oberster Stelle. In Betrieben, in denen die Kaffeemaschine im Sichtbereich des Gastes steht, ist das moderne Design der Spectra ebenfalls ein Vorteil.

Erfolgreiches Gastronomiekonzept

Die begehrteste Kaffeekreation ist der Cappuccino. Im «Kaffi Hus» beispielsweise werden durchschnittlich 120 Tassen am Tag ausgeschenkt – der Latte Macchiato folgt dicht dahinter. Neben der Basis Espresso und Kaffee Crème spielt also auch die Milchverarbeitung eine grosse Rolle. «Wir verwenden in der Regel 3,5%-ige Vollmilch für die Zubereitung von Spezialitäten. An einigen Geräten verwenden wir auch Milchtopping, dieser Bereich ist aber klar unterzuordnen. «Zurzeit prüfen wir den Einsatz von laktosefreier Milch», so der Direktor der Park- und Eventgastronomie. Die Kühlung der Milch bis zur direkten Verarbeitung und ein automatisches Spülsystem aller Milchleitungen sind für die Hygiene unabdingbar. Durch Kaffee und Tee werden ca. sechs Prozent des Gastronomieumsatzes generiert. Regionale Lieferanten, aber auch internationale Unternehmen arbeiten eng mit dem Europa-Park zusammen. Das Motto lautet: Qualität der Produkte, Flexibilität und Zuverlässigkeit. Der Europa-Park bietet seinen Besuchern beispielsweise ausschliesslich Kaffee aus nachhaltiger Entwicklung, der über das Rainforest-Alliance-Zertifikat verfügt. Über ein zentrales Warenlager mit angeschlossener Vorbereitungsküche werden die Betriebe im Park täglich mit frischen Waren versorgt.

Qualität zahlt sich aus. Der Europa-Park ist umsatzstärkster Gastronomiebetrieb in Deutschland, das Trendbarometer steht weiter auf Wachstum. Ein neues Konzept trägt dazu bei: Confertainment ist das Schlüsselwort. Es bedeutet die Verschmelzung von Conference und Entertainment. Tagungen und Arbeit werden mit Attraktionen, Unterhaltung und erstklassiger Gastronomie verbunden. «Diese Art der Gastronomie kann sich durchaus auch ausserhalb des Parks ausbreiten, allerdings nicht unter diesem Begriff – der ist geschützt! Wir glauben allerdings, dass dieses Konzept besonders gut bei uns funktioniert, da wir den Komplett-Service mit allen Kompetenzen (Übernachtung, Show und Unterhaltung, Technik und Gastronomie) sehr gut leisten können», berichtet Werner Ganser. Auch dort sind Kaffeemaschinen von Franke Coffee Systems im Einsatz – als mobile Stationen. Bisher verzeichnet man zweistellige Zuwachsraten im Tagungssektor. Kein Wunder: wo sonst kann man am Vormittag in Rom tagen, in Paris zu Mittag essen, den Abend in Spanien verbringen – und braucht dafür nur wenige Schritte zu Fuss zu gehen.



Ein Milchkaffee frisch zubereitet!



Das isländische «Kaffi Hus» ist einer von 46 gastronomischen Betrieben im Europa-Park. Hier werden die Gäste mit leckeren Kaffeekreationen verwöhnt.

FACTS & FIGURES ZUM EUROPA-PARK

- 46 ländertypische Restaurants, Snacks, Bistros, Cafés und Eisdielen
- Platz 29 im Umsatz-Ranking 2008 der Systemgastronomie-Betriebe in Deutschland
- Über 750 Mitarbeitende allein in der Park- und Hotelgastronomie
- Übernachtungen im Europa-Park Resort 2008: rund 500 000
- Auslastung der Resort-Erlebnishotels: über 90 %
- Gesamtbettenanzahl EUROPA-PARK Resort: 5000
- Besucherzahl im Jahr 2008 (Sommer+Winter): über 4 Millionen
- Gesamtbesucherzahl seit Bestehen: über 78 Millionen
- Erstbesucher 2008: 21 %
- Wiederholungsbesucher: 79 %
- Mehrtagesgäste: 28 %
- Familienanteil: 70 %

DIE TROCKENE ALTERNATIVE

EINFACH UND SICHER: MIT MILCHPULVER KAFFEE VEREDELN

Milchpulver ist als wertvolle Zutat in verschiedensten Lebensmitteln beliebt. Bei der Herstellung von Kaffeespezialitäten erweist sich das Trockenprodukt als praktische Alternative: Milchpulver vereint Hygienevorteile mit einfachem Handling – und bestmöglichem Geschmack.

Die Idee, der Milch das Wasser zu entziehen und sie dadurch länger haltbar und vor allem transportfähiger zu machen, ist schon so alt wie die Milchprodukte selbst. Beduinen liessen die Milch in flachen Gefässen in der Sonne stehen, bis das Wasser verdunstet war. Anschliessend schabten sie die getrocknete Milch in spezielle Gefässe, um sie auf Wanderungen mitnehmen zu können.

