

Double Lait : la solution innovante associée aux machines à café professionnelles WMF pour répondre à la tendance des boissons végétales en plein essor.

WMF, n°1 mondial des machines à café professionnelles, propose une innovation incontournable, la solution Double Lait, pour répondre à un marché des boissons alternatives en pleine expansion. Entre préoccupations environnementales, exigences diététiques et nouvelles habitudes de consommation avec des consommateurs en quête de nouvelles recettes et d'innovations, les alternatives au lait traditionnel connaissent un véritable essor.

Un atout stratégique pour les professionnels du secteur Hors-Domicile

Les professionnels de la restauration, des coffee shops et de l'hôtellerie doivent s'adapter aux tendances de consommation en constante évolution. Offrir une diversité de boissons adaptées aux goûts et aux besoins de chacun est un véritable levier de différenciation et de fidélisation.

La technologie Double Lait de WMF permet d'intégrer deux types de lait dans une même machine à café professionnelle. Cette solution intelligente garantit une personnalisation optimale :

- Une transition simple et sans contamination entre les différents types de lait.
- Un respect des préférences et des restrictions alimentaires des consommateurs.
- Une mousse de lait de haute qualité, qu'il s'agisse de lait classique ou d'une alternative végétale.

Avec cette innovation disponible sur la WMF 5000S+ et depuis le mois de mai sur la WMF 1500S+, WMF affirme une nouvelle fois son engagement à accompagner les professionnels avec des solutions adaptées aux enjeux actuels.

Une solution avec la possibilité d'avoir 4 laits différents est aussi disponible.



La consommation de boissons gourmandes hors domicile : un marché en plein essor

Les cafés, Coffee Shops, hôtels et restaurants connaissent une demande accrue pour des boissons personnalisées et adaptées aux préférences individuelles, que ce soit pour une pause matinale, un moment de détente l'après-midi ou une autre option aux desserts. Les consommateurs sont en effet de plus en plus friands de boissons gourmandes à base de café, de lait ou d'autres alternatives végétales.

Le lait joue un rôle essentiel dans la préparation de nombreuses boissons chaudes, du cappuccino au latte macchiato. Or, de plus en plus de consommateurs se tournent vers des alternatives végétales, qu'il s'agisse de boissons à base d'avoine, de soja, d'amande ou encore de coco. **14 % des Français consomment régulièrement des substituts aux laits d'origine animale** (source Statista Consumer Insight juin 2024). En hors-domicile, les boissons à base d'alternatives végétales sont plus consommées par les moins de 35 ans et un peu plus par les femmes (source Allegra France 2024).

Des marques comme Alpro® de Danone ou Oatly® proposent aujourd'hui une large gamme de boissons végétales adaptées aux professionnels avec des **gammes Barista, garantissant une texture onctueuse et un goût équilibré**. Les professionnels doivent ainsi adapter leur offre pour répondre à cette diversification des attentes.

SEB Professional présent au salon Vending Show les 25, 26 et 27 juin 2025

Information pratiques : Parc des Expositions de la Porte de Versailles – Paris

Stand : 7D

À propos de WMF

WMF est leader mondial des machines à café professionnelles automatiques et fait partie du Groupe SEB depuis 2016.

Depuis plus de 170 ans, WMF se consacre à la recherche d'un équilibre parfait entre design, fonctionnalité et qualité avec ses produits « Made in Germany » qui allient innovation, performance et une fiabilité élevée.

WMF propose ainsi un concept adapté à chaque professionnel du secteur du café : restaurants, hôtels, commerces de proximité, aéroport, paquebots, etc. ; avec des machines automatiques ou semi-automatiques capables d'assurer la préparation de 80 à 300 tasses à café quotidiennement.