

## Produktneuheit

---

# Weltpremiere der Hybridkaffeemaschine „Barista One“ auf der INTERNORGA

**Mit der Barista One stellt das Hövelhofer Kaffeeunternehmen CUP&CINO eine neue Maschinengeneration vor, welche die Vorteile der italienischen Premium-Halbautomaten und der leistungsstärksten Vollautomaten kombiniert. Ideal für Bäckereien, Systemgastronomie und Hotellerie.**

Auf der diesjährigen INTERNORGA stellt CUP&CINO mit der „Barista One“ eine selbst entwickelte Weltinnovation vor. Denn diese neue Kaffeemaschinengeneration vereint alle Stärken und Eigenschaften von zwei im Markt etablierten Systemen: der Premium-Halbautomaten und die der leistungsstärksten Vollautomaten. Zur Differenzierung von herkömmlichen Kaffeemaschinen steht beim Design des in zweijähriger Entwicklungsarbeit von CUP&CINO ersonnenen Hybrides die traditionelle italienische Zubereitung mit Hebeltechnik im Fokus. „Wir wollten mit dieser echten Innovation die besten Teile beider Kaffee-Maschinenwelten zusammenbringen, nämlich High-Tech und Tradition“, sagt Frank Epping, der Gründer und Geschäftsführer des international tätigen Kaffeeunternehmens. Die technisch gelungene Kombination erfüllt damit exakt die speziellen Bedürfnisse von drei Hauptzielgruppen: Bäcker, Systemgastronomen und Hoteliers.

### **Zungenkitzler wie ein Kaffee vom Barista**

Bäcker und Gastronomen, die bestmögliche Kaffeequalität bieten möchten, benötigen dazu einen erfahrenen Barista und top-geschultes Personal, welches immer schwerer zu bekommen ist. Das neue Maschinenkonzept löst das Dilemma und bietet diesen Bäckern exakt die gewünschte technische Lösung an. „Bei der Barista One ist die optimale Extraktion und das exakte Tampen durch die neue Technik jetzt für Jedermann reproduzierbar“, erläutert Frank Epping. Neben der manuellen Aufschäumung vermag die Barista One auch in Stoßzeiten alle Getränke automatisch wie ein Barista zuzubereiten.

### **Latte-Art-Qualität auf Knopfdruck**

Über die Bohne hinaus wartet CUP&CINO ebenso mit einem Innovationsschub bei der Milch auf. Die Milchezubereitung kann traditionell über eine Handaufschäumung, einen Autosteam oder über die von CUP&CINO entwickelte und nun erstmals vorgestellte Milchlösung „Mystery Milk Foam“ erfolgen. Dieses neue Milchkonzept bietet 12

---

#### **Kontakt:**

**CUP&CINO Kaffeesystem-Vertrieb GmbH & Co. KG | Kathrin Overrödter | Marketingleitung**

☎ 0 52 57 / 98 98 75 • Fax 0 52 57 / 98 98 98 • [overroedder@cupcino.de](mailto:overroedder@cupcino.de)

Seite 1

verschiedene Milchkonsistenzen in heiß und kalt an sowie zwei Milchsorten: „low fat“ oder „lactosefrei“. Auf Knopfdruck kann zudem Milchschaum in Latte-Art-Qualität in der Kanne bezogen werden, um den Kaffee perfekt mit Latte Art zu dekorieren. Damit sind die Variationen in der Zubereitung mit nur einer Maschine längst nicht ausgeschöpft. Der technische Tausendsassa integriert und revolutioniert ebenso die Zubereitung von kalten oder sogar Ice-Produkten mit Eiswürfeln. „Exakt diese Option erbrachte in den internationalen Coffee-Shops von CUP&CINO bereits erhebliche Umsatzsteigerungen, weshalb jetzt auch Systemkunden diese Möglichkeit nutzen können, da sie bei allen neuen Maschinen eingebaut wird“, erläutert Frank Epping.

### **Ruckzug-Reinigung nach HACCP-Standard**

Das neue Milchkonzept „Miracle Milk Foam“ bietet obendrein das einfachste Reinigungskonzept im Milchbereich. Mit nur 0,7 Liter Wasser wird die komplette Milcheinheit binnen sieben Minuten nach den Vorgaben des Hygienestandards HACCP gespült. Dank modernster Technik ist dafür deutlich weniger Reinigungsflüssigkeit notwendig. Ihr besonderes Augenmerk richteten die Entwickler der Barista One darauf, dass die High-Tech-Technik auch bei höchster Beanspruchung problemlos funktioniert. In Konsequenz der sehr robusten Technik wurden ebenso beim technischen Support effektive Fortschritte erzielt. „In Zukunft kann der Einsatz von Servicekräften deutlich reduziert werden, was die laufenden Kosten für jeden Kunden deutlich reduziert und die Zuverlässigkeit unserer Kaffeemaschinen nochmals erhöht“, versichert Frank Epping.

