

Verhoog uw marges en verlaag
uw kosten met een

INTELLIGENT DRANKEN- SYSTEMEEM

Nu de kosten van grondstoffen en voorraden blijven stijgen, is het voor restauranthouders belangrijker dan ooit om hun kosten zorgvuldig bij te houden en te beheren. Door de hoge inflatiecijfers staan restauranthouders voor de uitdaging een evenwicht te vinden tussen de noodzaak om de menuprijzen te verhogen om winstgevend te blijven, en tegelijkertijd de klanttevredenheid en -loyaliteit te behouden.

Een manier om de marges te verhogen en de kosten voor een restaurant te verlagen is nader te onderzoeken wat een intelligent drankensysteem voor u kan doen.

In deze gids zullen we doorlopen en laten zien hoe een drankensysteem u kan helpen om:

- **Een betere portiecontrole:** Een drankensysteem kan helpen om consistente portiegroottes te garanderen, waardoor overgieten en verspilling worden verminderd.
- **Het voorraadbeheer te verbeteren:** hoe u de voorraad nauwkeuriger kunt bijhouden en beheren.
- **De efficiëntie te verhogen:** Een drankensysteem kan het proces van bereiden en serveren van drankjes helpen stroomlijnen, wat leidt tot snellere servicetijden en een grotere klanttevredenheid.
- **Omzet en winst verhogen:** Door het minimaliseren van afval en bederf, verhoogde efficiëntie en verbeterde klanttevredenheid.
- **Lagere arbeidskosten:** U kunt veel gasten tegelijk bedienen met behulp van bierpompen, zelfbedieningsbierwanden en de behoefte aan arbeid verminderen, vooral voor taken zoals het mixen van cocktails.
- In het algemeen kan een drankensysteem een restaurant helpen de **kosten te verlagen, de efficiëntie te verhogen en de klanttevredenheid te verbeteren, wat leidt tot meer winst en een succesvoller bedrijf.**

Happy Reading
Your friends at Trive



Content

- 1.** Een slim drankensysteem voor meer controle en een beter beheer
- 2.** Meer winst dankzij een tapsysteem
- 3.** Alleen het beste: een hogere, constante kwaliteit
- 4.** Een betere klantenbeleving
- 5.** Verminder je loonkosten en de stress bij je personeel
- 6.** Drankenautomatisering, een investering die het overwegen waard is

1.

**Een slim
drankensysteem
voor meer
controle en een
beter beheer**



1.

Een slim drankensysteem voor meer controle en een beter beheer

Een drankje dat een paar centiliters te sterk gemaakt wordt, een tweede kopje koffie dat per ongeluk gratis wordt weggegeven, of een paar te ruim ingeschonken glazen wijn ... op het eerste gezicht lijken ze niet zo belangrijk. Maar zoals je weet, tikken ze wel aan. Jammer genoeg beseffen zelfs ervaren café-uitbaters vaak niet hoe snel die kleine inkomstenverliezen oplopen. Totdat ze de exacte cijfers zien.

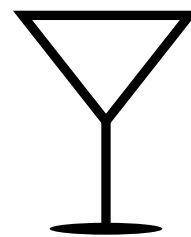
Integreer in uw bestaande kassasysteem

Met slimme systemen die je de controle geven over je drankbediening, ontdek je snel hoeveel geld je kunt besparen. Er bestaan oplossingen zoals biersystemen, de automatisering van sterke drank, wijn, koffie en frisdrank, en de slimste oplossingen kunnen in je bestaande kassasysteem worden geïntegreerd.

Dankzij automatisering en slimme systemen volg je elk geschonken drankje op met een realtime-overzicht en kun je het aantal geschonken drankjes vergelijken met het aantal betaalde drankjes. Je krijgt ook meer controle over je drankvoorraad. Op die manier kun je je voorraad gemakkelijker aanvullen en nieuwe drankensoorten vinden en uitproberen.


Kies je voor een systeem dat met je bestaande tools integreert, dan geniet je bovendien van aangepaste rapporten en een eenvoudiger beheer. Kortom, jouw taak als manager wordt makkelijker, terwijl je geld bespaart. De drankoplossingen zorgen er overigens ook voor dat je personeel geen gratis drankjes weggeeft om vrienden te imponeren.

