



**KAMAT**GROUP  
GASTRONOMIE-KONZEPTE

# Herzlich Willkommen

Kaffee- und Eiskonzepte für  
Hotellerie, Gastronomie, Business & Büro



Unternehmenspräsentation

(Stand: März 2025)

## KAFFEE- UND EISKONZEPTE

für Hotellerie, Gastronomie, Business & Büro.

Unser Unternehmen blickt auf mehr als 30 Jahre umfangreiche Erfahrung in Sachen Gastronomie-Konzepte zurück - Erfahrung, von der Sie direkt profitieren können.

Wir sind kompetenter Dienstleister für die moderne und anspruchsvolle Gastronomie in Deutschland und darüber hinaus.

Durch Jahrzehnte lange Erfahrung unserer Partner im Maschinen- und Produktbereich sowie kundenorientierten Service konnten wir die Marktposition bis heute stetig ausbauen.

Unser Fokus richtet sich dabei auf Kaffee-, Frozen Yogurt- und Eis-Konzepte sowie auf den Warenverkauf mittels Verkaufsautomaten.

Heute sind wir stolz darauf, nicht nur Gastronomen und Hoteliers zu unserer zufriedenen Stammkundschaft zählen zu dürfen, sondern auch Bäckereien, Tankstellen, Büros, u.v.m..



**KAMATGROUP**  
GASTRONOMIE-KONZEPTE

**UNSERE STARKEN MARKEN**

**KAMAT**  
DER KAFFEESPEZIALIST

**KEC**  
KAMAT ESPRESSO CONCEPT

**frozy's**  
FROZEN YOGURT

**KAMAT**  
VEND

# Die Firmengeschichte



**KAMATGROUP**  
GASTRONOMIE-KONZEPTE

1991

Start in das Kaffeegeschäft als „Ein Mann Unternehmen“.

1993

Gründung der KAMAT Handelsgesellschaft mbH;  
Investition in Aus- und Weiterbildung,  
u.a. holländische Filterkaffee-Ausbildung.

1994

Ausbildung bei LAVAZZA, Turin.

1996

Markteinführung der  
ersten **eigenen** vollautomatischen  
Filterkaffee-Spezialitätenmaschine.

1998

Weiterbildung bei LAVAZZA, Frankfurt/Main  
(Landesvertretung des Schweizer Herstellers SCHAERER).  
Ausbildung im Kaffeekompetenz-Zentrum in  
Berlin in den Grundlagen der Kaffeeröstung.

2002

Erweiterung der Geschäftsbereiche um  
Softeismaschinen und -produkte.

2000

Entwicklung eigener **Kaffeemischungen** mit  
Spezialisten aus Italien;  
Entwicklung von **Schokoladen** in Dänemark.

2008

„Geburt“ der  
**1. KAMAT-Espresso-Maschine.**

2010

Ausbau und Einzug in das neue Firmenge-  
bäude (Hauptsitz, Verwaltung, Schulungs-  
zentrum, Verkaufsausstellung); Start mit  
amerikanischen Milcheisprodukten;  
Gründung des firmeneigenen Labels  
„Frozy's Frozen Yogurt“





2011

Gründung des firmeneigenen Labels „KEC - Kamat Espresso Concept“.

2012

Start der deutschlandweiten Vermarktung des Frozen-Yogurt Eis-Konzeptes „Frozy's Frozen Yogurt“

2013

Neue innovative Siebträger- und Eismaschinen-Konzepte; seit 2013 eigene Barista-Ausbildung in 3-Stufen (Grundlagen – Fachwissen – Expertenkenntnisse) in Kooperation mit den Barista-Meistern Rainer Breitbart und Eric Wolf.

2015

Neue innovative Siebträger- und Eismaschinen-Konzepte

2017

Einführung der neuen Eismaschinenserie der Marke „Rainbow Ice Solutions“ (RIS)

2019

Zusammenführung der Marken „Frozy's Frozen Yogurt“, „Kamat Eisprofi“ und „RIS“. Unter der gemeinsamen Marke „Frozy's – Trendige Eis-Konzepte“ bieten wir nun gebündelt und übersichtlich alle Maschinenserien und Produkte unserer „kalten“ Sparte an.

