

MAKE IT WONDERFUL



PRESSEMITTEILUNG

22.10.2021

Live auf der HOSTMilano: Franke Coffee Systems präsentiert neue IndividualMilk-Technologie und weitere Innovationen vom 22. – 26. Oktober 2021

Franke Coffee Systems ist live auf der HOST 2021 in Mailand, Italien: Mit der bahnbrechenden IndividualMilk Technology präsentiert der Kaffeefullautomatenhersteller die neuesten Franke Coffee Technologies zur Stärkung des Coffee-to-go-Geschäfts. Mit dem Fokus auf flexible Business-Optionen führt Franke zudem für zwei professionelle Kaffeefullautomaten neue Lösungen mit optimierter Standfläche ein: die kompakte und mehrfach preisgekrönte Franke A300 und die Franke Specialty Beverage Station (SB1200).

Franke nutzt dieses Jahr die Präsenz auf der HOST, um sich auf Innovationen und Lösungen zu konzentrieren, die auf Wachstum für das To-Go-Kaffeegeschäfte abzielen. Basierend auf dem Unternehmens-Know-how und den leistungsstarken, professionellen Kaffeefullautomaten präsentiert Franke Partnern und Kunden neue Technologien, um der steigenden Verbrauchernachfrage nach SB-Kaffegetränken gerecht zu werden.

Vegane Milchalternativen und Sortenreinheit am Point of Sale (POS)

Die HOST ist für Franke die ideale Plattform, um die neue, revolutionäre IndividualMilk Technology* live einem internationalen Fachpublikum zu demonstrieren. Anfang 2021 wurde sie während einer virtuellen Messe erstmals vorgestellt. Nun bietet sich Kaffee-Profis auf der HOST die Gelegenheit, die Zuverlässigkeit der neuen und einzigartigen Technologie selbst zu testen.

Die IndividualMilk-Technologie ist ein Game-Changer für das Coffee-to-go-Geschäft. Verfügbar für die Franke Specialty Beverage Station (SB1200) – sowohl in ihrem Standard- als auch in ihrem neuen kompakten Format – ermöglicht diese Technologie durch die Nutzung separater Milchsysteme die völlig getrennte Zubereitung von zwei verschiedenen Milchsorten in einer Maschine. Jede Milchsorte bleibt von der Lagerung bis zum Becher garantiert frei von Kreuzkontamination und Rückständen. Das bedeutet, wer Milch für sein Getränk auswählt, erhält reine Milch, wer eine vegane Alternative auswählt, erhält ein rein veganes Getränk.

Mit der neuen Technologie gelingt es, das Getränkeangebot einer SB1200 nahezu zu verdoppeln. Gleichzeitig erschließt die IndividualMilk Technology neue Zielgruppen für das SB-Kaffeegeschäft und erweitert so den Kundenkreis.

„Unsere IndividualMilk-Technologie bietet einzigartige Möglichkeiten für Kunden, die sich auf den Verkauf von Kaffee zur Selbstbedienung konzentrieren. Sie haben jetzt eine zuverlässige und bewährte

MAKE IT WONDERFUL



Option für ihre ernährungsbewussten Kunden“, bestätigt Christof Hurni, Vice President of Technology bei Franke Coffee Systems.

„Die Steigerung der Verkäufe direkt am POS für verschiedene Kaffeegeschäfte steht dieses Jahr im Mittelpunkt unserer Präsenz auf der HOST. Wir möchten unseren Partnern und Kunden Lösungen anbieten, die ihnen helfen, das Vertrauen der Verbraucher zu gewinnen, ihren Kundenstamm zu erweitern, die Frequenz der Laufkundschaft zu erhöhen und das Ressourcenmanagement zu optimieren“, ergänzt Marco Zancolò, CEO von Franke Coffee Systems.

Besucher des Franke Standes sind eingeladen, die Standard- und die kompakte Version der SB 1200 in Kombination mit Frankes Coffee Technologies selbst zu erleben. Die Selbstbedienungslösung für maximale Auswahl bei minimalem Aufwand dient als Treffpunkt für dreimal täglich stattfindende Live-Workshops an allen Messetagen.