### **Alles, was gewünscht wird, in einem Gerät**

Die Barista One punktet zudem mit der aktuell größten Produktauswahl. Neben den heißen Traditionsprodukten zählen aber auch alle Kalt- und ICE-Getränke dazu. Speziell für Bäcker wurde überdies ein Kaffeebrühsystem für den „Frühstückskaffee“ für bis zu 400 ml Größe entwickelt, um die Kaffeeklassiker offerieren zu können. Bei den Schokoladen trumps die Barista One mit der automatische Herstellung von Latte-Pralino-Schaum in vier Variationen, die als Pralinen-Drops vom Gast eingerührt werden. Zur Auswahl stehen zwei „Origins“ - Schokolade aus Ecuador - in den Geschmacksrichtungen herb mit 70 Prozent Kakao-Anteil oder Vollmilch-Geschmack mit 32 Prozent Kakao. Außerdem gibt weiße Schokolade sowie die im geschmacklichen Trend liegende Karamell-Schokolade. Aber auch die vielen Tee-Trinker können sich an dem Hybrid bedienen. Komplett wird er Innovationschub des Kaffeeunternehmens dank „TEAaMO“, die integrierte Lösung für heißen Tee und ICE Tee. Mit dieser Vielfalt bei der Getränkewahl empfiehlt sich die Barista One als der Alleskönner auf Premium-Niveau.

---

#### **Kontakt:**

**CUP&CINO Kaffeesystem-Vertrieb GmbH & Co. KG | Kathrin Overrödter | Marketingleitung**

☎ 0 52 57 / 98 98 75 • Fax 0 52 57 / 98 98 98 • [overroedter@cupcino.de](mailto:overroedter@cupcino.de)

Seite 2

### **Vorreiter beim Mehrweg-Becher**

Entsprechend dem immer stärkeren Konsumtrend Coffee-to-Go gibt es zur Maschine im deckungsgleichen Design den Barista-One-Becher in drei Größen bis zur Maxiversion von 400 ml. Das Kaffeeunternehmen mit über 20 jähriger Markterfahrung stellt sich aber auch der jüngsten Herausforderung einer nachhaltigen Wirtschaft und der Reduktion des Abfalls. Neu im Programm ist daher der Mehrweg-to-Go-CUP in 400 ml aus Porzellan, den die Endkunden erstehen können, um mit gespültem Becher die bisherige Einwegverpackung einzusparen. „CUP&CINO ist mit dieser Öko-Alternative kostentechnisch wie unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit einen großen Schritt vorangekommen“, rät Frank Epping.

### **Jederzeit Durchblick dank System**

Der technische Fortschritt spiegelt nicht allein die Kaffeemaschine wider sondern auch die modernen Möglichkeiten der Steuerung eines Filialnetzes. Per Telemetrie, womit die Hövelhofer Zentrale von CUP&CINO alle Automatendaten erfasst, können Systemkunden die Umsätze in jeder ihrer Filialen zeitnah online abfragen. Neben der Portionsauswertung bietet das neue System auch die Möglichkeit des Direktanschlusses an das bestehende Kassensystem, um alle Daten ohne Zeitverzug schnellstmöglich zu haben. Im Bereich Verkaufsunterstützung überrascht die Barista One ebenfalls mit einer Premiere: Zwei Bildschirm Screens, einen auf jeder Seite. Somit können die CUP&CINO-Partner ihrer Kundschaft neue Produkte oder Kombiangebote offerieren. Diese Bildschirme sind ebenso für alle Filialen hinweg einheitlich steuerbar. Der Vorteil: Aktuelle Kombi-Menues etwa können so per Knopfdruck für alle Filialen einheitlich angeboten werden.

### **Serienstart im August 2017**

Kurz um: Die Barista One erschließt mit all ihren sinnvollen technische Features und der quasi automatisierten Barista-Qualität den Stand der modernsten Technik für den praktischen Einsatz in den Bäckereien und Filialen der Systemgastronomie. Kostenpunkt: ab 7 Euro pro Tag inklusive allen technischen Servicekosten, also Technikereinsätzen und Ersatzteilen. „ Schon ab der fünfte verkauften Tasse rechnet sich das Kaffeesystem bereits“, betont Frank Epping. Der Serienstart der Barista One erfolgt im August 2017. Wie immer bietet CUP&CINO einen 14 tägigen, mietfreien Test, damit sich die Interessenten in der Praxis vom System überzeugen können.

***Premiere feiert das Barista-Konzept von CUP&CINO live auf der  
INTERNORGA vom 17.-21.März in Halle A1, Stand 203.***

---

#### **Kontakt:**

**CUP&CINO Kaffeesystem-Vertrieb GmbH & Co. KG | Kathrin Overrödter | Marketingleitung**

☎ 0 52 57 / 98 98 75 • Fax 0 52 57 / 98 98 98 • [overroedder@cupcino.de](mailto:overroedder@cupcino.de)

Seite 3

## Bildmaterial



Einzigtiger Milchschaum aus der Barista One



Weltneuheit: 1. Hybrid Kaffeemaschine Barista One

---

**Kontakt:**

**CUP&CINO Kaffeesystem-Vertrieb GmbH & Co. KG | Kathrin Overrödter | Marketingleitung**

☎ 0 52 57 / 98 98 75 • Fax 0 52 57 / 98 98 98 • [overroedder@cupcino.de](mailto:overroedder@cupcino.de)

Seite 4



Barista Olaf Kruse an der neuen Barista One

### **Firmenkontakt:**

CUP&CINO Kaffeesystem-Vertrieb GmbH & Co. KG

33161 Hövelhof, Paderbornerstr. 33

Kathrin Overrödter

- Marketingleitung -

Phone: 05257 - 9898 75

Mail: [overroedder@cupcino.de](mailto:overroedder@cupcino.de)

Web: [www.cupcino.com](http://www.cupcino.com)

---

#### **Kontakt:**

**CUP&CINO Kaffeesystem-Vertrieb GmbH & Co. KG | Kathrin Overrödter | Marketingleitung**

☎ 0 52 57 / 98 98 75 • Fax 0 52 57 / 98 98 98 • [overroedder@cupcino.de](mailto:overroedder@cupcino.de)

Seite 5