

## Kaffeemaschinenreinigung ohne Kompromisse

Einwegkonzept NcFoamer von Schaerer schlägt Brücke zwischen Hygiene, Anwenderfreundlichkeit, Nachhaltigkeit und Kosten

Zuchwil, 29.04.2013 – **Die Erfolgsbilanz des Reinigungsprinzips „NcFoamer“ (Non Cleaning Foamer) der Schaerer Coffee Prime beweist, dass Innovation in erster Linie im Detail steckt. Mit dem modernen Ansatz, der statt einer zeit-aufwendigen Reinigung der milchführenden Komponenten deren Austausch vorsieht, überzeugt der traditionsreiche Schweizer Kaffeemaschinenhersteller vor allem Anwender, bei denen der Faktor Convenience im Tagesgeschäft eine wichtige Rolle spielt. Das Einwegkonzept erfreut sich seit der Einführung Ende 2011 weltweit wachsender Beliebtheit, da es eines der wichtigsten Probleme im Alltag der Kaffeezubereitung mit Frischmilch im Handumdrehen löst. Neben der Zeitersparnis kann der Betreiber durch den regelmässigen Ersatz von Schäumen und Milchschauch zu jedem Zeitpunkt HACCP-Konformität sicherstellen und somit selbst höchste Hygieneansprüche erfüllen. Darüber hinaus punktet das neue System mit recycelbarem NcFoamer auch im Hinblick auf den CO<sub>2</sub>-Fussabdruck und die gesamte Umweltwirkung. Diese ist nachweislich bis zu 50 Prozent besser als bei herkömmlichen Reinigungsverfahren, die auf dem Einsatz von Chemie basieren. Durch den Austausch der Kunststoffeinheit wird potenziellen Verunreinigungen des Milchsystems, die nicht zuletzt auch Einfluss auf die Getränkequalität nehmen, konsequent der Garaus gemacht – für konsistent hohen Geschmack der ausgegebenen Kaffee-Milch-Kompositionen.**

„Die Entwicklung des NcFoamers wurde von den speziellen Hygienestandards unterschiedlicher Länder massgeblich beeinflusst“, berichtet Peter Marques, Direktor Marketing und Produktmanagement bei der Schaerer AG. „Vor allem der amerikanische Markt stellt in diesem Zusammenhang hohe Anforderungen, unter anderem im Hinblick auf die konsequente Trennung beim Einsatz unterschiedlicher Frischmilcharten. Neben der Berücksichtigung solcher Sonderfälle und der Einhaltung von HACCP-Vorgaben als international anerkanntem lebensmittelspezifischem System der Prävention und Selbstkontrolle gilt es mehr denn je, Anwenderfreundlichkeit und Nachhaltigkeit zu gewährleisten – bei gleichzeitig vertretbaren Kosten.“ All diesen Aspekten trägt das innovative Reinigungssystem für die milchführenden Komponenten der Schaerer Coffee Prime Rechnung. Um den gültigen Hygieneprozessen nach HACCP als Anwender gerecht zu werden, reicht es aus, die Kunststoffeinheit alle zwei Tage zu wechseln. Bei Bedarf erfolgt eine Erinnerung über das Display. Die tägliche Reinigung mit chemischen Reinigungsmitteln erübrigt sich und der Betreiber gewinnt wichtige Zeit im Tagesgeschäft. Dieses Argument ebnet somit auch den Weg in andere Branchen jenseits der klassischen Hotellerie und Gastronomie. Gerade im Umfeld von Bäckereien, Fleischereien, Tankstellen oder der Büroversorgung trifft das Einwegprinzip meist genau ins Schwarze: In Sekundenschnelle sind die kritischen Einheiten beim Milcheinsatz

ausgewechselt und der Benutzer kann sich ohne viel Aufwand sicher sein, dass alles hygienisch einwandfrei funktioniert und eventuelle Milchablagerungen, die zu Geschmacksfehltonen in der Milch führen, vollständig beseitigt wurden.

### **Neue Chancen in der Vending-Welt**

Mit diesem pragmatischen Ansatz, der im Bereich gewerblicher Kaffeevollautomaten als einzigartig gilt, weckt Schaerer nicht zuletzt das Interesse der Vending-Welt. Viele Anbieter erkennen, dass der Frischmilcheinsatz entscheidendes Potenzial bietet. Bisher fehlten jedoch oftmals Lösungen, um entsprechende Szenarios wirtschaftlich rentabel und gleichzeitig HACCP-konform abzubilden. Hier bietet das moderne Einwegkonzept neue Chancen, da sich der manuelle Reinigungsaufwand im Zuge der Kaffeemaschinenpflege deutlich verringert und besser planbar wird.