



# AUF ZU NEUEN VENDING-WELTEN

DAS JAHR 2018 NEIGT SICH DEM ENDE ZU. FÜR W&S VERPFLE-  
GUNGSWELT IST ES EIN SEHR ERFOLGREICHES JAHR GEWESEN,  
ZWEISTELLIGE ZUWACHSRATEN WAREN NUR EIN TEIL DAVON.  
HERR JÜRGEN WEIMER TEILT VENDING REPORT MIT, WIE ER **DAS**  
JAHR RESÜMIERT UND WAS UNS IN ZUKUNFT BEI W&S ERWARTET.

**H**err Jürgen Weimer, Geschäftsführer der W&S Verpflegungswelt, kennt mittlerweile die Basics für ein erfolgreiches Business genau. „Das Jahr 2018 verlief insgesamt sehr positiv. Wir konnten wieder zweistellige Zuwachsraten erzielen. Bei den Kaltgetränken haben sich die Wasserspender am stärksten entwickelt. Das liegt vor allem an unserem Hygienekonzept.“, so Herr Weimer. Die elektrolytischen Ozongeneratoren, die in seinen Wasserspendern mit verbaut sind, arbeiten gemeinsam mit einem Spezialfiltersystem und garantieren keimfreien Genuss. Auch die W&S Ozon-Hygienebox arbeitet mit der elektrolytischen Ozonherstellung.

„Bei den Heißgetränken konnten wir vor allem mit Kaffeebohnenmaschinen wachsen. Allen voran unsere Kaffeemaschine UNO Perfetto. Die Kaffeemaschine arbeitet mit frischen Bohnen und einem Bohnenmahlwerk. Es gibt sie nur mit Kaffee oder mit zwei Instantbehältern für Kakao und Milchkpulver. Die Maschine verfügt über drei verschiedene Milchsysteme: Milchkpulver, Frischmilch über das integrierte Cappuccinatore-System

sowie den am Kaffeegerät angebrachten Milchaufschäumer mit Kännchen. Das besondere an der UNO Perfetto ist das patentierte Cremaventil, das für eine perfekte Crema sorgt – und zwar vom ersten Espresso an. Das Cremaventil sorgt dafür, dass die Crema erheblich verbessert und länger haltbar gemacht wird.“, erzählt Herr Weimer stolz. Ein weiteres Highlight dieses Jahres war die Intergastara im Februar 2018, an der W&S ebenfalls teilgenommen hat. Auch hier stand die UNO Perfetto im Mittelpunkt des Messeauftritts. Dem Mangel an branchenspezifischen Fachpersonal will der erfahrene Geschäftsführer seit diesem Jahr aktiv entgegenwirken. Er bildet nun selbst aus und startete die Ausbildung seines ersten Lehrlings im September 2018. Herr Weimer erklärte: „Da es immer schwieriger wird, qualifiziertes Personal zu bekommen und uns gut ausgebildete Mitarbeiter sehr wichtig sind, bilden wir nun selbst aus.“

## Preview 2019

Die W&S Verpflegungswelt erwartet auch für 2019 wieder Zuwachsraten

im zweistelligen Bereich. Das betrifft den Kaffeebereich ebenso wie den Wasserspendermarkt. Herr Weimer erklärt: „Weiterer Fokus wird auf der fortlaufenden Qualifizierung der Mitarbeiter liegen. Zudem werden wir die ISO-Zertifizierung nach DIN EN ISO 2001:2015 unseres Betriebes abschließen, die wir bereits 2018 gestartet haben. Damit wollen wir Qualität und Kundenzufriedenheit sowie Effizienz und Reaktionsschnelligkeit weiter erhöhen. Ein weiterer Schwerpunkt wird auch weiterhin das Thema Service sein. Wir bieten Reinigungs- und Hygienemittel sowie die Grundreinigung der Maschine. Wenn Bedarf für eine tägliche Maintenance vor Ort besteht, können wir beraten und diese auch übernehmen.“ Für eine schnelle und unkomplizierte Hilfe bei Störmeldungen und Serviceanforderungen ist das Serviceteam täglich bundesweit im Einsatz, sowohl regional als auch überregional.

## Weitere Informationen unter:

W&S Verpflegungswelt  
Tel.: +49 (0)7042 359 7420  
info@verpflegungswelt.de / www.verpflegungswelt.de