



WMF 2-Milk-Lösung für moderne Trendgetränke

29.11.2021 13:24 CET

## WMF Professional Coffee Machines auf der Intergastra: Mit modernen Trendgetränken und prozesssicheren Kaffeekonzepten ins Frühjahr 2022

Kreativität, Individualität und sichere Geschäftsabläufe – mit diesen Kernthemen läutet WMF Professional Coffee Machines auf der Intergastra in Stuttgart das Jahr 2022 ein. Ganz oben auf der Messeagenda stehen innovative Getränkekonzpte rund um trendige Milchalternativen wie Hafer-, Soja- oder Kokos-Drinks. Für die gewohnte Premiumqualität der modernen

„Latte“-Varianten, arbeiten die „WMF 2-Milch-Lösung“ und das automatische Reinigungssystem „WMF AutoClean“ Hand in Hand. Im Rahmen individueller Life-Tastings erfahren die Messebesucher, wie die Kaffeefullautomaten WMF 5000 S+ und WMF 9000 S+ feinste Kreationen mit unterschiedlichen Kuhmilchsorten und pflanzlichen Alternativen im Wechsel produzieren. Zu den weiteren Highlights der Messe gehört die neue Spezialitätenmaschine WMF 1300 S. Mit einer Fülle neuer Funktionen, einer empfohlenen Tagesleistung von bis zu 120 Tassen und bis zu drei optional abschließbaren Behältern ist der Vollautomat vielseitiger Begleiter für individuelle Kaffeeangebote.

Ob aus Hafer, Kokosnuss oder Sojabohne – pflanzenbasierte Drinks feiern ihren Siegeszug im privaten Umfeld und dem Außer-Haus-Geschäft gleichermaßen. Damit Gastronomen die neuen Getränkekreationen prozesssicher, hygienisch und rückstandsfrei mit Vollautomaten von WMF Professional Coffee Machines produzieren können, bietet der Premiumhersteller auf der Integrastra spannende Produktsessions an.

## **2-Milch-Lösung**

Im Vordergrund steht die sogenannte „2-Milch-Lösung“, mit deren Hilfe verschiedene Milchsorten und -alternativen an einer Maschine im Wechsel zum Einsatz kommen können. Mit wenigen Handgriffen sind die kreativen Angebote im Rezeptspeicher der WMF 5000 S+ bzw. der WMF 9000 S+ hinterlegt und können im Tagesgeschäft mit einem Fingertipp ausgewählt werden. Das integrierte Milchsystem WMF Dynamic Milk sorgt für die vollautomatische Herstellung vier verschiedener heißer Milchschaum-Konsistenzen und drei Varianten von kaltem Milchschaum sowie von heißer und kalter Milch. Die Milch bzw. der Pflanzendrink wird durch Dampf erhitzt, wobei der authentische Geschmack vollständig erhalten bleibt.

## **WMF AutoClean**

Für die sichere und rückstandlose Reinigung trägt das vollautomatische Reinigungssystem WMF AutoClean Sorge. Als erste vollautomatische Lösung der Branche im Bereich Reinigung, säubert die Neuentwicklung sowohl das Kaffee- als auch das Milchsystem ohne fremdes Zutun HACCP-konform und rückstandslos. Alle für den Anwender zeitaufwändigen und fehleranfälligen Reinigungsaufgaben entfallen vollständig und notwendige Eingriffe reduzieren sich auf ein absolutes Minimum. Über einen integrierten Timer kann exakt festgelegt werden, wann und in welchen Zyklen das AutoClean-System mit der Arbeit beginnen soll – alles Weitere übernimmt die Maschine. Modernste Komponenten garantieren die autonome Zuführung, Dosierung

und Überwachung des Reinigungsmittels.

### **WMF 1300 S – Genussgarantie trifft Investitionssicherheit**

Leistungsstarke, kompakte und zugleich vielseitige Vollautomaten wie die neue WMF 1300 S sind nicht nur für das derzeit boomende To-Go-Geschäft ideal geeignet. Auch der mobile Einsatz an verschiedenen Standorten steigert den Umsatz im Kaffeegeschäft. Ausstattungsoptionen wie mehrere Mühlen oder ein Festwasseranschluss ermöglichen längere Betriebszeiten und erhöhen die Produktionsbereitschaft. Das steigert ROI und Investitionsrendite und macht die WMF 1300 S zur perfekten Spezialitätenmaschine für viele Einsatzzwecke. Um das gewünschte Produktangebot individuell gestalten zu können, nutzt der Gastronom die Templates des Vollautomaten. Über „vertikales Wischen“ leitet ein Touch-Display komfortabel durch alle Funktionen. Dazu gehören das Einstellen von Rezepten, Bildern und Farbkonzepten oder das Ausführen der Reinigungs- und Pflegeprogramme. Eine Funktionsleiste mit voreingestellten Sonderfunktionen lässt sich zudem mit zahlreichen Individualisierungsoptionen belegen. Mit den integrierten Milchsystemen sowie einer zusätzlichen Dampflanze erfüllt der Gastronom jeden Getränkewunsch. Weitere Komfortfunktionen sorgen darüber hinaus für den störungsfreien Betrieb der Maschine: So bewahrt ein Füllstandssensor die Tropfschale vor dem Überlaufen. Damit die Reinigung der Maschine auch bei wechselndem Personal schnell und fehlerfrei von der Hand geht, verfügt die WMF 1300 S ferner über das patentierte vollautomatische System Plug & Clean.

---

### **Über den Bundesverband der Systemgastronomie e. V. (BdS):**

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) ist als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband die umfassende Branchenvertretung der Systemgastronomie Deutschlands. Der BdS vereint die relevanten Player der Systemgastronomie, zu denen unter anderem die Marken Autogrill, Burger King, KFC, McDonald's, NORDSEE, Pizza Hut, Starbucks, L'Osteria aber auch neuere Konzepte wie beispielsweise PURiNO oder Meately zählen. Die BdS-Mitgliedsmarken beschäftigen rund 120.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie über 2000 Menschen in Ausbildung in nahezu 3000 Standorten. **Jeder dritte Euro, der in der Gastronomie in Deutschland ausgegeben wird, wird in den Restaurants der Systemgastronomie ausgegeben.** Der BdS ist ein Verband mit zwingender Tarifbindung für seine Mitgliedsrestaurants.

## Kontaktpersonen



**Sabine Jürgens**

Pressekontakt

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

[juergens@bundesverband-systemgastronomie.de](mailto:juergens@bundesverband-systemgastronomie.de)

+49 89 306 58 79 45