

Perfekt gezapft – moderne Schankanlagen made in Austria

ENTLASTUNG FÜR GASTRONOMEN | Seit über 30 Jahren entwickelt das Familienunternehmen Privatquelle Gruber GmbH & Co KG, Brixlegg, Österreich, Schankanlagen und passt diese stetig den modernen Bedürfnissen der Gastronomie an. Günther Gruber, kreativer Kopf und Wegbereiter, begann Ende der 80er-Jahre damit, Schankanlagen zu entwickeln und die Abläufe hinter der Bar zu professionalisieren.

NICHT OHNE GRUND vertrauen mehr als 3000 Betriebe, vom kleinen Café bis hin zum Großbetrieb wie das Münchner Hofbräuhaus, auf die Qualität und Langlebigkeit aus dem Hause Gruber. Seit den 60er-Jahren produziert das Tiroler Familienunternehmen Getränke am Standort in Brixlegg – Ende der 80er kamen dann die Schankanlagen dazu. „Wir wissen genau, auf was es beim Zapfen der Getränke ankommt. Unser jahrelanges Know-how als Getränkeproduzent fließt in die Weiterentwicklung unserer Schankanlagen mit ein und garantiert bestmögliche Qualität“, so Günther Gruber.

Computergesteuerte Schanksysteme

Gruber erkannte zu Beginn der 1990er-Jahre schnell, dass die aufkommende Computertechnologie viele Vorteile bieten würde. So wurde die klassische Schankanlage immer mehr zu einem computergesteuerten Schanksystem weiterentwickelt. Wer sich

die Systeme ansieht, merkt sofort, dass diese Anlagen ähnlich vernetzt und bedienerfreundlich sind wie Tablets und Smartphones.

Eine exakte Restmengenverwaltung, Mehrfachportionierung, Rezepturenverwaltung von Mischgetränken oder die Tisch- und Zimmernummerneingabe sind nur einige Bedien- und Einstellungsmöglichkeiten, die über diese Systeme darstellbar sind. Unterschiedliche Biersorten und

verschiedene Mischgetränke mit und ohne Alkohol werden in der optimalen Genußtemperatur gezapft.

Mehr als die Hälfte der Betriebe in Österreich vertraut auf moderne Schanksysteme. Eine Kombination aus Display und Tasten für die Bedienung der Viso-Serie von Gruber ermöglicht genaues Arbeiten und rasches Abwickeln der Getränkebestellungen. Der Verzicht auf Touch-Displays und die bewusste Aufforderung zum Tastendruck verhindert versehentliches Bonieren durch unbewusste Berührungen am Display. Alle Systeme von Gruber lassen sich untereinander und zusätzlich mit externen Geräten wie z. B. Kaffeemaschinen vernetzen. Dadurch sind alle Ausgabeprozesse erfasst und können an das Kassensystem übermittelt werden. „Die Einschulung des Personals dauert keine fünf Minuten. Die Bedienung ist intuitiv und selbsterklärend“, erklärt Vertriebsleiter Hansjörg Wechselberger.

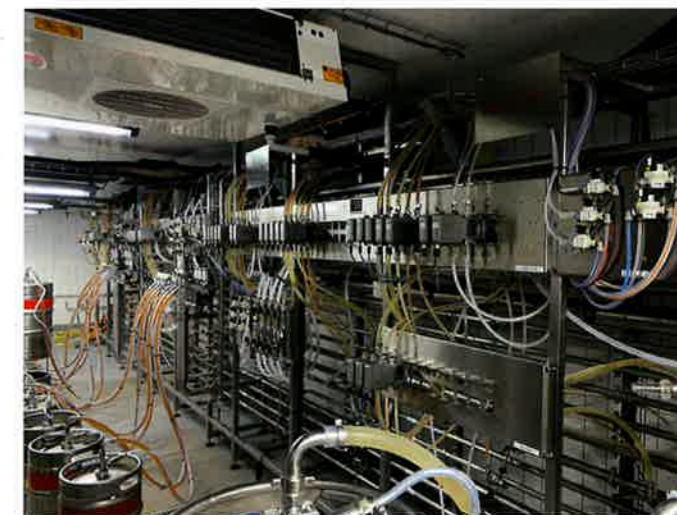


Im Münchner Hofbräuhaus werden alle Getränke mit den Schankanlagen aus Tirol gezapft

Autor: Thomas Marek, Geschäftsleitung, Privatquelle Gruber GmbH & Co KG, Brixlegg, Österreich



Großbetrieb: Die 14 Viso-Schankköpfe mit 40 Bierhähnen im Hofbräuhaus lassen sich mit über 250 Kellnerschlüsseln bedienen



Automatische Bierfasswechsler, ausfallsfreie Karbonatoren und ausgereifte Getränketechnik sorgen im Hofbräuhaus für einen reibungslosen Ausschank

