

# Kamal Bengougam

**Director Global Marketing & Business Development,  
Eversys**

Seit 11 Jahren unterstützt er Eversys mit seiner Erfahrung.

TEXT: ALFRED KIRST FOTO: EVERSYS



## 1. Herr Bengougam, Eversys ist ein außergewöhnlicher Name.

### Wie ist der Name entstanden?

Jean-Paul In-Albon und Robert Bircher gründeten Eversys aus ihrer Leidenschaft für guten Kaffee und Technologie. Sämtliche Handgriffe und Kenntnisse eines professionellen Baristas wurden genau analysiert und in einem intelligenten technischen Konzept abgebildet. So liefert jede Maschine konstante Spitzenqualität auf Knopfdruck. Ewig haltbares (ever) System (sys), auf Knopfdruck. Authentischer Kaffeegenuss, emotionales Produktdesign und innovative Technologie verschmelzen miteinander.

## 2. Eversys will die Lücke zwischen traditionellen Kaffeemaschinen und intelligenten elektronischen Kaffeefullautomaten schließen. Wo ist die Lücke?

Stellen Sie sich vor, Sie müssten an jeder Tankstelle einen Barista beschäftigen, der jedes Getränk einzeln zubereiten muss. Das würde Zeit und Geld kosten, die weder Kunden noch Betreiber aufbringen möchten. Wir von Eversys möchten aber, dass jeder überall perfekten Espresso, Cappuccino et cetera genießen kann. Daher mussten wir das Brühzeremoniell eines Baristas so in eine Kaffeemaschine integrieren, dass auf Knopfdruck perfekter Kaffee ausgegeben wird. Und das haben wir mit unseren Maschinen geschafft.

## 3. Ist denn ein Kaffee nur gut, wenn er auf althergebrachte Weise zubereitet wird?

Super Traditional ist genau das: überzeugende Designästhetik, supermoderne Technologie und traditionelle Zubereitungsweise in einer Maschine. Die richtige Portion gemahlener

Kaffeebohnen auf die richtige Textur gemahlen, präzise nivelliert, dann getaempert und perfekt gebrüht – so wird der Kaffee top. Man sieht die Qualität schon daran, wie er in die Tasse läuft. Alle Schritte greifen wie ein Uhrwerk ineinander. Diese Sorgfalt, dieses hohe Qualitätsniveau ist Teil unserer DNA und steckt in jeder einzelnen Maschine.

## 4. Sie sprechen von einem intelligenten Algorithmus, der in Ihren Geräten arbeitet. Worauf basiert er?

Der smarte Algorithmus ist das elektronische Programm, die Software, die alle Maschinenfunktionen initiiert und steuert: von der Bewegung, der Geschwindigkeit der Schleifmesser, den verschiedenen Temperaturen und Drücken über die fein abgestimmten Produktrezepturen, die Präzision des Brühzyklus und der Produktkonsistenz bis hin zur Synchronisierung der externen Konnektivität der Maschine.

## 5. Wie schätzen Sie die Entwicklung des Kaffeegeschäfts in weiterer Zukunft besonders bei den Tankstellen ein?

Die Menschen haben sich in der Pandemie an guten Kaffee gewöhnt. Den wollen sie ab jetzt überall haben, sowohl an der Tankstelle als auch am Bahnhof. Da die Kunden in der Regel wenig Zeit haben, muss hier schneller Service geboten werden, mit möglichst wenig Aufwand für die Betreiber. Die Geräte müssen hohe Qualität schnell ausgeben, einfach zu bedienen und zu warten sein. Idealerweise ist noch ein Bezahlsystem eingebunden, und alles läuft wie von selbst. So kann die Kaffeebar in der Tankstelle nicht nur zu einem eigenen Business, sondern auch zum nächsten Lieblingstreffpunkt werden.