



„Da können wir helfen“

Mit Wasserspendern und Kaffeemaschinen kennt sich Jürgen Weimer gut aus. Der Geschäftsführer von W&S Verpflegungswelt erklärt im Interview, worauf es bei diesen Geräten ankommt.

Herr Weimer, welche Trends sehen Sie bei der Kaffeerversorgung im Büro?

Es geht querbeet, wobei der Trend weiterhin zur Bohne tendiert. Wer sich mit Hygiene auskennt bzw. damit täglich konfrontiert ist oder an die Kosten denken muss, für den ist die Richtung „instant“ ein Thema. Zudem haben wir ein Nord-Süd-Gefälle in Deutschland. Im Süden verhält es sich quasi wie in Norditalien: hier ist es schwierig, mit Instant zu punkten. Es hat aber den Vorteil, dass der Kunde bei der täglichen Maintenance nicht so gefordert ist. Wo es sehr auf Hygiene ankommt, wie in Krankenhäusern, oder überall dort, wo es schnell gehen muss, ist Instantkaffee die bessere Wahl. Denn hier fällt kein Trester an. Der Bedarf nach Frischmilch wird größer, aber auch der Bedarf nach Hygiene – hier treffen zwei Welten aufeinander. Die meisten professionellen Milchaufschäumer sind in der Kaffeemaschine integriert. Wenn man alles richtig machen will, müsste man diese alle zwei Stunden reinigen.

Worauf kommt es bei einem Wasserspender Ihrer Meinung nach an?

Dazu müssen zunächst beim Kunden etliche Fragen geklärt werden: Wie viele Mitarbeiter sollen versorgt werden? Gibt es Peaks bzw.

Pausenzeiten? Soll Wasser nur glas- oder flaschenweise ausgegeben werden? Welche Flaschengröße kommt in Frage: Halb-Liter- oder Ein-Liter-Flaschen? In welcher Zeit soll was ausgegeben werden? Mit oder ohne Kohlensäure? Anhand der Antworten lässt sich die Größe des Wasserspenders eruieren. Anschließend geht es um die Anforderungen des Kunden an die Hygiene. Eine Schule hat andere Bedürfnisse als ein Industriebetrieb. In welcher Zeit soll was ausgegeben werden? Mit oder ohne Kohlensäure?

Wasserspender sind eine unserer Kernkompetenzen, damit beschäftigen wir uns seit den 90er Jahren. Wir beliefern damit vor allem Schulen, Krankenhäuser, Pflegeheime und Industriebetriebe. Der Markt ist derzeit nur zu etwa 15 % gesättigt, das Potenzial ist also noch groß.

Nach welchen Kriterien sollte man sich eine Kaffeemaschine aussuchen?

Als erstes kommt die Fragen nach Bohne, Frischbrühpulver oder Instantkaffee, dann muss das Budget geklärt werden. Anhand die-



ser Antworten lässt sich schon eingrenzen, ob der Kunde bei einem Elektrogroßhändler einkauft oder ob er eine gewerbliche Maschine kaufen möchte. Auch aus diesem Grund haben wir unsere eigene Maschine „Uno Peretto“ mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis entwickelt.

Mit der Uno Peretto haben wir seit einem Jahr eine eigene Kaffeemaschine, die es in vielen Varianten gibt. Unsere Uno Peretto kann mit Milchtopping arbeiten, mit einem integrierten Milchaufschäumer über einen direkten Anschluss oder auch mit einem Aufschäumer für eine Edelstahl-Milchkanne. Dieses System kann sowohl kalte Milch aufschäumen, Milch erhitzen oder Milchschaum in der Kanne produzieren. Diese kann man dann in der Spülmaschine spülen.

Es gibt ja schon so viele Maschinen am Markt. Was hat Sie denn dazu bewogen, noch eine eigene zu entwickeln?

Wir produzieren seit fast 30 Jahren Wasserspender. Aber es gab keine Kaffeemaschine, die zu unserem Konzept passte. Deswegen haben wir eine entwickelt, die so flexibel wie möglich ist und sich den Kundenbedürfnissen anpasst.

Bei einem Vollautomaten ist der Weg bis zur Ausgabe sehr weit, d.h. der erste Espresso war immer lasch und lauwarm. Das Problem haben wir mit der Entwicklung unseres patentierten Crema-Ventils

gelöst. Nun hat schon der erste Espresso eine tolle Crema.

Das Thema Service ist ja heutzutage auch wichtig. Was bieten Sie dazu an?

Wasser gibt es, seitdem es Menschen gibt, aber beim Thema Hygiene wissen die wenigsten Bescheid. Und da können wir helfen. Es fängt beim technischen Service an, also wenn Geräte defekt sind. Da sind wir deutschlandweit tätig. Es kann z. B. sein, dass in Wasserleitungen eine erhöhte Keimzahl auftritt. Hierfür bieten wir Filtersysteme an. Zusätzlich haben wir für die Ausgabereinheit einen elektrolytischen Ozongenerator entwickelt. Manche Kunden möchten dieses Element sofort eingebaut haben, man kann es aber auch nachrüsten.

Das Thema Hygiene, mit dem wir uns schon sehr lange beschäftigen, wird zunehmend auch in den Unternehmen z. B. vom Facility Management gefordert. Wir bieten Reinigungs- und Hygienemittel sowie die Grundreinigung der Maschine. Wenn die tägliche Maintenance vor Ort stattfindet, ist alles ok. Wenn hierfür Bedarf besteht, können wir beraten und diese auch übernehmen. Weiterhin bieten wir bei defekten Geräten einen deutschlandweit tätigen technischen Service an.

Was war die ungewöhnlichste Kundenanforderung?

Der Kunde wollte Wasserspender über eine zentrale Anlage mit drei Ausgabestationen. An zwei Stationen bestand der Wunsch nach Cola Light. Hier haben wir eine Begleitkühlung für eine gleichmäßige Kühlung installiert.

Und weil sie in einem Gewölbekeller stand, wurde sie „auf alt gemacht“, also glasiert. Die dritte Ausgabe schließlich sollte in einer Nische mit nur 19 cm Ausgabehöhe (glasweise) ihren Platz finden. Wir arbeiten mit Edelstahl. Das hat nicht nur hygienische Vorteile, sondern wir können damit auch besser auf die individuellen Kundenwünsche eingehen.

Danke für das Gespräch!

teo

www.verpflegungswelt.de



Für perfekten Kaffeegenuss Immer und überall

Unser Wasserfilter BWT bestmax PREMIUM ist einzigartig. Seine patentierte BWT Magnesium-Technologie reichert das Wasser mit dem wertvollen Mineral Magnesium an. Genau das richtige Filtersystem zum Schutz von Kaffeemaschinen vor Kalk- und Gipsablagerungen und für beste sensorische Ergebnisse bei der Zubereitung von Kaffee.



Filterlösungen für stets perfektes Wasser:
Kaffee, Vending, Spültechnik, Backen, Kochen und Wasserspender

WORLD OF COFFEE 2018
Amsterdam
Stand C27/D22

www.watertops.de
www.bwt-wam.com

BWT
water + more

For You and Planet Blue.