

Das Wein-Serviersystem



Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-partner.at
www.klima-partner.at

Ist Wein immer noch im Aufwind?

- Das Konsumenteninteresse und Weinwissen haben in den letzten Jahren stark zugenommen.
- Wein hat im Laufe der Jahre in der Gastronomie einen wichtigen Stellenwert erlangt.

Aber

- Es gibt ein Wachstumsrückgang und sogar eine Verringerung des Volumens
- Aufgrund diverser Ursachen stehen die Preise stark unter Druck

Fazit

- **Wein braucht neue, kreative Ideen**

Wein in der Gastronomie



- Wein steht für einen grossen Umsatzanteil
- Wein ist ein Produkt mit hoher Gewinnspanne
 - Wein verkörpert ein Qualitäts-Image.
- Die Gastronomie bietet eine Plattform auf der sich Marke und Konsument begegnen können
- Durch erweiterte Möglichkeiten kann sich das Verhältnis Hauswein/exklusiver Wein, zugunsten der exklusiven Weine wandeln.

Fazit

- **Der Wein bietet der Gastronomie viel mehr Möglichkeiten.**

Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-
partner.at
www.klima-partner.at

Die Risiken beim Weinausschank

- Der Wein verschlechtert sich stetig, wenn er Sauerstoff ausgesetzt wird
 - Die korrekte Serviertemperatur ist entscheidend
 - Manche Weine verkaufen sich besser als andere
- Es gibt diverse Probleme mit der Haltbarkeit von geöffneten Weinflaschen
- Das Weinwissen des Service-Personals ist häufig äußerst dürftig
- Das Personal kümmert sich häufig nicht ausreichend um einen ordentlichen Ausschank

Fazit

- **Innovationen sollten diese Risiken beachten**



By The Glass International (BTGI)

- Konsumenten haben das Bedürfnis nach einer großen Auswahl
- Konsumenten sind immer noch bereit einen angemessenen Preis für hohe Qualität zu zahlen
 - Die Produkte von BTGI ermöglichen es Ihnen eine große Auswahl anzubieten ohne das Risiko des Wegleerens verdorbener Weine

Fazit

- **BTGI bietet Produkte an, die Ihnen helfen können künftig mehr Umsatz und Gewinn mit Wein zu erzielen.**

Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-
partner.at
www.klima-partner.at

BTGI präsentiert:

Das By the Glass® Wein-Serviersystem



Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-partner.at
www.klima-partner.at

BTGI präsentiert:

Das By the Glass® Wein-Serviersystem

FINEWINES
by the glass®



Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-
partner.at
www.klima-partner.at

BTGI präsentiert:

Die "Black Edition!"

FINE WINES
by the glass®



Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-
partner.at
www.klima-partner.at

Die Funktionen des Wein-Serviersystems

- Klimatisierung
 - Stets die richtige Temperatur
- Konservierung
 - Perfekte Konservierung von "geöffneten" Weinen
- Präsentation
 - Aussergewöhnliche Wein-Präsentation

Fakultativ:

- Servierung
 - Alle Weine können per Glas oder per definierter Menge ausgeschenkt werden (z.B. nur zum Nippen bei einer Degustation)
- Kontrolle
 - Es besteht die Möglichkeit, das Serviersystem mit der Kasse oder dem Computer zu verknüpfen

Weitere Funktionen

In Vergleich zu anderen Systemen bietet das By The Glass® Wein-Serviersystem folgende Vorteile:

- Flexible Klimazonen (patentiert!)
Die Trennwand lässt sich zur Änderung des Flaschenverhältnis für Weiß- und Rotweine leicht verschieben.
- Kapazität für zwei Flaschen pro Zapfhahn
Stets eine Flasche richtig temperiert in Reserve. Deshalb brauchen Sie keinen zusätzlichen Kühlschrank.
- Ausgezeichnete Kühlkapazität
- Fakultativ: ein separater Kühlmotor
Der Kühlmotor kann extern (z.B. im Lager oder auf dem Dach) verbaut werden.
- Fakultativ: Edelstahlausführung in verschiedenen Farben
- Fakultativ: Massivholzausführung in verschiedenen Farben
(Falls Edelstahl nicht zum Interieur passt)

