

espresso / catering.de

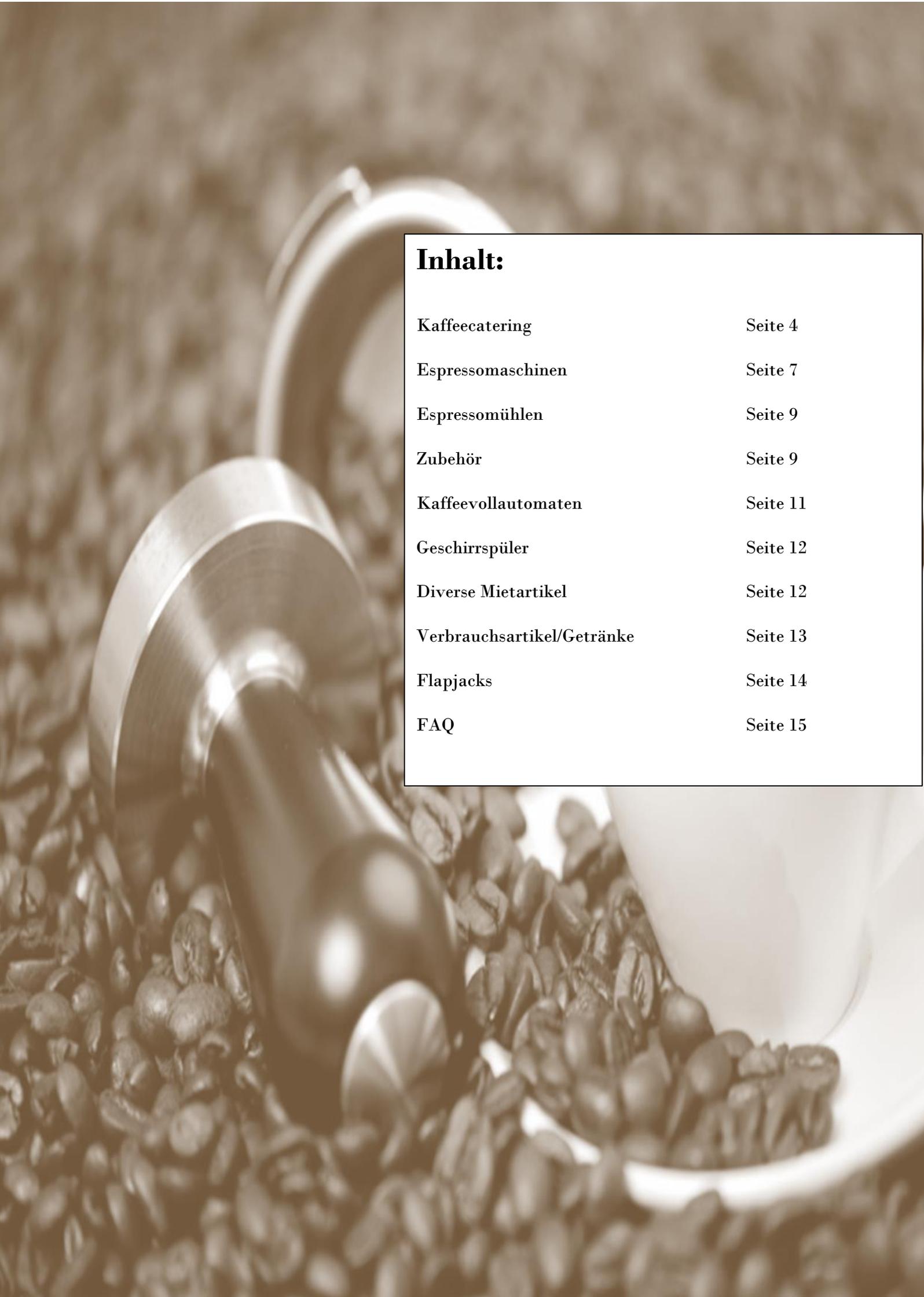
2017

Verleih und Kaffeecatering Deals



"Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken." (Jonathan Swift)





Inhalt:

Kaffeecatering	Seite 4
Espressomaschinen	Seite 7
Espressomühlen	Seite 9
Zubehör	Seite 9
Kaffeevollautomaten	Seite 11
Geschirrspüler	Seite 12
Diverse Mietartikel	Seite 12
Verbrauchsartikel/Getränke	Seite 13
Flapjacks	Seite 14
FAQ	Seite 15

Lassen Sie sich begeistern von schönen und zuverlässigen Espresso- und Kaffeemaschinen, professionellem Service und Beratung von der Planung bis zum Barista mit Latte Art vor Ort.

