

**Perfekter Service**

Das fränkische Unternehmen Sielaff GmbH & Co. KG präsentiert im Rahmen der Eu'Vend 2009 seine aktuellen Highlights. Alle Neuentwicklungen aus Herrieden überzeugen mit technischer Finesse, höchster Qualität und elegantem Design. Die Anfang April erfolgreich eingeführte »Piacere« sorgt für verführerischen Kaffee genuss wie beim Barista in Italien – nur per Tastendruck. Sie verwöhnt anspruchsvolle Gäste mit Spezialitäten aus frisch gemahlene Bohnen und – je nach Ausführung – mit cremig aufgeschäumter Frischmilch. Die Maschine besticht durch schickes Design, leistungsstarke Technik und hochwertigste Materialien. Zahlreiche Varianten, Farbkombinationen und perfekt abgestimmte Zubehörteile machen sie für viele Aufstellplätze interessant. Die »Barista Uno« ist kein gewöhnlicher Kaffeeautomat. Mit ihr wird der schnelle Genuss zum Erlebnis. Durch sein rundum beleuchtetes Litfass-Säulen-Design zieht das trendige Lifestyle-Gerät alle Blicke auf sich. Und dabei überzeugt die »Barista Uno« auch durch innere Werte. Wie alle Angebote aus dem Hause Sielaff steht sie für Zuverlässigkeit und eine intuitiv einfach zu bedienende Technik. Zwei hochwertige Mühlen sorgen für frisch gemahlene Bohnen. Und der »Cappuccinatore« zaubert luftigen, cremigen Milchschaum aus Frischmilch. Im Bereich ECO präsentiert Sielaff die Automaten »i-core V50«, »Ro-

bimat 99« und »FS 2020«. Schon lange bevor es Trend wurde, haben die Entwickler des Unternehmens ihr Augenmerk auf Umweltfreundlichkeit und Energieeffizienz gelegt. So ist es fast selbstverständlich, dass die meisten der Geräte serienmäßig einer sehr hohen Energieeffizienzklasse angehören. Der »Robimat 99« Sielaff, ein Glasfront-Automat, lässt den Blick auf die erfrischenden Durstlöscher unmittelbar zu. Aufsehen erregt das innovative Liftsystem, das durch seinen Unterhaltungsfaktor für mehr Umsatz sorgt und gleichzeitig die Getränke schüttelfrei transportiert. Im Sektor Vending präsentiert man eine neue Linie im edlen EC-Design mit beleuchteten Zwischenblenden. Zu dieser gehört unter anderem der CVS Heißgetränkautomat. Ein hochwertiges Standgerät in der Espressovariante mit 800er Becherwerk und brandneuen großen Anwahlschildern mit Doppeltasten. Als kompetenter OEM-Partner bietet Sielaff das komplette Leistungsspektrum – vom ersten Konzept bis zum fertigen Produkt – auch außerhalb der eigenen Produktränge nach individuellen Kundenwünschen. Neben bewährten Artikeln aus dem bekannten Sortiment zeigt Sielaff auf der Eu'Vend auf rund 220 m<sup>2</sup> eine breite Palette individueller und maßgeschneiderter Produktlösungen. **Sielaff Halle 8.1, Stand C010/D019**



FOTO: BVD

**Qualität im Vordergrund**

GV-kompakt sprach mit RA Norbert Monßen, Geschäftsführer des Bundesverbandes der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e. V.

**? Welche aktuellen Trends sehen Sie bei den Verpflegungsautomaten? Gibt es neue Produkte in Verbindung mit technischen Weiterentwicklungen?**

Heute gibt es ambitionierte Köche, die sagen, wir wollen unser Essen über Automaten vertreiben. Der Akzent hat sich hier klar auf die Qualität der Produkte verschoben. Aktuell existieren in Deutschland zwei Anbieter, die in diesem Feld das Logistikproblem Zubereitung, Verpackung und Lagerung gelöst haben. Zum Einsatz kommen speziell verpackte Cook & Chill-Menues. Diese sind länger haltbar, werden im Automaten kühl gelagert und bei Bedarf über eine Mikrowelle binnen Minuten verzehrfertig erhitzt. Beide Systeme, der Genussautomat der Fa. Stüwer und der Menue-Automat Freshly Island der Fa. DBS, sind auf der bevorstehenden Messe Eu'Vend in Köln für den Innovationspreis »Vending-Star« nominiert. Gerade für Betriebe, in denen keine eigene Kantine vorhanden ist oder im Schichtdienst gearbeitet wird, sind diese Systeme sehr interessant. Die Automatenwirtschaft nimmt immer wieder aktuelle Trends aus der Gastronomie und dem Handel auf. Steigende Absatzzahlen verbuchen vor allem die frischen Artikel, wie zum Beispiel Salate. An vielen Stellen gibt es auch eine Rückkehr zu klassischen Produkten, wie beispielsweise der Frikadelle. Letztlich entscheiden die Konsumenten, welche Waren an einem Aufstellplatz angeboten werden.

**? Wie sieht es bei Getränken aus? Sind Kaffeespezialitäten immer noch die Topseller?**

Kaffee ist ganz klar die Nummer eins. Zurzeit gibt es in Deutschland 520 000 Vendingautomaten, davon sind über 300 000 für Heißgetränke. Der Trend geht in diesem Segment eindeutig zu Kaffeespezialitäten aus der ganzen Bohne. Aber auch im Bereich löslicher Kaffee werden inzwischen hervorragende Qualitäten angeboten.



FOTOS: SIELAFF

Die »Barista Uno« ist wahlweise mit drei beziehungsweise fünf beleuchteten Becherdispensern erhältlich.



Mit bis zu 64 verschiedenen Getränken ermöglicht der »Robimat 99« eine unübertroffene Sortimentsvielfalt, so der Hersteller Sielaff.