

MAKE IT WONDERFUL



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

22/10/2021

Premier événement en direct présentant la nouvelle IndividualMilk Technology et bien d'autres innovations de Franke Coffee Systems au HOSTMilano du 22 au 26 octobre 2021

Franke Coffee Systems sera en direct au HOST 2021 à Milan en Italie. Franke présente son IndividualMilk Technology révolutionnaire, ainsi que ses dernières Franke Coffee Technologies qui renforcent le secteur du café à emporter grâce à une qualité et des performances élevées dans la tasse. En mettant l'accent sur la flexibilité des options commerciales, l'entreprise suisse présente de nouvelles formes encore plus simplifiées pour deux de ses solutions professionnelles de café tout automatique les plus populaires : la Franke A300, compacte et maintes fois primée, et la Franke Specialty Beverage Station (SB1200).

Cette année, Franke Coffee Systems profitera du salon HOST pour se concentrer sur les innovations et les solutions qui visent la croissance des entreprises de café à emporter. En s'appuyant sur son expertise et ses solutions de machines à café professionnelles tout automatiques et performantes, Franke présente à ses partenaires et à ses clients de nouvelles technologies permettant de tirer parti de l'augmentation constante de la demande des consommateurs pour les boissons à base de café en libre-service.

Alternatives sans lactose, pureté du choix dans un seul point de vente (POS)

HOST est la plateforme idéale pour que Franke présente en direct au secteur son IndividualMilk Technology* révolutionnaire. Dévoilé au début de l'année 2021 lors d'un salon virtuel, HOST est la première occasion pour les participants du monde du café de tester eux-mêmes la fiabilité de cette technologie nouvelle et unique.

L'IndividualMilk Technology change la donne dans le secteur du café à emporter. Disponible sur la Franke Specialty Beverage Station (SB1200), à la fois dans son format standard et dans son nouveau format compact, cette technologie utilise des systèmes de fluides dédiés pour permettre de préparer deux types de lait différents de manière complètement séparée dans une seule machine. Chaque choix de lait est garanti pure et sans contamination croisée, du stockage à la tasse. Cela signifie que le choix « avec lactose » est purement « avec lactose » et que le choix « végétan » est purement « végétan ».

MAKE IT WONDERFUL



La nouvelle technologie réussit à presque doubler les options de boissons qu'une Specialty Beverage Station peut offrir. Dans le même temps, l'**IndividualMilk** Technology permet d'élargir la clientèle en ouvrant de nouveaux segments de clientèle aux entreprises de café en libre-service.

« Notre **IndividualMilk** Technology est une opportunité révolutionnaire pour nos clients qui se concentrent sur la vente de café en libre-service. Ils disposent désormais d'une option fiable et éprouvée pour leurs clients soucieux de leur alimentation », confirme Christof Hurni, vice-président de la technologie chez Franke Coffee Systems.

« L'amélioration des performances des POS pour toutes les activités de café est le thème central de notre présence au HOST cette année. Nous voulons fournir à nos partenaires et à nos clients des solutions qui les aident à gagner la confiance des consommateurs, à élargir leur clientèle, à augmenter la fréquence des visites et à optimiser la gestion des ressources pour les aider à réduire les coûts », ajoute Marco Zancolò, PDG de Franke Coffee Systems.

Les visiteurs du stand Franke sont invités à découvrir par eux-mêmes le SB1200 ainsi que le SB1200 compact et les Franke Coffee Technologies. La solution libre-service, qui offre un choix maximal pour un effort minimal, sert de point de rencontre pour les ateliers en direct, programmés trois fois par jour, pendant toute la durée de l'événement.

Immersion dans l'expérience du café Franke

Franke met l'accent sur les grandes expériences de café et les moments de plaisir partout où se trouvent les amateurs de café. La conception du stand reflète cela et amène la marque de l'entreprise, « tout est dans le moment », directement dans les environnements que chaque propriétaire de café reconnaît. Franke place ses machines à café professionnelles modernes et performantes, ainsi que ses Franke Coffee Technologies de pointe, au centre des commerces de proximité rénovés et des hôtels, ainsi que des lieux de travail et des bars à café. « Notre stand invite nos visiteurs à trouver des solutions réelles, à valeur ajoutée, qui correspondent au monde dans lequel vivent leurs invités et leurs clients. Tout est dans ce moment particulier de découverte chez HOST », déclare Marco Zancolò.

