

LaRhea goes Coffeeshop

Rheavendors Servomat möchte mit seinen Mini-Coffeeshop-Konzepten neue Wege für individualisierbare Kombinationslösungen zur Verfügung stellen. Auf der Euvend kamen die Besucher daher an der Public Bar in den Genuss des Kaffees „tradizionale“ – ob Espresso Napoli, Cappuccino Vero oder Latte Macchiato, Robusta oder Arabica, Frischmilch oder Topping, der „Gusto Italiano“ war in jeglicher Form vorhanden und zu genießen.

Die „tradizionale“ Rezeptur wurde gemeinsam mit dem Know-how namhafter und ausgezeichnete Baristi aus Mailand und Deutschland perfektioniert und konnte so in die aktuellen Gerätemodelle integriert werden. Hierbei spielen neben



Foto: Rheavendors Servomat

rheavendors ○

servomat

den unterschiedlichen Gerätemodellen und -größen, auch Themen wie Bezahlssysteme, Energieeffizienz und Service eine Rolle. Die bedarfsangepassten Angebots- und Abrechnungsmodelle können in Kombination mit bezahlbarem Top-Service mit der marktführenden, bidirektionalen Servomat-Telemetrielösung tm-on dargestellt werden. Durch die Ausstattung der Automaten mit den patentierten V+-Komponenten wie Variflex, Varitherm und

Varigrind können individuelle Einstellungen vorgenommen werden, um die vom Kunden gewünschten Qualitäten zu bedienen.

Die vorhandene Systemintelligenz und Software ermöglichen eine optimale Dosierung des ausgewählten Kaffees. Durch das harmonische Zusammenspiel von Technik, Produkt und Service kann überall eine kleine Genusswelt entstehen.