

GASTGEWERBE

MAGAZIN

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

GESUNDHEIT

Fit in die Zukunft

MARKETING

Online Kunden erreichen

SEKT & CHAMPAGNER

Prickelnde Umsatzbringer

QUALITÄTSWEIN AUS DEM ZAPFHAHN

Weine in Bag-in-Box (BiB)-Gebinden halten immer stärkeren Einzug in den Außer-Haus-Markt. Dort werden sie in XL-Größen eingesetzt. Gastro-Cool aus Kaarst hat diese Entwicklung erkannt und dafür ein professionelles Kühl- und Zapfequipment entwickelt. Gastgewerbe-Magazin sprach mit Gastro-Cool Geschäftsführer Christian Machers über den Einsatz von BiB-Gebinden.



Fotos: Gastro-Cool

Gastro-Cool Geschäftsführer Christian Machers

GASTGEWERBE ... MAGAZIN: Herr Machers, für wen eignet sich die Bag-in-Box-Abfüllung von Weinen?

Christian Machers: Der Ausschank eignet sich besonders für Gastronomen, Hotels und Event-Caterer, die täglich viel Wein verkaufen. Die Servicekräfte zapfen ihn mit Hilfe von Spezialdispensern komfortabel und ohne großen Aufwand aus Verpackungen bis zehn Liter. Das spart Zeit, und die Gäste können viel schneller bedient werden. Außerdem muss sich das Personal – im Gegensatz zu Flaschenabfüllungen – nicht permanent um den Nachschub während des Schankbetriebs kümmern.

Rechnet sich der Einsatz von BiB-Verpackungen?

In der Regel ist ein BiB-Wein im Einkauf rund 30 Prozent günstiger als ein vergleichbarer Flaschenwein. Die Einsparung kommt unter anderem durch das günstige BiB-Verpackungsmaterial und die leichten Gebinde zu Stande.

Besonders das geringe Gewicht senkt die Transportkosten. Dennoch sind die BiB-Verpackungen sehr stabil, so dass kein Bruch entsteht. Durch ihre Quaderform lassen sich die Gebinde optimal stapeln und benötigen nur wenig Lagerfläche.

Welche Ausschankmöglichkeiten gibt es für BiB-Weine?

Es gibt eine große Auswahl an BiB-Dispensern in modernem Design. Sie dienen als Kühlschrank und Zapfanlage in einem System und fassen parallel drei BiB-Gebinde mit bis zu zehn Litern. So können Rot-, Weiß- und Roséweine aus drei separaten Zapfhähnen ausgeschenkt werden. Mit wenigen Handgriffen sind die Verpackungen angeschlossen, und die Weine fließen von oben nach unten ohne Zusätze ins Glas. Übrigens gibt es die Spezial-Dispenser auch für Säfte und Milch.

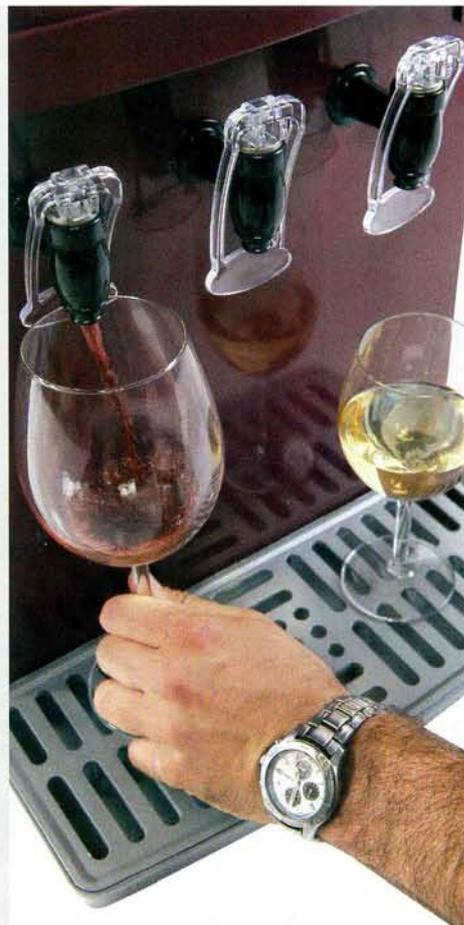
Müssen beim Einsatz von BiB-Gebinden Kompromisse bei der Weinqualität gemacht werden?

Mittlerweile werden selbst Top-Weine in BiB-Gebinde abgefüllt. Da das Verpackungsmaterial lebensmittelecht ist, bleiben das Bouquet und die Aromen erhalten. Ein Plus im Vergleich zur Flasche ist die Haltbarkeit. Da wegen der Vakuumbedingungen in der BiB-Verpackung auch nach Anbruch keine Luft an den Wein gelangt, bleibt er bei gleicher Qualität über Wochen erhalten. Jeder Tropfen kann ausgeschenkt werden – und das steigert den Umsatz.

Wie sieht es mit der Umweltfreundlichkeit der Verpackungen aus?

BiB-Verpackungen haben in punkto Umweltfreundlichkeit viel zu bieten. Sie bestehen aus hauchdünnen, aber reißfesten Folien. Ummantelt werden sie von recyclingfähigem Karton. Durch das eingesparte Gewicht reduziert sich der CO₂-Ausstoß schon beim Transport. Nachdem die Weine ausgeschenkt sind, bleibt nur ein geringer und leicht zu entsorgender Verpackungsmüll zurück.

www.gastro-cool.de



Komfortabel fließen Qualitätsweine ohne Zusätze aus dem Zapfhahn ins Glas des Gastes. In Dispensern lassen sich drei unterschiedliche Weinsorten gleichzeitig anschließen.

— Anzeige —

horesga

... und
 Sie finden
 genau dann
 Ihre Fach-
 informationen,
 wann Sie
 sie brauchen

Die Suchmaschine für
 Hotellerie und Gastronomie

www.horesga.de