

Kaffeetrends von morgen schon heute umsetzen

Mit dem neuen Iced Coffee Module von Franke Kaffeemaschinen AG haben Gastronomen im wachstumsstarken Kaffeegetränke-Segment die Nase vorn.

Wer heute ein Kaffeegetränk bestellt, der ordert nicht nur ein koffeinhaltiges Getränk, sondern auch einen persönlichen Ausdruck von Lifestyle, Genuss und Vielfalt. Dieser Trend und damit die Kundennachfrage nach Kaffeegetränken passend zum eigenen Lifestyle ist heute in allen Formen der Gastronomie angekommen. Das Erkennen von Trends dieser Art sowie deren schnelle, unkomplizierte Umsetzung, war schon immer ein wichtiger Antrieb für die Franke Kaffeemaschinen AG. So ist es nun auch mit Frankes neuem Iced Coffee Module. Hiermit hebt das Schweizer Traditionsunternehmen die Zubereitung trendiger Kaffee-Kaltgetränke auf ein völlig neues Niveau. Im Vordergrund stand bei der Entwicklung der Anspruch, Gastronomen das Kaffeegeschäft so einfach und vielfältig wie möglich zu machen.

Vom saisonalen Trend zum Dauerbrenner

Die grossen, international agierenden Coffeeshop-Ketten, aber auch viele inhabergeführte Kaffeebars haben Cold Brew und Iced Coffee weltweit populär gemacht. Seit sich kalte Kaffeegetränke vom klassischen «Eiskaffee» zu diversen Iced Coffee Drinks, mit oder ohne kalte Milch, Milchschaum sowie verschiedenen Aromen gemausert haben, etablieren sich die coolen Kaffee-Kreationen in den Getränkesortimenten. Egal ob Tankstelle, Bäckerei, Coffeeshop oder Hotelbar, Iced Coffee entwickelt sich von einer saisonalen Spezialität zum Mainstream-Getränk.

Mit dem patentierten Iced Coffee Module lässt sich das Standard-Heissgetränkeangebot ganz einfach um gekühlte Kaffeegetränke erweitern. Dabei werden die hochwertigen Kaffeekaltgetränke aus frisch gemahlene Bohnen gebrüht und unmittelbar aktiv gekühlt. Das verbessert die Tassenqualität bisher möglicher kalter Kaffee- oder Milchkochgetränke erheblich, denn nun ist neben kalter Milch und Milchschaum auch der Kaffeeanteil gekühlt. Dank Frankes innovativer iQFlow™-Technologie haben nun kalte Kaffeegetränke das optimale Aroma und eine konsistente In-Cup-Qualität. Damit ergibt sich eine grosse Vielfalt an neuen Getränken, denn Iced Coffee kann nun als kalter Kaffee oder in Kombination mit Milch, Milchschaum und/oder Sirup serviert werden.

Kaffee-Kaltgetränke mit einfacher On-Board-Lösung

Kaffee-Kaltgetränke erfreuen sich weltweit wachsender Beliebtheit, und das nicht nur bei der jungen, urbanen Zielgruppe. Mit Frankes patentierter Technologie können Gastronomen ihr Sortiment ohne grossen maschinellen und personellen Aufwand an diesen neuen Trend anpassen und müssen dabei nicht auf die gewohnt hohe Getränkequalität verzichten.

MAKE IT WONDERFUL



Für die erfrischende Erweiterung des Getränkeangebots benötigt man kein Zusatz- oder Beistellgerät zur Kaffeemaschine. Das Iced Coffee Module kann in die aktuellen Modelle der Franke A-Linie (A600-A1000) sowie die S700 eingebaut werden. Es wird anstelle des Pulverdosierers auf der Maschine installiert. Ebenso kann es mit der neuen Specialty Beverage Station «SB1200» kombiniert werden. Dank der automatischen Anbindung an die bestehenden Reinigungsprozesse, benötigt das Iced Coffee Module keine zusätzlichen oder separaten Reinigungsschritte. So sind bei maximaler Getränkevielfalt Top-Hygiene und vollautomatische Reinigung immer sichergestellt.



Diesen Sommer wird es kühl: Mit Frankes neuem Iced Coffee Module lässt sich das Getränkeangebot ganz einfach um gekühlte Kaffeegetränke erweitern.

Copyright alle Bilder: Franke

Über Franke Coffee Systems

Franke Coffee Systems, eine Division der Franke Gruppe, ist ein weltweit führender Lösungsanbieter von Vollautomaten für die professionelle Kaffeezubereitung. Unsere Leidenschaft für beste Kaffeequalität motiviert uns, das Kundenerlebnis mit bedeutsamen Innovationen immer wieder auf ein neues Niveau zu heben. Erfahren Sie mehr auf coffee.franke.com

Medienkontakt

Franke Kaffeemaschinen AG
Jessica Zöhner
Head Brand Experience & Communications
E-Mail: jessica.zoehner@franke.com