Verschiedene Herstellungsmethoden

Heute werden Trockenmilchprodukte aus Milch oder Sahne hergestellt. Die Eindampfung und die Trocknung sind dabei wichtige Basisschritte. Zwei verschiedene Methoden gilt es hier zu unterscheiden: Bei der Walzentrocknung wird das Milchkonzentrat in dünner Schicht auf von innen beheizte Walzen aufgesprüht. Dabei verdampft der restliche Teil des im Konzentrat enthaltenen Wassers. Bei der gebräuchlicheren Sprühtrocknung wird das Milchkonzentrat fein versprüht und mit heisser Luft vermischt. Durch die hohen Lufttemperaturen verdunstet das Wasser, während die einzelnen Pulverpartikel nach unten fallen. Die Sprühtrocknung hat im Vergleich zur Walzentrocknung den Vorteil, dass so hergestellte Milchpulver besser löslich sind und damit besser geeignet für z. B. das Einrühren in Kaffee.

Mit Milchpulver lässt sich eine grosse Menge Milch hygienisch und sicher bevorraten.



HÄTTE SIE'S GEWUSST?

Löst man Magermilchpulver in der zehnfachen Menge Wasser oder Kaffee auf (10 g in 100 ml Kaffee), sind in diesem Kaffee 130 mg Kalzium enthalten. 100 ml frische Magermilch liefern rund 120 mg Kalzium. Getrocknete und anschliessend wieder aufgelöste Milchprodukte sind also nicht unbedingt nährstoffarm.

Quelle: aid 2008



Hochwertige Qualitäten

Durch optimierte Herstellungstechniken konnten Qualität und Geschmack von Milchpulver in den letzten Jahren erheblich verbessert werden. Bei schonend sprühgetrockneten Milchpulvern bleiben wertvolle Inhaltsstoffe der Milch wie Eiweiss, Kohlenhydrate und Fett erhalten. Auch der Vitamingehalt verringert sich nur geringfügig und der Gehalt an Mineralstoffen ist mit dem von Frischmilch vergleichbar.

Die Lebensmittelindustrie verwendet Milchpulver zur Herstellung vieler Produkte. Instantgetränke, Eiscreme, Käse und Joghurt gehören ebenso dazu wie Diätprodukte und Backwaren. Einen Schwerpunkt bildet die Herstellung von Säuglingsnahrung; auch die Süswarenindustrie benötigt grosse Mengen zur Schokoladenherstellung. Auf dem Weltmarkt hat die Nachfrage nach Milchpulver in den letzten Jahren stetig zugenommen, vor allem in China und Russland gibt es steigenden Bedarf.

Für den Einsatz in Kaffeevollautomaten eignen sich speziell schonend hergestellte, sprühgetrocknete Milchpulver, deren Geschmack heute fast an Frischmilchqualität heranreicht. Im Vergleich zur Verwendung von Frischmilch, bei der kontrollierte Temperaturen und die Einhaltung strikter Hygiene-

vorschriften unabdingbar sind, ermöglicht das Trockenprodukt eine erheblich einfachere Handhabung. Milchpulver ist ohne Kühlung haltbar und lange lagerfähig – mit wenig Volumen lässt sich eine grosse Menge Milch bevorraten. Auch der Reinigungsaufwand der Maschinen, die mit Milchpulver arbeiten, ist geringer. Alles Vorzüge, die man im Vending-Bereich schon seit Langem zu schätzen weiss. Doch auch für Betriebe, die aus hygienischen Gründen eine Kaffeemaschine ohne Frischmilch bevorzugen, ist Milchpulver eine sichere Alternative.

BEI DEN EXPERTEN NACHGEFRAGT

Name: Kiessler
Vorname: Curd
Beruf: Marketingleiter,
 frischli Milchwerke GmbH
Geburtsdatum: 27.04.1965
Wohnort/Land: Hannover/
 Deutschland



1. Wie viele Sorten/Arten Milch von frischli gibt es und welche eignen sich für Kaffeespezialitäten?

frischli ist in Deutschland der grösste Anbieter von haltbaren Milch- und Sahnespezialitäten. frischli führt neun verschiedene Milcharten, die sich z. B. durch ihren Fettgehalt (s. Angabe), aber auch durch die Herstellverfahren (insbesondere Erhitzung) voneinander unterscheiden:

- Vollmilch 3,5%
- Milch 3%
- Milch 1%
- fettarme Milch 1,5%
- Kaffemilch 4%
- Kondensmilch 4%
- Kondensmilch 7,5%
- Kaffeesahne 10%
- Cappuccino-Milch 2,5%

Prinzipiell sind alle diese Produkte für Kaffeespezialitäten geeignet. Während ältere Kaffeegeniesser auch heute noch auf die typisch leichte Karamellnote von Kondensmilch schwören oder zur vollmundigen Kaffeesahne greifen, tendieren jüngere Konsumenten eher zu leichterem Kaffeegenuss mit viel Milch und weniger Fett, also zu fettarmer Milch oder zur Cappuccino-Milch, die einen besonders guten Milchschaum garantiert.