2022

Erweiterung der Marke „Frozy's“ – trendige Eiskonzepte um Topfeismaschinen zur Herstellung von Streicheis.

2025

Einführung der Marke „KAMAT VEND“. Nach intensiver Vorbereitung stehen wir unseren Kunden nun auch mit einer breiten Palette an Verkaufsautomaten zur Seite.

## Komplettlösungen & individuelle Konzepte – Alles aus einer Hand



### MASCHINEN

KAMAT garantiert Ihnen höchste Kompetenz bei der Auswahl Ihrer Kaffee-, Frozen Yogurt- oder Softeismaschine.

Wir greifen auf zuverlässige Maschinenteknik der besten Marken weltweit sowie auf die jahrzehntelange Erfahrung unserer Partner zurück.

Sie nennen uns Ihre Anforderungen - wir wählen gemeinsam mit Ihnen das passende Gerät für Sie aus.



### PRODUKTE

Eine Produktpalette, die optimal auf die Maschinenteknik abgestimmt ist, ein Sortiment, welches für jeden Geschmack das passende Produkt bereithält und höchste Ansprüche an die Qualität unserer Produkte – das verspricht der Name KamatGroup!

Darüber hinaus kreieren wir mit Ihnen gemeinsam auf Wunsch auch Ihr „Private Label“ – ganz persönliche Produkte, maßgeschneidert auf Ihr Unternehmen.



### SERVICE

Für Ihren optimalen Erfolg bieten wir einen Service, der keine Wünsche offen lässt. Unsere Kundenberater stehen Ihnen mit viel Erfahrung sowohl bei Neuprojektierung als auch bei der Integration in bestehende Strukturen zuverlässig zur Seite. Mit viel Liebe zum Detail erhalten Sie so die passende Komplettlösung für Ihr Unternehmen.

Wir unterstützen Sie darüber hinaus mit individueller Werbung und Verkaufsförderung, damit Sie Ihre Produkte optimal präsentieren können.

Neben Installation und Einweisung neuer Maschinen bei Ihnen vor Ort sorgen wir mit einem zuverlässigen technischen Support für einen reibungslosen Betrieb in Ihrem Unternehmen.



**KAMAT**GROUP  
GASTRONOMIE-KONZEPTE

# Unsere Starken Marken

Kaffee- und Eiskonzepte für Hotellerie, Gastronomie, Business & Büro



---



## VENDINGMASCHINEN

Kaffeeautomaten für's Büro

---



In Unternehmen sind Kaffeeautomaten ein unverzichtbarer Bestandteil der betrieblichen Mitarbeiterversorgung. Sie sind Bequem, Schnell, Zuverlässig, bieten eine breite Produktauswahl, halten die Mitarbeiter bei bester Laune und sorgen für ein gutes Arbeitsklima.

In Büros wird mehr Kaffee verzehrt als zu Hause, ob beim Meeting, in Kundengesprächen oder gerne auch einfach mal zwischendurch.

Der Kamat Kaffeespezialist hat auch für Ihr Unternehmen den passenden Kaffeeautomaten.

---



## KAFFEEVOLLAUTOMATEN

Für die Gastronomie

---



Kaffeequalität auf hohem Niveau genießen. Unsere Kaffeevollautomaten sind die Synthese aus traditionellem Handwerk und modernster Technologie. Das Ergebnis: Eine gleichbleibende, hohe Qualität Ihrer Produkte, zuverlässige Maschinenteknik und intuitive Bedienkonzepte, die Ihnen ein effizientes Arbeiten ermöglichen.

Kurz gesagt: **Qualität – Kontinuität – Produktivität**

Um dies zu erreichen arbeiten wir im Bereich der Vollautomaten mit international namhaften Unternehmen, wie z.B. Schaeerer, Melitta oder Eversys zusammen.

---



## SIEBTRÄGERMASCHINEN

---



Geben Sie Ihren Gästen einen Grund mehr, sich bei Ihnen wohl zu fühlen. Es ist ein Magnet für Kaffeeliebhaber – anders gesagt ist sie die Visitenkarte des Hauses.

