Foto: Coffee Business

# Das Produkt des Jahres

In diesem Jahr wird Coffee Business zum zweiten Mal die COFFEESHOP Awards ausloben. Prämiert wird am 5. September erstmals das Produkt des Jahres, über das unsere Leser abstimmen.

Bei der ersten Verleihung des COFFEESHOP Awards 2006 wurde der Preis an das beste Coffeeshop-Konzept verliehen: Silia Rüttiger und Robert Wilhelm von der Espressobar Barrossi in Würzburg konnten sich im Finale gegen ihre Kaffeebar-Mitkonkurrenten durchsetzen.

In diesem Jahr werden nun sogar drei COFFEESHOP Awards verliehen: Zum einen wird das beste System-Konzept ausgezeichnet, zum anderen das beste Individual-Konzept gekürt. Der dritte COFFEESHOP Award geht an das Produkt des Jahres. Die Coffee Business-Redaktion stellt Ihnen im Folgenden einige ausgewählte, in Coffeeshops sehr erfolgreiche Produkte von verschiedenen Herstellern vor. Welches Produkt aus Ihrer Sicht das Beste ist, darüber können Sie als Leser abstimmen. Schicken Sie einfach eine Postkarte an die Coffee Business Verlagsgesellschaft mbH, Redaktion Coffee Business, Stichwort: Produkt des Jahres, Vierhausstr. 112, 44807 Bochum. Oder schicken Sie eine Mail mit dem Stichwort: „Produkt des Jahres" an lange@coffeebusiness.de.

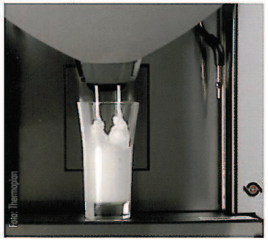
Foto: Thermoplan

Hier sind die zur Wahl stehenden Top10-Produkte des Jahres. Darunter finden Sie Siebträger ebenso wie Vollautomaten und Snacks:

**Kalter Milchschaum**

Kalten Milchschaum aus nur einem Gerät gibt es von der Firma Thermoplan. Bislang war diese Technik ausschließlich im Modell TigerCool erhältlich, nun liefern auch Maschinen der Black&White-Serie kalten Milchschaum auf Knopfdruck. Durch ein neu entwickeltes Milchpumpensystem wird der Schaum besonders sahnig und feinporig, dabei aber gleichzeitig stabil. So erhalten Coffeeshops neuen Spielraum für die Zubereitung individueller Kaffeekreationen – gerade für erfrischende Sommergetränke.

**Flaggschiff**

Foto: Faema

Die von Giugiaro Design entworfene Emblema ist das neue Flaggschiff von Faema. Von Profis für Profis ist die Emblema eine leistungsstarke und vielseitige Siebträgermaschine mit interessanten Details. Die vorstehenden und somit gut erreichbaren Filterhalter, das Grafikdisplay und die blau leuchtenden Seiten- und Rückwandprofile sind die Markenzeichen der Emblema. Doch nicht nur das Äußere stimmt, sondern auch die High Tech-Ausstattung mit integriertem Smart-Boiler, separater Temperaturregelung pro Einheit und der Auto-Steam-Vorrichtung zum Milchschäumen.

**Reproduzierbares Röstgut**

Foto: Probat

Für konstante Röstergebnisse sorgt Pilot Roaster Shop von Probat. Die semiautomatische Steuerung für die Probat-Ladenröster erleichtert Röstmeistern durch die Aufzeichnung von Röstprofilen, den umfangreichen Rezeptspeicher und die Auswertung vergangener Röstungen die Arbeit und sorgt für reproduzierbar gute Röstergebnisse. Pilot Roaster Shop ist erhältlich für die Modelle Probatone 5 und 12.



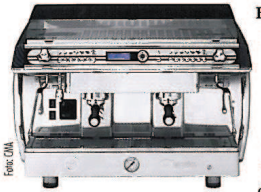
Foto: CIMA

**Energiespar-Plus**

Die innovative Plus4you ist eine Siebträgermaschine, die laut Hersteller für beständige Qualität, Vielseitigkeit und Energieeffizienz steht. Das Plus für den Kunden besteht darin, dass durch eine Thermoregulierungsvorrichtung eine hohe Flexibilität bei der Temperatureinstellung gegeben ist und eine impulsgesteuerte Heizung den Stromverbrauch um bis zu 30 Prozent reduziert. Die Anpassungssoftware ist ein Tool, das dem Barista hilft, den Arbeitsaufwand jeder einzelnen Brühgruppe zu analysieren und damit quasi die Energieersparnis zu programmieren. Auch verfügt die Plus4you über einen Anschluss an alle gängigen Kassensysteme. Bei einem eventuellen Datenverlust ist eine Schnellprogrammierung der bereits gespeicherten Daten über eine Smart-Card oder USB-Stick möglich.

**Schokoladen-Offenbarung**

Foto: Shokomonk

Über 30 verschiedene 50g-Schokoriegel – allesamt jenseits des Mainstreams, teilweise in kurios-köstlichen Kombinationen – produzieren und vertreiben die shokomonks aus Königswinter. Zum Standardsortiment der kreativen Schoko-Mönche gehören Riegel mit weißer, Vollmilch-, Zartbitter- und Bioschokolade. Die Bandbreite reicht bei der weißen Schokolade von Zusätzen wie Mohn, Hibiskus, Pistazie und Lakritze, bei Vollmilchriegeln von Waffelbruch bis Ingwer und bei dunkler Schokolade von Erdbeer-Pfeffer bis Honig-Essig. Neben den Standard-Riegeln präsentieren die shokomonks ungewöhnliche saisonale Schoko-Varianten: In diesem Sommer gibt's die weißen Sommerriegel mit Aprikose, Limone, Mandarine und Beeren, zu Weihnachten Karamellapfel-Zimt, Lebkuchen, Gebrannte Mandel und Spekulatius.

Foto: Bagel Bakery

**Eine schrecklich köstliche Familie**

Die Produktfamilie sugarbabes von der Bagel Bakery besteht mittlerweile aus acht verschiedenen Familienmitgliedern: den vier saftigen Muffins mit den klingenden Namen mrs. crumbleberry, heidi on the alm, miss chocoholic und berry berry lady sowie den beiden sugarbabies und den Riegeln cranberry schmatzbar und sugardude. Gemeinsam ist allen, dass sie reichhaltig gefüllt bzw. ummantelt und gut wieder erkennbar sind, weil sie mit einem essbaren Namensschild – einer Oblate – versehen sind.



Anzeige

www.coffeena.de

coffeena

coffeena
Cologne, June 26 - 28, 2009

International Coffee Fair
& SCAE Wonderful World of Coffee

Koelnmesse GmbH, Messeplatz 1, 50679 Köln
Telefon: +49 221 821-0, Telefax: +49 221 821-2574, www.koelnmesse.de

SPECIALITY COFFEE ASSN. OF EUROPE
SCAE WONDERFUL COFFEE

koelnmesse
we energize your business