2. Warum passt Milch so gut zu Kaffee?

Durch den Milchanteil im Kaffee wird die dort vorhandene Säure kompensiert. Im Mundgefühl ist der Geschmack harmonischer, weil weniger sauer, und es ist für den Magen viel leichter und bekömmlicher, einen Milchkaffee zu verarbeiten, denn neben der Säure wird auch das Koffein durch die Milch abgemildert. Dazu kommt, dass schwarzer Kaffee nur gut schmeckt, wenn er sehr heiss ist – Milchkaffee schmeckt auch warm sehr gut und wird auch häufig nicht so heiss getrunken, was zusätzlich zur Bekömmlichkeit beiträgt.

3. Wie sehen Sie die Entwicklung von Milch- und Milch-Mixgetränken im Ausserhaus-Markt? Liegt Milch im Trend? Nicht nur in Verbindung mit Kaffee?

Der Milchkonsum in der Gastronomie ist in den letzten Jahren rasant gestiegen, und zwar allein durch den riesigen Hype bei

Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee etc. Früher waren Kaffeesahne und dergleichen uninteressante Beigaben. Heute steht und fällt die Qualität von Latte & Co. mit der Milch, vor allem mit dem Milchschaum. Das wissen heute viele und interessieren sich daher viel mehr für Milch als «Veredelungsprodukt» als früher.

4. Wie viel Milch trinken Sie persönlich am Tag ungefähr? Trinken Sie Ihren Kaffee mit Milch?

Ich selbst trinke praktisch nur Latte Macchiato, und zwar drei grosse pro Tag – also ungefähr einen halben Liter Milch täglich. Da das bei meiner Frau genauso ist und unsere Kinder Milchschaum pur lieben, haben wir zu Hause einen schönen Kaffee-Vollautomaten der intensiv genutzt wird!



Name: Lapierre
Vorname: Alexandre
Beruf: MONIN Beverage
 Innovation Director Mitteleuropa
Geburtsdatum: 12.08.1974
Land: Slowakei

1. Was ist das Faszinierende an der Latte Art?

Niemand bestreitet, dass die Zubereitung eines guten Espressos eine Kunst ist. Aber erst die Latte Art, die kunstvollen Muster im Milchschaum, krönen die Espressogetränke. Wenn auch in Ihnen ein Barista steckt, so ist die Latte Art eine der wichtigsten Fertigkeiten und es braucht manchmal Jahre, bis man sie perfekt beherrscht. Das war für mich das wirklich Faszinierende daran.

2. Wie wird die Milch aufgeschäumt?

Beim Aufschäumen wird mit Dampfdruck Luft in die Milch gemischt, um das Protein zu binden. Das bedeutet, dass der Schaum grösser wird, solange Protein in der Milch vorhanden ist. Dabei sollte die Milch aber nicht heisser werden als 70°C und es sollten keine «Riesenblasen» entstehen. Das Geheimnis besteht darin, mit der Handinnenfläche den Edelstahlkrug zu umschliessen, um so die Temperatur zu kontrollieren. Wenn Sie die Hand nicht länger als zwei bis drei Sekunden am Krug lassen können, ist der Schaum fertig!

3. Welche Milch schäumt am besten und warum?

Solange die Milch frisch und kühl ist und Protein enthält, schäumt jede Milchsorte. Dennoch ist der Schaum bei entrahmter Milch nicht so fein wie bei Vollmilch. Aber mit der richtigen Technik beim Aufschäumen gelingt der Schaum mit jeder Milch.

Fragen an Frau Brita Rehberger, Bereichsleiterin Analytik, Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD, Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

1. Wie hat sich die Milchpulver-Qualität in den letzten Jahren verbessert?

Zur Herstellung von Milchpulver wird generell Milch von hoher Qualität ausgewählt. Eindampf- und Trocknungstechniken wurden so optimiert, dass sich die Produktqualität erhöht und sich Energieverbrauch und Trocknungskosten reduzieren. Durch die Standardisierung des Fett- und vor allem in neuerer Zeit auch des Proteingehalts sind die Eigenschaften der Milchpulver konstanter geworden. Durch verbesserte Analysemöglichkeiten können die Anforderungen entsprechend eingestellt und konstant gehalten werden. In den letzten Jahren wurden damit Qualität und Geschmack laufend verbessert.

