

Nieuw

Wijnconserveringssysteem om 'verspilling te minderen

Bron: Pressrelease

Le Verre de Vin+, gedistribueerd door Wine Preservation Systems, is een nieuw conserveringssysteem dat is ontworpen om horecagelegenheden te helpen verspilling te verminderen en de verkoop van wijn per glas te stimuleren.



Personeel kan een geopende fles mousserende of stille wijn "binnen enkele seconden" hersluiten door een stop in de fles te steken, deze tegen de tuit van het apparaat te duwen en de stop te verwijderen zodra het lampje groen wordt.

Wine Preservation Systems schat dat de meeste horecagelegenheden tussen de 7 en 15% van elke fles die per glas wordt geschonken, verliezen. Dit is wijn waarvoor al betaald is, maar die nooit bij een betalende gast terechtkomt. Bovendien stelt het bedrijf dat "het verspillen van slechts 75 ml (een half glas) per fles kan oplopen tot een jaarlijks verlies van meer dan tienduizend euro aan inkomsten voor een horecagelegenheid met een gemiddelde wijnkaart per glas".

"Elke horecagelegenheid die wijn per glas schenkt, laat geld liggen – vaak op een schaal die ze zich niet realiseren", aldus David Grant, algemeen directeur van Wine Preservation Systems.

"Voordat ik de distributiekant van de zaak opging, runde ik een horecagelegenheid met 100 wijnen per glas. Ik heb dit probleem dus van dichtbij meegemaakt, achter de bar.

De meeste horecagelegenheden accepteren die verspilling gewoon als een kostenpost, zonder te beseffen hoeveel het hen eigenlijk kost – makkelijk meer dan \$10.000 per jaar. Daarom leveren wij niet alleen machines; "We helpen horecagelegenheden om die besparing te integreren in hun bedrijfsvoering," zei hij.

Wine Preservation Systems gaf aan dat de Le Verre de Vin+ serie verkrijgbaar is in drie uitvoeringen: Classic (wandmontage), Compact (onder het aanrecht) en Tower (wandmontage, op het aanrecht of draagbaar). Het bedrijf legde uit dat alle modellen geschikt zijn voor zowel stille als mousserende wijn en geen "professionele installatie of doorlopende kosten" vereisen.

Stille wijn wordt geconserveerd met Bermars gepatenteerde ePreserve vacuümtechnologie "zonder kosten per hersluiting", terwijl mousserende wijn "een kleine, afgemeten dosis CO2 nodig heeft voor een paar cent per fles".

Wine Preservation Systems distribueert ook Enomatic, een "wijnserveersysteem dat display, temperatuurregeling en nauwkeurig afgestelde schenkingen combineert met dezelfde conserveringsfunctie".

"Het komt erop neer wat een horecagelegenheid daadwerkelijk nodig heeft," zei Grant.



"Als je temperatuurregeling en nauwkeurig afgestelde schenkingen in één apparaat wilt, dan is Enomatic de beste in zijn klasse."

"Als u gewoon meer flessen tegelijk wilt openen, rechtstreeks uit de fles geschonken door het personeel, zonder installatie of leerproces, dan is Le Verre de Vin+ de oplossing. Ik denk dat veel horecagelegenheden beide systemen op hun kaart gebruiken."

Het bedrijf voegde eraan toe dat horecagelegenheden de technologie kunnen uitproberen via het 'Rent-Try-Buy'-programma van SilverChef. Dit programma stelt een horecagelegenheid in staat om "het systeem tot 12 maanden in de praktijk te gebruiken voordat ze besluiten het te kopen, te upgraden of terug te geven".

Meer informatie over Le Verre de Vin+ is [hier](#) beschikbaar. De prijzen beginnen bij \$ 3.500 inclusief btw.