

*Alles voor een goedlopende bar
met maximaal rendement*



*Start met tapautomatisering
Dosereren en Registreren*

Foodhallen Rotterdam

Het gaat eigenlijk best goed met je horecazaak. Bijna elke dag zit je vol. Je hebt een prima omzet, maar waar blijft toch je winst? Iedereen doet zijn best en werkt keihard. En waar mensen werken worden nu eenmaal fouten gemaakt. Er moet bijgetapt worden of glazen worden te vol getapt. Ook vergeten ze drankjes aan te slaan. Wil jij maximaal rendement door perfect getapte biertjes en alles in de kassa? Start met tapautomatisering Dosereren en Registreren.

Dosereren en Registreren



Met Dosereren tap je in één keer automatisch de juiste hoeveelheid. Zelfs onervaren medewerkers tappen perfect en dat zonder onnodig tapverlies. Mogelijk met een simpele aanpassing op je tapkraan. In je online dashboard kun je alle doseringen zelf heel makkelijk aanpassen. Dit geeft je een inkoopbesparing van 15% op bier. Voor wijn en gedistilleerd is dit een nog grotere besparing.



Registreren houdt in dat je precies ziet wat getapt is. Alles is automatisch zichtbaar in de kassa. Snel even een drankje tappen voor iemand aan de bar, dat kan je eenvoudig vergeten aan te slaan. Door te registreren zie je altijd het verschil tussen getapt en aangeslagen. Wist je dat 10 vergeten drankjes per dag jou €10.000,- winst per jaar kost?



Een geautomatiseerd barsysteem met een online dashboard dat zorgt voor de juiste dosering en registratie van alle getapte dranken (bier, wijn, gedistilleerd, fris en koffie).

Koppelen aan de kassa

Het verschil tussen aangeslagen- en getapte drankjes direct zichtbaar in je kassa? Dat kan eenvoudig met een kassakoppeling en is mogelijk met de meeste gangbare kassasystemen.



Wat kun je extra verdienen met Dosereren en Registreren?

Een rekenvoorbeeld voor 200 hl:

- De inkoopwaarde van het bier is € 60.000 (200 hl x gemiddelde inkoop € 3,-)
- De inkoopwaarde van sterke drank is € 10.000 (500 liter x gemiddelde inkoop € 20,-)
- Misgelopen omzet per dag € 35,- (=10 niet aangeslagen wel getapte drankjes a €3,50)



Dosereren

Bier 15% efficiënter tappen, wijn/gedistilleerd 20%
€ 11.000,-

+



Registreren

10 niet aangeslagen drankjes per dag, 350 dagen
€ 12.250,-

=



Meer winst

Door minder inkoop en meer omzet per jaar
€ 23.250,-



Welke investering moet je hiervoor doen?

Techniek Tapautomatisering	€ 8.500,-
Licentie en onderhoud per jaar	€ 850,-

Periode	Kosten	Meer winst
Jaar 1	€ 9.350,-	€ 23.250,-
Jaar 2	€ 850,-	€ 23.250,-
Jaar 3	€ 850,-	€ 23.250,-
Jaar 4	€ 850,-	€ 23.250,-
Jaar 5	€ 850,-	€ 23.250,-
Totaal	€ 12.750,-	€103.500,-

Conclusie

Door een investering van € 12.750,- verdien je in 5 jaar € 103.500,- extra!
Terugverdiendtijd is minder dan een half jaar.

Duurzaam & betrouwbaar

Met het dashboard heb jij overal waar je bent direct inzicht in alle getapte dranken.

Wist je dat
...je ook duurzame impact maakt?
Terugdringen van:

- ✓ Drinkverspilling
- ✓ (Energie) Verbruik
- ✓ Water
- ✓ Transport
- ✓ CO² uitstoot



Alles voor een goedlopende bar met maximaal rendement

Wij zijn de grootste op het gebied van advies, installatie en onderhoud van dranktechniek in de horeca. Duurzame oplossingen waarmee jij maximaal rendement haalt uit je onderneming, van centraal koelsysteem tot aan selfservice bar, van raptap tot aan zelftaptafel.



Tap automatisering



Innovatie & Selfservice



Tap & Koeltechniek



Tank bier

Contact opnemen met Van Duijnen Horeca Service

Bel of mail ons voor meer informatie of een vrijblijvende prijsopgave.

Tel: 036 - 538 78 78
E-mail: horecainfo@vanduijnen.nl

Bezoek ook onze website!
www.vanduijnehoreca.nl

van duynen
Horeca Service