

# Einfach zu benutzende Warenwirtschaftskontrolle

## Überwachung des Getränkedurchflusses in Verkaufsanhängern

*Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – dieses Motto gilt für viele Brauereien nicht nur bei der Ausstattung ihrer Gaststätten mit intelligenter Schankkontrolle. Vielmehr verfügen mittlerweile auch immer mehr Verkaufsanhänger für Veranstaltungen über Systeme zur Überwachung des Getränkedurchflusses. Die süddeutsche Firma MIB GmbH für Messtechnik und Industrieberatung bietet hierfür Lösungen an.*



Außenansicht und ...

Immer öfter leihen sich Veranstalter einen repräsentativen und hochwertigen Verkaufsanhänger einer Brauerei, wollen aber die „Rechnung ohne den Wirt machen“ – in diesem Fall ohne die Brauerei. Das Bier aus zusätzlich im Großhandel günstig eingekauften Fässern – nicht unbedingt von der Brauerei, deren Wagen sie benutzen – läuft durch die Leitungen, entsprechend geringer ist der Umsatz mit den von der Brauerei mitgelieferten Fässern. Dass sie über die von den Herstellern teurer kalkulierten Preise auch eine Miete

für den Verkaufsanhänger zahlen sollen, interessiert viele Veranstalter schlichtweg nicht. Eine einfach zu benutzende Warenwirtschaftskontrolle gewinnt daher immer mehr an Bedeutung.

### Verstärkte Ausschankkontrolle in Verkaufsanhängern

Die süddeutsche MIB GmbH für Messtechnik und Industrieberatung ([www.mib-gmbh.com](http://www.mib-gmbh.com)), die in kleinen und großen Gastro-

nomiebetrieben mehr als 6 000 Flowmax-Messsysteme installiert hat, weist darauf hin, dass die Ausschankkontrolle auch in immer mehr Verkaufsanhängern Einzug hält. Gründe dafür gibt es mehrere: Die mit der Auswerteeinheit Flowview 2S kombinierten Durchflussmesser erfassen die durch die Leitungen fließenden Getränke per Ultraschall und sind daher besonders hygienisch. Dazu arbeitet das System äußerst genau und bietet darüber hinaus die Überwachung des eingesetzten Schankpersonals. Betrug oder Manipulation sind deutlich erschwert.



... Innenansicht eines Verkaufsanhängers.

Doch das ursprünglich für die Lebensmittel-Industrie entwickelte und in der Folge auf die Gastronomie zugeschnittene System (Sk-Zulassung vorhanden) bietet weit mehr. So lassen die erfassten Daten jede Menge Rückschlüsse für Logistik und Marketing zu, beispielsweise über die Auslastung: Das erleichtert den Disponenten einer Brauerei oder dem Bierverleger die Entscheidung darüber, welcher Verkaufswagen wo zum Einsatz kommt. „Auf Basis der Erkenntnisse können unsere Kunden Umsatzsteigerungen von mehr als zehn Prozent mit dem vorhandenen Fahrzeugbestand erreichen“, verdeutlicht Martin Deutscher, Geschäftsführer für Marketing und Vertrieb der MIB GmbH. Aktuell vertrauen bereits die Herforder und die Bitburger Brauerei auf die Flowmax-Technik speziell in den Event-Fahrzeugen, weitere bedeutende Brauereien planen die Installation des Systems.



*Installation der Messtechnik.*

## **Geräte schwer manipulierbar**

Weil die Geräte nur schwer zu manipulieren sind, keine Folgekosten auftreten und das Säubern der Messgeräte im Zuge der Rohrleitungsreinigung ohne Ausbau („Inline“) durchgeführt wird, rechnet sich die Investition in die Ultraschall-Technik sehr schnell. Hinzu kommt, dass das System sofort einsatzbereit ist („plug and play“) und ohne Schwierigkeiten im Verkaufsanhänger transportiert werden kann. Weil die Messtechnik keine beweglichen beziehungsweise mechanischen Teile wie Turbinenrädchen enthält, sind Schäden bei der Fahrt zur Veranstaltung oder zurück zur Brauerei wie auch bei der Lagerung in der Winterpause nahezu ausgeschlossen. Ein Transport ist selbst mit gefüllten Leitungen jederzeit möglich. Damit können die Fahrzeuge am Zielort sofort in Betrieb genommen werden, Rüstzeiten sind zumindest aus Sicht der Messtechnik nicht notwendig. (MD)