

Neue Kaffeemaschinenproduktion bei Melitta Professional Variabel aufgestellt für Handarbeit nach Maß

Martin Linnemann
Kommunikation

T +49 571 / 5049 - 300
martin.linnemann@melitta.de



Minden, 21. November 2019. Melitta Professional Coffee Solutions bietet seinen Kunden alles aus einer Hand für Kaffeegenuss und ein florierendes Kaffeegeschäft im Außer-Haus-Markt: Besondere Kaffeesortimente, professionelle Kaffeemaschinen für jeden Bedarf, den werkseigenen Technischen Kundendienst und maßgeschneiderte Gesamtkonzepte. Im Zentrum des Angebots steht der Kunde mit den speziellen Kaffeegenuss-Anforderungen seines Unternehmens. Der persönliche Ansprechpartner berät und betreut den Kunden vor Ort, das Melitta Professional-Team steht im Hintergrund unterstützend zur Verfügung. So individuell wie die Bedürfnisse der

Marketing
Melitta Professional Coffee
Solutions GmbH & Co.KG

Zechenstraße 60, 32429 Minden
Postfach 13 26, 32373 Minden

T +49 571 / 5049 - 0

professional@melitta.de
www.melitta-professional.com

Kunden, so variabel hat Melitta Professional auch sein Herzstück aufgestellt: Die neue Kaffeemaschinenproduktion in Minden.

Im Jahr 2018 hat Melitta Professional die Kaffeemaschinenproduktion sukzessive aus der Schweiz nach Minden verlagert, um seinen Wachstumskurs fortzusetzen. Die Kapazitäten beim Tochterunternehmen Cafina in der Schweiz waren erschöpft, am Melitta Stammsitz in Minden konnten bestehende Hallen nachhaltig saniert und umfunktioniert werden, nicht weit entfernt vom Internationalen Technologiezentrum und den weiteren Zentralbereichen des Unternehmens Melitta Professional Coffee Solutions.

Neue Kapazitäten in Minden

Die neuen Kapazitäten bieten auf drei Ebenen insgesamt rund 17.000 Quadratmeter Fläche für Logistik und Produktion. 230 Mitarbeiter sind hier beschäftigt (Stand Ende April 2019), 180 neue Arbeitsplätze hat Melitta Professional in Minden geschaffen. Kernbereiche der Produktion sind die Vormontage, die Endmontage sowie die technische Prüfung der Kaffeemaschinen an 40 teilautomatisierten Prüfstationen. Ein von Melitta Professional selbstentwickeltes Computerprogramm testet dort abschließend noch einmal sämtliche Funktionen der neu gebauten Maschinen.

Das Kanban-System steuert den bedarfsgerechten Nachschub an Bauteilen für die Montageplätze. Für jedes benötigte Bauteil haben die Monteure an ihrem Arbeitsplatz zwei Vorratsbehälter zur Verfügung. Wie in einem Supermarkt werden Lücken im Regal erkannt und wieder aufgefüllt. Der Kanban-Zug pendelt zwischen Lager und Montage, sammelt leere Behälter, transportiert sie zum Befüllen ins Lager und liefert neu befüllte Behälter aus. Der Strichcode auf den Kärtchen (japanisch Kanban) an den Behältern gibt Aufschluss über Inhalt, Stückzahlen und Lagerbestände.

Bedarfsgerechter Materialfluss und flexible Prozesse stellen sicher, dass sowohl individuelle Einzelaufträge als auch internationale Großprojekte effizient bearbeitet werden. In der Vormontage werden Einzelteile zusammengesetzt und zu Baugruppen verbunden. Hier besetzen die Monteure flexibel jeweils die Montageplätze, die gerade gefragt sind. Der Bereich der Endmontage ist in einzelne Produktionslinien unterteilt, die jeweils ein bestimmtes Modell bauen. Für jede aktuelle Baureihe ist eine Montagelinie eingerichtet, eine weitere für Anbausteine wie Milchkühler, Tassenwärmer und Zahlungssysteme.