2. Gibt es verschiedene Arten von Milchpulver?

Man unterscheidet Milchpulver verschiedener Fettgehalte wie Magermilchpulver, teilentrahmtes Milchpulver, Vollmilchpulver und Rahmpulver. Milchpulver unterscheidet sich zudem bezüglich seiner verschiedenen Herstellungsverfahren wie Sprühtrocknung und Walzentrocknung, da das Trocknungsverfahren einen zentralen Einfluss auf die Produkteigenschaften hat. Für den Einsatz in Kaffeefullautomaten eignen sich speziell schonend hergestellte sprühgetrocknete Instant-Milchpulver.



Name: Rehberger
Vorname: Brita
Beruf: staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin
Geburtsdatum: 01.08.1969
Wohnort/Land: Zofingen/Schweiz

3. Welches sind die Einsatzgebiete des Milchpulvers bzw. wer konsumiert Milchpulver?

Milchpulver ist aus ernährungsphysiologischer wie auch technologischer Sicht eine wertvolle Zutat in verschiedensten Lebensmitteln: Vollmilchpulver wie auch Magermilchpulver werden in Wasser aufgelöst als rekonstituierte Milch verwendet. Insbesondere in Ländern mit wenig Milchproduktion ist dafür ein grosser Markt. Bedeutende Mengen an Vollmilchpulver werden zusammen mit Kakaobestandteilen und Zucker für die Herstellung von feiner Milchsokolade verwendet. Zudem findet Milchpulver Eingang in Süswaren, Biskuits, Backwaren, Coatings, diverse Milchprodukte wie Speiseeis, Joghurt, Milchdessertprodukte und Schmelzkäse sowie Fleischwaren, fleischähnliche vegetarische Produkte, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Instant-Frühstücksgetränke etc. Besonders schonend sprühgetrocknete Pulver aus vor dem Trocknen der Muttermilch angepasster Milch werden als Basis für Kindernährmittel und Säuglingsmilch verwendet. Spezialmilchpulver, z. B. spezielle Milchproteinpulver, finden auch als Fettersatzstoff in Lebensmitteln Verwendung und ermöglichen so schmackhafte natürliche fettreduzierte Lebensmittel.

4. Wie hoch ist der Anteil an Milchpulver im Vergleich zu Frischmilch in den verschiedenen Märkten?

In der Schweiz werden etwa zehn Prozent der Verkehrsmilch zu Dauermilchwaren verarbeitet. In einigen stark exportorientierten Ländern ist der Anteil der Herstellung von Trockenmilchprodukten höher (z. B. Irland 45 Prozent der verarbeiteten Milch, Neuseeland etc.). Der Anteil Konsummilch an der verarbeiteten Milch betrug im Jahr 2008 in der Schweiz ca. 13 Prozent.

1. Welches sind die Vor- und Nachteile von Kaffeevollautomaten mit Frischmilch-Lösung?

Viele Gastronomen setzen auf frische Produkte, also auch auf frische Milch im frisch gemahlene Kaffee. Je nach Milchsystem können die Gäste sogar zwischen verschiedenen Milchsorten auswählen, das ist ein Verkaufsvorteil. Milch ist überall im Handel erhältlich. Das ist ebenfalls ein Vorteil bei Frischmilchgeräten. UHT- respektive H-Milch kann auch über längere Zeit gelagert werden. Gegenüber der Frischmilch hat diese, wie auch das Milchpulver, einen leichten Karamell-Geschmack.



Name: Ioannone
Vorname: Matteo
Beruf: Product Manager Franke Kaffeemaschinen AG
Geburtsdatum: 13.01.1959
Wohnort/Land: Steinmaur / Schweiz



2. Wer kauft sich einen Kaffeevollautomaten mit Milchpulver-Lösung? Wo liegen die Vorteile?

Klassische Kaffeemaschinen mit Pulverlösungen schaffen in der Gastronomie und im Office-Bereich neue Möglichkeiten. Das Angebot an qualitativ hochstehenden Milchpulvern ist in den letzten Jahren gestiegen. Platzbedarf und Haltbarkeit von Milchpulver sind gegenüber Frischmilch als weitere Vorteile zu nennen.

Wo die Reinigungszeit ein wichtiger Faktor ist, bieten sich Geräte mit Milchpulver an, da diese einen geringeren Reinigungsaufwand erfordern.

Ein wichtiger Vorteil von Geräten mit Milchpulver sind auch die Anschaffungskosten: Sie benötigen keine Kühleinheit für die Lagerung der Milch.

3. Welche Punkte sind für die tägliche Hygiene wichtig?

Das A und O sind kontrollierte Temperaturen und Sauberkeit: Um die HACCP-Konformität zu gewährleisten, muss immer eine Kühlung mit maximal 8°C für den Milchvorrat vorgesehen sein. Die Milch sollte schon gekühlt ins jeweilige System eingefüllt werden. Auch UHT- oder H-Milch ist ungekühlt nur länger haltbar, solange die Packung nicht geöffnet wurde. Nach dem Öffnen verdirbt sie ebenso schnell wie Frischmilch.

