

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **75 (2004)**

Heft 5

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Das *Cafitesse* Kaffeesystem

Immer mehr Profis schätzen Cafitesse

In Spitälern, Heimen, Tagungs- und Seminarhotels ist Cafitesse das ideale Kaffeesystem. Die Vorteile: Stets frischer Kaffee in erstklassiger Qualität. Kein Kaffeeverlust. Betriebssichere, bedienerfreundliche Maschinen für die zentrale, dezentrale, stationäre oder mobile Zubereitung. Beratung, Maschinen, Kaffee und Service aus einer Hand. Wahl zwischen zwei interessanten Verrechnungssystemen.



Cafitesse dezentral auf Stationen oder Etagen.

Cafitesse ist mehr als einfach Kaffee: Es ist ein umfassendes Kaffee-Zubereitungssystem, das Anwender wie Kaffeekonsumenten rund um den Globus begeistert. Entwickelt hat es die 1753 gegründete, holländische Firma Douwe Egberts in Utrecht – der grösste und erfahrenste Kaffeeröster Europas. Von Café und Vitesse abgeleitet, weist der Name Cafitesse auf die unerreicht schnelle Zubereitung hin: Eine Tasse ist in nur vier bis sechs Sekunden mit Kaffee gefüllt. Und dies mit einem krönenden Schäumchen!

Erstklassiger Kaffee

Douwe Egberts stellt aus reinem Bohnenkaffee ein erstklassiges Convenience-Produkt für den professionellen Einsatz her. Kaffeebohnen aus den besten Provenienzen werden geröstet und gemahlen. In einem speziellen Brühprozess entsteht mit viel Kaffee und wenig Wasser ein Konzentrat, das zwanzigmal stärker ist als gewöhnlicher Kaffee. Dieser Kaffeeextrakt wird rasch abgekühlt, luftdicht verpackt und tiefgefroren. In den Maschinen von Cafitesse entsteht sodann ein den höchsten Ansprüchen genügender, frischer Kaffee in beliebiger Stärke von stets gleichbleibend guter Qualität. Das Sortiment enthält drei Mischungen – mehrheitlich aus reinen Arabicas – worunter eine coffeinfreie.

Die Maschinen

Die Cafitesse-Maschinen sind rund um die Uhr betriebsbereit. Sie zeichnen sich durch ihr schönes Design aus und beanspruchen wenig Platz. Sie sind leicht zu bedienen und zu reinigen. Der Kaffee lässt sich in jeder gewünschten Menge für Tassen, Kannen oder Krüge stufenlos portionieren. Alle Maschinen verfügen über eine Heisswasser-Ausgabe. Für die zentrale Kaffee-/Milch-Zubereitung in der Spital- oder Heimküche wird die Cafitesse-Maschine mit einem automatischen 50-Liter-Milcherhitzer kombiniert. Für die dezentrale Zubereitung auf den Stationen oder Etagen steht ein praktischer Milchpackungswärmer zur Verfügung. Das absolut hygienische Cafitesse-System gibt es weltweit bereits seit fast 50 Jahren. In der Schweiz ist es auch deshalb so erfolgreich, weil es ganz besonders für die dezentrale Kaffeezubereitung die ideale Lösung ist.

Repa AG, Seon

1982 hat Repa AG die Cafitesse-Alleinvertretung für die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein übernommen. Sie wurde 1959 gegründet und befasst sich bereits seit 1965 mit der Installation und dem Service von Getränke-



Cafitesse 120 und Cafitesse 400, verlangen Sie Detailprospekte.

Ausschankanlagen. Erfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter analysieren bei der Kundschaft die individuelle Ist-Situation, erstellen Wirtschaftlichkeitberechnungen für den Geräte- und Produktbedarf und entwickeln die jeweils optimale Lösung. Repa AG garantiert einen jederzeit professionellen Service.

Kaufen oder leihen

Repa AG lässt ihren Kunden die Wahl zwischen zwei Verrechnungssystemen. Wer Cafitesse-Maschinen erwirbt, profitiert von einem niedrigeren Kaffeepreis. Serviceleistungen und Reparaturen werden verrechnet. Die andere Möglichkeit: Repa AG stellt die Kaffeemaschinen zur Verfügung. Ein Mindestbezug wird vereinbart. Serviceleistungen und Reparaturen werden nicht verrechnet. Der Kaffee kostet in diesem Fall etwas mehr. Bei beiden Versionen ist das Preisangebot (auch unter Berücksichtigung des geringen Betriebsaufwandes) günstig.

Kontaktadresse:

Repa AG
Talstrasse 29, Postfach, 5703 Seon
Tel. 062 775 07 07, Fax 062 775 06 06
www.repa.ch, info@repa.ch

lässt keine Wünsche offen

Im Spital Dielsdorf top eingespielt

2001 hat das Spital Dielsdorf das Cafitesse-System auf den Stationen eingeführt. Der Ernährungsberater Carlo Lauen – er ist teilszeitlich für dieses Pflege- und Krankenhaus tätig – gibt diesem Kaffeesystem und dem Repa-Kundendienst Bestnoten. Im Rahmen von Verpflegungsprojekten empfiehlt er Cafitesse auch anderen Betrieben.



