

zip's brewhouse: forradalom a sörözőben

A ZIP Technologies 20 éve gyárt magas minőségű, a világon jól ismert és elismert sörfőző berendezéseket miskolci gyárában. Számos üzemet telepítettek már Oroszországtól Indián át az Egyesült Államokig, de Németországban és Ugandában is működnek már ZIP sörfőzdék. Idén márciusban a gyártó a vendéglátásban is megvetette a lábát.

A gyárlátogatások során jövőbeli partnereik részéről rendre felmerült az igény, hogy szívesen megnéznék a gépeket működés közben és egyúttal kóstolnának is. A tulajdonosok számára egyre világosabbá vált a fejlődés szükséges iránya, amely a technológia értékesítésén túlmenően egy sokkal komplexebb termék kialakítását jelenti, egy komplett koncepcióval való piaci lépést.

Természetes módon kezdtek el foglalkozni azzal a gondolattal, hogy saját maguk is nyitnak egy sörözőt, mely jóval több, mint egy egyszerű vendéglátóhely, hiszen egyúttal saját fejlesztésű berendezéseik élő bemutatótermeként is funkcionál. Így született meg a **zip's brewhouse** koncepciója, melynek központi célkitűzése az, hogy a sörfőző, mint vendéglátóipari egység lényegét újradefiniálja a kor elvárásainak megfelelően. A füstös kocsmák divatjammúlt példáját elvetve egy exkluzív, kellemes hangulatú, a magas minőséget maximálisan szem előtt tartó, mégis megfizethető, a kulturált sörfogyasztást hirdető éttermet kreáltak, mely a fővárosi piacon már ismerős lehet, ám a miskolci kínálatból még teljes mértékben hiányzott.

A **zip's brewhouse**-ban tizenhárom darab, csapoló toronnyal ellátott asztal várja a vendégeket, akik saját maguknak csapolhatják a friss, házi sört, melyet a vendégtértől mindössze egy üvegfallal elválasztott látvány sörfőzőben a szemük láttára készít a sörtechnológus. A maltaőrleléstől az asztali csapokig saját receptúra alapján zárt rendszerben készül az ötféle folyékony kenyér, a frissességet, a minőség megőrzését a folyamatos hűtés garantálja. A receptúra a vendégek visszajelzései alapján és szezonálisan is alakul, változik, télen fűszeresebb, nyáron könnyedebb, frissítő ízvilágú főzetek folynak a csapokból.

Az ételek és a ház sörei együtt alkotják a kulináris élvezetek kulcsát, a sörlelapon minden fajtához ajánlanak fogásokat az étlapról, a séf és a sörtechnológus összehangolják munkájukat a tökéletes végeredmény érdekében.

A tulajdonosok tudatosan törekednek arra, hogy éttermükben mindenhol a legújabb technológiákat alkalmazzák, az asztali sörcsapok felett saját mérnökeik által kifejlesztett érintőképernyőn számlálókön követhetjük az egyes fajtákból fogyasztott mennyiséget, akár a benzinkútnál, üzenetet küldhetünk a szomszéd asztalnál ülő barátaink részére, de lehetőségünk van egy gombnyomással pincért is hívni, mely igényünket a bárpultban lévő monitor villogással jelzi a személyzetnek. A csapokba szerelt átfolyásmérő turbina is egyedi fejlesztés, melynek pontossága a speciális mérési technológiának köszönhetően egyedülálló. A pincérek a manapság közkedvelt iPod-okon veszik fel az asztaloknál a rendeléseket, melyek a vendégtértől elszeparáltan, egy szinttel lejjebb



működő konyhába is elektronikus úton érkeznek meg, a konyhai dolgozók monitoron követhetik azokat.

A tulajdonosok azt a célt tűzték maguk elé, hogy a most megfogalmazott koncepciót gyakorlatban tökéletesre csiszolva egy franchise rendszert alakítsanak ki, mely a későbbiekben alkalmas lesz arra, hogy kulcsrakész megoldást nyújtva a partnereknek teljes körű kivitelezés keretében hozzanak létre a miskolci egység mintájára vendéglátó-egységeket szerte a nagyvilágban.

Már induláskor egyértelmű volt számukra, hogy elképzelésük megvalósításához megbízható, komplex szolgáltatásokat nyújtó éttermi informatikai rendszerre lesz szükségük egy olyan cégtől, amely nemzetközi terepen is rendelkezik tapasztalatokkal, mivel a ZIP Technologies stratégiája határokon átvelő tevékenységet körvonalaz.



Mivel Oroszországbeli telepítéseik során már jó tapasztalatokat szereztek az RKeepR-rel, nem volt kérdés, hogy itthon is ezt a megoldást választják. Az UCS RkeepR Rendszerház Kft. RKeepR informatikai rendszeréből származó

jelentések lehetőséget nyújtanak a franchise rendszer alapjainak biztos lefektetéséhez, hiszen a törzsvásárlói kártyák kezelése során nyert adatokból teljes képet kapnak a fogyasztási szokások változásáról, a raktár modul a beszerzések és a felhasználás optimalizálásához nyújt segítséget, és a saját fejlesztésű átfolyó turbínához illesztett interfész révén az adatok is zárt rendszerben kerülnek a számlázási rendszerbe, kizárva a tévedés, a félreütés lehetőségét.

Nem utolsósorban nagy örömmel fogadták az iPod-okra telepített rendelésvételező modul opcióját, mely jövőbe mutató megoldásként teljes mértékben illik a **zip's brewhouse** úttörő koncepciójába. Külön kiemelték, mennyire fontos számukra az, hogy az indulásnál az UCS vendéglátóipari tapasztalattal rendelkező dedikált informatikai szakemberei valóban hasznos segítséget nyújtanak a betanulásban, a rendszerrel való ismerkedésben, és abban, hogy azt leginkább a saját igényeikre szabják annak érdekében, hogy az RKeepR hathatós üzletirányítási eszközként szolgálja őket a mindennapokban.

Zboróvári Krisztina



R KEEPER



Megbízható szoftver a vendéglátásban

- kávézók, cukrászdák, üzletláncok
- éttermek, szállodák, panziók, tüdőök
- bárók, diszkók, sörözők, teraszok
- franchise hálózatok

Fél Ipari céleszközök

- érintőképernyős pincér gépek
- kézi mobil terminálok
- mágneses azonosító kártyák
- mágneses törzkártyák, italkártyák
- intelligens, pénztárgéphez kapcsolt kamera rendszerek
- több telephelyes On-line monitoring és menedzsment

+36 (70) 615 7741
+36 (1) 331 0778

www.ucs.hu - info@ucs.hu