Das Geheimnis: Stickstoff (N₂)

- Sauerstoff und Wein vertragen sich nicht gut über eine längere Zeit. Genau wie sich ein Apfelschnitt braun verfärbt nach einer gewissen Zeit, wird sich ein Wein stetig verschlechtern wenn er Sauerstoff ausgesetzt wird.
- Bei unserem Wein-Serviersystem wird genau so viel Stickstoff zugeführt, dass "offene" Weine perfekt konserviert werden unter einem konstanten Druck von 0,3 bar stehen.
- Der Stickstoff verhindert die Oxidation des Weins, so bleibt der Wein bis zu zwei Wochen frisch.
- Stickstoff ist geschmacksneutral, farb- und geruchslos. Ausserdem ist er träge und verändert somit den Wein in keiner Weise.

Möglichkeiten

Der Gastronom kann folgendes anbieten:

- Eine große Auswahl an offenen Weinen im Glas
- Weine zum Degustieren. Dies fördert nicht nur den Verkauf von teuren Weinen im Glas sondern auch den Verkauf teurer Weine in der Flasche
- 'Wein-Vergleiche' (z.B. präsentieren Sie drei verschiedene Sauvignon blancs mit drei verschiedenen Hintergründen)
- Passende Weinempfehlungen für verschiedene Gänge



Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-
partner.at
www.klima-partner.at

Vorteile für den Konsumenten

- Mehr Auswahl speziell bei qualitativ hochwertigen Weinen
- Perfekte Qualität: Stets die richtige Temperatur
- Perfekte Qualität: Jederzeit frische Weine
- Es besteht die Möglichkeit, verschiedene Weine während eines Besuchs zu trinken (z. B. zu jedem Gang ein anderes Glas Wein).
- Es besteht die Möglichkeit eine Flasche zu probieren, bevor ein Glas oder eine Flasche bestellt wird.



Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-
partner.at
www.klima-partner.at

Vorteile für den Gastronom

- Verbesserung der Servicequalität durch die zuvor genannten Vorteile für den Gast.
- Erhöhung des Weinumsatz, der Verkäufe und des Gewinns um mindestens 20%:
 - Erhöhung des Durchschnittspreises pro Glas, da die Kunden teurere Weine wählen (20% durchschnittlich)
 - Erhöhung der Anzahl an Gläsern, da die Kunden der Qualität vertrauen und sich mehr Genuss versprechen (25% durchschnittlich).
 - Erhöhung des Durchschnittspreises pro Flasche, da Kunden eher bereit sind einen teuren Wein auszuwählen, wenn Sie zuvor probieren konnten.
- Sicherheit in Bezug auf Geschmack und Temperatur bei allen offenen Weinen
- Keine Kosten fürs Wegleeren
- Modisches und optisch auffallendes Design, welches zu jeglichem Interieur passt.

Rechenbeispiel aus der Praxis

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
Volumenwachstum des Verkaufs im Glas		+21%
Volumenwachstum des Verkaufs in der Flasche		+ 9%
Gesamtumsatzwachstum (inkl. Volumenwachstum)		+39%
Gesamtumsatzwachstum (zuzügl. Volumenwachstum)		+22%

Im Gegensatz zu den Kosten von € 5 pro Tag, erhielt Fleurie über € 33 zusätzlicher Marge pro Tag. Die gesamte Investition hatte sich Fleurie in sechs Monaten zurückverdient.

Vorteile für den Weinhändler 1

- Erhöhung des Weinumsatzes, der Verkäufe und des Gewinns, da Kunden mehr und teureren Wein kaufen.
- Vertragsvergabe: 'Die Bereitstellung' eines By The Glass® Wein-Serviersystems ermöglicht dem Weinhändler einen Langzeit-Vertrag zu unterzeichnen mit dem Gastronomiebetreiber. Dadurch können wachsende Weinumsätze für viele Jahre gesichert werden.
- Klare Anregung für den direkten Weinabsatz.



Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-
partner.at
www.klima-partner.at

Vorteile für den Weinhändler 2

- Beiträge von Markeninhabern können bei Verwendung des By the Glass® Wein-Serviersystems erhöht werden:
 - Höhere Verkaufsumsätze sollten die Konditionen verbessern
 - Durch das innovative und trendige Image des By The Glass Wein-Serviersystems können die aufkommenden Trends viel einfacher verfolgt werden. Markeninhaber sind oft gewillt, für die Listung in Key accounts zu bezahlen.
 - Die Schaffung von Absatzprogrammen rund um das By The Glass Wein-Serviersystem (z.B. "Aktiver Verkauf" oder "Weinwissen") können eine Kommunikationsplattform schaffen für Markeninhaber, wofür diese bereit sind zu zahlen
- Unsere Empfehlung: Markeninhaber und Weinhändler sollten gemeinsam vorwärts gehen, um das Weinwissen und die Weinverkäufe zu erhöhen.



Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-
partner.at
www.klima-partner.at

Bereitstellung des Wein-Serviersystems



- Die Bereitstellung eines By The Glass® Wein Dispensers heißt selbstverständlich nicht, dass es der Gastronom Gratis erhält. Einige Optionen:
 - Miete/Kauf
 - Finanzierung
 - Betriebs-Miete
 - auf Darlehensbasis
 - Verkauf (mit Rabatt)

Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-partner.at
www.klima-partner.at

Gewinner



Der By The Glass® Wein Dispenser macht alle zu Gewinnern:

- Die Gäste haben mehr Auswahl und bessere Qualität
- Gästezufriedenheit, Weinumsatz und Gewinn für den Gastronom erhöhen sich markant
- Kundenzufriedenheit, Weinumsatz und Gewinn für den Weinhändler erhöhen sich
- Markenbekanntheit, Weinumsatz und Gewinn für Markeninhaber erhöhen sich

Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-partner.at
www.klima-partner.at

Die technischen Daten

- Eine Edelstahl- oder Massivholzausführung in unterschiedlichen Farben, die zu jedem erdenklichen Interieur passt.
- Mögliche Zapfhahnanzahl: 6,8,10,12,14 oder 16.
- Das System lässt sich an der Wand befestigen.
- Der Kühlmotor ist eine separate Komponente, 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
- Kapazität für zwei Flaschen pro Zapfhahn, also stets eine Flasche in Reserve.
- Fakultativ: Kartenscanner für die Zugriffskontrolle
- Fakultativ: Verknüpfung mit der Kassen-Software
- CE-Zertifikat
- Einjährige Garantie auf alle Komponenten.

Abmessungen

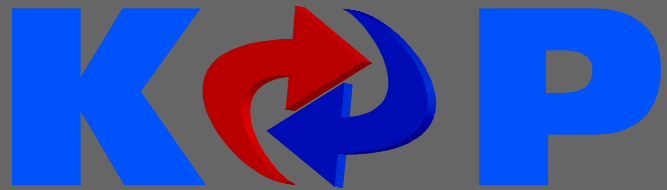


Abmessungen						
Anzahl der Zapfstellen	6	8	10	12	14	16
Höhe (mm)	618-628					
Tiefe (mm)	340					
Breite (mm)	1130	1330	1530	1730	1930	2130
Breite im Zusammenhang mit dem separaten Motor	985	1185	1385	1585	1785	1985
Abmessungen des separaten Kühlmotors (mm)	540x330x230					

Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-
partner.at
www.klima-partner.at

Ansprechpartner

Kälte - Klima - Zubehör



KLIMA PARTNER

Ihr Partner für besseres Klima

Klima Partner

KP Kälte- u. Klimatechnik Vertriebs GmbH

Heiligenstädter Lände 11a

1190 Wien

Tel: +43 1 908 9008

Fax: +43 1 908 9008 90

Email: office@klima-partner.at

www.klima-partner.at



Klima Partner
KP Kälte- u. Klimatechnik
Vertriebs GmbH
Heiligenstädter Lände 11a
1190 Wien
Tel: +43 1 908 9008
Fax: +43 1 908 9008 90
Email: office@klima-partner.at
www.klima-partner.at