



Kühl serviert, eiskalt kalkuliert

Gäste wollen, dass ihr Getränk sauber ausgeschenkt und schnell serviert wurde – und das zu einem günstigen Preis. Dafür ist ein angemessenes Zapfsystem erforderlich.

Es gibt unterschiedliche Varianten und Zusatztools. Elektronisch gesteuerte Zapfanlagen mit Kassenanbindung bietet z. B. Dirmeier Schanktechnik, Oberviechtach. Dazu zählen Getränkeausschanksysteme für Bier, AfG, Wein und Spirituosen sowie Bier-, Postmix-, Premix- und Tafelwasseranlagen. Die Ausgabe auf Knopfdruck erlaubt eine exakte Dosierung des Getränkes und das auch nur, wenn es vorher boniert wurde. Der automatische Fass-

wechsel ermöglicht einen unterbrechungsfreien Ausschank. Das dafür installierte Sherlock Kegswitch-System basiert auf mehreren aufeinander abgestimmten Ventilen. Der sanfte Fass-Wechsel schließt dabei eine Schaumbildung aus.

Damit auch bei hohem Bedarf in kurzer Zeit das Zapfen schnell und problemlos von der Hand geht, lohnt sich der Einsatz von ölfreien Kompressoren, die Dürr Technik aus Bietigheim-Bissingen anbietet. Zusätzlich reduziert sich der Bierverlust durch übermäßigen Schaum um bis zu 25 %. Eine Aufkarbonisierung und damit ein Geschmacksverlust des Bieres werden vermieden.

Konzipiert für kleinere Lokale und Restaurants mit einem Schankvolumen von bis zu 50 hl pro Jahr ist das Profi-Zapfsystem SmartDraft des gleichnamigen Unternehmens in Neunkirchen eine wirtschaftliche Alternative zu unangemessen großen Schankanlagen. Das SmartDraft-System besteht aus einem 10-l-KEG mit integrierter CO₂-Versorgung, einem Zapfkopf mit voreingestelltem Druckminderer, einer Einweg-Bierleitung und einem Cooler mit voreingestellter Temperatur. Dank der im KEG integrierten CO₂-Kammer erübrigt sich die externe Versorgung durch Gasflaschen. Das System wird in Deutschland durch die Bitburger Braugruppe vertrieben.

Wein nach Bier...

Mit dem Wunder-Bar Spirituosen Kontrollsystem und den dafür eingesetzten Pistolen, die in Deutschland von American Bartender Europe, Dortmund, vertrieben werden, hat der Gastronom die volle Kostenkontrolle über seine Spirituosen und sogar seinen Wein – auch darüber, welcher Barmann wie viel von welchem Getränk ausgeschenkt hat. Leere Flaschen werden vom System sofort gemeldet. Regelmäßige Berichte unterstützen die Kalkulation.

Eine weitere Alternative zu Weinen aus der Flasche sind so genannte Bag-in-Box-Gebinde. Die Kühlgeräte helfen in der Gastronomie, Weine komfortabel zu zapfen und gleichzeitig bei angemessener Temperatur einzuschenken. Gastro-Cool, Kaarst, bietet einen Bag-in-Box Weinkühlschrank mit einem Fassungsvermögen von 110 l netto mit drei Zapfhähnen an. Darin finden bis zu drei 10-l-Container Rot-, Rosé- und Weißwein für den professionellen Einsatz Platz.

Für welche Systeme sich der Gastronom entscheidet, bleibt ihm überlassen. Hauptsache, die Kasse stimmt und die Gäste sind zufrieden.

teo

Fotos: SmartDraft, American Bartender Europe



TRINKtime

■■■ MEHR ERFOLG MIT GETRÄNKEN ■■■



SOMMERRESIDENZ

Rosé on the rocks

OKTOBERFESTBIERE

O'zapft is'!

COGNAC

Frankreichs vielfältige Aromen

Supplement von

24 FIRST CLASS
Gastlichkeit
GVmanager