© Eversys

Barista-Qualität auf Knopfdruck: 5 Fragen an Kamal Bengougam, Business Development & Marketing Director von Eversys

23.02.2022

55 Prozent der Menschen legen seit der Pandemie mehr Wert auf die Qualität des Kaffees. Das hat eine Befragung von mehr als 5.000 Kaffeetrinkerinnen und Kaffeetrinkern ergeben, die das Wirtschaftsmagazin „brand eins" im Januar und Februar 2021 durchgeführt hat.

Mehr als drei Tassen täglich dürfen es sein. Die sollen natürlich schmecken, egal, ob im Büro, beim Bäcker oder beim Zwischenstopp an der Tankstelle. Doch wie gelingt es, einen perfekt aufgebrühten Kaffee in die Tasse zu bekommen, möglichst auf Knopfdruck und in konstanter Qualität? Indem klassischer Brühvorgang einer Espressomaschine mit hochmoderner Mahltechnologie in einer Kaffeemaschine zusammenkommen. Wir haben Kamal Bengougam, Business Development und Marketing Director der Schweizer Kaffeemaschinenmanufaktur Eversys, gefragt, was eine perfekte Kaffeemaschine für Bäckereien und Systemgastronomen leisten muss, damit die Kunden mit einem perfekten Kaffee in den Tag starten können.

© Eversys

Herr Bengougam, was macht einen Kaffee perfekt und was hat die Kaffeemaschine damit zu tun?

Einen Kaffee à la Barista zu zaubern braucht Know-how und Fingerspitzengefühl. Natürlich muss die Qualität der Kaffeebohne stimmen, klar. Dann kommt die Maschine ins Spiel: Vor allem Mahlgrad, die Menge des Kaffeepulvers pro Tasse, der Tamperdruck, die Brühtemperatur und die richtige Brühdauer müssen feinstens aufeinander abgestimmt sein. Das erfordert neben Know-how viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung. Doch in der Regel muss es schnell gehen gerade in Backshops oder an der Tankstelle. Denn die Kunden bringen meistens nur wenig Zeit mit. Also brauchen Systemgastronomen, Coffeeshops oder auch Anbieter von Coworking Spaces Maschinen, die auf Knopfdruck den perfekten Kaffee aufbrühen, egal welche Sorte. Genau für diesen Bedarf hat Eversys Kaffeevollautomaten entwickelt, die Super Traditional Geräte.

© Eversys

Was bedeutet Super Traditional?

In dieser Bezeichnung stecken die zwei Welten, die Eversys verbindet. Super steht für supermoderne Technologie und traditional für die traditionelle Zubereitung des Kaffees via Siebträger Supertraditional ist ein Begriff, den die Branche kennt, aber nur wenige setzen ihn so perfekt um wie wir in unseren Maschinen. Ich weiß, das klingt sehr selbstbewusst. Aber das dürfen wir auch sein. Eversys ist 2009 von zwei absoluten Kaffee-Enthusiasten gegründet worden. Sie sind von Anfang an dafür angetreten, die Vorzüge der traditionellen Kaffeezubereitung und vollautomatischen Maschinen zu verbinden. Heute finden Sie unsere Maschinen beispielsweise bei Tank & Rast, Barbarossa Brotkultur oder Microsoft. Kaffeegenuss ist etwas sehr Emotionales. Diese Emotionen müssen sich in unseren Maschinen widerspiegeln. Und dafür setzen wir uns mit unserer ganzen Leidenschaft ein.

Welche Rolle spielt denn das Design bei Ihren Kaffeemaschinen?

Eine sehr große. Denn das Auge trinkt mit. Egal, ob es sich um Vending-Kaffee-Automaten oder Table-Top-Maschinen handelt. Wenn Sie jetzt denken „die Maschinen fallen doch den meisten gar nicht auf", dann haben Sie recht. Sie fallen nicht auf, weil sie sich perfekt in ihre Umgebung einfügen. Die Zeiten, wo Kaffeeautomaten entweder versteckt werden oder eher störend ins Auge fallen, sind vorbei. Sie erinnern sich wahrscheinlich auch nicht, wie der Zapfhahn in Ihrem Lieblingsrestaurant aussieht, weil er hervorragend zur Theke passt. Wir haben unseren Maschinen ein Design mit klaren Linien verpasst. Einige Modelle können wir sogar der CI der Kunden anpassen. Der moderne Brühkopf erinnert gleichzeitig stark an die traditionellen Espresso-Siebträger-Maschinen.

Kaffee in Barista-Qualität und Vollautomat – wie passt das zusammen?

Ich kann verstehen, wenn sich das widersprüchlich anhört. Denn Baristaqualität verbindet wohl fast jeder mit einer regelrechten Zeremonie der Zubereitung. Das können oder wollen sich unsere Kunden aber nicht leisten. Wie ich schon gesagt habe – es muss bei den meisten schnell gehen. Und nicht jeder Kunde kann oder möchte es sich leisten, einen Barista zu bezahlen, der die Kaffeezubereitung übernimmt. Wir haben es geschafft, die Zubereitung so zu automatisieren, dass wir beides unter einen Hut bringen. Beispiel: Unser patentiertes e'Levelling System. Der Profi-Barista nivelliert vor dem Tampen manuell den frisch gemahlenen Kaffee im Siebträger. Genau diesen Schritt imitieren wir mit unserem System. Ist die Kaffeemaschine einmal eingestellt, funktioniert sie wie zuverlässig und liefert konstant die gleiche Qualität in die Tasse. Wie ein Schweizer Uhrwerk. Diese Tradition, diese Genauigkeit übertragen wir Schräubchen für Schräubchen in die Eversys-Maschinen, die übrigens mit der Hand hergestellt sind. Unsere Kunden profitieren davon. Denn sie können sich wieder stärker auf den Kundenservice konzentrieren. Um den Kaffee kümmert sich die Maschine, egal, welche Sorte.

Worauf legen Kunden heute noch Wert, außer Optik und Präzision?

Ganz wichtig ist intelligentes Maschinenmanagement für sie. Was ich damit meine: Unsere Kunden brauchen eine verlässliche Kalkulationsgröße: Welche Kosten fallen an? Wann ist die nächste Wartung fällig? Wann das nächste Auffüllen? Je nach Ausführung lassen sich die Maschinen sogar in das eigene Warenwirtschaftssystem eingliedern. Diese Überwachungsmöglichkeit spart Zeit und bares Geld. Sie reduzieren routinemäßige Serviceeinsätze, da sich die Leistung der Maschine genau überwachen lässt. Wenn Wartungen oder Justierungen erforderlich sind, meldet es das System automatisch. Auch die Geschmacksvorlieben der Kunden lassen sich über diese Daten ablesen. Die Anbieter können sich daher bestens auf die Bedürfnisse ihrer Genießer einstellen. Sogar Bezahlsysteme können eingebunden werden. Unsere Kunden brauchen sich um nichts zu kümmern, außer um ihre Kunden.

www.eversys.com

MEHR WIE DAS

GETRÄNKE

Österreich-Premiere für das Judean Hills Quartet

29.11.2022

GETRÄNKE

Laphroaig® präsentiert die vierte Edition der Fan Hunter-Serie

28.11.2022

GETRÄNKE

Große Weine der Steiermark in Wien

23.11.2022

GETRÄNKE

Der Erfolgslauf eines Irrtums: 50 Jahre Negroni Sbagliato

22.11.2022

Copyright Prost Magazin 2022