



Mögliche Spirituosenanwendung kombiniert auf einem Gerät mit Mineral, Wein und Bier.

## Trendige Drinks und Cocktails – die grosse Herausforderung an die Ausschanktechnik

Gerade im Bereich der Shots, Longdrinks und Cocktails wechseln sich die angesagtesten Trends und Angebote immer schneller ab. Wer total trendy und up-to-date sein will, muss das entsprechende Getränke-Sortiment rasch und rigoros den Prioritäten und Wünschen der Gäste anpassen. Mit einer effizienten Ausschanktechnologie geht selbst in der trendig-bunten Welt der Drinks und Cocktails die Profitabilität nicht verloren!

Hohe Flexibilität und hohes Anpassungsvermögen sind das A und O für den Erfolg im Bereich des Longdrink-, Cocktail-, Shot- und Spirituosen-Ausschanks. Das bewährte Ausschanksystem der Addimat

AG bietet dafür massgeschneiderte und flexible Lösungen für jeden Bar- und Gastronomiebetrieb an. Sämtliche Anlagen und Geräte werden im bernischen Worb am Sitz der Addimat AG produziert

und ermöglichen es, auch auf ganz spezielle Kunden- und Anwenderwünsche einzugehen – um sozusagen das Unmögliche möglich zu machen!

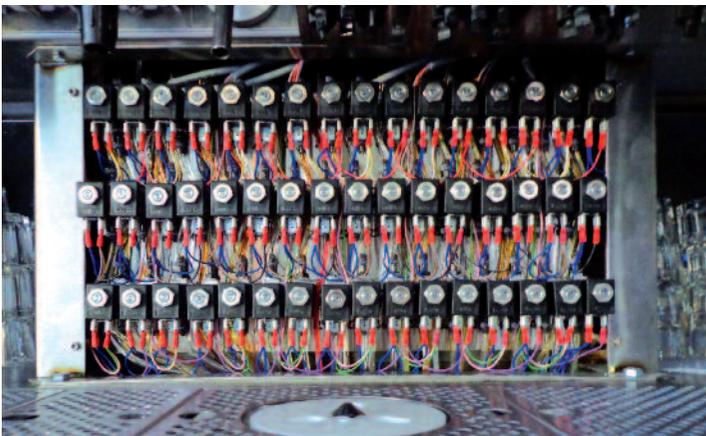
Dabei steht die Funktionalität aber immer im Vordergrund und im Mittelpunkt. Den Formen und Farben sind kaum Grenzen gesetzt.

Das immer schneller wechselnde Angebot an Trendgetränken gerade im Spirituosen-Bereich ist eine grosse unternehmerische Herausforderung sowohl für die Bar-Betreiber und Gastro-Unternehmer als auch für die Hersteller von Ausschanksystemen: Top-aktuelle Shots, trendige Longdrinks und angesagte Cocktails in den verschiedensten Variationen erfordern eine ausserordentlich hohe Flexibilität.

Jahrelange Erfahrung, kombiniert mit sehr viel Knowhow, machen es möglich, mit einem klugen Ausschanksystem auch ein breites Sortiment an Trendgetränken zeitsparend, speditiv und effizient den Gästen anbieten zu können.

Die zum Teil komplexen Ausschank-Installationen von Addimat sind fast überall und auch nachträglich realisierbar. Die verschiedenen Spirituosen werden in Edelstahl-Containern aufbewahrt und gelagert. Sie sorgen dafür, dass selbst bei grossem Gäste-Andrang und hoher Nachfrage-Frequenz keine unnötigen Wartezeiten durch das Entsorgen von Leergut und das Bereitstellen von neuen Flaschen entstehen. Und auch das Problem von allzu kleinen Abstellflächen wird elegant umgangen.

Ein reibungsloser Ablauf des Getränke-ausschanks ist jederzeit gewährleistet, so dass sich die Mitarbeitenden ganz und gar dem Wesentlichen, nämlich der Gästebetreuung und dem Service, widmen können – und zwar so, dass die Gästezufriedenheit gesteigert wird und die Gäste wieder kommen!



Servicefreundlicher Einbau der Spirituosenventile im Sockel der Säule.



Übersichtliche Installation der Spirituosen-Container im Keller.