Mit einer Siebträgermaschine zeigen Sie, dass Kaffeekreationen nicht einfach nur einen lieblosen Knopfdruck weit entfernt sind, sondern dass das Zubereiten auch ein kreatives Handwerk sein kann.

Um unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht zu werden, finden Sie bei uns die Siebträgermaschinen der Kategorien **EASY LINE**, **ECONOMY LINE** und **PROFESSIONAL LINE**.



## KAFFEESPEZIALITÄTEN



KAMAT Kaffeespezialist bietet eine Vielzahl an Kaffeesorten und Premium-Produkten erlesener Anbaugebiete.

Sowohl Kaffees zu einem optimierten Preis/Leistungs-Verhältnis als auch handgerösteter Spitzenkaffee - für höchste Qualitätsansprüche - gehören zu unserem festen Sortiment, genau wie unsere **FairTrade**-Kaffees und **Bio**-Produkte.

Ideal auf das jeweilige Gerätesystem abgestimmte Produkte garantieren Ihnen und Ihren Gästen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

## TEESPEZIALITÄTEN



Hohe Qualität und guter Geschmack zeichnen unsere Teesorten aus, die aus aller Welt speziell für Sie zusammengestellt wurden.

Ob im „normalen“ Teebeutel oder im Pyramidenbeutel mit Nylonnetz - unsere Teesorten bieten für jeden Qualitätsanspruch die passende Lösung.

Um Ihren Verkaufserfolg zu optimieren, erhalten Sie von uns die Teekarten gleich mit dazu - passend auf die von Ihnen gekauften Teesorten abgestimmt.

## ZUBEHÖR



Sie sind auf der Suche nach dem passenden Zubehör für Ihre Kaffee- oder Teespezialitäten? Sie suchen beispielsweise Latte Machiatto Gläser oder Tassen für Kaffee, Capuccino und Café au Lait?

Vielleicht suchen Sie auch nach Zucker oder Kaffeesahne.

Unser Zubehör umfasst:

- Kaffeesahne
- Tassendeckchen
- Gebäckbeilagen
- Zuckerbriefchen
- Coffee to Go-Becher u.v.m.



## Das Kaffee-Gesamtkonzept auf höchstem Niveau

Alle Details exakt aufeinander abgestimmt!



KEC ist unser Gesamtkonzept aus professioneller Maschinenteknik, den darauf abgestimmten hochwertigsten Kaffeemischungen, welche bereits mehrfach durch die deutsche Röstergilde mit Gold ausgezeichnet wurden, passendem Zubehör und einem edlen Tassensortiment.

Ein Coffeeshop-Konzept - abgestimmt auf den deutschen Markt - welches Ihnen ermöglicht, weitestgehend automatisiert, handgefertigte Kaffeequalität zu servieren.

Damit sind auch Neueinsteiger oder Aushilfskräfte in der Lage, perfekte Espresso-Spezialitäten mit gleichbleibender Qualität zuzubereiten.



### KEC ECONOMY LINE

Die Barista Technica unserer Economy Line ist eine hervorragende, leicht zu bedienende Espressomaschine mit modernem, zeitlosem Design.

Mit unseren Kaffeemühlen wird jede Portion aromatisch gemahlen und mittels direktem Auswurf direkt in den Siebträger portioniert. Sie erhalten eine stets gleichmäßige Einwaage zur nahtlosen Weiterverarbeitung.



Ein Tamper mit zugehöriger Andrückstation, drei Milchkännchen sowie ein Espressokännchen für die Zubereitung eines Latte Macchiato komplettieren unsere beiden KEC-Systeme.

### KEC PREMIUM LINE

Die exklusive Siebträger-Espressomaschine RENEKA Life mit neuester Technologie wie Sensitive Brewing und Aroma Perfect sowie ihre perfekte Siebträger-technologie garantieren eine noch perfektere Crema und unverwechselbaren Geschmack.

Die Premiummühlen dosieren mittels direktem Auswurf den frisch gemahlene Kaffee direkt aus dem Mahlwerk in den Siebträger - und dank größerer Mahlscheiben in nahezu doppelter Geschwindigkeit.



