

Kaffee. Kaffeemaschine. Schweizer Hersteller von Kaffeefullautomaten punkten bei Grosskunden im Ausland gern mit der Herkunft Schweiz. Denn die Vollautomatentechnik ist eine Schweizer Kernkompetenz.

Kaffeekultur hat sich verändert

Tristan Brockelmanns, was ist Ihr Lieblingsgetränk? Kaffee? Wenn ja, welcher?
Kaffee gehört mit Sicherheit zu meinen Lieblingsgetränken. Mit einem Espresso starte ich in den Tag. Während des Tags geniesse ich dann gern mal einen Latte Macchiato.

Und wo trinken Sie Ihren Kaffee am liebsten?
Ich würde mich als experimentellen Kaffeetrinker bezeichnen: Am liebsten trinke ich meinen Kaffee an neuen Orten, auch in anderen Ländern, ich lerne gerne neue Konzepte, neue Zubereitungsarten kennen.

Franke bietet eine ganze Range an Kaffeefullautomaten: Welcher ist der Star, das meistgekauftete Gerät?
Unser Star ist klar der Spectra Foam Master mit Flavour Station. Er definiert das, was ein Kaffeefullautomat heute können muss. Nach erst einem Jahr auf dem Markt ist das Gerät natürlich noch nicht das meistgekauftete. Aber in Europa wird das mittelfristig der Fall sein. Eine der absatzstärksten Linien in Europa ist die Spectra.

Wie präsentiert sich die Situation ausserhalb Europas? In Asien ist weniger Vielfalt

Fakten Franke Kaffeemaschinen ist weltweit tätig

Die Franke Kaffeemaschinen AG produziert ihre Kaffeemaschinen für den weltweiten Absatz in Aarburg. Zu der Firma gehören fünf Tochterunternehmen: je eins in der Schweiz (Zentrale), Deutschland, England, Amerika, Japan. Zudem ist Franke Kaffeemaschinen mit 75 Händlern in 65 weiteren Ländern präsent. Der Spectra Foam Master mit Flavour Station ist das jüngste Modell, das neu bis zu drei Sirupe beimischen kann. gsg

www.franke.com

Kann man die heutigen Vollautomaten überhaupt noch perfektionieren? Ja, meint Tristan Brockelmanns, Franke Coffee Systems.

GUDRUN SCHLENCZEK



«Wir kommunizieren aktiv, dass Kaffeefullautomaten-Kompetenz eine schweizerische ist.»

Tristan Brockelmanns
Head of Marketing Franke Coffee Systems

gefragt, da sind wir unter anderem mit der Evolution vertreten. In Asien muss ein Milchsystem auch mit Sojamilch funktionieren. In den USA sind Sinfonia und Evolution führend im Absatz. Aber man muss sehen, dass wohl nirgendwo auf der Welt das Know-how in Sachen Kaffe Zubereitung so hoch ist wie in Europa. Entsprechend sind die Ansprüche der Kunden. In Asien oder Nordamerika ist die Espresso-Kultur noch im Aufbau.

Wo sehen Sie die Wachstumsmärkte?
Zukunftsmärkte sind sicherlich die sogenannten BRIC-Länder. In drei von vier sind wir heute bereits vertreten.

Was ist die Stärke von Franke Coffee Systems? Was der USP?
Vielfalt, Kreativität und Innovation. Wir wollen dem Kunden ein Rundum-Konzept bieten und dabei auch die Kraft

der anderen Franke-Divisionen nutzen. Franke produziert ja auch Sanitär- und Kücheneinrichtungen. Die Gruppenstruktur ermöglicht Synergien, die wir nutzen können.

Kaffeefullautomaten schaffen heute schon fast alles: Braucht es noch Innovationen?
Definitiv. Ein Aspekt ist das Thema Reinigung, hier gibt es noch Innovationsbedarf. Ein zweiter das Thema Nachhaltigkeit: der Verbrauch an Energie, Wasser, Ressourcen. Es gibt Grosskunden, mit denen kommt man erst ins Geschäft, wenn man zum Thema Nachhaltigkeit entsprechende Zertifizierungen wie eine ISO 14001 vorweisen kann.

Baristakultur ist im Trend, diese arbeitet jedoch mit Halbautomaten. Wie gehen Sie damit als Vollautomatenhersteller um?

