

Tropfgenauer Ausschank



Die computergesteuerten Schankanlagen des IT-Komplettdienstleister 42 würden den tropfgenauen Ausschank in immer gleichbleibender Qualität ermöglichen / Foto: 42 GmbH

Computergesteuerte Schankanlagen würden die Effizienz steigern und sich durch weniger Wareneinsatz und höheren Umsatz um bis zu 20 Prozent rechnen. In Deutschland bietet der IT-Komplettdienstleister 42 als Partner des Schankanlagen-Spezialisten Gruber aus Österreich eine Rundum-Betreuung inklusive Vernetzung mit dem bestehenden Kassensystem an.

Digitale Prozesse würden sich in der Gastronomie immer mehr durchsetzen. Der Betrieb und die Gäste würden von schnellen, zuverlässigen und digital zu steuernden Abläufen profitieren. Hätte der Schwerpunkt bisher auf digitalem Bestellen und Abrechnen gelegen, rücke zunehmend der Ausschank in den Fokus. Forciert würde diese Entwicklung durch die Pandemie-bedingten Herausforderungen wie die knappen Personalressourcen und dem Wunsch nach Umsatzsteigerung bei gleichzeitiger Kostenreduktion.

Als Lösung für diese Anforderungen würden die computergesteuerten Schankanlagen ins Spiel kommen, wie sie in Deutschland vom IT-Komplettdienstleister 42 als Partner des österreichischen Herstellers Gruber angeboten werden.

Die Gruber Schankanlagen würden den tropfgenauen Ausschank in immer gleichbleibender Qualität ermöglichen und seien schnell und einfach zu bedienen. Überschank würde vermieden, ebenso versäumtes Bonieren durch die Anbindung an das Kassensystem.

„Volle Schankkontrolle, optimierter Einkauf, Zeitersparnis und Umsatzsteigerung um bis zu 20 Prozent“, fasst Peter Gondek, Schankanlagen-Experte bei der 42 GmbH, die Vorteile zusammen.

Investitionen, die sich schnell bezahlt machen

Betriebe wie das Restaurant Luise in Berlin-Dahlem hätten dies bereits frühzeitig erkannt.

Seit 2015 ist dort eine Anlage des Typs Viso S14 im Einsatz. Fazit von Valentin

Schneeberger, Betriebsleiter vom Luise Gastronomie-Handel: "Wir kaufen weniger ein, aber machen mehr Umsatz".

Auch Gastro Trends in Hannover arbeitet mit den Viso S-Schankanlagen und dem von der 42 für die Gastronomie entwickelten Kassensystem Matrix POS in mehreren Locations. Die Viso S 8 im Biergarten-Restaurant Vier Jahreszeiten wurde zusätzlich um fünf kompakte Biersäulen Twintower im Innen- und Außenbereich ergänzt.

Computergesteuerte Schankanlagen seien langlebige Investitionen, die sich in kurzer Zeit rechnen würden. "Die Anlagen amortisieren sich je nach Umsatzgröße beziehungsweise Ausschankmenge in spätestens zwei bis drei Jahren, in Einzelfällen war das sogar schon nach zehn Monaten der Fall!" sagt Gondeck.

Effizient und bedienerfreundlich mit zeitlosem Design

Durch die hohe Funktionalität und Schnelligkeit würden die Schankanlagen der Serie Viso S4 bis S14 jederzeit die volle Schankkontrolle garantieren. Durch ihre Kombination aus Display und Tasten seien diese besonders bedienerfreundlich. Die Getränkenamen samt Portionsgrößen und Preisen sind einem eindeutigen Farbschema zugeordnet und in Klartext dargestellt. Die Displays visualisieren außerdem die Reihenfolge der Herstellung von Mixgetränken wie Radler oder In-Drinks wie Aperol Spritz, der in gleichbleibender Qualität in nur vier Sekunden eingeschenkt sei. Auf jedem Schankkopf könnten zwei Servicekräfte gleichzeitig im Debit- und/oder Kreditmodus arbeiten. Die jeweiligen Arbeitsbereiche würden mit einer klaren Farbzuzuweisung durch beleuchtete Pfeilsymbole markiert. Die in zeitlosem Design und klarer Linienführung gehaltenen computergesteuerten Schankanlagen könnten an jedem vorgesehenen Arbeitsplatz nahtlos integriert werden, unabhängig ob Neu- oder Umbau.