

REDAKTIONELLER BEITRAG

Zur Veröffentlichung freigegeben
Datum: Oktober 2023
Zeichen mit Leerzeichen: 2.120

Bei redaktioneller Verwendung bitten wir um die Zusendung eines Belegexemplars oder PDFs an: dialogisch GmbH

Kaffee Partner launcht innovativen Kaffeefullautomaten BARISTA Suprema mit coolen Features

Der Marktführer für professionelle Kaffee- und Wassersysteme setzt auf Energieeffizienz und heiß-kalte Genussmomente.

Was einst als sommerliche Erfrischung galt, hat sich in den letzten Jahren zu einem ganzjährigen Genuss für viele Kaffeeliebhaber etabliert: „Iced Coffee“ mit gekühltem Milchschaum in verschiedensten Varianten. Die Alternative zum heißen Kaffee oder Cappuccino eignet sich nicht nur perfekt für warme Tage, sondern auch als schneller Genuss für zwischendurch. Ein Trend, den das Osnabrücker Unternehmen Kaffee Partner in die Entwicklung des neuen professionellen Kaffeefullautomaten BARISTA Suprema aufgenommen hat.

Zum klassischen Kaffee, Kaffeespezialitäten mit Milchschaum, Kakao oder heiße Milch mit Vanillegeschmack gesellen sich fünf neue Highlights mit gekühltem Frischmilchschaum, die ausschließlich dem Modell BARISTA Suprema vorbehalten sind: Iced Latte macchiato, Iced Cappuccino, Iced Kakaotraum, Iced Vanilla und Iced Espresso macchiato. Bei einer Auswahl von 48 Getränkespezialitäten ist für fast jeden Geschmack etwas dabei, ohne dabei den Energieverbrauch in die Höhe schnellen zu lassen. „Unsere Kunden sparen dank innovativer Induktionstechnik bis zu 60% Strom gegenüber vergleichbaren Kaffeefullautomaten“, verspricht Klaus Kruse, Abteilungsleiter Technisches Produktmanagement bei Kaffee Partner. „Mit dem neuen Modell stellen wir zum wiederholten Mal unter Beweis, dass wir zum einen die Wünsche unserer Kunden nach Getränkevielfalt und intuitiver Bedienung als auch energieeffiziente Technik im Auge haben.“

Wie alle anderen BARISTA-Modelle lässt sich auch die BARISTA Suprema mit der Kaffee Partner-Zentrale in Osnabrück vernetzen. Via Fernzugriff können dadurch Geräteinstellungen geändert oder mit Hilfe eines Telemetriemoduls bedarfsgerecht Kaffeebohnen, Kakao oder Topping geliefert werden. Auch eine Schnittstelle für externe Zahlungssysteme steht auf Wunsch zur Verfügung. Damit können Betreiber ihre Kunden, Mitarbeitenden oder Besucher an den Kosten des Kaffeeangebotes beteiligen.

Bildmaterial

Kaffee Partner GmbH

Bildunterschrift

BARISTA Suprema für heiß-kalte Genussmomente auf Knopfdruck



Über Kaffee Partner

Frischer Kaffee Genuss für den Arbeitsplatz – dieses Versprechen gibt das Unternehmen Kaffee Partner seit 1973. Das Portfolio reicht vom designpreisgekrönten Kaffeefullautomaten, und nachhaltigen Wassersystemen, über aromatische Kaffeebohnen, Toppings, Tees und Tassen bis hin zu einer Rundumbetreuung inklusive Vor-Ort-Service durch mehr als 150 fest angestellte Servicetechniker. Über 70.000 Büros, Bistros und Bäckerei-Cafés ebenso wie die gehobene Gastronomie und Hotellerie in Deutschland, Österreich und der Schweiz setzen bereits auf das breite Produkt- und Leistungsspektrum von Kaffee Partner.

Für Rückfragen:

Presseagentur

dialogisch GmbH

Carl-Miele-Straße 27-29

33442 Herzebrock-Clarholz

Telefon: +49 5245 84408-41

sr@dialogisch-agentur.de

www.dialogisch-agentur.de

Ansprechpartnerin: Sandra Rogge

Unternehmen

Kaffee Partner GmbH

Kaffee-Partner-Allee 1

49090 Osnabrück

Telefon: +49 541 75 045-123

Mail: mkappeler@kaffee-partner.de

www.kaffee-partner.de

Ansprechpartner: Matthias Kappeler