Volume dans la tasse : la nouvelle dimension pour économiser du temps et de l'argent

Franke présente également de nouvelles options technologiques pour les machines utilisées en libre-service, afin d'améliorer le parcours du consommateur et d'optimiser les ressources et les coûts. La technologie de détection optique des tasses* de Franke identifie le volume dans la tasse, en plus de l'emplacement et de la hauteur de la tasse, ce qui va au-delà des solutions standard de détection des tasses. Des caméras intégrées dans la buse de sortie simple située au centre permettent au logiciel de faire correspondre en temps réel le volume dans la tasse avec la taille de la boisson sélectionnée. Des instructions graphiques conviviales s'affichent sur l'écran tactile de la machine à café pour créer un dialogue facile à suivre. Le consommateur est aidé dans sa sélection des choix de menus qui correspondent au style et à la taille de la boisson qui lui convient.

« Notre solution de détection optique des tasses améliore l'expérience du libre-service et du café à emporter à tous les niveaux », déclare Christof Hurni. « Les clients des hôtels, les équipes de bureau et les visiteurs des commerces de proximité profiteront d'une expérience de libre-service plus détendue, sans le stress lié à des choix de tasses et de boissons potentiellement déroutants. Les exploitants d'activités de café ainsi que les responsables de la restauration et des boissons dans les hôtels peuvent

MAKE IT WONDERFUL



s'attendre à une utilisation optimisée de leurs ressources, car les boissons ne sont distribuées que lorsque la taille du gobelet correspond à la quantité de boisson, ce qui améliore la productivité. »

Flexibilité grâce à la modularité

La machine à café professionnelle et tout automatique A300* de Franke, primée et compacte, est un autre point fort. Le lauréat de l'iF Design Award 2021 et du Red Dot Award for Product Design 2021 est désormais disponible avec une modularité et une flexibilité encore plus compactes. Idéale pour préparer des boissons à base de café de qualité supérieure dans les endroits où l'espace est limité, comme les bureaux, les cafés et les hôtels-boutiques, Franke a ajouté une unité de refroidissement plus fine de 3 litres. Élégante et plus simple que ses homologues de 4 et 5 litres, la nouvelle unité de refroidissement comprend même des options intégrées pour une station de paiement dans le même espace. La véritable polyvalence de l'A300 pour le segment de l'alimentation et des boissons peut être mise en oeuvre grâce à sa nouvelle solution mobile, le chariot à café* de Franke, qui s'adapte facilement au format de l'A300, ainsi qu'à l'ensemble de la ligne A, quelles que soient les extensions et les dimensions des unités de refroidissement.

Franke souhaite offrir à chaque visiteur l'occasion de se plonger dans les moments d'inspiration qui constituent l'univers de la préparation professionnelle du café de Franke. Toute la ligne A de machines à café professionnelles et tout automatiques, qui propose la machine adaptée à chaque besoin, sera exposée pendant le salon HOST. Des experts de la compétence sur le café, des Franke Coffee Technologies et du savoir-faire technique des machines sont présents tous les jours sur le stand de Franke, hall 24P stand F68-G63.

*Actuellement indisponible en Amérique du Nord.

À propos de Franke Coffee Systems

Franke Coffee Systems, une division du groupe Franke, est un fournisseur de technologies et de solutions pour les machines à café tout automatiques destinées aux professionnels. Notre passion pour la meilleure qualité de café nous motive à faire évoluer l'expérience client grâce à des innovations à la pointe de la technologie. En savoir plus sur coffee.franke.com

Copyright tous les images : Franke

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



L'A300 de Franke est une machine à café compacte, désormais disponible dans un format encore plus adaptable avec l'unité de refroidissement SU03 3 litres correspondante.*



La Specialty Beverage Station SB1200 de Franke est une station de café compacte, en libre-service sur le POS, qui permet de créer un choix sans précédent de boissons, y compris des choix de lait pur avec l'IndividualMilk Technology.*