## FROZY'S TRENDIGE EIS-KONZEPTE

### Ihr Einstieg in das Eisgeschäft mit Rundum-Versorgung!

Hochwertige, leistungsfähige Softeis-, Frozen Yogurt- oder Topfeis-Maschinen, die dank eines deutschlandweiten Servicenetzes schnell und kostengünstig installiert und gewartet werden können. Produkte, wie Softeis, Frozen Yogurt oder

Frozen Quark, ein großes Sortiment an Toppings, Saucen oder Knusperdeko und passendes Zubehör wie Mixer, Cups und Eisbecher bieten Ihnen eine atemberaubenden Vielfalt an möglichen Eiskreationen.

Ein umfangreiches Serviceangebot - angefangen bei der

Planung Ihres Vorhabens und der Aufstellung der Maschinen über die Einweisung des Personals und weiterführende Schulungsangebote, bis zum technischen Support und der Unterstützung bei der Verkaufsförderung - sorgt für einen reibungslosen Betrieb Ihres Eisgeschäftes.

**Alles für Ihren Erfolg -  
Alles aus einer Hand!**



**frozymat ICE SB**  
Selbstbedienungs-Softeis-Automat



**frozymat 60 SB**  
Selbstbedienungs-Softeis-Automat



**frozymat 50**  
Softeismaschine



**frozymat 30**  
Softeismaschine



**frozymat 10**  
Softeismaschine



**frozymat 2 TM**  
mobile Topfeismaschine



## Einsatzgebiete

Coffeeshops • Konditoreien • Bäckereien  
• Bistros • Mensen • Kinos • Badeanstalten  
• Thermen • Hotels • Restaurants •  
Kantinen • Bürogebäude • Möbelhäuser •  
Kindergärten • Cateringservices • Fitness-  
studios • Schulen • Krankenhäuser ...





# KAMAT VEND

## DIE LÖSUNG FÜR IHREN VERKAUF OHNE PERSONAL

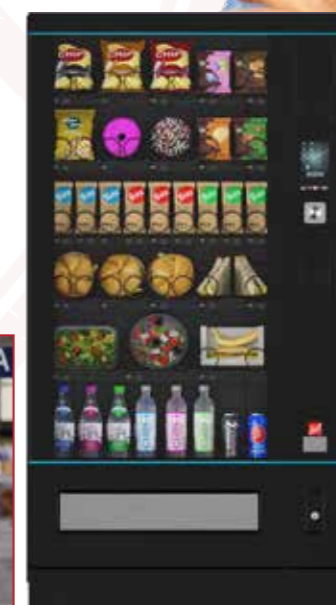
Verkaufen Sie ihre Waren ohne Personal rund um die Uhr. Sie sparen an Verkaufspersonal und sind nicht an die üblichen Öffnungszeiten gebunden. Das schafft einen Vorteil - die Kunden suchen oft zu später Stunde oder am Wochenende nach Ihrem Produkt, egal ob es sich um Snacks und Getränke oder frische Frühstückseier handelt.

Unsere jahrzehntelange Erfahrung und die unserer Partner im Maschinensystem- und Produktbereich, die ausgezeichnete Qualität unserer Artikel sowie das Komplett-Servicekonzept haben die KAMAT GROUP zu einem etablierten Dienstleister in der Gastronomiebranche gemacht.

Wir unterstützen Sie nicht nur bei der Wahl der richtigen Automatentechnik und der passenden Konfiguration für Ihre Produkte, sondern auch bei dem richtigen Finanzierungsmodell.

**Wir haben passgenaue Lösungen für Ihre individuellen Anforderungen!**

Diese neuen Möglichkeiten bieten dem regionalen Vermarkter heute den entscheidenden Wettbewerbsvorteil, um sich von den großen Handelsketten abzuheben. Der Kunde erhält gewohnte Qualität vom regionalen Erzeuger – und das rund um die Uhr.







**KAMAT**GROUP  
GASTRONOMIE-KONZEPTE

# KaffeeKompetenzzentrum

Kompetenz in Sachen Kaffee





## KAFFEEKOMPETENZZENTRUM

Im November 2010 wurde das Kamat Schulungszentrum, in Geschwenda, nach umfangreichen Renovierungsmaßnahmen eröffnet. Somit ist entsprechend der Vision der Geschäftsleitung in Thüringen, ja sogar in Deutschland, ein einzigartiges Schulungszentrum entstanden.