Patienten schätzen den jederzeit frisch servierten heissen Kaffee.

Herr Lauen, Sie wurden als Projektleiter eingesetzt, als das Spital Dielsdorf die Verpflegung auf den Stationen anstrebte...

Carlo Lauen: Richtig. Und dazu gehörte auch der Kaffee-Ausschank. Vor dem Systemwechsel hatte die Spitalleitung einen externen Caterer beauftragt. Der zentral produzierte Kaffee kam in Thermoskrügen zu neun Franken auf die Stationen. Das war teuer – umso mehr, als viel Kaffeeverlust entstand. In bestimmten Situationen war der Kaffee nur noch lauwarm.

Wurden mehrere Systeme evaluiert?

Selbstverständlich. Wir testeten wochenlang verschiedene Systeme von unterschiedlichen Anbietern: Systeme mit Filterkaffee, mit frisch gemahlenem Kaffee und Cafitesse von Repa.

Welche Evaluationskriterien spielten eine Rolle?

Wir wollten Kosten sparen, den Patienten jederzeit frischen, heissen Kaffee anbieten und nur noch einen minimalen Kaffeeverlust haben. Die Maschinen sollten leicht bedienbar und pflegeleicht sein. Der Bedienungs- und der Reinigungsaufwand sollten minim sein. Und die Maschinen mussten weitgehend pannenresistent sein.

War nicht auch der Geschmack des Kaffees ein wichtiger Punkt?

Doch, natürlich. Wir führten mit dem Kaderpersonal Blindtests durch. Dabei zeigte sich, wie subjektiv bei Degustationstests geurteilt wird. Der

Beweis: Wir liessen bewusst ein Produkt doppelt testen, und die Bewertung fiel völlig unterschiedlich aus.

Was sprach schliesslich für Cafitesse?

Einerseits dass Cafitesse unsere Evaluationskriterien erfüllt. Das Tüpfelchen aufs i war das berühmte Schäumchen. Wir essen und trinken ja immer mit allen Sinnen. Der «lukullische Wert» spielt immer mit. Ich weiss, das ist schwer zu glauben. Aber Kaffeetrinker neigen ganz allgemein dazu, das Schäumchen mit einer guten Qualität zu verbinden. Es erhöht die Akzeptanz. Hinzu kam, dass das Spital Dielsdorf das Cafitesse-System bereits seit 20 Jahren in seiner Zentralküche eingesetzt hatte.



Carlo Lauen, Projektleiter für die stationäre Verpflegung Spital Dielsdorf.

Offenbar wurde Cafitesse noch weiteren Kriterien gerecht...

So ist es. Wir einigten uns mit Repa auf das uns offerierte Leihsystem. Repa lieh uns die benötigten elf Maschinen, und wir verpflichteten uns für die Abnahme einer bestimmten Menge. Der Service und die Amortisation der Maschinen sind im Kaffeepreis mitberücksichtigt. Bei einer Produktion von rund 200 000 Portionen kommt uns die Tasse Kaffee nun inklusive Personalaufwand auf annähernd 43 Rappen zu stehen.

War es schwierig, das Pflegepersonal zu überzeugen?

Durchaus nicht. Das Personal realisierte rasch, dass es die Wünsche unserer Patienten mit Cafitesse besser erfüllen konnte. Es standen übrigens preislich günstigere Systeme zur Wahl. Doch bei einem handelte es sich um ein arbeitsintensives Filtersystem. Bei einem anderen arbeitete die Maschine zu langsam.

Hätten Sie Cafitesse auch gegen den Willen des Personals einzuführen versucht?

Auf keinen Fall. Denn wenn etwas geändert werden muss, ist es wichtig, dass alle Beteiligten zufrieden sind. Mit Cafitesse erreichten wir für alle eine Gewinnsituation: Für die Küche wie für die Pflege und die Patienten schaute ein Nutzen heraus. Sehr geschätzt wird auch die integrierte Heisswasserfunktion. Und dass Kaffee wie Tee tassen- oder kannenweise zubereitet werden kann.

pistor

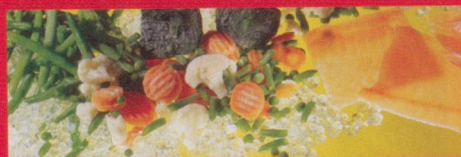
Sorgfältig - Vielseitig

Gastro-Marken-Lieferant

Der mit der grossen Auswahl



Economat-Produkte



Frisch- und Tiefkühlprodukte



Kioskartikel



Reinigung und Pflege

pistor

Bäcker-Konditor-Gastro-Service

CH-6023 Rothenburg

Telefon 041 289 89 89

Fax 041 289 89 90

E-Mail info@pistor.ch

Internet www.pistor.ch