

www.gastronomie-hotellerie.com

A8109

huss
HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

gastronomie & hotellerie

Das Unternehmer-Magazin

7-8/2013

Chefsache: Profis im Cateringgeschäft | **Ambiente:** Stilvolle Restaurants
Technik: Automatisch guter Kaffee | **Food:** Dressings mit Pfiff



Masse mit Klasse

Die zentrale Heißgetränke-Frage, die sich Entscheider für ihr Frühstücksbuffet stellen, ist nicht Tee oder Kaffee. Wichtiger für den reibungslosen Ablauf ist vielmehr: Filterkaffee oder Kaffeespezialität?

Text: Kerstin Pinger



FOTO: COFFEEMA

Während mancher Gastronom bis hin zum Hotelgiganten Filterkaffee aus seinem Angebotssegment teilweise komplett verbannt hat, bekommt er von den Maschinenherstellern erneut Rückenwind. Sie präsentieren leistungsfähige Mengenbrüher, die Masse mit Klasse vereinen sowie Frische und Qualität betonen.

So hat das Hamburger Unternehmen Coffema gleich vier Filterkaffeemaschinen entwickelt – je nach Bedarf mit Thermo-, Glaskannen- oder Pumpkannenausführung, mit Stundenleistungen bis zu 200 Liter und unabhängiger Heißwasserentnahme.

Ein wichtiges Kriterium, das grundsätzlich für den Außer-Haus-Markt gelten sollte: „Sparen Sie nicht an Kaffee-Qualität! Kaffee ist eben ein Genussprodukt“, sagt Ralf-D. Gnewkow, Bereichsleiter Vertrieb und Technischer Kundendienst, MelittaSystemService.

„Wichtig ist, dass der Filterkaffee frisch aufgebrüht ist, also maximal ein Bedarf von 30 Minuten vorgehalten wird.“

Stets frischer Kaffee

Seiner Meinung nach bietet sich ein vollautomatischer Mengenbrüher mit intelligenter Nachbrühautomatik an. So ließe sich beispielsweise der Filterkaffeevollautomat Cafina ALPHA F auf Wunsch in Ein-Liter-Stufen von ein bis vier Liter und in drei Zeitintervallen einstellen. Lange Standzeiten werden so vermieden. Pro Stunde brüht die Maschine bis zu 500 Tassen beste Filterqualität, so die Überzeugung.

„Bei einem klassischen Filterkaffee müssen die Bevorratung, die Kannenabfüllung sowie das schnelle Nachbrühen gewährleistet sein, damit grundsätzlich frisch gebrühter Kaffee ausgeschenkt wird“, betont Marko Bachmann, Vertriebsleiter FrankeCoffeeSystems, und verweist auf die Mengenbrühmaschinen Spectra X und Spectra X-XL aus dem eigenem Haus. „Da sich jedoch der Spezialitätenkaffee beim Frühstücksbuffet immer mehr durchsetzt, bieten wir je nach Bedarf unterschiedliche Ausführungen an.“

Eine Maschine für alles

Doch jedes Gerät für sich benötigt Platz. Platz, der hinter der Theke und in der Küche eher knapp bemessen ist. So gibt es Hersteller, die einen Schritt weitergehen. Sie durchbrechen die Trennung zwischen Filterkaffee und Spezialität und überzeugen mit innovativen technischen Lösungen, die das Mengenbrühsystem der Filtermaschine mit den Möglichkeiten eines Vollautomaten kombinieren. Ein Gerät für alle Heißgetränke schafft möglicherweise neuen Freiraum.

Eine Kombilösung hat den Vorteil, dass sie in Bezug ebenfalls auf Filterkaffee auf Vorrat setzt.

So kann sie zu Stoßzeiten wie im Frühstückssegment zeitlich die Erwartung des Gastes erfüllen.

