



3 BEREICHE - 1 SPEZIALIST

GESCHMACK UND QUALITÄT - SO LASSEN SICH DIE PRODUKTE DER W&S VERPFLEGUNGSWELT GMBH AM BESTEN BESCHREIBEN. DER **GETRÄNKE-SPEZIALIST** BIETET SEINEN KUNDEN EINE BREITE PRODUKTPALETTE IN DREI VERSCHIEDENEN BEREICHEN AN: **WASSERSPENDER, FRUCHTSAFTSPENDER UND KAFFEEMASCHINEN.**

Zusammen mit der Erfahrung der Weimer Handelsvertretung blickt die W&S Verpflegungswelt GmbH, die im Jahr 2001 gegründet wurde, auf eine Erfahrung von mehr als 20 Jahren rund um die betriebliche Verpflegung zurück.

Der Kunde profitiert von einer ganzheitlichen Betreuung: Angefangen bei der Erstellung der auf den Kundenbedarf zu-

geschnittenen Konzepte, bis hin zur Umsetzung im Unternehmen. „*Individuelle Konzepte und guter Service sind heutzutage für viele Kunden sehr wichtig, wenn nicht sogar ausschlaggebend*“, betont Geschäftsführer Jürgen Weimer. Kunden der W&S Verpflegungswelt sind namhafte Industrie-Unternehmen, Banken, Möbelhäuser, Versicherungen sowie Kliniken, Alten- und Pflegeheime.

Bereich 1: Wasserdispenser

Egal ob „still“, „medium“ oder „prikkelnd“, die Tafelwassergeräte im Edelstahl-Design überzeugen auf ganzer Linie. Zur Wahl stehen Standgeräte, Zapfsäulen und Tisch- beziehungsweise Wandgeräte. Alle Geräte werden direkt aus dem Trinkwassernetz gespeist. Bei der Versorgung mit Kaltgetränken ist es von zentraler Bedeutung, einen hohen Grad an Hygiene

sicherzustellen. Durch den Einsatz von elektrolytischen Ozongeneratoren hat das Unternehmen aus Horrheim die Anforderung bei ihren Produkten erfüllt: neueste Ozontechnologie direkt im Ausgabebereich.

Bereich 2: Fruchtsaftspender

„Gesunde Säfte“ auf Knopfdruck. Wer kann dazu schon „nein“ sagen? Per Tastendruck erhält der Konsument verschiedene Fruchtsaftgetränke aus Fruchtsaftkonzentrat wahlweise auch mit stillem Wasser frisch gefiltert und gekühlt aus der Leitung. Die gewünschte Konzentration und die Kühlung können je nach Wunsch, Geschmack und Bedürfnissen eingestellt werden. Rühren und Umfüllen entfallen komplett. Lediglich die leeren Bags müssen gegen gefüllte Bags ausgetauscht werden.

Bereich 3: Kaffeemaschinen

Ganz gleich ob Großraumbüro, Produktionshalle, Firmenkantine, Praxis oder Krankenhäuser: Die W&S Verpflegungswelt vertreibt Heißgetränkegeräte für jede Betriebsgröße. Zur Wahl stehen ganze Bohne, Konzentrat, gefriergetrockneter

Kaffee, Frischbrühkaffee oder Kaffeeekapseln. Ganz neu im Portfolio ist die Kaffeemaschine UNO Perfetto. Vending Report hat bei Jürgen Weimer, Geschäftsführer W&S Verpflegungswelt, nachgefragt:

Vending Report: Was ist das Besondere an der UNO Perfetto?

Jürgen Weimer: Mit der UNO Perfetto haben wir umgesetzt, was der Markt verlangt: Eine Kaffeemaschine, die nicht nur Äußerlich etwas hermacht, sondern vor allem im Inneren auf der Höhe der Zeit ist. Deshalb arbeitet die UNO Perfetto zum einen mit frischen Bohnen und einem Bohnenmahlwerk. Damit kommen wir dem Kundenwunsch nach frisch gemahlten Bohnen nach. Zum anderen haben wir ein Cremaventil entwickelt. Dieses sorgt für die perfekte Crema – und zwar vom ersten Espresso an. Darüber hinaus ist die UNO Perfetto mit zwei verschiedenen Frischmilchsystemen lieferbar.

VR: Wie sind Sie darauf gekommen, ein Cremaventil selbst zu entwickeln?

JW: Das Angebot an gutem Kaffee, der immer und überall verfügbar ist, hat das Konsumverhalten verändert. Nachgefragt

werden frische Bohnen und Kaffeespezialitäten. Auf diesen Kaffeegenuss möchten die Mitarbeiter auch auf der Arbeit nicht mehr verzichten. Wir hören von vielen Unternehmen, dass sich die Mitarbeiter eine Art „Barista“-Ecke wünschen, um sich einen wohlschmeckenden Kaffee zubereiten zu können. Mit unserer Kaffeemaschine UNO Perfetto gelingt das. Denn durch das Cremaventil zaubert die Maschine eine herrliche Crema vom ersten Espresso an – so wie man sie von einem guten italienischen Kaffee gewöhnt ist.

VR: Wie funktioniert das Cremaventil?

JW: Mit Hilfe eines Spezialventils wird beim Espresso beziehungsweise beim Kaffee direkt vor der Ausgabe die Crema erheblich verbessert und länger haltbar gemacht. Mehr möchte ich dazu nicht vertragen, wir haben uns dieses Detail patentieren lassen.

Weitere Informationen unter:

W&S Verpflegungswelt GmbH
Tel. +49 (0) 7042 2597420
info@verpflegungswelt.de
www.verpflegungswelt.de