Je kan elk geserveerde drank traceren



Neem bijvoorbeeld **Trivecs controlesysteem** voor sterke dranken. Het geeft je de controle over de duurdere dranken die je serveert. Omdat het met het kassasysteem wordt geïntegreerd, kun je niet alleen realtime-vergelijkingen maken, maar ook achterhalen welke sterke dranken het populairst zijn en instant rapporten ontvangen over hoeveel porties de bar in totaal heeft geschonken.



The background image shows a bar setting with several liquor bottles on a shelf. A bartender's hand is visible in the foreground, holding a glass. The lighting is dim and colorful, typical of a bar environment.

Het controlesysteem voor sterke dranken, dé oplossing om alcoholische dranken te schenken

Trivecs verschillende systemen om sterke dranken te schenken worden met het kassasysteem geïntegreerd, zodat realtime-vergelijkingen en -rapporten over het aantal porties, de meest verkochte drank, enz. mogelijk zijn.

Het **controlesysteem** voor sterke dranken gebruikt programmeerbare uitschenkdoopjes die verbonden zijn met activeringsringen – zonder de ringen werken de dopjes niet. De nauwkeurige portie van de sterke drank geeft je de controle over de alcoholische dranken en garandeert dat je personeel altijd cocktails van dezelfde kwaliteit maakt.

Een andere oplossing, de drankdispenser of het **drankpistool van Trivec**, wordt rechtstreeks aangesloten op vaten, wat de bediening makkelijker en sneller maakt en verspilling tegengaat. Je kunt zes verschillende dranken en twee verschillende porties schenken met dit supersnelle hulpmiddel.

Ten slotte is er nog de **speed rail van Trivec**, die precies geprogrammeerde porties schenkt en tegelijk populaire dranken mooi uitstalt. Je krijgt je portie via een klepje dat de sluitklep van de vaten in de kelder opent. Een speed rail zorgt niet alleen voor een professionele indruk achter de bar, maar ook dat flessen minder snel omgestoten worden of verloren gaan. Verder kan het systeem opvolgen welke barmedewerker een klant bedient aan de hand van een gepersonaliseerde tapkaart.

2.

**Meer winst
dankzij een
tapsysteem**



2 ● Meer winst dankzij een tapsysteem

Terug naar het besparen van geld. Hoewel de controle over je dranken via slimme en automatische oplossingen veel voordelen biedt, is het belangrijkste misschien wel het geld dat je op termijn uitspaart. Het is een investering die loont vanaf de eerste dag.

Of het nu gaat om alcoholische of non-alcoholische dranken, doseringsoplossingen zoals elektronische sluitkleppen en dispensingsoftware staan garant voor nauwkeurige porties die jij bepaalt. Je vermijdt dat er te veel wordt ingeschonken en verkleint het risico op verspilling of gratis drankjes.

Als je voor elke centiliter wordt betaald, kun je elk jaar duizenden euro's besparen. Ontdek hoeveel je kunt besparen met onze berekeningstool.

Het loont vanaf de eerste dag

Een geautomatiseerd systeem zorgt doorgaans ook voor een snellere bediening, wat mogelijk meer omzet oplevert. Terwijl een biertap of wijnkraan je in staat stelt om meerdere glazen tegelijk te vullen, verlegt een zelfbedieningstap de bediening naar je klanten, waardoor je barpersoneel meer tijd overhoudt. Daarnaast vergroot het gemak van zelfbediening zowel de omzet als de klantenloyaliteit, zo blijkt uit onderzoek.

Meerdere oplossingen, zoals wijntaps en drankpistolen, maken flessen overbodig en verhelpen op die manier de bijbehorende problemen, zoals het omstoten van flessen of de inhoud die met de tijd slecht wordt. Wanneer wijn in een zak in een doos zit, loop je geen risico op oxidatie.

Er zijn veel manieren om geld te besparen via automatisering. Het is daarom belangrijk om je noden en de mogelijkheden te vergelijken voordat je beslist wat het beste is voor jou en je café of restaurant.