Eine tägliche Reinigung der Kaffeemaschine ist unbedingt notwendig. Alle Teile, welche mit Milch in Kontakt kommen, werden bei Franke Milchsystemen regelmässig gespült. Unser patentiertes Reinigungssystem mit Kalt- und Heiss-Spülvorgängen – unterstützt durch ein Flüssigreinigungsmittel – sorgt für Hygiene nach HACCP-Standard.

Milch führende Teile wie die Schäumerkammer sind frei zugänglich und können bei Bedarf entfernt und manuell gereinigt werden. Reinigungsaufforderung, Reinigungszähler wie auch die Zwangsreinigung helfen dem Kaffeemaschinen-Betreiber, die HACCP-Vorschriften einzuhalten.

BEREIT FÜR HÖCHSTE KAFFEE-ANSPRÜCHE

FRANKE LANCIERT REVOLUTIONÄRE NEUE PRODUKTE

Ab Frühjahr 2010* lanciert Franke ihre neuste Produktlinie: die Pura mit den zwei Hauptmodulen Pura pronto und Pura fresco. Als zweites Highlight ist der Franke Foam Master – ein Milchsystem mit Revolutions-Potenzial – ab sofort im Markt erhältlich.

Franke Pura – Erlebe die Stärke der Einfachheit

Die Franke Pura steht für die neue Einfachheit der Kaffeezubereitung: das Konzept der Kaffeemaschine vereinfacht die Produktwahl sowie das gesamte Handling enorm. Und dies in einem einzigartigen Kosten-Nutzen-Verhältnis. Die All-in-one-Lösung für den Profi ist die perfekte Wahl – ideal für die Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Take-aways oder den Office-Bereich mit einem maximalen Tagesbedarf von 150 Tassen. Die Pura eignet sich für Betriebe, die ihrer Kundschaft mehr als nur klassische Kaffee- oder Kaffee-Milch-Kreationen anbieten wollen.

Pura fresco – Frische Milch für höchste Qualität

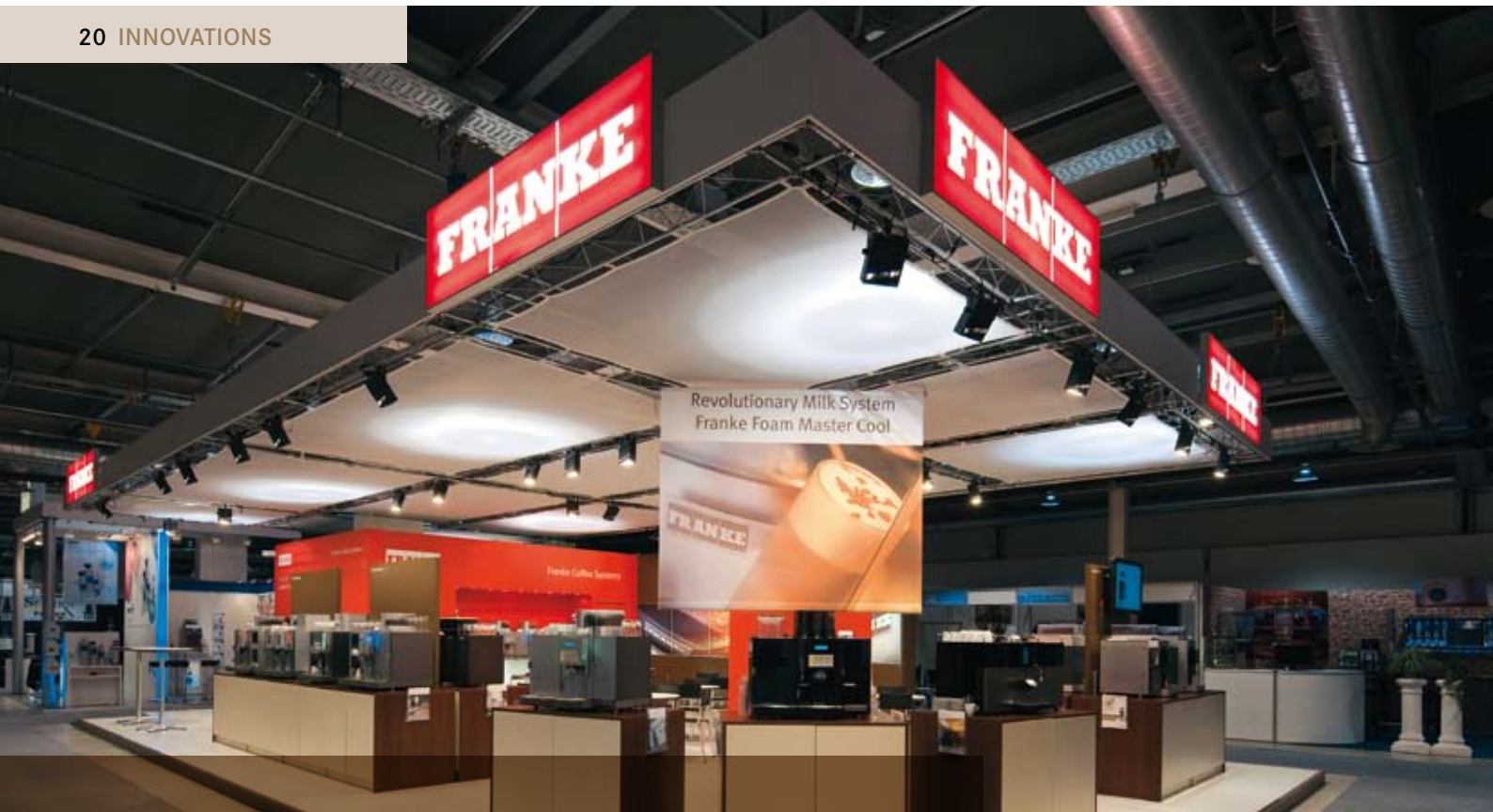
Die Pura fresco steht für den unverfälschten Kaffeegenuss. Frische Milch und feinster Milchschaum veredeln Ihren Kaffee auf Knopfdruck. Der Milchschaumer ist leicht zu entfernen und einfach zu reinigen. Die Milch wird je nach Bedarfsmenge und Platzverhältnis neben oder unter