Perfekt fürs Frühstück

Ein Anbieter in diesem Sektor ist das Schweizer Unternehmen Thermoplan, das auf der INTERNORGA 2013 seinen Vollautomaten Black&White 3 CBTM präsentierte. Vertriebsleiter Joachim Peterka bezeichnet die Maschine „als Allrounder“, der sämtliche An-

forderungen im Frühstücksbereich perfekt erfüllt. „Die Black&White 3 CBTM ist ein Vollautomat für alle Kaffeespezialitäten, verfügt aber zudem über ein Mengenbrühmodul für einen Liter aromatisch-frischen Brühkaffee. Dafür benötigt sie im Mengenbrühverfahren knapp eineinhalb Minuten.“

Dieser wird in einem integrierten, sieben Liter fassenden Vorratsbehälter mit Nachbrühautomatik bereitgestellt und über einen separaten Auslauf abgefüllt. Damit reagiert das Unternehmen auf einen nach wie vor hohen Bedarf im Filterkaffeebereich.

Denn tatsächlich macht der klassische Kaffee – egal ob er über Filter oder über ein anderes Verfahren frisch gebrüht wird – immer noch den Hauptanteil des Konsums aus. Ralf D. Gnewkow (Melitta) schätzt den Anteil im Frühstücksegment auf 80 Prozent.

Spezialitäten im Kommen

Melanie Nolte, Leiterin Vertriebsmarketing Kaffeemaschine der WMF AG sieht dennoch die Kaffeespezialitäten auch am Frühstücksbuffet klar auf dem Vormarsch.

Um den Wünschen gerecht zu werden, kombinierte man mit der WMF 1800S das Know-how aus Filter- und Vollautomat und lässt es dem Außer-Haus-Markt offen, ob das Gerät als SB oder Service-Lösung zum Einsatz kommt.

Möglich seien auf Grund der hohen Bedienfreundlichkeit beide Lösungen.

SB oder Service?

Die vollautomatische Kaffeemaschine Coffee Prime aus dem Hause Schaerer besticht durch ihre Anwendungsfreundlichkeit, die sich dem Gast nach eigenen Angaben sofort erschließt.

Das Service-Personal muss nur von Zeit zu Zeit den Satzbehälter leeren und für Kaffee- und Milchnachschub sorgen.

„Gerade im oftmals turbulenten Frühstücksbetrieb müssen alle Abläufe reibungslos funktionieren, da kaum ein Gast auf seine erste Tasse Kaffee am Morgen warten möchte. Deshalb sollte eine Kaffeemaschine eine Leistung von bis zu 120 Tassen pro Stunde bieten und von den Gästen als auch vom Servicepersonal leicht zu bedienen sein“, sagt Hansjürg Marti, Geschäftsführer der Schaerer Deutschland GmbH, wobei seiner Ansicht nach der SB-Bereich wächst.

„Ein Blick auf die Hotelentwicklung der letzten Jahre zeigt einen klaren Trend zu Low Cost-Konzepten. Im Zuge dessen sind auch SB-Frühstücksbuffets mit Selbstbedienungsmaschinen auf dem Vormarsch.“

Die wichtigsten Kriterien

Doch ganz gleich, wofür sich der Gastronom oder Hotelier entscheiden mag, Hauptsache die wesentlichen Ansprüche an den Maschinenpark sind erfüllt. Dazu gehören: einfache Bedienung, schnelle Ausgabezeit, konstant hohe Qualität, effiziente Reinigung, für den Vollautomaten im Buffetbereich leises Arbeiten, Herstellung klassischer Spezialitäten wie Café Crème, Cappuccino, Milchcafé und Espresso ausschenken können.

Der modulare Aufbau vieler Maschinen garantiert Sicherheit und Kostenersparnis.

Geniestreich bei der Reinigung

In puncto Sauberkeit zieht Schaerer mit seinem Einwegkonzept NcFoamer nach einem Jahr eine Erfolgsbilanz. Das neue System schlage eine Brücke zwischen Hygiene, Anwenderfreundlichkeit, Nachhaltigkeit und Kosten, so das Unternehmen. Statt einer zeitaufwändigen Reinigung der milchführenden Komponenten sieht es den raschen Austausch vor. Dabei ist die HACCP-Konformität zu jedem Zeitpunkt sichergestellt. 2011 erstmals eingeführt, machte sich dieses System auch in Bezug auf den CO₂-Fußabdruck und die gesamte Umweltwirkung bezahlt, da herkömmliche Reinigungsverfahren kaum auf Chemie verzichten können.

