

Martin Linnemann
Unternehmenskommunikation

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

Melitta Professional auf der Internorga 2024: Vielfalt entdecken im „Home of Coffee Lovers“

Minden/Hamburg. Melitta Professional kommt mit Neuheiten und weiterentwickeltem Standkonzept auf die Internorga 2024. Getreu dem Messe-Motto „Alle zusammen“ lädt im Zentrum des offen gestalteten „Home of Coffee Lovers“ ein Barista-Tresen mit verschiedenen Zubereitungsarten die Messegäste dazu ein, Kaffeervielfalt zu erkunden und zu verkosten. Dabei schöpfen die Kaffeegenuss-Expertinnen und Experten von Melitta Professional aus der Fülle ihres breiten Kaffeesortiments, das für die verschiedenen Segmente und Bedarfe im Außer-Haus-Markt die passende Auswahl bereithält, von Klassisch über Biozertifiziert/Fairtrade bis hin zu Spezialitäten-Kaffees.

„Wir können in der Melitta Gruppe auf die besonderen Kompetenzen sowohl unserer Rösterei und der Melitta® Manufaktur in Bremen als auch unseres Schwesterunternehmens Corsino Corsini in der Toscana zurückgreifen. Diese Vielfalt möchten wir in Hamburg erlebbar machen“, erläutert Produktmanagerin und Trainerin der Specialty Coffee Association (SCA) Mirca Braun. „Brewing Success together“ heißt es am zentralen Treffpunkt auf dem Messestand. „Ob Kiosk oder Sternerestaurant: Welches individuelle Kaffee-Konzept wir auch gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden erarbeiten, am Ende zählt immer die perfekte Qualität in der Tasse oder im Becher“, ergänzt Stefanie Heidemann, die die Schulung der Mitarbeitenden in der Melitta Professional Academy

Melitta Professional Coffee
Solutions GmbH & Co. KG

Zechenstraße 60, 32429 Minden
Postfach 13 26, 32373 Minden

Telefon +49 571 / 5049 - 0

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



Martin Linnemann
Unternehmenskommunikation

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

verantwortet. Als internationale Jurorin der SCA bringt Sie reichlich Fachwissen und viele Praxistipps mit an den Barista-Tresen im „Home of Coffee Lovers“.

Mehr Vielfalt bieten: Die Option, noch gezielter auf individuelle Vorlieben einzugehen, sich mit besonderen Akzenten zu differenzieren und das attraktive Kaffeegeschäft auszuweiten steht auch bei dem neuen Kaffeevollautomaten Melitta® Cafina® CT8plus im Fokus. Das Top-Modell der CT-Serie bietet in seiner neuen Version die Möglichkeit, bis zu vier Bohnen- und bis zu vier Milchsorten oder Milchalternativen frisch zu verarbeiten. Damit können Kunden ihr Getränkeangebot künftig noch individueller gestalten, zum Beispiel mit zusätzlichen Kaffeesorten, saisonalen Aktionen und Spezialitäten-Kaffees, oder mit entkoffeinierten Kaffeegetränken aus frisch gemahlene ganzen Bohnen.

Mehr Vielfalt und Differenzierung bietet die CT8plus auch mit weiteren Milchsorten, Milchalternativen und Milchschaumvarianten. Wahlweise ein oder zwei Milchsysteme TopFoam Plus stellen jeweils kalten oder warmen Milchschaum ohne manuelle Neueinstellung automatisch in drei verschiedenen Konsistenzen zur Verfügung. Mit zwei getrennten Milchsystemen lassen sich Milchsorten oder pflanzliche Alternativen sortenrein verwenden. Und: Dank der Option Low Pressure Brew, kann die CT8plus durch ein alternatives Brühverfahren auch Filterkaffeeliebhaber glücklich machen.

Von klein bis groß: Die neuen Vollautomaten CT4 und CT6 erweitern die Range für Systemkunden mit kleinerem und mittlerem Bedarf. Auch Vollautomaten der XT-Serie, Filtervollautomaten für frischen Filterkaffee auf Knopfdruck, nach Wunsch portioniert als

Melitta Professional Coffee
Solutions GmbH & Co. KG

Zechenstraße 60, 32429 Minden
Postfach 13 26, 32373 Minden

Telefon +49 571 / 5049 - 0

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



Martin Linnemann
Unternehmenskommunikation

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

Tasse, Becher oder Kanne sowie das Cafina® Siebträger-Sortiment mit weiterer Automatisierung „Grind connect“ sind in Hamburg zu sehen. Das Melitta® Cafina® XT Aroma System erweitert die vollautomatisch zubereitete Getränkevielfalt mit bis zu fünf verschiedenen Aromen für viele neue Mix-Ideen auf Knopfdruck. Wichtiger Vorteil dabei: die einfache automatische Reinigung im geschlossenen System – keine Einzelteile des schlanken Aroma Systems (nur 18 cm breit) im Design der XT-Kaffeevollautomaten-Serie müssen dafür auseinandergebaut werden.

Neue digitale Möglichkeiten und Service Excellence und sind weitere Themen auf dem Internorga-Stand in Hamburg. Auch der Blick ins neue Service-Portal reiht sich ein in die Zielrichtung des ganzheitlichen Portfolios von Melitta Professional: Messegäste sind herzlich eingeladen, perfekte Qualität in der Tasse zu genießen im „Home of Coffee Lovers“.

Halle A4 – Stand 107

Melitta Professional

Leidenschaft für Kaffeegenuss seit 1908. Mit ganzheitlicher Kompetenz für Kaffee, Kaffeemaschinen, technischen Kundendienst, digitalen Lösungen und Finanzierung unterstützt Melitta Professional seine Partnerunternehmen im Außer-Haus-Markt nach ihrem individuellen Bedarf. Weltweit in 12 Landesgesellschaften mit eigenen Vertriebs- und Service-Teams und in mehr als 50 weiteren Ländern gemeinsam mit Partnerunternehmen für Distribution und Service. Die Kundinnen und Kunden sind überall dort vertreten, wo Coffee to stay oder Coffee to go in zuverlässiger Top-Qualität gefragt sind. Die Branchen sind dabei so vielfältig, wie die Lösungen: Hotellerie & Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie & Catering, Bäckerei & Convenience, Café & Coffee Shop, Handel & Fachhandel, Work & Office.

Melitta Professional Coffee
Solutions GmbH & Co. KG

Zechenstraße 60, 32429 Minden
Postfach 13 26, 32373 Minden

Telefon +49 571 / 5049 - 0

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