Een automatisch biertapsysteem: minder verspilling, meer winst

Met een **biertapsysteem van Trivec** verhoog je je inkomsten door verspilling tot een minimum te herleiden en voor elke centiliter betaald te worden. Je biedt ook een betere service aan je klanten doordat je meerdere drankjes tegelijkertijd kunt inschenken – elk met een perfecte schuimkraag. Zelfs minder ervaren barpersoneel zal een perfecte pint tappen. En wanneer een vat leeg is, stopt de kraan automatisch dankzij de schuimdetectoren. De biertap maakt gebruik van een elektronische sluitklep en wordt aangesloten op een doseringssoftware. De software wordt geïntegreerd in het Trivec-kassasysteem, zodat je de getapte en verkochte dranken in real time kunt vergelijken. De gegevens worden beveiligd en de rapporten kunnen worden aangepast.

3.

**Alleen het beste:
een hogere,
constante kwaliteit**



3. Alleen het beste: een hogere, constante kwaliteit

Ben je vastbesloten om een constante, hoge kwaliteit te bieden? Overweeg dan een slim drankensysteem. Neem bijvoorbeeld je cocktails. **Een controlesysteem voor sterke dranken zal je een constante garanderen die geen barmedewerker kan evenaren.** Elke mix zal identiek zijn, volgens jouw specificaties.

En vrijwel ongeacht de drank zal de elektronische kleptechnologie op het merendeel van de slimme dranksystemen zorgen voor meer kwaliteit en duurzaamheid, omdat er minder risico op oxidatie is. Dat is misschien wel het duidelijkst als het om wijn gaat. Flessen die voor bestellingen per glas worden gebruikt, leiden onvermijdelijk tot verspilling. Met een dispensersysteem op basis van zakken kan de wijn niet oxideren of verouderen.

Gegarandeerde consistente kwaliteit

Bovendien beschermen bierkranen of bierwanden met elektronische kleppen het bier beter en vrijwaren ze de kwaliteit ervan. Een automatische bierkraan garandeert ook een perfecte schuimkraag bij elk getapt glas.

Een bekwame barmedewerker of barista zal misschien lachen met die beloftes, en laten we eerlijk zijn: machines zijn wellicht nog niet klaar om de allerbeste barmedewerkers echt te vervangen. Maar machines garanderen wel gelijkmatigheid en kwaliteit in eender welke taak die je aan hen toevertrouwt.





Automatische wijntaps

De **automatische wijntap** van Trivec biedt gelijke hoeveelheden en een constante kwaliteit in de loop der tijd. De tap wordt aangesloten op vaten of zakken, waardoor je geen flessen hoeft te hanteren. Oxidatie en veroudering zullen tot het verleden behoren, en je krijgt een perfecte controle over je voorraad. Het systeem versnelt ook de service. De wijntaps maken het mogelijk om meerdere glazen in drie verschillende hoeveelheden tegelijk in te schenken, indien nodig gekoeld. Omdat de doseringssoftware wordt geïntegreerd in het kassasysteem, kun je in real time vergelijken hoeveel drankjes er geserveerd zijn en hoeveel er zijn betaald.

A photograph of a man and a woman at a bar. The man, with a beard and wearing a yellow t-shirt, is smiling and looking towards the woman. The woman, wearing a grey hat and a yellow top, is also smiling and looking at the man. They are surrounded by several glasses of beer with white foam. The background is blurred, showing other people and bar decor.

4.

**Een betere
klantenbeleving**

4. Een betere klantenbeleving

De klanttevredenheid is een ander voordeel van intelligente dranksystemen, een voordeel dat je inkomsten eveneens indirect verhoogt. En je begrijpt ondertussen al wel dat een snelle en constante service een belangrijk kenmerk is van de automatische systemen.

Een wijnsysteem dat meerdere glazen gelijktijdig inschenkt, een snel drankpistool dat op vaten sterke drank is aangesloten, of een bierdispenser met meerdere kranen waarmee je verschillende glazen tegelijk kunt vullen. Het zijn allemaal voorbeelden van manieren waarop je de wachttijd voor je klanten kunt verkorten. Geen gezucht meer aan de andere kant van de bar, daar teken je toch voor?

