

Rechenbeispiel aus der Praxis Restaurant „Fleurie“

Restaurant „Fleurie“ verkaufte bisher 48% seines Weins im Glas und 52% in der Flasche. Hauswein/A la carte-Wein war im Glas folgendermaßen aufgeteilt 82%/18% und lag für Flaschen bei 53%/47%. Mit dem By The Glass® Wein-Serviersystem erzielte Fleurie folgendes Ergebnis:

	Vorher	Nachher
Verhältnis Hauswein/ A la carte-Wein (insgesamt)	67%/33%	30%/70%
Durchschnittspreis pro Glas	3,22€	4,09€
Durchschnittspreis pro Flasche	18,17€	20,95€
Steigerung des Verkaufs im Glas		+21%
Steigerung des Verkaufs in der Flasche		+ 9%
Umsatzsteigerung		+39%

Nach Abzug der Kosten erwirtschaftete Fleurie über € 28 zusätzlicher Marge pro Tag. Die gesamte Investition hatte Fleurie in sechs Monaten zurückverdient. Ohne das Volumenwachstum hätte Fleurie die Investition in weniger als elf Monaten vollständig zurückverdient. Entscheidend ist auch Folgendes: die Kunden von Fleurie sind über das erweiterte Weinangebot offener Weine besonders erfreut und halten dies für ein wesentliches Plus im Vergleich zu anderen Restaurants dieser Region.

Die technischen Daten

- Edelstahl- oder Massivholzausführung in unterschiedlichen Farben, die zu jedem Interieur passen
- Mögliche Zapfhahnanzahl: 6,8,10,12,14 oder 16
- Das System lässt sich an der Wand befestigen
- Der Kühlmotor ist eine separate Einheit, die auch extern (z.B. im Lager oder auf dem Dach) verbaut werden kann
- Elektronische Temperaturregelung mit zwei Klimazonen für Weiß- und Rotweine
- Flexible Klimazonen; die Trennwand lässt sich zur Änderung des Flaschenverhältnis für Weiß- und Rotweine leicht verschieben
- Energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Bevorratung für zwei Flaschen pro Zapfhahn, also stets eine Flasche in Reserve
- Optional: Kartenscanner für die Zugriffskontrolle
- Optional: Verknüpfung mit der Kassen-Software
- CE-Zertifikat
- Ein Jahr Garantie auf alle Komponenten.



Kälte - Klima - Zubehör



KLIMA PARTNER

Ihr Partner für besseres Klima

KP Kälte- u. Klimatechnik Vertriebs GmbH

Heiligenstädter Lände 11a

A-1190 Wien

T: +43 1 908 9008

F: +43 1 908 9008 90

M: office@klima-partner.at

I: www.klima-partner.at

by the glass®

Mehr Umsatz mit Wein

Wein hat im Laufe der Jahre sowohl im Einzelhandel als auch im Hotel- und Gaststättengewerbe einen hohen Stellenwert erlangt. Um Wachstumsrückgang oder gar eine Verringerung des Volumens und den Preisdruck zu beschränken, bedarf es neuer und kreativer Ideen. By The Glass bietet Lösungen, die Ihnen helfen, künftig mehr Umsatz mit Wein zu erzielen. In dieser Broschüre stellen wir Ihnen das By The Glass® Wein-Serviersystem vor.



