*FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf*

*17. bis 20. März 2019, Bern, Halle 3.2, Stand B02*

Zuchwil, 04.02.2019

**Heiss gebrüht – gekühlt serviert**

„Hot & Cold“-Technologie: Schaerer kühlt Kaffee auf der FBK in wenigen Sekunden gekonnt runter

**Der Schweizer Kaffeemaschinenhersteller Schaerer zeigt auf der FBK 2019 eine innovative Technologie, die kalte Kaffeekreationen vollautomatisch auf einem neuen Qualitätsniveau zubereitet: „Hot & Cold“ für die Schaerer Coffee Soul. Das optional verfügbare Feature ermöglicht Betreibern von Bäckereien und Konditoreien ihr Kaffeeangebot um kalte Spezialitäten wie Iced Café crème oder Cold Cappuccino zu erweitern und ihren Gästen somit noch grössere Getränkevielfalt zu bieten. Am Messestand (Halle 3.2, Stand B02) lädt Schaerer die Besucher ein, sich selbst vom vorzüglichen Geschmack des Kaffees und der Funktionsweise der „Hot & Cold“-Technologie zu überzeugen. Zudem präsentiert sich Schaerer den FBK-Besuchern in diesem Jahr mit einem neuen Messestanddesign und macht die in 2018 entwickelte internationale Markenpositionierung so erstmalig erlebbar.**

Mit der „Hot & Cold“-Technologie für die Schaerer Coffee Soul untermauert die Schaerer AG einmal mehr ihre weitreichende Kaffeekompetenz, ihr Gespür für Markttrends und ihren Anspruch an hervorragenden Kaffeegenuss. Unter dem Credo „heiss gebrüht – gekühlt serviert“ wird die frisch gemahlene Bohne zunächst konventionell gebrüht. Jetzt kommt das von Schaerer entwickelte Getränkekühlsystem ins Spiel, welches den Kaffee, während er in das Glas oder die Tasse fliesst, auf 30 bis 35 Grad Celsius runterkühlt. Dieses Prinzip eröffnet gänzlich neue Möglichkeiten für die Kreation einer grossen Bandbreite an erfrischenden Kaffeespezialitäten – mit oder ohne Eiswürfel. „Cold Latte oder Cold Cappuccino sind neben dem beliebten Eiskaffee von vielen Getränkekarten nicht mehr wegzudenken. Mit dem optional verfügbaren „Hot & Cold“-Feature tragen wir diesem Trend umfassend Rechnung und bieten Bäckereien sowie Konditoreien eine Lösung, um kalte Kaffeespezialitäten auf höchstem Geschmacks- und Qualitätsniveau zubereiten zu können“, erklärt Sarah Ognibeni, Head of Marketing & Coffee Competence Centre. Für milchbasierte Getränke liefert das patentierte Milchsystem „Best Foam“ kalte Milch sowie Milchschaum auf Barista-Niveau in bis zu vier verschiedenen Konsistenzen. Das jeweilige Rezept wird im System hinterlegt und auf dem Touch Display ausgewählt. Im Laufe des Jahres bringt Schaerer weitere Features für die Schaerer Coffee Soul auf den Markt, die höchsten Kaffeegenuss versprechen – darunter eine Sirupstation für noch grössere Getränkevielfalt.

Die für eine Leistung von 250 Tassen am Tag empfohlene Schaerer Coffee Soul vereint zukunftsweisende Technik mit vorzüglicher Getränkequalität und lässt sich dank ihres modularen Aufbaus mit zahlreichen Features sowie Beistellgeräten exakt für die Anforderungen des jeweiligen Einsatzbereiches konfigurieren.

**www.schaerer.com**

**Bildmaterial**

|  |
| --- |
|   |
| Schaerer Coffee Soul mit „Hot & Cold“ Technologie |

**Bildanforderung**

Bildmaterial zum Download finden Sie in unserem Medienportal press-n-relations.amid- pr.com (Suchbegriffe „Schaerer-Hot+Cold-2019“). Selbstverständlich schicke ich Ihnen die Datei auch gerne per E-Mail zu. Kontakt: nfo@press-n-relations.de

|  |  |
| --- | --- |
| Weitere Informationen:Schaerer AG, Sarah OgnibeniHead of Marketing & Coffee Competence Centre Allmendweg 8, 4528 ZuchwilTel.: +41 32 681 64 02Fax: +41 32 681 64 04sarah.ognibeni@schaerer.comwww.schaerer.com**Schaerer Pressebüro** c/o Press’n’Relations GmbH, Nataša ForstnerMagirusstrasse 33, D-89077 UlmTel.: +49 731 96 287-17 Fax: +49 731 96 287-97nfo@press-n-relations.dewww.press-n-relations.de |  |

**Schaerer AG**

Die 1892 gegründete Schaerer AG mit Sitz in Zuchwil bei Solothurn gehört zu den weltweit führenden Herstellern vollautomatischer professioneller Kaffeemaschinen und bietet für jedes Bedürfnis und jeden Leistungsanspruch die passende Lösung. Die Schaerer AG ist international präsent mit Tochterfirmen in Deutschland, Belgien und den USA sowie mit über 70 Partnern auf allen Kontinenten. Seit 2006 ist Schaerer Teil der WMF Group und gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern.

Kunden in der ganzen Welt schätzen die einfache Handhabung, die grosse Getränkeauswahl auf Knopfdruck und die hervorragende Kaffeequalität. Zahlreiche Innovationen, darunter das revolutionäre, patentierte Milchsystem Best Foam unterstreichen den Pioniergeist des Unternehmens. Der Unternehmens-Claim „swiss coffee competence“ steht für Schweizer Ingenieurskunst verbunden mit weitreichender Kaffeekompetenz. Unter dem Anspruch „Barista inside“ vereint Schaerer Kaffeemaschinen­technologie und langjährige Kaffeekompetenz mit der Handwerkskunst eines Baristas: Im Inneren der Kaffeemaschinen greifen alle Details perfekt ineinander und bereiten so Getränke zu, die den handgemachten Kreationen eines Baristas in Geschmack und Optik ebenbürtig sind.