Das Schulungszentrum versteht sich als Plattform und Baustein, das „Süße Leben“ kennenzulernen. Professionelle Barista- und Cocktail-Schulungen werden von erfahrenen Trainern geführt und individuell auf die Kunden abgestimmt.

In den neuen Schulungsräumen werden Sie die Zubereitung eines echten Espresso, cooler Cocktails oder eines modernen Chai-Tees erlernen. Diese Fähigkeiten können Sie im allgemeinen Tagesgeschäft einbauen und liegen damit immer aktuell im Trend.

Wir bieten Ihnen Kurse in folgenden Bereichen an:

**KAFFEE- UND ESPRESSOKONZEPTE,  
EIS- UND MILCHBARKONZEPTE,  
TRENDIGE, COOLE DRINKKONZEPTE.**







**KAMAT**GROUP  
GASTRONOMIE-KONZEPTE

5 ShowRoom's auf mehr als 240 m<sup>2</sup> – Maschinen & Produkte live erleben

# Verkaufsausstellung





Sie finden unsere Angebote interessant? Wissen aber noch nicht genau, welche Maschine oder welcher Kaffee der richtige für Sie ist? Sie möchten sich vor dem Kauf einer Softeis- oder FrozenYogurt-Maschine vom Bedienkonzept und der Qualität der Produkte überzeugen?

In unseren ShowRoom's haben Sie die Möglichkeit, in entspannter Atmosphäre, Maschinen und Produkte zu testen.

Unsere freundlichen und fachkundigen Mitarbeiter beraten Sie bei der Wahl der richtigen Technik, führen Ihnen die Modelle gerne vor und probieren natürlich die Produkte direkt mit Ihnen gemeinsam aus.

Wir freuen uns schon jetzt darauf, auch Sie in Geschwenda, im schönen Thüringer Wald, zu einer Tasse Kaffee oder Espresso oder auch zu einem leckeren Eis begrüßen zu dürfen.

Erleben Sie unsere Produkte und überzeugen Sie sich von unserem Qualitätsversprechen!





**KAMATGROUP**  
GASTRONOMIE-KONZEPTE

# Service

Beratung - Planung - Aufstellung - Einweisung - Schulung  
Verkaufsförderung - Technischer Support







## PLANUNG & KONZEPTIONIERUNG



In Zusammenarbeit mit unseren jahrelangen Partnern, entwickeln wir aus Ihren Vorstellungen und Wünschen handfeste Konzepte. Für die Umsetzung kooperieren wir mit renommierten Handwerks- und Industriefirmen, die in jedem Objekt eine neue Herausforderung sehen und etwas Einzigartiges erschaffen wollen.

Dabei spielt es eine große Rolle, gemeinsam mit dem Kunden eine individuelle Lösung zu finden. Unsere Partner kreieren mit Ihnen zusammen Ihre Geschäftseinrichtung und realisieren Ihre Vorstellungen maßgeschneidert.

Ihre Wünsche sind bei uns gut aufgehoben. Denn wir lassen sie wahr werden.



## AUFSTELLUNG & EINWEISUNG



Unsere Service-Techniker kümmern sich bei Ihnen vor Ort darum, dass die Maschine richtig und v.a. sicher angeschlossen wird.

Sie erfahren von uns alles, was Sie und Ihrer Mitarbeiter für den täglichen Einsatz Ihres neuen Gerätes wissen müssen. Wir schulen direkt bei Ihnen im Geschäft oder in unserem eigens dafür eingerichteten Schulungszentrum. Sie lernen den professionellen Umgang mit Ihrer Kaffeemaschine.

Unser qualifiziertes Fachpersonal wird sein Wissen an Sie und Ihr Team im Schulungsprogramm weitergeben und Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen.



## WERBUNG & VERKAUFSFÖRDERUNG



Sie erhalten von uns auf Wunsch passende, ansprechende und verkaufsfördernde Werbemittel.

Ob Außenwerbung, Werbebanner, Plakate, Aufkleber, Tischaufsteller, Produktschilder oder Visitenkarten, wir stellen Ihnen alles zur Verfügung, was Sie für einen auffallenden und ansprechenden Werbeauftritt benötigen. Auf Wunsch - selbstverständlich auch mit Ihrem eigenen Logo.

