

GASTRONOMIE

DAS UNTERNEHMER-MAGAZIN

11

2008
NOVEMBER

A 8109

huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

Energiemanagement

Senken Sie
die Kosten

Zielgruppe

Tierische
Gäste

Fingerfood

Der
Shooting-Star

Wein aus dem Zapfhahn

Mit dem neuen Bag-In-Box-Weinkühlschrank von Gastro-Cool können Hoteliers Weine aber auch andere Getränke wie Säfte in Zukunft aus dem Zapfhahn einschenken. Im Inneren kühlen Weiß-, Rosé- und Rotweine in drei »Klimazonen«. Von den Gebinden (Profistandardgröße 10 l pro Einheit) führen Schläuche zu den Zapfhähnen. Die Getränke laufen aus den Vakuumverpackungen von oben nach unten ins Glas, ohne den Zusatz von CO₂. Die lange Haltbarkeit bei gleichbleibender Qualität und der preiswertere Einkauf sind Vorteile gegenüber Flaschen.

Für kleinere Abfüllungen bis zu 3 l bietet das Unternehmen eine »Mini«-Version an. Das kompakte Modell passt auf jeden Tisch, sodass Gruppen sogar direkt zapfen können. Bei der Temperatureinstellung ist es möglich, zwischen 8 °C für einen Weiß- oder 18 °C für einen Rotwein zu wählen.

Voraussetzungen
und
investieren

