drink o mat GmbH – Vogelsangstraße 10 – 72581 Dettingen

# *Kaffeeautomaten im Büro oder der Kantine*

**Automaten** sind aus dem modernen Leben nicht mehr weg zu denken. Sie erfüllen ihren Dienst, ohne dabei auf die Uhrzeit oder den Wochentag zu achten und dieses an vielen Orten, unabhängig von der Witterung oder anderen Einflüssen. Ihre Einsatzgebiete sind dabei nahezu ohne Limitierung, neben den klassischen **Automaten** für Konsumgüter wie Kaugummi oder Zigaretten sind auch Verpflegungsautomaten weit verbreitet, die entweder spezialisiert sind auf beispielsweise heiße Getränke wie Kaffee, Tee, Schokolade oder auch Suppen, oder die Süßwaren, belegte Brote und andere Lebensmittel und Waren des täglichen Bedarfs in der Regel gegen Münzeinwurf zur Verfügung stellen. Wobei der technische Fortschritt auch an den Verpflegungsautomaten nicht vorüber gegangen ist, denn neben modernen Einrichtungen, die eine bessere Lagerung der Produkte gewährleisten, etwa durch Kühlung oder durch einen optimalen Aromaschutz des Kaffeepulvers, ist auch die Zubereitung der Produkte ausgefeilter und technisch versierter geregelt.

So bieten beispielsweise viele **Automatenhersteller** mittlerweile Kaffeeautomaten an, die nicht einfach nur **getrocknetes Kaffeepulver**, so genannte Instant Produkte, abfüllen und im Bedarfsfall mit heißem Wasser zu einem aromatischen Getränk vermischen können, sondern die Hersteller stellen sich den Anforderungen der Kunden, die oftmals hochwertige und vor allem frische Kaffeeprodukte und –Spezialitäten erwarten. Um diesen Erwartungen möglichst optimal gerecht zu werden, finden sich immer mehr Automaten, besonders für die Aufstellung in Büros oder Kantinen, die auch ganze Bohnen verarbeiten können und diese frisch vermahlen und so das volle und frische Aroma der gerösteten Kaffeebohne in die Tasse des Kunden und Konsumenten bringen. Zudem wird oft auch der Kaffee nicht mehr gefiltert, da mit diesem Verfahren wirtschaftlich nur große Mengen Kaffee gleichzeitig hergestellt werden können, die dann warm gehalten werden müssen, was oftmals zu Lasten der Qualität und des Aromas des fertigen Getränks geht und beides schmälert, sondern der Kaffee wird mit Hilfe von heißem, Wasserdampf extrahiert, wie man es von dem italienischen Espresso oder anderen Kaffeespezialitäten aus Italien oder auch Spanien gewohnt ist. Hierdurch kann auch in einem Automaten ein Kaffee mit Crema, also mit einer sanften Schaumkrone erzeugt werden, der besonders magenfreundlich und aromatisch ist und weniger Reizstoffe enthält.

Doch nicht nur Kaffee aus der Bohne wird in deutschen Büros und Kantinen verzehrt, auch Kaffeespezialitäten wie Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso oder Cappuccino lassen sich mit modernen **Verpflegungsautomaten** herstellen und werden in der Regel dann aus einem fertigen Getränkepulver, das herstellerseitig bereits gemischt geliefert wird, durch Zugabe von Wasser erzeugt. Auch hier ist dank moderner Technologie in der Verarbeitung der Rohstoffe gewährleistet, dass die Qualität gleich bleibend hoch und so der Geschmack und die Konsistenz in der Tasse für den Kunden konstant bleiben.

drink o mat GmbH – Vogelsangstraße 10 – 72581 Dettingen

Wer das anregende Koffein des Kaffees, das ja auch in **Kaffeespezialitäten** enthalten ist, nicht in jedem Becher haben möchte, der kann auf entkoffeinierte Kaffeesorten zurückgreifen, die geschmacklich kaum von Kaffee mit Koffein zu unterscheiden sind, oder man greift gleich auf andere klassische Heißgetränke zurück, die ebenfalls in Verpflegungsautomaten angeboten werden und ihren Markt haben, Kakao etwa, der mit Hilfe von Trockenmilchpulver und dem obligatorischen heißem Wasser zu einem wohlschmeckenden Getränk wird, das auch von den modernen Methoden in den Automaten in Bezug auf die Zubereitung profitiert und mit einer Schaumkrone den Becher des Kunden erreicht, oder Tee, der wahlweise als abgefülltes heißes Wasser und einen separaten Teebeutel vom Buffet hergestellt werden kann, oder der in Form eines Instant Getränkepulvers zubereitet wird, das bereits fertig für die Zubereitung abgefüllt wird und mit heißem Wasser zu einem Durstlöscher wird, der auch am vorgerückten Abend bedenkenlos getrunken werden kann, ohne dass der Konsum den Schlaf beeinflusst. Die Auswahl der Getränke ist dabei **individuell** einzustellen und kann auch flexibel verändert werden, wenn etwa sich die Wünsche der Konsumenten ändern oder eine neue Sorte ausprobiert werden soll.