Auch innerhalb der Montagelinien ist Flexibilität gefordert um das jeweilige Modell maßgeschneidert für das individuelle Kundenbedürfnis auszustatten. Denn der Kunde kann unter anderem wählen, ob er ein oder zwei Mühlen, Bohnen-, Kakao- und Milchsorten verwenden möchte. Ein Milchkühlschrank lässt sich zum Beispiel seitlich anbauen oder unter der Maschine. Es gibt kleine oder große Milchkühler und Kombinationen aus Tassenwärmer und Milchkühlschrank. Individuelle Vielfalt ist gefragt im Außer-Haus-Markt – sowohl bei den Getränkewünschen der Gäste als auch bei der maßgeschneiderten Profitechnik für die Gastgeber.

Melitta Professional Coffee Solutions

Melitta Professional Coffee Solutions ist Spezialist für die professionelle Heißgetränkezubereitung in der Individual- und Systemgastronomie. Kerngeschäft sind Entwicklung, Herstellung und weltweiter Vertrieb von gewerblichen Vollautomaten für Kaffeespezialitäten und Filterkaffeemaschinen unter den Marken Melitta® und Cafina® sowie der Technische Kundendienst und der Vertrieb von Kaffee, Tee, Kakao und Zubehör. Weitere Informationen unter www.melitta-professional.de.

Melitta® Cafina® XT8 im Überblick:

- **Schlankes, hochwertiges Design:** veredeltes Aluminium-Gehäuse (eloxiert und kugelgestrahlt), ergonomisches Bedienzentrum, LED-Lichtkonzept, Getränke-Icons im Display, Abmessungen (BxTxH) 350 x 580 x 765 mm
- **Digitale Steuerung und 10,4“ Touch-Bildschirm** für komfortables Bedienen, vielfältiges Programmieren, Film- und Fotoschau
- **Stapeln und Selbstbedienen:** Mit der Stapelfunktion können Sammelbestellungen zunächst nacheinander eingegeben und anschließend abgerufen werden. Neben dem Service-Modus steht ein SB-Modus für die Selbstbedienung am Frühstücksbüfett oder in der Kantine zur Verfügung.
- **Neu entwickelte, professionelle Edelstahl-Brühgruppe** für hohen Anpressdruck, verschleißfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Kompakte Bauweise und kurze Fahrwege beim Anpressen beschleunigen den Brüh-Prozess und erhöhen die Stundenleistung.
- **Mehr Kolbendruck für Espresso:** Bestes Aroma durch variablen Anpressdruck (bis zu 1500 Newton) für jede Kaffee-Spezialität, Variable Pressure System (VPS®)
- **Automatic Coffeequality System (ACS®):** Abweichungen von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit werden überwacht und automatisch korrigiert: Dauerhaft konstante Bestqualität in der Tasse (erspart den Technikereinsatz zum Nachjustieren der Mahlscheiben).
- **Mikro-Feinsieb mit 42 Löchern pro mm²** für feinere Mahlung und intensiveres Aroma bei geringer Einwaage
- **Zwei Bohnenbehälter** für unterschiedliche Kaffeesorten und **zwei Instantbehälter** für heißen Kakao oder andere Instant-Getränke
- **Milchsystem mit Kaltmilchschaum** ermöglicht die Ausgabe von warmer und kalter Milch sowie warmen und kaltem Milchschaum in variabler, individuell programmierbarer Konsistenz.
- **Neue Michschaumqualität Top Foam:** Ein standfester Milchschaum mit feinem Kaffeerand bietet ein ganz besonderes Geschmackserlebnis
- **Steam Control Plus:** separater Milchaufschäumer für das manuelle oder automatische Zubereiten von moussigem oder stapelbarem Schaum im Barista-Kännchen

- **Zwei Heizkreisläufe:** Heißwasser und Wasserdampf stehen ohne Zeitverlust parallel zur Verfügung. Teewasser ausgeben und Kaffee brühen ist gleichzeitig möglich.
- **Maximale Sauberkeit durch Clean in Place (CIP®):** Einfacher geht's nicht: Maximale Sauberkeit durch vollautomatische Reinigung des Brühsystems und des Milchsystems „am Platz“. Nichts muss dafür auseinandergebaut werden.
- **Hygienesicherheit zertifiziert:** Ausgezeichnet mit dem Prüfsiegel „HACCP konformes Gerät“.

— Bilder per mail von martin.linnemann@melitta.de

—