Und noch ein wichtiger Punkt: Bei aller Funktionalität darf die Optik einer Maschine nicht hintenanstehen.

So kann im Bedarfsfall rasch die defekte Baugruppe ausgetauscht werden, ohne die Maschinenleistung in hohem Maß zu beeinträchtigen. Das profitable Kaffeegeschäft fällt also nicht komplett aus und gibt dem Gastronom Sicherheit.

Die Entwicklungsarbeit in den Laboren der Kaffeemaschinenhersteller wird auch in Zukunft nicht still stehen. Die Messlatte liegt hoch. Für jeden aber ist heute schon ein passendes Modell dabei. Vorausgesetzt: Man analysiert sehr genau seinen Bedarf und stellt im Vorfeld die richtigen Fragen. >>

Interview

Zurück zum Filterkaffee?

Die Nachfrage nach Filterkaffee hat im Außer-Haus-Markt trotz des Spezialitätengeschäfts wider Erwarten nicht wirklich gelitten. Im Gegenteil. Viele sehen ihn wieder im Aufwind.

Um auch den Anforderungen an Qualität und Frische gerecht zu werden, sollte man einiges im Vorfeld eines Maschinenkaufs bedenken, wie Coffema-BARISTA-Trainer Sebastian Brix weiß.

Woran erkenne ich eine gute Filterkaffeemaschine?

Am Kaffee: Guter Kaffee hat eine große Aromavielfalt ohne Bitterstoffe. Als Vorbild bei der Zubereitung sollte die traditionelle Handbrühung dienen, bei der das Kaffeepulver gleichmäßig durchnässt wird und zum optimalen Zeitpunkt das Aroma extrahiert werden kann. Entscheidende Faktoren sind: Kaffeequalität, Wasserqualität, Brühtemperatur, gleichmäßiger Brühvorgang und Filterform. Nur das perfekte Zusammenspiel ergibt guten Kaffee, der natürlich so schnell wie möglich serviert werden sollte.

Wie beurteilen Sie die Nachfrage nach Filterkaffeemaschinen in der Gastronomie/Hotellerie?

Das Niveau ist hoch und steigt weiter, da wir eine traditionelle Filterkaffeekultur sind. Die Gastronomie hat durch Sparen an der falschen Stelle bei Kaffeequalität und Frische das Image nachhaltig zerstört, sodass der Konsument auf italienische Spezialitäten ausgewichen ist.

Hier wird jede Portion frisch gemahlen und verarbeitet.

Der Gastronom muss den Kunden wieder von der Hochwertigkeit und Frische seines Kaffees überzeugen.

Dies gelingt nur mit einer ausgefeilten Gastronomie-Filtermaschine und hochwertigem, am besten herkunftsbezogenem Kaffee.

Und wie sieht es mit den Kosten aus?

Für jeden Bedarf gibt es eine geeignete Maschine, die Anschaffungskosten reichen von wenigen 100 Euro bis zum Hochleistungsgerät.

Was halten Sie von Kombigeräten?

Sie sind immer eine Kompromisslösung, was die Kaffeequalität betrifft. Der technische Aufwand ist höher und sie sind unflexibel im Platzbedarf.

ZAHLEN BITTE.

25 Monate
45.000 Bezüge
2 kostenlose Vor-Ort-Inspektionen
0 Probleme

100 % Value Protection



SWISS + MADE

GIGA X7c Professional – die PROFESSIONELLE Lösung für 150 Tassen / Tag. Mit Festwasseranschluss oder als Tankversion erhältlich.



