

Uw bar beter renderen! Dosereren, registreren en controleren



DRANKENAUTOMATISERING

DRANKENAUTOMATISERING



De drankenautomatiseringssystemen van Fri-Jado op een rij:

De bierinstallatie:

geen tapverlies en altijd een koel glas bier

De geautomatiseerde bierinstallatie van Fri-Jado zorgt voor een kwalitatief perfect glas bier. Snel getapt en met een minimum aan tapverlies dus een maximum rendement. Hoe dat kan? Fri-Jado heeft in eigen beheer een unieke bierklep (voorzien van zowel CE, UL en NSF keurmerk) geproduceerd die door z'n unieke constructie de mogelijkheid geeft om het bier te koelen tot aan de uitloop van de tap. Zo is het mogelijk zonder schuimverlies een goed gekoeld glas bier te tappen: of de kelner nu goed kan tappen of niet! Omdat de bierpomp van onschatbare waarde is voor uw bedrijf, heeft Fri-Jado een scala aan keuzemogelijkheden als het gaat om de vormgeving van de bierzuilen in dit systeem: modern, klassiek of zelfs op maat gemaakt naar uw eigen ontwerp!

De postmixinstallatie:

de juiste doseringlimonade en sappen

De geautomatiseerde postmixinstallatie van Fri-Jado geeft u altijd een beter rendement. Nieuwe complete postmixinstallaties installeren en automatiseren we uitermate vakkundig; bestaande postmix installaties sluiten we niet alleen aan op onze automatiseringssystemen maar worden ook verder geoptimaliseerd. Elk glas perfect gemixt: precies goed gedoseerd en geregistreerd.

Koellade registratiesysteem:

een gepatenteerd detectiesysteem

Het koellade registratiesysteem van Fri-Jado zorgt door middel van een uniek gepatenteerd detectiesysteem voor controle en registratie van gekoelde dranken in flesjes die uit de gekoelde lade worden genomen. Dit systeem maakt het mogelijk om flesjes met verschillende afmetingen, gewichten, prijzen en BTW-groepen in één lade afzonderlijk van elkaar te registreren. Onze koelmeubelen zijn leverbaar in een vrij samen te stellen indeling met naar keuze extra grote 3 x 1/3 lade, 2 x 1/2 lade of 1 x 1/3 en 1 x 2/3 lade per sectie.

Wijn:

tappen uit een fust of bag-in-box

Voor het doseren en registreren van uw huiswijnen die u niet uit de fles schenkt, kunt u kiezen voor een systeem met fusten wijn of met bag-in-box wijn. Op de bar wordt een wijntapzuil of wijnton geplaatst die met een drankenpython is aangesloten op een wijnfust - of bag-in-box-installatie. Zo kunt u gedoseerd en sfeervol tappen en ieder uitgeschonken glas wijn laten registreren. De wijnen worden waar nodig gekoeld en geconditioneerd in de bar aangeleverd. Uw voordeel: altijd wijn op de juiste temperatuur, weinig opslagruimte - en geen glasafvoer meer.

Als horecaondernemer moet u een duizendpoot zijn: u wilt tevreden en ontspannen gasten, een goede sfeer waarin de drankjes rijkelijk vloeien en uw omzet zien groeien. Tegelijkertijd bewaakt u de voorraden en probeert u te voorkomen dat er winst wegvloeit door bijvoorbeeld tapverlies of ongewenste rondjes van de zaak. U maakt het zichzelf een stuk gemakkelijker als u vertrouwt op de drankenautomatiseringssystemen van Fri-Jado.



Uw bar beter renderen! Doseren, registreren en controleren

Of u nu fris, gedistilleerd, wijn, koffie of bier schenkt: ieder drankje kan worden gedoseerd, geregistreerd en gecontroleerd.

Koppelt u uw drankenautomatiseringssystemen aan een kassa/managementstelsel dan weet u zeker dat uw bar optimaal rendeert.

Fri-Jado: een gerenommeerde partner

Wilt u uw bedrijf onder controle hebben, dan is Fri-Jado voor u de juiste partner. Door middel van de geavanceerde en betrouwbare automatiseringssystemen is Fri-Jado de juiste partner binnen uw bedrijf. Wij gaan ervan uit dat geen enkel bedrijf gelijk is en kiezen daarom ook altijd voor een persoonlijke

aanpak. We brengen samen met u in kaart welk automatiseringssysteem het meest geschikt is voor uw bedrijf.

Naast deze persoonlijke aanpak, staan wij garant voor een goede service voor de gebruikers van onze systemen. Zowel hardware als software wordt door Fri-Jado zeven dagen per week ondersteund.

