

kühltechnik

Wie lassen sich Getränke-Massen so kaltstellen, dass das Personal sie schnell abverkaufen kann und gleichzeitig Gäste zum Bestellen animiert werden? Christian Machers, Geschäftsführer von Gastro-Cool, kennt die Lösung.



# Passend präsentiert

## Herr Machers, was ist aktuell in Sachen Getränke Kühlung besonders angesagt?

Es ist noch gar nicht lange her, da waren in den meisten Betrieben Unterthekenkühlschränke mit Schubladensystem verbaut. Das hat aber Nachteile: Zum einen sieht das Personal nicht den Bestand – weiß also gar nicht, wann welche Flaschen oder Dosen nachgefüllt werden müssen. Zum anderen überblicken Kunden nicht das Angebot. Ganz anders schaut das bei Stand-Kühlschränken mit Glastür aus. Das Personal hat im Augenwinkel immer den Überblick, welche Getränke gerade zur Neige gehen und kann reagieren. Unter dem Tresen bleibt Stauraum frei. Der Gast sieht gleich beim Gang zur Theke, was erfrischend kühl steht und entscheidet sich deutlich schneller.

## Inwieweit wird der Getränkeabverkauf damit gefördert?

Der ganze Bestellprozess wird vereinfacht und beschleunigt, so kann in kürzerer Zeit mehr Umsatz erzielt werden. Zudem ist durch die Glastür im Kühlschrank und die verbaute Beleuchtung eine viel bessere Produktpräsentation möglich, Marken werden ansprechend in Szene gesetzt. Das schafft Kaufimpulse oder weckt bei ganz neuen Produkten Neugier.

## Wie fördere ich den Getränkeverkauf?

Es hilft natürlich, wenn Flaschen möglichst übersichtlich gelagert werden, Gästen also direkt das Etikett oder Logo der Getränkemarkte entgegenstrahlt. Unsere Slim-Geräte GCGD175 und GCDC130 sind dafür mit mehreren Gitterregalen und auffälliger LED-Beleuchtung ausgestattet. Letzterer verfügt sogar über eine Leuchthaube, die entweder mit dem Logo der Gastronomie oder der Marke, die im Kühlschrank lagert, gestaltet werden kann.

## Worauf muss man bei der Energieeffizienz achten?

Da ist die Art des Kältemittels entscheidend. Wir greifen auf R600a zurück, das FCKW- und FKW-frei ist und einen geringeren Energieverbrauch als herkömmliche Kühlmittel aufweist. Zudem empfiehlt es sich, die Kühlschränke freistehend aufzustellen. Wenn die Geräte in einem



Rahmen verbaut sind, muss für die Kühlung mehr Energie aufgewendet werden, da die warme „Abluft“ schlechter entweicht.

## Welche Modelle empfehlen Sie für welche Art von Gastronomie?

Die Frage lässt sich natürlich am besten je nach Platzangebot der jeweiligen Lokalität beantworten. Generell gilt, dass im Gastro-Bereich jeder Zentimeter wertvolle Abstell-, Lager- und Verkaufsfläche darstellt. Für große Lokale ohne eigenen Kühlraum haben wir unseren DC800 im Programm, der direkt am Ausschank massig Kapazität bietet. Für die wertvolle Fläche hinter der Theke stellen die von uns entwickelten Slimcooler GCGD175 und GCDC130 Ideallösungen dar. Und wer die kleinste Fläche effektiv nutzen möchte, der wird vom GD15 begeistert sein: Der ultrakompakte Impulskühlschrank schafft mit seiner Reling zusätzliche Abstellfläche für Gläser oder Flaschen.

**Vielen Dank für das Gespräch!**

