

DIE GOFAIR-VORTEILE IM ÜBERBLICK

Erhebliche Ersparnis bei Arbeitsaufwänden und Zubereitungszeiten im Vergleich zu Großbrühern.

Bei der Zubereitung von gefriergetrocknetem Bohnenkaffee entsteht kein Abfall in Form von Kaffeesud und Filterpapier, der entsorgt werden muss.

Sekundenschnelle Ausgabe großer Mengen, zB.:

- **8 Sekunden** Ausgabezeit für 1 Liter Kaffee
- **6 Sekunden** Ausgabezeit für 1 Liter Teewasser
- **3 Sekunden** Ausgabezeit für Kaffeegetränke in Tassen

Von der Befüllung großer Ausgabebehälter mit beispielsweise 15 Litern bis hin zu einer „Nachbestellung“ der Stationen in Form von einzelnen Tassen, kleinen Kännchen oder Einzelkannen kann durch individuelle Programmierung alles rasch auf Knopfdruck produziert werden, ohne jedes Mal einen aufwändigen Brühvorgang zu starten.

- Dadurch kein Wegschütten von Übermengen mehr (bis zu 30 % Kaffee wird entsorgt, weil Übermengen produziert werden), jede Portion wird frisch zubereitet
- Auswahl an verschiedenen, hochwertigen Kaffeesorten und Heißgetränken
- Einfachste Bedienung über Direkt-Wahltasten
- Alle Teile sind einfach und schnell ein- und auszubauen und zu reinigen
- Individuelle Programmierung über das Display
- 100 % transparent durch Telemetrie-Aufzeichnung

Die Kaffeeversorgung von Einrichtungen mit rund 150 Betten kann mit GOFAIR beispielsweise durch lediglich zwei Geräte zentral aus der Küche erfolgen.

Bei stationsweiser Versorgung mit einem Gerät pro Station kann der Kaffee punktgenau zubereitet werden und kostspielige Übermengen, Transportwege und Aufwände entfallen.

Keine Investitionen in teure Brüher sowie laufende Reparaturkosten notwendig, das ist Teil der GOFAIR-Dienstleistung.