Von 2 bis 180 Tassen – wir haben die perfekte Lösung.

www.jura.com

PROFESSIONAL

Besuchen Sie uns auf der IFA 2013 – Messe Berlin
06.-11.09., Halle 2.1, Stand 202, tägl. 10-18 Uhr



Aus der Praxis

Zum Frühstück: Filterkaffee

Im Januar dieses Jahres eröffnete Katrin Kaufmann ihr kleines Hotel Hinter dem Spiegel in dem 4 000 Seelenort Heimbach in der Eifel. Acht Zimmer sind ausgebaut, vier weitere sollen folgen. Die gelernte Hotelfachfrau arbeitete zuvor in verschiedenen Hotels. Heute schätzt sie als Selbstständige besonders ihre Entscheidungsfreiheit. Auch beim Kaffeeangebot. Ihre Qualitätskriterien in Bezug auf die Bohne sind unverrückbar formuliert: Bio, Fairtrade, Qualität und Geschmack in der Tasse. Ihren Frühstückskaffee hatte sie mit diversen Anbietern lange getestet, bevor sie sich für Melitta entschied.

Hauptsache frisch

Ihr Morgengeschäft besteht zu 90 Prozent aus Filterkaffee. Den serviert sie ihren Gästen gerne frisch in einer Thermoskanne. Die Filtermaschine brüht bis zu 125 Tassen Kaffee in der Stunde und lässt sich zielgenau vorprogrammieren, sodass der Kaffee immer frisch zur Ausgabe bereitsteht.

Kaffeespezialitäten hat sie selbstverständlich auch im Repertoire, möchte sie aber am Morgen nicht offensiv anbieten. Die Nachfrage sei auch gering. Innerhalb der wenigen Monate, die Katrin Kaufmann eröffnet hat, baten gerade mal zwei Gäste um eine Kaffeespezialität zum Frühstück. Um den Service rund zu gestalten, seien sie dennoch unabdingbar, ist die 35-Jährige überzeugt.



Ralf Rüller präsentiert die manuelle Filterkaffe Zubereitung an seiner »Slow Bar« im »The Barn«.

Filterkaffee führt Regie

»Slow Bar« nennt Ralf Rüller den Bereich, den er in seiner Café-Bar »The Barn« in Berlin dem Filterkaffee vorbehalten hat. Eine lange Kaffeetheke, an der bis zu vier länderspezifisch sortierte Bohnen auf drei Arten manuell aufgebüht werden: nach Aero-Press-, Ziffon- und V60-Art. Nicht jede Sorte eignet sich für jede Methode – hier ist Wissen gefragt, um Körper, Frucht und Säure jeweils in Bestform

heraus zu kitzeln und Bitterstoffe außen vor zu lassen.

Ein Barista durchläuft in seinem Geschäftsmodell eine vierwöchige Schulung, bis er die manuellen Abläufe der Filterkaffe Zubereitung im Schlaf beherrscht. Dann allerdings kreiert er mit jeder Tasse ein kleines Schauspiel für qualitätsbewusste Gäste, die sich in Berlin reichlich finden. »Der Filterkaffee schmeckt bei uns anders als gewohnt. erinnert sogar eher an Tee«, sagt der Gastronom, der sich in London für guten Kaffee begeistern ließ. Und noch etwas: »Filterkaffee muss man schwarz genießen, um das volle Aroma zu erleben.«

Da »Hand-Made«, dauert die Zubereitungszeit in der Regel länger – je nach Methode zwischen zwei und drei Minuten. Doch vorportionierte Kaffeeinheiten helfen, den Prozess ein wenig zu beschleunigen. Im Frühstücksbereich macht der Filterkaffee noch den geringeren Abverkauf aus – doch an den Wochenenden liegt sein Anteil bereits bei 20 Prozent im Vergleich zu den Kaffeespezialitäten aus dem Siebträger »rund 150 Tassen am Tag«.