Gedistilleerd:

flessencontrolesysteem, elektrische non-drip en de tapbalk of tapzuil

Flessencontrolesysteem - Dit systeem is de vervanger van het abc-systeem, waarbij alle flessen gedistilleerd worden verzegeld en voorzien van een schenktuit. Drank schenken buiten het systeem om is hiermee niet mogelijk. Plaast u een fles in de houder, dan herkent het systeem automatisch welke drank er op staat en welke hoeveelheid er per keer uitgeschonken mag worden. Deze hoeveelheid kunt u per fles zelf instellen. Door een druk op knop wordt deze hoeveelheid automatisch gedoseerd en geregistreerd. Dit systeem werkt het best in een horecagelegenheid met een breed assortiment gedistilleerd, maar waar niet met grote snelheid getapt hoeft te worden.

De elektrische non-drip - Dit systeem is geschikt voor het doseren en registreren van gedistilleerd op fles. De flessen worden op de elektrische non-drip geplaatst. Door het kort indrukken van de doseerhandel wordt de gekozen drank automatisch gedoseerd en geregistreerd. De elektrische nondrips worden gebruikt voor de 'hardlopers', de meest populaire dranken.

De tapbalk of tapzuil - Daar waar met grote snelheid en hoog verbruik bepaalde gedistilleerde dranken gedoseerd

en geregistreerd moeten worden, is de tapbalk of tapzuil het meest geschikt. Via een drankenpython wordt de tapbalk of tapzuil aangesloten op r.v.s. containers die u op een rustig moment kunt afvullen. Dit systeem is erg snel doordat de dranken van-uit de container onder druk gedoseerd worden.

Koffie en hot-chocolat-machines:

gemakkelijk te koppelen aan automatiseringssysteem

Ook alle moderne koffie en hot-chocolat machines kunnen gemakkelijk worden aangesloten op het Fri-Jado automatiseringssysteem wanneer deze zijn voorzien van een zogenaamde interface die de koppeling mogelijk maakt. Hoe dat werkt? U zet de machine in de normale bedrijfsstand, maar door de aansluiting aan het automatiseringssysteem kan er alleen nog getapt worden. Is het automatiseringssysteem is vrijgegeven. Elk kopje koffie, thee of hot-chocolat wordt dan automatisch geregistreerd.



fri-jado
TBI techniek

Besturing en vrijgave van de verschillende drankenautomatiseringssystemen

Uw Fri-Jado drankendoseerapparatuur wordt aangesloten op een volledig modulaair samen te stellen besturingssysteem. Alle getapte dranken worden direct geregistreerd en verwerkt in het kassamanagement- of registratiesysteem. Hierin worden de getapte dranken verwerkt en behoren de aanslagen op de kassa tot verleden tijd. Bovendien levert het systeem ook managementinformatie over personeelsverbruik, representatie, breuk en onderhoud. Het systeem kan op verschillende manieren worden vrijgegeven: met een sleutelschakelaar, kelnerkaart, polsband of met een zogenaamde Tappay tapkaart, individueel of desgewenst collectief.



Zekerheid

Fri-Jado levert horeca-automatisering op turn-key basis. Wilt u gebruik gaan maken van onze drankenautomatiseringssystemen, dan kunt u erop rekenen dat wij zorgen voor de installatie en implementatie ervan. En daar houdt het niet op: wij trainen u en uw medewerkers op locatie in het optimaal gebruik van het systeem. Fri-Jado hecht veel waarde aan een goede service voor haar gebruikers. Wij beschikken daarom over een goed uitgeruste afdeling Service en Support die de zekerheid en continuïteit van uw systeem kan garanderen. Zij zijn u waar nodig, graag van dienst!

Fri-Jado B.V.

Fri-Jado is al vanaf 1937 actief in de supermarkt, foodservice en horecabranche. Sinds de oprichting van ons bedrijf, zijn wij uitgegroeid tot een wereldwijd opererende specialist in het ontwikkelen, produceren en installeren van apparatuur en systemen voor het bereiden, bewaren en presenteren van levensmiddelen.

Wij kennen de horecabranche dan ook door en door. Met deze specialistische kennis als basis hebben wij Fri-Jado verdeeld in verschillende Businessunits.

Binnen deze units hebben wij onze gespecialiseerde product- en marktkennis gebundeld en leveren wij u het beste maatwerkadvies en de grootst mogelijke gebruikersservice.

Kortom: Fri-Jado biedt iedere horecaondernemer het juiste systeem, waarmee u niet alleen uw efficiency, maar ook uw omzet verhoogt!

Aan deze uitgave kunnen geen rechten worden ontleend, 02/2009.