Wir schauen mit Wohlwollen auf die Baristakultur. Die Wahrnehmung der Kaffeekultur hat sich dadurch sehr geändert, die Qualität in der Tasse hat stark an Bedeutung gewonnen. Wir haben zudem die Erkenntnisse aus der Baristakultur bei uns einfließen lassen: Ein Ergebnis ist die Schaumbildung in verschiedenen Konsistenzen beim Spectra Foam Master. Aber so weit, dass man mit unseren Maschinen wie ein Barista dem Gast seinen individuellen Espresso zaubern kann, sind wir noch nicht.

Wird das ein Vollautomat je schaffen?
Fragen Sie mich in einem Jahr wieder. Dann beantworte ich Ihnen gerne diese Frage.

Auf der anderen Seite versuchen Kapselhersteller, den Professional-Bereich zu erobern. Wie reagieren Sie?
Wir beobachten diese Entwicklung gut. Kapsel-Kaffee ist perfekte Convenience, und das war bis anhin auch immer ein Argument für den Vollautomaten. Ein Me-too-Produkt ist für uns aber kein Thema.



Entscheidend ist die Qualität in der Tasse oder im Glas: Vollautomaten liefern ein vergleichsweise konstantes Ergebnis.

Sind Haushaltskaffeemaschinen bei Franke ein Thema?
Solange wir uns noch im Ausserhaus-Markt entwickeln können, ist das kein Thema für uns. Wir werden aber immer wieder darauf angesprochen.

Die meisten Kaffeefullautomaten-Hersteller stammen (zumindest ursprünglich) aus

der Schweiz. Verkaufen Sie international mit der Qualitätsmarke «Schweiz»?
Das ist ein definitiv wichtiger Faktor bei der Kommunikation. Swiss Quality ist ein Türöffner. Besonders beim Thema Kaffeefullautomaten: Wir kommunizieren aktiv, dass Kaffeefullautomaten-Kompetenz eine schweizerische ist.

Erschwert Ihnen die aktuelle Frankenstärke das Geschäft?
Natürlich erschwert der momentane Franken die Geschäfte. Denn wir produzieren alle unsere Kaffeemaschinen in der Schweiz, in Aarburg. Durch gute Lieferantenpartnerschaften und Vorausplanung können wir jedoch einiges abfedern.

ANZEIGE

JILY
für Ihren Cappuccino!
www.illycafe.ch

Kaffee-News

Sonderpräsentation «Faszination Kaffee» an der Igeho

An der diesjährigen Igeho vom 19. bis zum 23. November in Basel geben verschiedene Partner und Experten aus der Kaffeebranche ihr Fachwissen weiter: an der Sonderpräsentation «Faszination Kaffee» in der Halle 2.1, Stand A20. Die Messebesucher können dort zum Beispiel auch Kostproben verschiedener Kaffees degustieren und die Geschmacksausprägungen miteinander vergleichen.

www.igeho.ch

Dessert-Kreation mit Kaffee von Koch und Barista



Zum offiziellen Herbstbeginn am 23. September haben Junioren-Kochweltmeister Thierry Boillat und Mathias Bühler, Schweizer Baristameister 2010, gemeinsam den Dessertklassiker Tiramisu neu kreiert. Der Clou dabei ist der

Espresso, der mittels mobiler Kaffeemaschine direkt auf den Teller gegeben wird.

www.freshcoffee.ch

Coffee Innovations Award: Neuer Anmeldeschluss

Der Anmeldeschluss für den Coffee Innovations Award 2012 ist neu auf den 4. November angesetzt. Der Award will Herstellern von Kaffee und kaffee-affinen Produkten eine Präsentationsplattform bieten. Bewerben können sich Hersteller aller Produkte, die seit einem Jahr auf dem Markt erhältlich oder kurz vor Markteinführung sind. Eine Fachjury nominiert

40 davon, bevor eine Online-Abstimmung den Sieger kürt.

www.coffee-innovation.com

Gourmesse Fachtagung: Auch Kaffee ein Thema

An der zweiten Gourmesse Fachtagung vom 7. bis 10. Oktober im Kongresshaus Zürich finden Expertenrunden zu Brot, Trüffel und Kaffee statt. Zum Thema Kaffee diskutieren Silvio Galizzi, Ristorante Al Portone Lugano, Giovanni Meola, dreifacher Schweizer Baristameister, und Marc Käppeli, Geschäftsführer von Blaser Café. Moderator ist Food-Journalist Patrick Zbinden. sag

ANZEIGE

CERUTTI
www.caffe-cerutti.com
info@caffe-cerutti.com
HOST 2011 - Mailand
IGEHO 2011 - Basel