

KAFFEEMASCHINEN

Die optimale Kaffeemaschine finden

Individuelle Kaffeemaschinenkonzepte mit Schaerer Deutschland
© Schaerer Deutschland GmbH

Neben Brot, Brötchen und süßen Stückchen bestellen Bäckereikunden wie selbstverständlich auch einen Kaffee – entweder um ihn direkt im Bistrobereich zu genießen, oder zum Mitnehmen. Um Kundenwünsche und eigene betriebliche Anforderungen in Einklang zu bringen, ist es wichtig, das passende Kaffeemaschinenkonzept zu wählen. Doch worauf kommt es an, damit dieses perfekt zum eigenen Betrieb passt und auch aus betriebswirtschaftlicher Sicht interessant ist? Inwiefern ist die Digitalisierung Teil der Erfolgsgeschichte? Ein Gastbeitrag von Hansjürg Marti, Geschäftsführer der Schaerer Deutschland GmbH.

Bäckerei-Filiale am Bahnhof, Stehcafé in der Innenstadt, Selbstbedienungs-Backshop: Jedes Bäckereikonzept stellt andere Anforderungen an die Performance einer Kaffeemaschine. Der erste Schritt ist deshalb, ein Kaffeemaschinenkonzept zu wählen, das einerseits optimal

auf die eigenen Anforderungen ausgelegt ist und mit der sich andererseits das Konsumverhalten der Kunden abbilden lässt. Beispielsweise sollte eine Bäckerei-Filiale am Bahnhof für die reibungslose Kaffeerversorgung der Reisenden auf eine Kaffeemaschine setzen, die für die Bewältigung großer Mengen zu Stoßzeiten und eine hohe Tassenleistung ausgelegt ist. Eine Bäckerei in der Innenstadt hingegen, kann durchaus mit einem kleineren Modell auskommen, da die Kunden in der Regel etwas mehr Zeit mitbringen – und bei Filialen mit Bistrobereich sogar wie in einem Café länger verweilen.

Wissen, was läuft

Die Digitalisierung der Kaffeemaschine ist ein großes Zukunftsthema. Denn die Vernetzung von Kaffeemaschinen und die dank Telemetrie gelieferten Daten können nicht nur für die Optimierung von Service- und Wartungsprozessen, Abrechnungen oder Angebotsanpassungen genutzt werden. Darüber hinaus lassen sich auch Logistik- und Beschaffungs-, beziehungsweise Bevorratungsprozesse deutlich wirtschaftlicher gestalten. Im Hinblick auf die regelmäßige Wartung erlauben Telemetrielösungen die nutzungsabhängige Pla-

nung von Wartungsintervallen, das heißt, die Kaffeemaschinen werden abhängig von ihrem Einsatz und nicht nach vordefinierten Zeitintervallen gewartet. Dies schützt vor Fehlfunktionen, da die Kaffeemaschinen sozusagen präventiv gewartet werden können. Servicedienstleister können dank der Übermittlung des aktuellen Zustands der Kaffeemaschinen reagieren, bevor es zu Ausfällen und damit verbundenen Umsatzeinbußen kommt.

Von dieser Technologie profitieren insbesondere Bäckereiketten. Darüber hinaus erhalten sie durch die Anbindung der Software umfangreiche Daten für die effiziente Kontrolle, Steuerung und Optimierung betriebswirtschaftlicher Prozesse. Neben höherer Abrechnungskontrolle oder der exakten Analyse des Konsumverhaltens der Kunden, lassen sich auch Logistik, Bevorratung und Einkauf von Kaffee, Milch und Topping wirtschaftlicher gestalten: Informationen über Verbräuche geben Aufschluss darüber, wann der Zentraleinkauf Ware nachbestellen oder ‚just-in-time‘ an die jeweilige Filiale und den jeweiligen Standort liefern muss.

Konstante Qualität bieten

Ein Erfolgskriterium ist zudem eine konstant hohe und vor allem gleichbleibende Qualität. Hat ein Kaffeeliebhaber auf seinem Weg ins Büro eine Bäckerei entdeckt, bei der sein bevorzugtes Getränk besonders gut zubereitet wird, kommt er immer wieder – vorausgesetzt, es schmeckt nicht jedes Mal anders. Für die perfekte Zubereitung sind verschiedene Parameter ausschlaggebend, die bei einem Kaffeefullautomaten optimal aufeinander abgestimmt werden und auf diese Weise Prozesssicherheit sowie konstante Geschmackserlebnisse gewährleisten. Die wichtigsten sind Mahlgrad, Dosierung der Kaffeemenge, Brühdruck und -temperatur, Extraktionszeit und nicht zuletzt die Wasserqualität – jeder dieser Parameter hat Einfluss auf die Qualität des Kaffees. Bei milchbasierten Spezialitäten wie Latte Macchiato oder Cappuccino gesellen sich noch die Milchtemperatur sowie der Milchanteil im jeweiligen Getränk sowie die Milchschaumqualität hinzu.