der Kaffeemaschine gelagert. Die Kaffeemaschine ist mit zwei Bohnenbehältern und einem Doppelpulverdosierer ausgestattet, zum Beispiel für eine dunkle und eine helle Schokolade. Verarbeitet wird das Schokopulver mit der Twist+Taste Technologie, einer Innovation von Franke.

* genaue Launch-Termine pro Region auf Anfrage



Pura fresco mit Chill & Cup - Frische Milch für höchste Qualität



ENTDECKEN SIE DIE FRANKE PURA UND DAS NEUE MILCHSYSTEM FRANKE FOAM MASTER:

- Intergastra in Stuttgart, Deutschland 06. – 10.02.2010
- Internorga in Hamburg, Deutschland 12. – 17.03.2010
- Alles für den Gast in Wien, Österreich 24. – 27.04.2010
- Caffè Culture in London, Grossbritannien 23. – 25.06.2010

Pura pronto – Köstliche Kaffeekreationen mit Milch- und Schokopulver

Die Pura pronto bietet Ihnen eine völlig neue Qualität an Kaffeekreationen mit Milch- und Schokopulver: Das Gerät verarbeitet mit der innovativen Twist+Taste Technology zwei verschiedene Pulver. Diese werden in zwei getrennten Mischkammern verarbeitet, was eine Geschmacksübertragung verhindert. Per Knopfdruck entsteht mit der Pura pronto innert Sekunden feinsten Milchschaum. Zum Beispiel für einen Latte Macchiato, der von einer Kreation mit Frischmilch nicht mehr zu unterscheiden ist! Zwischen den beiden Bohnenbehältern ist der Doppelpulverdosierer platziert. Dieser ist für ein Milchpulver und ein zusätzliches Schokopulver bestimmt. Beide Behälter sind für das Auffüllen und die Reinigung auf einfachste Weise zu entfernen. Dank des fortschrittlichen Reinigungskonzepts werden schnell und einfach höchste Hygienestandards erreicht. Die Pura pronto ist die ideale Kaffeemaschine für Büros, kleinere Betriebe oder im Vending-Bereich.

Ihr zeitloses Design und der moderne Auftritt machen die Pura zur Attraktion in Ihrem Betrieb. Wählen Sie die Farbe der Rahmenbeleuchtung selber aus. Die Pura passt sich auch optisch ihrer Umgebung an!



product
design
award

2010



Pura pronto – Zauberhafte Kaffeekreationen mit Milch- und Schokopulver



Spectra S mit Foam Master

**Franke Evolution Plus und Spectra S mit Foam Master
– Der schnellste Weg zu perfektem Milchschaum**

Vollautomatische Milchzubereitung hat einen neuen Namen: Franke Foam Master. Die Innovation von Franke setzt neue Standards in Sachen Milchaufschäumung: Die gewünschte Schaumkonsistenz ist auf der Kaffeemaschine pro Getränk individuell programmierbar. Zwei Beispiele: Der Cappuccino wird mit Milchschaum in Latte-Art-Qualität hergestellt. Beim Aufschäumen der Milch für den Latte Macchiato sind sogar verschiedene Schaumqualitäten innerhalb desselben Produkts herstellbar. Dies ermöglicht die perfekte Schichtung von Milch, Milchschaum und Kaffee. Neuen Milch-Kaffee-Kreationen sind somit keine Grenzen gesetzt und es gibt qualitativ keinen Unterschied mehr zur manuell aufgeschäumten Milch. Im Gegenteil: Die Milch wird auf Knopfdruck sogar noch schneller erhitzt als beim manuellen Vorgang.