Zoals eerder vermeld, zijn gelijkmatigheid en kwaliteit andere factoren die de klanttevredenheid helpen verhogen. **Als mensen weten dat ze elke keer een perfecte pint, glas wijn of cocktail krijgen, zullen ze ook vaker terugkerende klanten worden.**

Een ander element waarvan is aangetoond dat het de getrouwheid vergroot, is de betrokkenheid van klanten. Je kunt je klanten deel laten uitmaken van de beleving door ze alle aspecten van de bestelling in handen te geven, van de keuze van de drank tot de eerste tevreden slok.

Een café dat gebruikmaakt van zelfbedieningstechnologie, zoals een bierwand met een touchpad en prepaidkaarten, zal de rijen aan de bar verkorten en tegelijkertijd de betrokkenheid van de klant verhogen. Uit onderzoeken blijkt dat als je je klanten aanspreekt en hun betrokkenheid krijgt, de kans groter is dat ze nog iets van je zullen kopen. En omdat je gasten niet hoeven aan te schuiven bij de bar, is het echt een win-winoplossing.



**Zelfbedienings-
technologie zorgt voor
minder wachtrijen en
meer betrokkenheid**



Ontdek de voordelen van een bierwand (drankenwand)

Met Trivecs zelfbedieningswand kunnen je klanten hun eigen bier van het vat, wijn of andere drank inschenken. Trivecs zelschenktechnologie met touchscreen stelt je klanten in staat om hun drankje uit een kraan aan een muur te tappen met behulp van een prepaidkaart. De kaartlezer in het touchscreen leest het saldo van de klant en debiteert dat op basis van het verbruik. De module wordt geïntegreerd in het kassasysteem van Trivec, zodat je het aantal geserveerde drankjes en het aantal betaalde drankjes in real time kunt vergelijken en het makkelijker wordt om je voorraad op te volgen.



5.

**Verminder
je loonkosten
en de stress
bij je personeel**

5. Verminder je loonkosten en de stress bij je personeel

Dankzij de automatisering loop je geen inkomsten mis. Bovendien bespaar je personeelskosten en help je de stress bij je barpersoneel te verminderen. Met een geautomatiseerd systeem kan je personeel meerdere drankjes tegelijk schenken, hoeft niemand de hoeveelheden in de gaten te houden en kun je taken zelfs rechtstreeks bij de klant leggen (met zelfbediening).

Klanten zijn nog niet klaar om een zaak zonder bedienend personeel binnen te stappen, en zullen dat misschien nooit zijn. Je personeel is van cruciaal belang als je klanttevredenheid en een bepaald serviceniveau beoogt. De geautomatiseerde drankensystemen helpen je precies daarmee – tijd vrijmaken voor je personeel zodat het zich beter kan richten op de service. Een gestreste barmedewerker op een drukke avond helpt niemand vooruit – terwijl de hoge omzet dat wel doet.

Een geautomatiseerd drankensysteem met meerdere kranen maakt personeel vrij, verkort de wachttijd en bespaart je geld. De service van je zaak zal kwalitatiever en duurzamer worden dankzij een geautomatiseerd drankensysteem. Een eenvoudige en snelle service is een voordeel voor jou, je personeel en je klanten.

Als de tool op je kassasysteem is aangesloten zodat je snel verschillende rapporten naar keuze kunt ontvangen, moeten je managers aan het eind van de dag ook minder veel praktische taken afhandelen.





6.

**Dranken-
automatisering, een
investering die het
overwegen waard is**

6. Drankenautomatisering, een investering die het overwegen waard is

Of je nu een drukke nachtclub, een plaatselijk café of een restaurant uitbaat, drankenautomatisering is een investering die het overwegen waard is. **Zoals in deze tekst wordt uitgelegd, zal automatisering je meer controle en overzicht geven, verspilling en verlies van inkomsten tegengaan, tijd vrijmaken voor jou en je personeel, en een constante, hoge kwaliteit garanderen. Tegelijkertijd draagt ze bij tot een hogere klanttevredenheid.**



We geven je graag meer uitleg!

Ons flexibele aanbod maakt het gemakkelijker om de perfecte oplossing voor jou en je zaak te vinden. Nieuwsgierig geworden? We geven je graag meer uitleg en tonen je hoe onze producten en diensten jou kunnen helpen.

Contacteer ons via:

info@trivec.be

014 42 32 37

[Boek een demo](#)