Die perfekte Tasse Kaffee ist in erster Linie natürlich Geschmackssache, benötigt aber in der Zubereitung Wissen und das richtige Equipment.

Die 4 M's für den perfekten Espresso/Kaffee:

1. Die Mischung /Kaffeesorste
2. Die Mahlung (Mahlgrad und Mahlmenge)
3. Die Maschine
4. Der Mensch

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen, wie wir Ihnen auf dem Weg zu Ihrem perfekten Kaffee auf Ihrer Veranstaltung oder Ihrem Messestand hilfreich zur Seite stehen können.

Den 4 M's fehlt noch der Faktor Wasser. Deshalb liefern wir immer Wasserfilter von BTW mit.

Kaffeecatering



Mit mittlerweile über 10 Jahren Erfahrung stehen wir für Kaffeekultur in Premium Qualität. Wir möchten Sie und Ihre Gäste mit Kaffeespezialitäten vom Espresso bis zum Latte Macchiato nach alter italienischer Tradition verwöhnen. Machen Sie mal Pause – und genießen Sie den Duft, die Aromen und die Geschmacksvielfalt unserer Kaffees!



Bei Buchung unseres Kaffeecaterings haben Sie freie Auswahl aus unserem Maschinensortiment – passend zu Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen.

Highlights sind die FAEMA E 61, der Klassiker schlechthin und restaurierte Originalstücke aus den 1960er Jahren sowie die Victoria Arduino Black Eagle 388, die modernste Technik mit außergewöhnlichem Design verbindet – übrigens die Maschine der Baristaweltmeisterschaften bis 2017!

Unsere Gute-Laune-Baristi kreieren alle Getränke traditionell und sowohl geschmacklich als auch optisch in Premiumqualität.

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten der Einbindung Ihrer CI.



Espressomaschinen / Siebträger



La Scala Eroica

Die Eroica ist eine “kompakte” Espressokaffeemaschine mit geringen Ausmaßen von hervorragender Qualität. Auf einer kleinen Fläche von nur 25 dm² produziert die Maschine 400 Tassen Espresso pro Stunde, Cappuccino, Kakao und alle Getränke, welche mit Dampf und Heißwasser zubereitet werden können. Die Leistungen und die technischen Parameter dieser Maschine sind professionell und für den Dauergebrauch konzipiert. Ausgestattet mit Auto-Cappuccino. Lieferbar in Edelstahloptik.



La Scala Carmen

Die Carmen ist eine professionelle Maschine die vor allem den Kriterien Leistung, Qualität und Zuverlässigkeit entspricht. Die Stundenleistungen der Carmen übertreffen die der Eroica dank eines größeren Kessels. Die Maschine funktioniert automatisch, d. h. die Kaffeentnahme erfolgt über Knopfdruck. Ausgestattet mit Auto-Cappuccino. Lieferbar mit weißen Außenteilen.



La Scala Tosca

Die Espressomaschine TOSCA aus dem Hause La Scala ist eine moderne Espressomaschinen mit moderner Spitzentechnologie. Alle Maschinen der Serie TOSCA besitzen das La Scala-eigene elektrische Notfallsystem EMER, welches das manuelle Weiterarbeiten bei Ausfall der Elektronik ermöglicht. Die Maschinen sind mit elektronischer Temperaturkontrolle (PID) ausgerüstet. Außerdem 1 x Dampfzange, 1 x Autosteam.

Nuova Simonelli Appia II Compact Tall Cup Schwarz



Die neue Appia II Compact verbindet die Vorzüge einer zwei-Gruppen Maschine mit einer sehr kompakten Bauweise. Auf einer Breite von nur 55 cm findet so eine zweigruppige Espressomaschine mit 7,5 Liter Kesselvolumen Platz.

Ausführung mit erhöhten Brühgruppen für Gläser oder To-Go Cups, Autosteam und Mischwasser für Tee.

