

Schnellerer Service & bessere Kontrolle dank intelligenter Systeme

Schluss mit „Schankverlusten“ aller Art

Die Anlage läuft seit dem Start reibungslos. Es gibt keine Probleme“, so das Urteil von Thomas Roiederer über die GRUBER-Schankanlage, die Anfang des Jahres 2007 von der Fa. Dirmeier Kühl- & Schanktechnik im Gasthof Zum Wildpark in Straßlach geplant und installiert worden ist. O-Ton Roiederer: „Wir sind wirklich sehr zufrieden.“ Und der Wildpark ist bekanntlich nicht irgendein Lokal. Bei 270 Sitzplätzen drinnen und 600 Plätzen draußen im Biergarten ist ein schneller und freundlicher Service ein wichtiger Schlüssel zum Erfolg.

Die Größe des Gasthofs spiegelt sich auch in den Ausmaßen der neuen Schankanlage wieder. Folgende Module wurden installiert:

- im Erdgeschoss und Obergeschoss jeweils zwei Schankbalken mit je 10 Getränkefeldern
- ein Kontrollgerät für Spirituosen und Schoppenweine
- ein Terminal für die Kaffeemaschine

Dazu kommen acht gekühlte Teleskopschubladen mit integrierten Wiegesystemeinheiten. Die Schubladen sind zum Teil mit einer Sorte, zum Teil mit zwei

Viele erfolgreiche Gastronomen könnten sich gar nicht mehr vorstellen, ohne elektronische Schankanlage zu arbeiten. Wer verzichtet schon gern auf bessere Kontrolle, schnelleren Service und Kosteneinsparungen?



Fotos: dirmeier.de

„Schankverluste“ scheint lückenlos zu sein, was Thomas Roiederer gern bestätigt: „Unser Schankverlust tendiert nicht gegen Null, der ist Null. Ohne Kellnerschlüssel, ohne Tischeingabe geht gar nichts.“

Die Größe der Schankanlage garantiert schnellen Service, weil zum Beispiel maximal vier Bedienungen an zwei Schankbalken pro Stockwerk gleichzeitig arbeiten können. „Ohne Schankanlage bräuchten wir für unseren 7-Tage-Betrieb zwei Schankkellner. Allein die Einsparung bei den Personalkosten dürfte dafür sorgen, dass sich die Anlage nach kurzer Zeit amortisiert hat“, so die Rechnung von Thomas Roiederer.

Wichtig sind der Familie Roiederer aber auch die flexiblen Nutzungsmöglichkeiten. „Bei uns wird Pils nicht so häufig verlangt“, erzählt Thomas Roiederer. „Deshalb greifen die zwei Schankbalken pro Stockwerk auf das gleiche Fass Pils zu. Dadurch können längere Standzeiten vermieden werden. Und wenn das eine Fass Pils zur Neige geht, schlägt die Schankanlage rechtzeitig Alarm.“

Machen wir noch einen Abstecher in den Bierkeller. Dort wurde ebenfalls die neueste Technik installiert, die das Team GRUBER/Dirmeier entwickelt hat.

- automatische Fassumschaltungen für verschiedene Getränke vom Fass
- Leermelder, die bei Leerwerden der Fässer sofort abschalten, die Restmenge verwalten

angeschlossen werden. Im Gasthof Zum Wildpark läuft die Schankkontrolle beispielsweise im Verbund mit dem Remanco-Kassensystem, im Hotel-Gasthof „Hörterer“ in Siegsdorf-Hammer läuft die Anbindung über Schultes-Kassen.

Im Hollywood Super Bowling in München sorgen die GRUBER-Schankanlagen im Verbund mit Eucasoft-Kassen des Münchner

und beim Neuanzapfen eines Fasses dafür sorgen, dass das Getränk schaumfrei vom Kellner weitergezapft werden kann

- eine Reinigungsanlage, mit der die Getränkeleitungen schnell und unkompliziert einmal pro Woche chemisch gereinigt werden. Diese Technik ermöglicht bei den Bieren mehrmals im Jahr eine sog. „Schwammkugelreinigung“, ohne dass Durchflussmesser und Leermelder zerlegt werden müssen.

„Wir legen großen Wert auf hervorragende Bierqualität“, sagt Thomas Roiederer. „Für die wöchentliche Reinigung der gesamten Schankanlage ist ein Arbeitsaufwand von ca. eineinhalb Stunden nötig. Die Reinigung selbst dauert ca. drei Stunden, aber dafür haben wir die Gewissheit, dass wir unseren Gästen Getränke in Top-Qualität einschenken können.“

Zu den Stärken der GRUBER-Schankanlagen zählt ihre große Flexibilität. Sie können auf große wie kleine Betriebe maßgeschneidert und an ganz unterschiedliche Kassensysteme

So sieht perfekte Schankkontrolle, installiert von der Fa. Dirmeier, im Gasthof Zum Wildpark aus. Und dank des Reinigungsprogramms der GRUBER-Schankanlage hat die Wirtfamilie Roiederer auch die Garantie auf gepflegte Bierqualität.

Fachhändlers Kassen Hundt für einen reibungslosen Betrieb. Für Betreiber Günter Strupf ist es bereits die zweite GRUBER-Schankanlage. Die erste wurde vor zwei Jahren von der Fa. Dirmeier in seinem Bowlingbetrieb in Pfaffenhofen eingebaut. In beiden Betrieben sind auch die Cocktailstationen der Fa. Dirmeier im Einsatz. Dabei werden die wichtigsten Spirituosen auf Tastendruck gleichzeitig portioniert über einen gekühlten Ausschankblock in den „Shaker“ ausgegeben.

Auf ihre Erfolge ruht sich die Fa. Dirmeier aber nicht aus. Mit der neuen SHERLOCK-Produktreihe bietet sie den Gastronomen Systemkomponenten für die Überwachung und die Steuerung von Schankanlagen.

Infos aus dem Internet:

www.dirmeier.de
www.gruber-schankanlagen.de

oder drei unterschiedlichen Sorten von Flaschen (alles Portionsflaschen wie Spezialbiere, Wasser, Säfte, Piccolo, etc) gefüllt. Des Weiteren können Wein-, Sekt-, bzw. Champagnerflaschen mit einem Cap-System „verplombt“ werden. Diese Caps werden vom Kellner mit einem sog. „Cap-Öffner“ abgenommen, das System verbucht dabei automatisch den entsprechenden Artikel auf die Gastrechnung.

Die Absicherung gegen