Wie bei allen Franke Milchsystemen ist auch die Temperatur des Schaums pro Produkt einstellbar. Durch den Einsatz der neuen Technologien fließt die Milch bzw. der Milchschaum jetzt schneller in die Tasse, das Glas oder das Kännchen. Die Zubereitungszeit (Speed of Service) reduziert sich um bis zu 50 Prozent im Vergleich zu herkömmlichen Milchsystemen. Das neue Milchsystem Franke Foam Master ist ab sofort auf der Evolution Plus und ab Mai 2010 auch auf der Spectra S erhältlich*.

*genaue Launch-Termine pro Region auf Anfrage



Evolution Plus Foam Master – Ein Milchsystem setzt neue Standards



Marga Gyger blickt auf 16 erfolgreiche Jahre mit Franke Coffee Systems zurück.



Marc Aeschlimann freut sich auf die genussvolle Welt des Kaffees. Cappuccino gehört zu seinen bevorzugten Kaffeegetränken.

GOODBYE AND WELCOME – NEUER CEO FÜR FRANKE COFFEE SYSTEMS

Marga Gyger verlässt nach 16 Jahren Führung von Franke Coffee Systems zum Jahresende 2009 das Unternehmen. Ihr Nachfolger ist Marc Aeschlimann. Er übernimmt ab 1. Januar 2010 die Führung von Franke Coffee Systems.

Marga Gyger, 64, trat 1994 als Leiterin der damaligen Franke Verpflegungstechnik Apparate bei Franke ein. Noch im selben Jahr kam die Swiss Mambo, der erste Franke Kaffeevollautomat, auf den Markt. Mit ihr gelang es Marga Gyger, den ersten wichtigen Meilenstein im Bereich der professionellen Kaffeezubereitung für das Unternehmen zu setzen. Seit 1997 steht Marga Gyger an der Spitze des Franke Geschäftsbereichs Franke Coffee Systems. Unter ihrer Leitung erzielte das Unternehmen zahlreiche weitere bedeutende Erfolge. Zu nennen wären hier etwa der weltweit erste Vollautomat, der Cappuccino auf Knopfdruck zubereitet, Kaffeevollautomaten, die durch ihre Qualität, Kompaktheit und ihr Design neue Maßstäbe im Markt gesetzt haben, oder die neuesten Innovationen: Franke Flavour Station und Franke Foam Master. Zum Jahresende 2009 verlässt Marga Gyger Franke Coffee Systems und wird sich danach in der Franke Artemis Gruppe neuen Aufgaben zuwenden.

Marc Aeschlimann, 41, übernimmt ab 1. Januar 2010 die Geschäftsleitung bei Franke Coffee Systems. Er war dem Franke Konzern schon 2002 beigetreten – zunächst als Leiter des Logistikbereichs von Franke Foodservice Systems Europe in Bad Säckingen. Ein Jahr danach übernahm er die Geschäfte von Franke Foodservice Systems Asia mit Sitz in China und führte diese Business Unit erfolgreich bis 2009. Marc Aeschlimann hat seine Ausbildung zum Dipl. El. Ing. an der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich erfolgreich abgeschlossen und besitzt zudem einen Master of Business Administration der University of Southern California. Er ist verheiratet und Vater zweier Kinder. Mit der Neuorganisation des Franke Konzerns steigt Marc Aeschlimann zum CEO von Franke Coffee Systems sowie zum Mitglied der Konzernleitung der Franke Commercial Systems Group auf.

Ausschlaggebend für Franke und den weltweiten Erfolg des Unternehmens im Kaffeegeschäft sind nicht nur laufende Innovationen und das frühzeitige Erkennen von Trends. Genauso wichtig ist der kontinuierliche Ausbau eines flächendeckenden, effizienten Vertriebs- und Servicenetzes mit allen zugehörigen Dienstleistungen und vor allem gute Partnerschaften. Auf diese Erfolgsfaktoren hat bereits Marga Gyger gesetzt und sie werden in Zukunft auch unter Marc Aeschlimann eine zentrale Rolle spielen.

DIE FRANKE GRUPPE MIT NEUER STRATEGISCHER FÜHRUNG

Die Franke Gruppe und die diversen Artemis-Beteiligungen (u. a. an Industrieunternehmen wie Forbo, Feintool, Rieter etc.), beide im Eigentum von Michael Pieper, werden mit Wirkung 1. Januar 2010 unter dem Dach der Franke Artemis Holding AG zusammengefasst.