Faema E 61



Die Faema E 61 ist die Legende unter den Espressomaschinen. Anfang der 60er Jahre entwickelt und nach der Sonnenfinsternis von 1961 benannt ist sie noch immer das Vorbild auch für moderne Geräte. Mittlerweile sind Originalstücke, wie das von uns angebotene, sehr selten und bei Sammlern beliebt. Die E 61 hat heute den gleichen Stellenwert wie die Designermöbel aus den 20iger Jahren (BauhausDesign etc.). Diese Geräte sind immer ein Blickfang für jede Veranstaltung.

Victoria Arduino Black Eagle 388



Die VA 388 Black Eagle von Victoria Arduino verbindet Tradition und Erfahrung mit Moderne. Das Ergebnis sind höchste Technologie und absolute Zuverlässigkeit.

Das funktionelle Design, das unter Mitwirkung des 2007 Barista Weltmeisters James Hoffmann entstanden ist, passt perfekt in jede Umgebung. Die Black Eagle vereint hochwertige Materialien und Handwerkskunst mit den innovativsten Technologien, die neue Horizonte in

La Marzocco Linea Classic



Durch ihr in jedes Ambiente passendes schnörkelloses Design ist die Linea Classic mit ihrem Dual-Boiler-System, den gesättigten Brühgruppen und der PID-Regelung ein Kunstwerk mit linearem Design der Karosserie sowie mit Siebträgern und Präzisionssieben aus Edelstahl.

Farbe: Edelstahl und schwarz.

Espressomühlen



La Scala MXA
Ein Arbeitstier für große Kaffeemengen. Einfach im Handling und mit automatischer Befüllung des Vorratsbehälters. Integrierter Tamper. Chrom/Inox.



La Scala M5D
Grind on demand Kaffeemühle mit digitaler Steuerung. Jede Portion frisch gemahlen. Sehr kompakt. Chrom/Inox



Nuova Simonelli MDX
Grind on Demand Kaffeemühle. Jede Portion frisch gemahlen. Schwarz oder weiß.

Zubehör



Sudschublade, verschiedene Größen



Milchkännchen, verschiedene Größen



Tamper, Tamperstation



Reinigungsmittel



Kaffeevollautomaten



Saeco Royal Professional

Kaffeevollautomat für kleine Messestände

Drei verschiedene Fassengrößen können einprogrammiert werden, Milchschaum für Cappuccino und Co. gibt es auf Knopfdruck über den seitlich angebrachten Cappuccinatore. Besonders erwähnenswert ist die einzeln einstellbare Brühtemperatur für die verschiedenen Fassengrößen sowie der große Wassertank und Satzbehälter. Natürlich ist die Royal Professional mit einer herausnehmbaren Brühgruppe ausgestattet.

- max. 50 Tassen am Tag
- Maße (Breite x Höhe x Tiefe): 390 x 395 x 455 mm
- 230 V, 1600 W



Schaerer Siena 2

Kaffeevollautomat für kleine Messestände

One Touch Cappuccino und Latte Macchiato

Tasse für Tasse erlesener Geschmack und feinste Crema:
Die Schaerer Siena 2 fertigt moderne Kaffeegetränke auf Knopfdruck – in erstklassiger Qualität und einfach in der Handhabung.

- max. 50 - 60 Tassen am Tag
- Maße (Breite x Höhe x Tiefe): 314 x 508 x 403 mm
- 230 V, 2600 W



Nuova Simonelli Prontobar

Kaffeevollautomat für mittlere Messestände

One Touch Cappuccino und Latte Macchiato

Die Prontobar von Nuova Simonelli ist eine vollautomatische Kaffeemaschine neuester Bauart. Sie ist schmal und hoch gebaut, so daß möglichst wenig Standfläche in Anspruch genommen wird. Sie verfügt über eine sehr leistungsfähige, beheizte Metallbrühgruppe und wahlweise eine oder zwei eingebaute Kaffeemühlen. Zwei großzügig dimensionierte Edelstahlboiler sorgen für Kaffeewasser und Dampf.