Das By The Glass®

Wein-Serviersystem in Stichworten

- Große Auswahl und konstant hohe Qualität
- Kostprobe vor dem Kauf
- Wein bleibt stets frisch und richtig temperiert
- Umsatz- und Gewinnsteigerung
- Kein Wegleeren schlecht gewordener Weine
- Sehr einfache Bedienung
- Sehr niedrige Betriebskosten
- Kurze Amortisationszeit
- Ideal für Handel und Gastronomie



Die Funktionen des By The Glass® Wein-Serviersystems

Hauptfunktionen und Erweiterungsmöglichkeiten

1. **Klimatisierung:** Dank der beiden Klimazonen hat jede Weinart jederzeit die perfekte Serviertemperatur. Mit der patentierten Technologie und der flexiblen Trennwand lassen sich die Positionen für Rot- und Weißweinsorten den Anforderungen (z.B. 8 Weißweinsorten und 4 Rotweinsorten im Sommer und 10 Rotweinsorten und 2 Weißweinsorten im Winter) entsprechend anpassen.
2. **Konservierung:** Die Beigabe von Stickstoff (geschmacks-, farb- und geruchslos) unter gleichbleibendem Druck hält den Wein über Wochen frisch - garantiert.
3. **Präsentation:** Gibt man die Weinflaschen in das By The Glass® Wein-Serviersystem, wird der Wein einer bereits geöffneten Flasche stets formschön präsentiert.

Erweiterungsmöglichkeiten

4. **Ausschank:** Mit 'Portion Control' servieren Sie stets die voreingestellte Weinmenge im Glas.
5. **Kontrolle:** Das By The Glass® Wein-Serviersystem lässt sich mit jeder handelsüblichen Kassensoftware koppeln. Zudem lässt sich der Zugriff auf das Wein-Serviersystem mittels eines Kartenscanners beschränken. Beide Optionen lassen sich nach Rücksprache mit dem zuständigen Software-Lieferanten ausarbeiten.



Die Möglichkeiten für Hotel- und Gaststättengewerbe

Gastronomen können dem Bedürfnis nach großer Auswahl und hoher Qualität entsprechen, indem Sie ein großes Sortiment hochwertiger Weine glasweise anbieten, ohne dass die Gefahr des Verderbens besteht! Das By The Glass® Wein-Serviersystem ermöglicht es außerdem, Kunden eine kleine Kostprobe zu geben.

Dies fördert nicht nur den Verkauf teurerer Weine im Glas sondern auch den Verkauf hochwertigerer Weine in der Flasche. Letztendlich ist es auch möglich, pro Gang unterschiedliche Weine oder ein vollständiges Weinarrangement anzubieten.

Im Zusammenspiel mit motivierten und gut ausgebildeten Mitarbeitern bringen Ihnen diese Möglichkeiten gewiss ein starkes Umsatz- und Gewinnwachstum ein.



Die Möglichkeiten für den Einzelhandel

Das By The Glass® Wein-Serviersystem ermöglicht es dem Einzelhändler, mehrere Weine attraktiv zu präsentieren und unter perfekten Bedingungen (richtige Temperatur!) eine Kostprobe zu geben; und das alles ganz ohne Ausschankverluste. „Probieren geht über Studieren“ führt gewiss zum Verkauf von mehr und teureren Weinen.

Die Vorteile vom By The Glass® Wein-Serviersystem auf einem Blick

Gastgewerbe

- größere Auswahl und Qualitätsgarantie für den Verbraucher
- ein eindeutiges Zeichen der Gastfreundschaft für den Betreiber
- Umsatz- und Margensteigerung für den Betreiber
- keine Ausschankverluste für den Betreiber
- höchste Bedienerfreundlichkeit für den Betreiber
- langfristiges Geschäftsverhältnis des Gaststättenbetreibers zum Weinlieferanten
- Qualitätsgarantie für den Weinlieferanten
- Umsatz- und Margensteigerung für den Weinlieferanten

Einzelhandel

- „Kauf nach Verkostung“ für den Verbraucher
- Kostprobe unter besten Bedingungen
- verlässlicher Service für den Einzelhändler
- höchste Bedienfreundlichkeit für den Einzelhändler und Kunden
- kein Ausschankverlust mehr
- Umsatz- und Margensteigerung durch Verkauf von mehr und teureren Weinen
- Qualitätsgarantie für den Weinlieferanten
- Mundpropaganda für den Weinlieferanten