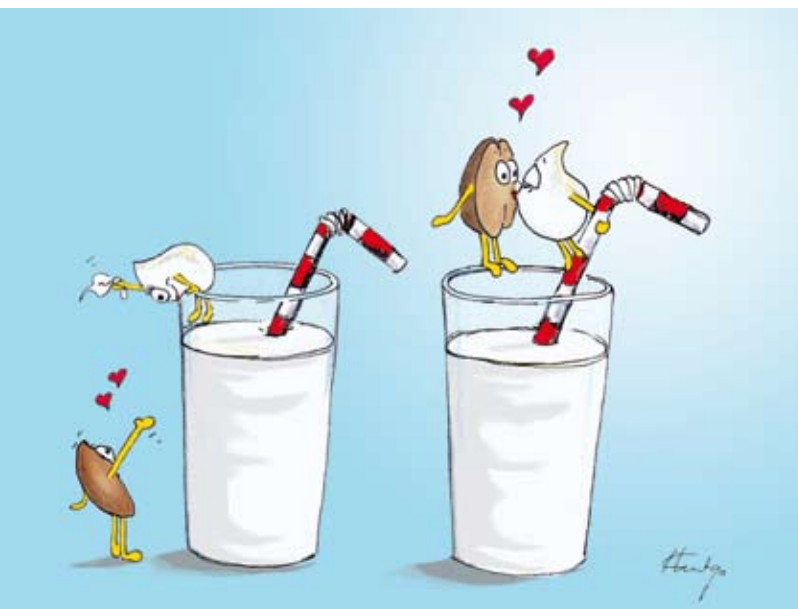
Die Franke Gruppe wird sich in die beiden Teilkonzerne Franke Kitchen Systems Group und Franke Commercial Systems Group aufgliedern. Franke Kitchen Systems Group umfasst das Geschäft der bisherigen Division Franke Kitchen Systems. Franke Kitchen Systems ist der weltweit führende Anbieter von intelligenten Systemen für die Haushaltsküche. Franke Commercial Systems Group umfasst alle anderen Franke Aktivitäten (Franke Foodservice Systems, Franke Washroom Systems, Franke Coffee Systems, Franke Beverage Systems). Die zentralen Funktionen der Franke Gruppe (Corporate Finance, Corporate Information Services und Corporate Services) werden der Franke Artemis Group zugeordnet und vor allem Dienstleistungen zugunsten der Franke Teilkonzerne erbringen.

ERÖFFNUNGSFEIER IN SMYRNA EIN RIESENERFOLG



Neuer Standort für Franke Coffee Systems North America in Smyrna, Tennessee

Am 18. November fiel für Franke Coffee Systems North America ein Startschuss. An diesem Tag wurde der helle, umweltfreundliche neue Standort von Franke in Smyrna, Tennessee, mit einer grossen Eröffnungsfeier eingeweiht. Dabei öffnete auch der hochmoderne neue Kaffee-Showroom seine Türen. Bei ihrer Ankunft an dem repräsentativen neuen Standort von Franke wurden die Gäste vor der Besichtigungstour in den neuen Showroom geführt. Geschäftsführer Roman Gaus begrüßte die zahlreichen Besucher mit einer kurzen Geschichte der Franke Serien Flair, Sinfonia und Evolution und stellte die innovativen Vorteile der jüngsten Entwicklung Franke Pura vor. Die Gäste zeigten sich begeistert von dem wunderschönen Showroom und viele wollten gleich wissen, wann sie wieder einmal zu einem Meeting in diese elegante Umgebung zurückkehren dürften. Am Abend, nach der grossen Einweihungszeremonie mit symbolhafter Durchtrennung eines Bandes und einigen Reden, kehrten die Ehrengäste in den Showroom zur Verkostung von Kaffeespezialitäten zurück, zubereitet von Angela, der Meisterin aromatisierter Kaffee-Cocktails. Krönungen des Menüs waren Kreationen wie Espresso Martini und Chocolate Espresso Mojito. Das Publikum war begeistert von den Spezialitäten, die Angela mit der Evolution Plus mit Flavour Station zauberte. Der Abend endete mit vielen guten Wünschen, auf dass die Zukunft so erfolgreich sein möge wie diese gelungene Eröffnungsfeier.



LATTELOVE – KAFFEE UND MILCH IM LIEBESTAUMEL

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Schweiz
Fon +41 62 787 36 07
Fax +41 62 787 30 10
www.franke.com

Franke bremer GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Deutschland
Fon +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Nederland
De Huufkes 7
5670 AD Nuenen
Nederland
Fon +31 402 990 260
Fax +31 402 990 266
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Japan Ltd.
Shinkawa Bldg. 6F
D104-0033 Chuo-ku,
Tokyo, Japan
Fon +81 3 3523 7660
Fax +81 3 3523 3360
www.franke.com

Franke Coffee Systems UK Ltd
18 Handley Page Way,
Old Parkbury Lane,
St Albans, Herts AL2 2DQ
England
Fon +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

Franke Coffee Systems
North America
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Fon +1 615-462-4265
Fax +1 615-462-4400
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Österreich
Wallackgasse 7
1230 Wien
Österreich
Fon +43 1 907 66 60 -0
Fax +43 1 907 66 60 -3
www.franke.com