Eintauchen in das Franke Kaffeeerlebnis

Franke legt besonderen Wert auf großartige Kaffeeerlebnisse und Genussmomente überall dort, wo Kaffeeliebhaber zu finden sind. Das Standdesign spiegelt dies wider, indem Kundenumgebungen geschaffen wurden, in denen sich die Besucher wiederfinden sollen. Franke stellt moderne, leistungsstarke Profi-Kaffeemaschinen zusammen mit den führenden Franke Coffee Technologies in den Mittelpunkt des nachgebauten C-Store- und Hotelbereichs sowie des Arbeitsplatz- und Kaffeebar-Settings. Die Markenpositionierung des Unternehmens „It's all about the Moment“ bildet dazu den perfekten Rahmen. „Unser Stand lädt unsere Besucher ein, wertschöpfende Lösungen zu finden, die zu der Welt ihrer Gäste und Kunden passen“, sagt Marco Zancolò.

In-Cup-Volumen – die neue Dimension für Zeit- und Kostenersparnis

Darüber hinaus stellt Franke neue Technologieoptionen für SB-Maschinen vor, die die Customer Journey verbessern sowie Ressourcen und Kosten optimieren sollen. Die Optical Cup Recognition*-Technologie von Franke identifiziert neben der Tassenplatzierung und -höhe auch das Volumen in der Tasse und geht damit über die Standardlösungen zur Tassenerkennung hinaus. Im Display eingebaute Kameras ermöglichen es, die gewählte Getränkegröße per Software in Echtzeit an das Fassenvolumen anzupassen. Auf dem Touch-Display der Kaffeemaschine erscheint eine benutzerfreundliche, grafische Kundenführung. Dem Konsumenten werden nur die Getränkeoptionen im Menü angeboten, die zur ausgewählten Tasse passen.

„Unsere Lösung zur optischen Tassenerkennung verbessert das Selbstbedienungs- und Coffee-to-go-Erlebnis auf jeder Ebene“, sagt Christof Hurni. „Hotelgäste, Office-Teams und Convenience-Store-Besucher genießen ein entspanntes Selbstbedienungserlebnis, ohne Stress durch möglicherweise verwirrende Tassen- und Getränkeauswahl. Sowohl Kaffee-Betriebe als auch Hotel-Food & Beverage-Manager können ihre Ressourcen besser nutzen, da Getränke nur dann ausgegeben werden, wenn die Fassengröße zur Auswahl passt. Dies führt zu einer besseren Produktivität.“

Flexibilität durch Modularität

Ein weiteres Highlight auf dem Messestand ist der preisgekrönte und kompakte Profi-Kaffeevollautomat A300* von Franke. Der Gewinner des iF Design Award 2021 und des Red Dot Award für Product Design 2021 ist jetzt kompakter, modularer und damit noch flexibler. Ideal für die Zubereitung von Premium-Kaffegetränken überall dort, wo der Platz begrenzt ist, zum Beispiel am Arbeitsplatz, in Cafés und Boutique-Hotels.

Franke hat für die A300 eine schlankere 3l-Kühleinheit entwickelt. Schmäler, aber nicht weniger stilvoll als die 4l- und 5l-Pendants bietet die neue Kühleinheit sogar integrierte Optionen für ein Zahlungssystem bei gleicher Stellfläche. Wahre Vielseitigkeit mit der A300 für das Food & Beverage-Segment bietet die neue, mobile Lösung – Frankes Kaffee-Servicewagen*. Er bietet problemlos Platz für die A300 oder andere Modelle der Franke A-Linie, unabhängig von Erweiterungen und verschiedenen Kühleinheiten.

MAKE IT WONDERFUL



Franke möchte jedem Besucher die Möglichkeit geben, in inspirierende Franke-Kaffeemomente einzutauchen. Auf der HOST wird das komplette Portfolio an professionellen Kaffeefullautomaten der A-Linie des Unternehmens präsentiert. Von der leistungsstarken A1000 bis zur kompakten A300 findet sich hier für jeden Bedarf die richtige Maschine. Experten für Coffee Competence, Franke Coffee Technologies und technisches Maschinen-Know-how sind täglich auf dem Franke Stand, Halle 24P Stand F68-G63, präsent.

*Derzeit in Nordamerika nicht verfügbar.

Über Franke Coffee Systems

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

Medienkontakt

Franke Coffee Systems

Jessica Zöhner

Head of Global Marketing Franke Coffee Systems

Email: jessica.zoehner@franke.com



Die A300 von Franke ist ein kompaktes Kraftpaket - jetzt noch flexibler dank der passenden SU03 3l Kühleinheit.*

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Frankes SB1200 ist die kompakte SB-Kaffeestation für die Zubereitung einer beispiellosen Getränkevielfalt, einschließlich sortenreiner Milchauswahl mit IndividualMilk Technology.*

Copyright alle Bilder: Franke