All diese Parameter werden bei der Inbetriebnahme und den regelmäßigen Wartungen der Kaffeefullautomaten von den Servicetechnikern eingestellt, beziehungsweise überprüft – immer

Hansjürg Marti, Geschäftsführer
Schaerer Deutschland GmbH.
© Schaerer Deutschland GmbH



SÜDBACK
in Stuttgart
Stand Nr.: 3A57
Halle: 3

kostenlose Eintrittskarten anfordern unter:
messekarten@shbversicherung.de

SBS plus

DIE Versicherungspolice.

Das Plus für Ihren Betrieb!



SHB

SHB Allgemeine Versicherung VVaG

www.shbversicherung.de . T 02223 9217 0

unter Berücksichtigung der verwendeten Kaffeebohnen. Daraus entstehen exakt definierte Rezepturen für jede Kaffeekreation, die im System hinterlegt sind. Bei Auswahl der gewünschten Kaffeespezialität per Fingertipp auf dem Touch-Display fließt dieser in immer gleicher Qualität in die Tasse. Ein weiterer Vorteil der Prozesssicherheit: Es spielt keine Rolle, wer die Kaffeemaschine bedient – ob Bäckereifachverkäuferin oder Aushilfe. Ein wichtiges Kriterium, gerade dann, wenn mit viel Aushilfspersonal gearbeitet wird oder hohe Mitarbeiterfluktuation herrscht. Nach einer kurzen Schulung kann jeder den Kaffeefullautomaten bedienen.

Nutzererlebnis steigern

Bäckereien oder Backshops, die auf Selbstbedienung durch Kunden setzen, sollten darauf achten, die Bedienung der Kaffeemaschine so einfach

wie möglich zu gestalten. Moderne Touch-Displays bieten hierfür alle Möglichkeiten. Sie zeigen angebotene Getränke mit großen Symbolen und führen animiert durch den gesamten Zubereitungs- sowie Bezahlprozess. Darüber hinaus lassen sie sich nutzen, um mit Videos Lust auf Kaffee zu machen oder besondere Angebote zu bewerben.

Noch weiter lässt sich das Nutzererlebnis steigern, wenn das eigene Smartphone für die Zubereitung verwendet werden kann. Apps für das Smartphone, die es mit der Kaffeemaschine verbinden, erlauben die Kreation des ganz persönlichen Kaffees inklusive Getränkegröße, Geschmacksintensität und Milch- sowie Milchschaummenge. Die individuelle Geschmackspräferenz wird in der App erstellt und der Prozess direkt von dort gestartet. Setzt ein Filialist an verschiedenen Standorten auf die gleichen Kaffeemaschinen, kann der Kunde per App in jeder Filiale exakt sein Lieblingsgetränk zubereiten.

Digitalisierung bedeutet für Schaerer: Optimierung für alle Bereiche rund um die Kaffeemaschine. © Schaerer Deutschland GmbH



Per App den individuellen Kaffee konfigurieren und in jeder einzelnen Filiale erhalten.
© Schaerer Deutschland GmbH

Kaffeemaschine pflegen

Die Reinigung ist einer der wichtigsten Punkte für hohe Kaffequalität und lange Lebensdauer der Kaffeemaschine. Kaffeefullautomaten verfügen über automatische Reinigungsprogramme für die geschlossenen Teile der Kaffeemaschine. Die Reinigungsanforderung wird im Display angezeigt und der Prozess übersichtlich für den Benutzer visualisiert. Die Einhaltung der erforderlichen Reinigungszyklen wird mithilfe entsprechender Programmierungen abgesichert. Es ist beispielsweise einstellbar, ob und wann ein Hinweis zur bald anstehenden Reinigung auf dem Display erscheint. Dies richtet sich dann entweder nach der Zeit oder der ausgegebenen Getränkeanzahl. Einzelne Arbeitsschritte inklusive Erklärung werden angezeigt, so dass sich der gesamte Reinigungsprozess denkbar einfach gestaltet.

Mithilfe der Software lässt sich beispielsweise auch festlegen, dass sich die Maschine nach Überschreitung des Grenzwerts gar nicht mehr bedienen lässt und erst nach erfolgter Reinigung wieder Kaffegetränke zubereitet werden können. Auch zusätzlich periodische Zwischenspülungen können programmiert werden. Ebenso wichtig: Alle äußeren Teile, wie Tropfschalen oder die Frontseite der Kaffeemaschinen müssen regelmäßig per Hand gereinigt werden – im Idealfall täglich. Wichtig ist zudem, die Bohnenbehälter nicht zu vergessen. Denn mit der Zeit bilden sich Kaffeeölrückstände an den Wänden, die den Geschmack frischer Bohnen negativ beeinflussen können.



RATIONAL
auf der Südback
23.-26.09.
Halle 1/D 41

ConnectedCooking.
Vernetzt mit
Ihrer Filiale.

Jetzt mehr erfahren:
ConnectedCooking.com