Kundenindividuelle Fertigung

Jede Anlage, die ausgeliefert und montiert wird, ist ein kundenindividuelles Einzelstück. Die integrierten Zapfeinheiten werden an die Bedürfnisse des Auftraggebers angepasst. Alle verwendeten Einheiten wie der pneumatische Bierhahn, die Post- & Premix-Einheiten oder die Wein- & Spirituosen-Einheiten können nach Belieben eingebaut werden. Zudem entwickelt das Team von Gruber diese Zapfeinheiten stetig weiter und sichert diesen Wettbewerbsvorteil über Patente ab. Der pneumatische Bierhahn garantiert einen schnellen und gleichmäßigen Fluss und kann bei Bedarf die Fließgeschwindigkeit an die Vorlieben des Personals anpassen. Eine ansprechende Schaumkrone, das Markenzeichen für ein perfekt gezapftes Bier, ist so auch für unerfahrene Mitarbeiter kein Problem.

Der richtige Kohlensäuregehalt im gezapften Produkt spielt eine wichtige Rolle. Er garantiert Erfrischung und ist vor allem bei Limonaden und Biermischgetränken ein Qualitätsmerkmal. Mit einem patentierten Postmixhahn, der im Hause Gruber „Super Soda“ getauft wurde, können mehr als acht Gramm CO₂ ins Fertiggetränk eingebracht werden. Dieser Wert ist absolute Benchmark und vergleichbar mit dem Kohlensäuregehalt in einer Glasflasche.

„Mit unserem Super-Soda-Eistüten Postmixhahn ist uns der Durchbruch gelungen. Mehrere Jahre dauerte die Entwicklung dieser Innovation“, erläutert Günther Gruber stolz.

Hygienic Design, Bierfasswechsler und Schaumerkennung

Eine Schankanlage wird an der Qualität der Getränke gemessen. Einwandfreier Genuss beginnt bei Gruber daher mit der Getränketechnik.

In der Regel wird ein Getränk genau dann leer, wenn es gebraucht wird. Vollautomatische Umschalt- und Meldeanlagen erleichtern den Arbeitsalltag und reduzieren Stress. Eine funktionierende Getränketechnik bildet demnach das Herz für eine störungs- und unterbrechungsfreie Versorgung aller Anlagen. Die Verwendung von langlebigen Materialien steht dabei im Vordergrund.

„Hygienic Design – motiviert uns seit jeher. Eine der letzten Innovationen ist ein patentierter Bierfasswechsler mit durchgehendem 10-mm-Leitungsquerschnitt. Eine automatische Spülfunktion aller Leitungen und eine integrierte Schaumerkennung, dank berührungsloser Ultraschalltechnik, gewährleistet bestmögliche Getränkequalität und stellt eine effektive Reinigung sicher“, ergänzt Günther Gruber.

Der neue Keg-Robot ist einfach zu bedienen, zeitsparend und vollautomatisch. Das verhindert Zapfunterbrechungen durch leere Fässer oder Schaum in den Leitungen. Zudem ist es optional möglich, den Sättigungsdruck im Fass automatisch nachzustellen.

Die Basis für ein passendes Gesamtsystem, von der Getränketechnik bis zur Schankanlage, bildet die jahrelange Erfahrung des Vertriebsteams. „Eine kundenspe-

zifische Bedarfserhebung und sich Zeit zu nehmen, sind die wichtigsten Bausteine für ein erfolgreiches Projekt“, weiß Vertriebsleiter Wechselberger.

Ein Instrument zur Vertriebssteuerung

Im oftmals hektischen Gastgewerbe kann selbst beim besten Personal etwas vergessen werden oder das Lager plötzlich leer sein. Fehlende Umsätze am Ende des Tages sind die Folge und diese summieren sich fortlaufend über das gesamte Jahr. Mit der Vision „designed for extra profit“ wird bei Gruber konsequent Wert darauf gelegt, ein präzises System zu entwickeln, welches Fehler in der Abrechnung minimiert und sämtliche Entnahmen mitarbeiter-spezifisch erfasst. Die Vernetzung aller Komponenten vom Bierfass über die Kaffeemaschine bis hin zu den Wiegeladen und Kühlschränken sorgt für einen sicheren Überblick beim Gastronom. Unnötiger Über- oder Unterschank gehört dank genauer und vollautomatischer Kontrolle der Vergangenheit an. Die generierten Daten werden dem Warenwirtschaftssystem zur Verfügung gestellt und können zu automatisierten Bestellungen weiterverarbeitet werden.

Präzise Wiegetechnik

Das schlagkräftige Team entwickelt und konzipiert fortlaufend Innovationen, um die Abläufe hinter der Bar fehlerfrei zu gestalten. Das Ringsystem kann als vollwertige Wein- und Spirituosenkontrolle eingesetzt werden. Das Wiegesystem Libra erfasst Ent-