- max. 140 - 150 Tassen am Tag
- Maße (Breite x Höhe x Tiefe): 330 x 600 x 520 mm
- 230 V, 2000 W

Geschirrspüler



Elframo BD46 DGT
Gläserpülmaschine

- Korbgröße 400 X 400mm.
- doppelwandig
- Einschubhöhe = 310mm.
- Stundenleistung nominal bei 720 Gläser / h.
- Spüldauer = 60 / 120 Sec.
- Spannung = 230V / 1N / 50Hz.
- Anschlußleistung = 3,3 KW

auch ohne Festwasser mit Tanks und Pumpe möglich



Ecomaxx by Hobart 402
Gläserpülmaschine

- Abmessungen: 435/ 530/ 705 mm (B/T/H)
- Einschubhöhe: 301mm, Korbgröße: 385 x 385 mm
- **Spüleleistung pro Stunde: bis 40 Körbe***
- Programmzeiten: 90 /120 sec **
- Waschtemperatur / Klarspültemperatur: ca.55°C / ca. 65°C
- Waschpumpe 0,25 kW
- Heizleistung Erhitzer / Tank :1,8 kW / 2 kW
- Gesamtanschlusswert: 2,2 kW (400 V: 5,9 kW)

Diverse Mietartikel



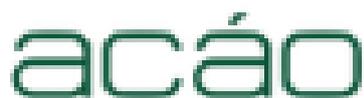
Verbrauchsartikel / Getränke

Bestimmen Sie den Rahmen Ihres Events, gerne liefern wir Ihnen eine komplette Rundum-Versorgung!

Natürlich finden Sie bei uns eine Auswahl sorgsam ausgewählter Espresso- und Kaffeesorten, wir verwenden aus Überzeugung möglichst und empfehlen Produkte aus biologischem Anbau und fairem Handel – ein Kann, aber kein Muss! Dazu Milch, Zucker, verschiedene Teesorten, To-Go-Becher – gerne auch personalisiert und vieles mehr...

Dazu können wir Ihnen Kaltgetränke von Bier über Softdrinks, Grüne Smoothies - frisch oder aus der Flasche - bis zu Mineralwasser anbieten, unten finden Sie eine Auswahl an lieferbaren Marken – vieles mehr ist möglich...

Dazu gibt es Gebäck frisch aus der Bäckerei und Flapjacks – dazu aber ein eigenes Kapitel...



Flapjacks



Auf vielen Messeständen besteht die Nahrungsversorgung aus belegten Brötchen und Schnittchen, Kuchen, Fertiggebäck und Süßigkeiten. Inhalt: Weißmehl, Zucker, Fett und Chemie...

Auf der Suche nach einer gesünderen, aber trotzdem praktischen Alternative sind wir auf die Flapjacks von Hafervoll gestoßen – und dieses Konzept hat uns so überzeugt, dass wir diesem eine eigene Seite einräumen.

Flapjacks sind die britische Version des Müsliriegels. Das junge Start-Up Hafervoll hat ein eigenes Verfahren entwickelt, die Müsliriegel handgefertigt im Backofen herzustellen.

Alle Flapjacks sind ohne Zuckerzusatz (Süßung durch Honig), Konservierungsmittel, Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

Klassiker sind die Sorten: Mohn-Aprikose, Kakao-Haselnuss, Mandel-Rosine, Cashew Cranberry. Dazu gibt es Sondereditionen.



Ratgeber/FAQ

Wir möchten unsere Mitarbeiter und Kunden mit Kaffee versorgen, welches Equipment passt zu uns?

Gerne analysieren wir Ihren Bedarf mit Ihnen zusammen. Grob gesagt passen zu kleinen und mittleren Messeständen unsere Kaffeevollautomaten. Diese stellen wir Ihnen am Aufbau tag ein, so dass wirklich jeder ein vernünftiges Getränk daraus zubereiten kann.

Für größere Messestände eignen sich unsere Siebträgergeräte – hier haben wir eine große Auswahl für unterschiedliche Bedürfnisse. Ob 2- oder 3-gruppig hängt von der Anzahl der zuzubereitenden Getränke ab, insbesondere, wie viele gleichzeitig bzw. einem kurzen Zeitraum zubereitet werden sollen. Mit einem erfahrenen Barista bekommt man schneller eine den Vollautomaten überlegene Geschmacksqualität.

Benötigt man ein Mahlwerk?