»Als To-go-Geschäft eignet sich diese Methode aber kaum«, sagt Rüller, dagegen spräche die Zubereitungszeit. »Hier ist Schnelligkeit gefragt«. Um die Qualität in der Tasse täglich zu verbessern, gibt es einen Qualitätsreport aller Barista im »The Barn« – Mahlgrad, Brühtemperatur, Menge und Ähnliches werden so täglich optimiert. Ralf Rüller ist sein eigener Röster. Blends gibt es bei ihm nicht, er lässt jedes Land für sich sprechen. Vier länderspezifische Kaffees sind im Sortiment. Nach sechs bis acht Wochen wird ausgetauscht.

NESCAFÉ

Umsatz statt Kaffeesatz
Als autorisierter NESCAFÉ Partner bieten wir Ihnen die Komplettlösung für Kaffeespezialitäten von NESCAFÉ Milano und NESCAFÉ Alegria



Kaffee-Konzepte GmbH & Co. KG
Alles aus einer Hand
Wir informieren Sie gerne.
info@kaffeekonzepte.de
Tel: 04513845399
23611 Bad Schwartau
Rudolf-Diesel-Str.2



Produkte: Kaffeemaschinen



FOTO: MELITTASYSTEMSERVICE



FOTO: THERMOPLAN

»Stapelbare« Bestellungen

Mit einem neuen, computergestützten Bedienmodul sowie einem 8,4-Zoll-Berührungsbildschirm bringt MelittaSystemService eine neue Variante seiner Melitta bar-cube auf den Markt: Melitta bar-cube touch. Eine praktische Stapelfunktion erlaubt gleich mehrere Bestellungen auf einmal einzugeben und nacheinander zu beziehen. Das intelligente Farbdisplay gibt den aktuellen Status der Maschine preis. Die Tassenleistung am Tag liegt bei rund 150 Tassen.

Name ist Programm

Bei der GIGA X8 und X8c Professional Speed ist der Name Programm. Hier geht es um Schnelligkeit. So heißt es in der Pressemeldung, dass Dank eines neuen Fluidsystems mit drei Thermoblöcken die Profimaschinen Tempo machen und Spitzenqualität leisten. Neben den klassischen Spezialitäten ist jetzt auch der Bezug eines Americanos möglich,



FOTO: JURA

ein normaler Kaffee mit bis zu 350 Milliliter Wasser. Die GIGA X8 Professional gibt es mit einem Fünf-Liter-Wassertank, die GIGA X8c Professional mit Festwasseranschluss samt Restwasserablauf. Mit bis zu 180 Tassen am Tag leisten beide ganze Arbeit.

Drei auf einen Streich

Thermoplan spielt mit drei aktuellen Modellen: Black&White 3CTS/CTMS/CTMS RF. Die Milch lässt sich über ein integriertes Heißwasser-/Dampfmodul mit je zwei separaten Ausläufen ganz klassisch manuell aufschäumen. Zusätzlich kann man Heißwasser beziehen. Die CTMS RF verfügt zudem über ein Milchsystem samt seitlich angebrachtem Kühlschrank. Das Bruttovolumen umfasst 6,5 Liter. Das Maschinen-Trio ist nach Art des Hauses modular konzipiert.



FOTO: JURA

Premiumklasse

Die FM800 von Franke Coffee System wird als Premiumklasse unter den vollautomatischen Kaffeemaschinen eingeführt. Die Bedienung erfolgt über einen individuell anpassbaren 10,4-Zoll-Touchscreen. Das Gerät eignet sich sowohl für den SB-Bereich als auch den Service. Das Milchsystem ist für warmen und kalten Milchschaum konzipiert.

Zügig in die Tasse

Der Vollautomat Schaefer Coffee Prime wurde im Frühjahr erstmals präsentiert. Neue Ausstattungsmerkmalen sind die maximierten Behältergrößen für Kaffeebohnen und Schokolade oder Milchpulver, die erhöhte Boilerleistung sowie der Erlebnischarakter durch individuelle Animationen via Display. Die zusätzliche Option des Brühbeschleunigers kann einen XXL-Americanos auch in Spitzenzeiten ohne Zeitdruck in die Tasse zaubern.



FOTO: SCHAEFER