Unsere Marketingabteilung steht Ihnen für beratende Gespräche zur Seite. Wir setzen Ihre individuellen Vorstellungen auf den Punkt genau um. Mit Ihnen Hand in Hand.



## TECHNISCHER SUPPORT



Greifen Sie 365 Tage im Jahr auf unseren technischen Service zu. Unser kompetentes Service-Team steht Ihnen persönlich zur Seite und gewährleistet Ihnen operative Kundennähe.

Wir bieten Ihnen kostenorientierte Service-Konzepte vor und nach der Inbetriebnahme, sowie ein umfangreiches Serviceangebot & technische Unterstützung durch geschulte und kompetente Techniker.

Im Falle einer Störung sind wir, dank eines großen Ersatzteillagers, in der Lage, diese schnell und effizient zu beseitigen.



## IHRE ANSPRECHPARTNER



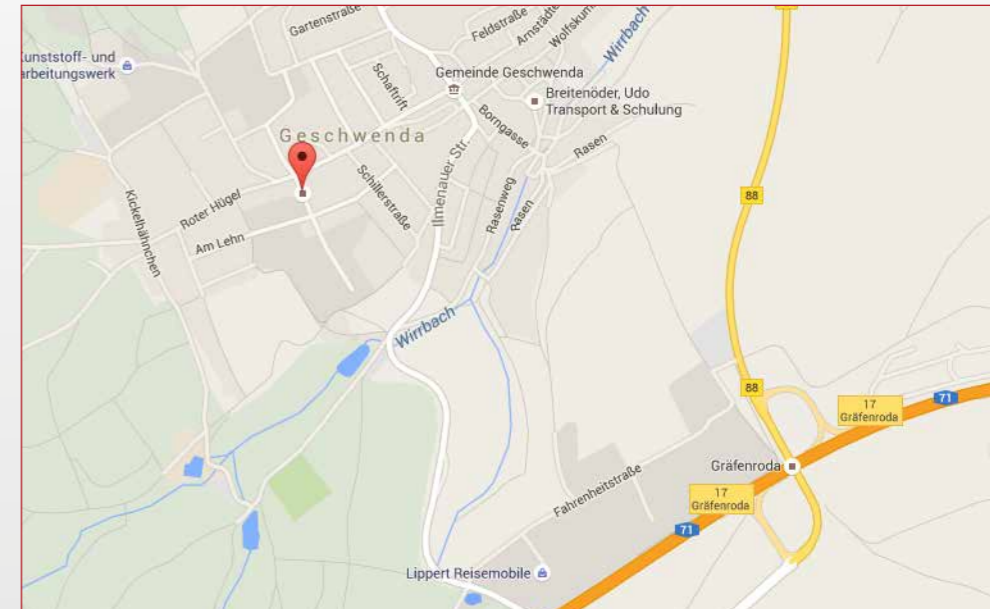
**Thomas Schröder**  
Geschäftsführer  
master@kamat-group.de

Thomas Schröder ist nicht nur Gründer und Kopf der KAMAT Group. Er ist zudem der Ideen- und Konzeptgeber. Seine jahrelangen Beobachtungen des gastronomischen Marktes auch über die Grenzen Europa's hinaus schärfen die Sinne, aktuelle Trends auch in Deutschland zu platzieren.



**David Schröder**  
Leiter Technik  
technik@kamat-group.de

Seit 2009 bezeichnet sich die KAMAT Group als Vater-Sohn-Gesellschaft. David Schröder's Passion für die Gastronomie-technik entwickelte sich bereits in früher Kindheit. Bei Besuchen internationaler Messen seines Vaters, begleitete er ihn stets. Seit seinem Eintritt in die KAMAT Group leitet er den technischen Support.



**KAMAT Handelsgesellschaft mbH**  
Neue Sorge 33a  
99331 Geratal / OT Geschwenda  
Telefon +49 (0) 3 62 05 / 72 98 0  
Telefax +49 (0) 3 62 05 / 72 98 20  
eMail info@kamat-group.de  
Web www.kamat-group.de