Theoretisch können sie auch vorgemahlene Kaffee kaufen. Aus unserer Sicht ein schlechter Kompromiss. Man schmeckt, wenn die Bohnen frisch gemahlen sind und jede Bohne und jede Maschine benötigt je nach Aufstellungsort immer wieder eine individuelle Mahlgradeinstellung, um alle Geschmacksnuancen herauszubekommen.

Ein Mahlwerk sollte es sein, im Idealfall sind es mind. Zwei, z. B. um eine eigene Mischung für einen Cafe Creme verwenden zu können.

Welche (Kaffee-) Getränke bieten Sie an bzw. sollten wir anbieten?

Prinzipiell gibt es neben den Klassikern noch Espresso- und Kaffeecocktails und jede Menge wirklich spannend klingende Kreationen. Der Aufwand ist jedoch hoch und die Nachfrage gering, die Erfahrung zeigt, dass in den meisten Fällen auch bei großem Angebot bevorzugt die Klassiker von Espresso über Cappuccino bis Latte Macchiato bestellt werden. Aber bitte, die Entscheidung liegt bei Ihnen...

Sind Sie Mitglied bei der SCAE bzw. sind Ihre Baristi nach deren Standards zertifiziert?

Die SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) ist ein gemeinnütziger Verband rund um das Thema Kaffee und organisiert Schulungen, Veranstaltungen und Wettbewerbe zum Thema Kaffee, u. a. die Barista Meisterschaften. Bisher sind wir nicht Mitglied, da wir keinen direkten Vorteil für uns und unsere Kunden erkennen können. Für uns arbeiten Baristi mit und ohne Zertifikat. Alle Baristi sind nach unseren Vorstellungen geschult und ausgebildet, um Kaffeespezialitäten auf höchstem Niveau zubereiten zu können und (fast) alle beherrschen auch mindestens ein Motiv aus der Latte Art.

Auf Wunsch buchen wir für Sie auch wahre Meister.

Was ist Latte Art?

Getreu dem Motto „Das Auge isst trinkt mit“ lassen sich mit Milch zubereitete Getränke mit einem Muster/Bild verzieren. Diese Motive können gegossen oder mit verschiedenen Werkzeugen und ggf. auch weiteren Zutaten zeichnen. Für diesen Bereich gibt es eigene Meisterschaften.

Unserer Meinung nach wird das aktuell häufig übertrieben. Wir sind Kaffeenthusiasten und für uns steht der Geschmack des Getränks an erster Stelle. Viele Motive benötigen jedoch „Platz“ in der Tasse und dementsprechend stimmt das Verhältnis von Espresso zu Milch leider häufig nicht mehr. Aber ein „Herz“ oder ein „Blatt“ gehen immer...

Wie rechnen Sie ab?

Standardmäßig sind unsere Angebote in Mietartikel, Personal, Verbrauchsartikel und ggf. sonstige Kosten unterteilt. Die Verbrauchsartikel liefern wir in ausreichender Menge auf Kommissionsbasis und rechnen nachher den tatsächlichen Verbrauch je Verpackungseinheit ab. Wir halten das für die fairste und transparenteste Lösung. Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch auch Pauschalangebote oder Abrechnungen nach Getränken.

Was zeichnet Ihren Service / Ihre Firma aus?

Unser Angebot ist aus der eigenen Begeisterung für das Thema Kaffee entstanden. Wir lieben wirklich, was wir tun. Sie profitieren von nunmehr 10 Jahren Erfahrung am Markt mit Veranstaltungen von 50 – 4000 Gästen. Wir haben eine große Auswahl an Equipment, um für jeden Bedarf das passende anbieten zu können. Wir erhalten regelmäßig Schulungen der Hersteller und verfügen über ein breites Netzwerk. Alle Geräte werden regelmäßig gewartet oder ausgetauscht.

Unsere Baristi bieten ihren Service so an, wie sie es an sich selbst auch erwarten würden. Und ist mal gerade kein Kaffee gefragt, helfen wir gerne auch da mit, wo gerade Hilfe gebraucht wird oder polieren Ihre Vitrinen!

Und egal wo wir im Einsatz sind: Wir haben immer ein Ersatzgerät dabei, sollte es doch einmal zu einem technischen Problem kommen. Besser schnell auswechseln, als mit Schraubenzieher an Ihrem Messestand zu hantieren, oder?