

Auch beim Après-Ski: Langzeitmessung per Ultraschall

Zur diesjährigen Wintersport-Saison-Eröffnung hat die MIB GmbH Messtechnik & Industrieberatung aus Ihringen in der Après-Ski Bar „Trofana Alm“ in Ischgl ein modernes Ultraschalldurchflussmessgerät für die Ausschank-Kontrolle der Fass-Biergetränke installiert.



Wenn die Wintersportler von den Ski-Pisten in die Bars strömen, sollte der Getränke-Ausschank problemlos funktionieren.
 Alle Bilder: MIB GmbH

Damit die verantwortlichen Catering-Manager nun jederzeit einen Überblick über den Stand des Bierverkaufs haben, hat sich der Betreiber des Objekts entschieden, zur Saison-Eröffnung seine alte Warenkontrolle durch ein modernes Waren-Wirtschafts-Kontrollsystem von MIB zu ersetzen. „Der Kunde hatte mit unerklärlichen Differenzen zu kämpfen und sich deshalb für unser System entschieden, weil es tagesgenau beziehungsweise minutengenau die Ausstoßmengen dokumentiert. Die Daten gelangen vom Keller direkt in den Computer“, sagt Martin Deutscher, Marketing- und Vertriebsleiter von MIB. Sozusagen auf Knopfdruck kann dieser vom Schreibtisch aus auf sämtliche Warenbewegungen zugreifen. Gastronomen können so den Verkauf über die Schankanlage besser kontrollieren, Getränkebestände direkt aufnehmen und Umsätze übersichtlich verwalten. „Da unsere Ultraschalldurchflusstechnik berührungslos funktioniert, ist das System verschleiß- und wartungsfrei. Deswegen stimmt auch das Preis-Leistungsverhältnis, denn man kann sich viele Jahre darauf verlassen und hat wenig bis keine Folgekosten. Bei mechanischen Messsystemen können die Betriebskosten durch Wartung, Verschleiß und Blockaden extrem hoch ausfallen“, erklärt Deutscher.



Zur Wintersportsaison in Ischgl hat die MIB GmbH die Ausschank-Kontrolle der Fass-Biergetränke in der Trofana Alm auf den neusten Stand gebracht.

Das in hohem Maß manipulationssichere System stellt die ermittelten Verbrauchsmengen über eine Daten-Schnittstelle zur Auswertung dar. „Differenzen zwischen Wareneinsatz und Kassenbuchung werden so in Kürze ersichtlich“, sagt Deutscher. Schwundmengen werden durch zeitnahes Controlling und sicheres Zuordnen von Differenzen zwischen Kasse und Zapfhahn reduziert. Das System liefert eine detaillierte Darstellung aller Warenbewegungen, die den einzelnen Theken und Leitungen zugeordnet sind. Darüber hinaus werden die Verbraucherwerte ohne jegliche Beeinflussung des Bieres oder der Prozessabläufe erfasst. Das System ermöglicht zudem die automatische Kontrolle der Reinigung der Leitungen mit Erfassung der Reinigungszeit und -dauer. Da die verwendeten Flowmax 30S Durchflussmessgeräte einen freien Rohrquerschnitt ohne jedwede Einbauten aufweisen, ist die mechanische und chemische Reinigung ohne Beeinträchtigung der Messgeräte möglich. Nach der Abfrage der Messwerte mit der MIB Software „Tankdisposition“ durch die EDV Anlage des Kunden sind die Verbrauchsmengen für alle verantwortlichen Manager im Intranet einsehbar, was zur Verbesserung der Logistik im Lager, beim Einkauf und im Warenbestand führt. „Die Versorgung von vielen 100 Personen, die sich auf engstem Raum vergnügen, ist eine besondere Herausforderung. In den Stoßzeiten, wenn die Gäste von den Ski-Pisten in die Bars strömen, muss alles funktionieren“, sagt Deutscher. Zu dem Hotel- und Event-Komplex gehören neben dem Flaggenschiff, dem Hotel Trofana Royal, die Trofana Alm Bar und das Restaurant Trofana Tenne im Ortskern. „Der Kunde ist sehr zufrieden und es ist nicht ausgeschlossen, dass die anderen Locations des Hotelkomplex auch mit unserem Ultraschalldurchflussmessgerät ausgestattet werden.“ (Stadionwelt, 23.12.2008)

INTERVIEW



„Eine Top-Performance in Punkto Logistik“

Interview mit Martin Deutscher, Geschäftsführer der MIB GmbH

BECHER



MEHRWEGSYSTEME



THEKEN



GETRÄNKE-RUCKSÄCKE



GETRÄNKE-SYSTEME



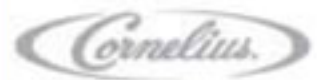
AUSSTATTUNG



GETRÄNKEBECHER



SCHANKSYSTEME



MESSTECHNIK



FOOD SERVICE



BARS



IHRE FIRMA

Ihr Unternehmen bei Stadionwelt?