

P R E S S E M I T T E I L U N G

Ebinger - der Spezialist für Weinoffenausschanksysteme

Die richtige Strategie - Weine im

Offenausschank

FONTANA di SECCO - der Quell steter Freude

REMSHALDEN, 1. Juli 2019 Die Wilhelm Ebinger Metallwaren GmbH mit Sitz in Remshalden hat zum 1. Juli 2019 die Produktion und den Vertrieb des Fass-Offenausschank-Systems FONTANA di SECCO übernommen.

In den letzten 15 Jahren hat EBINGER für die Firma Vinojet - BERMAR „Le verre de vin“ den Vertrieb, Service und die Instandhaltung von Weinverschlussgeräten für den Offenausschank aus der Flasche übernommen und damit ein großes Know-how aufgebaut.

Jetzt ist der Offenausschank aus dem Fass eine perfekte Ergänzung zum Flaschenoffenausschank.

Auf der INTERNORGA 2019 hatte EBINGER bereits das neue Offenausschank-System FONTANA di SECCO vorgestellt. Mit dem System FONTANA di SECCO wird Secco, weiß und rosé, aus je einem 20 ltr. Fass schnell, in kleinen aber auch großen Mengen, ausgeschenkt. Das Einsatzfeld reicht hier vom kleinen Café bis hin zu Großveranstaltungen in Stadthallen.

Der große Vorteil dieses Systems ist: Es wird immer in der richtigen Temperatur ausgeschenkt. Die eigentliche Sensation ist aber die nahezu unbegrenzte Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust. Dies wird durch eine innovative und wissenschaftlich abgesicherte Gastechnik erreicht.

PRESSEMITTEILUNG

Das Einsatzgebiet ist aber nicht nur auf Secco beschränkt. Mit diesem System können auch Bier oder alkoholfreie Getränke ausgeschenkt werden. Alles was in einem 20ltr. Schmal-KEG geliefert werden kann, kann mit der Anlage ausgeschenkt werden.

Personaleinsatz und Nachhaltigkeit

Zahlreiche Gespräche mit Gastronomen auf der Messe haben gezeigt, dass für viele Wirte das Thema Personaleinsatz für einen Saalbetrieb ein großes Problem darstellt. Hier kann der Einsatz des Ausschanksystems das Erlebnis der Gäste positiv steigern. Bisher ist der Zapfhahn das „Hoheitsgebiet“ des Wirts. Jetzt hat der Gast die Gelegenheit, den Zapfhahn selber zu bedienen. Das spart Personal und steigert die Freude des Gastes am Eventerlebnis.

Die Nachhaltigkeit ist beim Ausschank von Secco aus dem Fass nicht zu unterschätzen. Die Kapazität von 2 Fässern entspricht 53 Flaschen. Das bedeutet, es müssen keine Flaschen mehr hergeschleppt, vorgekühlt, geöffnet, weggeräumt und entsorgt werden. Neben dem Umweltaspekt wird damit aber auch das Personal entlastet und die Ausschankgeschwindigkeit deutlich erhöht. Das ist ein wichtiger Punkt, wenn in kurzer Zeit eine große Anzahl von Gästen auf einen Secco wartet.

PRESSEMITTEILUNG

Für den Vertrieb der Fässer konnte mit Felix Maucher ein ausgewiesener Fachmann gewonnen werden. Felix Maucher hat an der renommierten Hochschule Geisenheim University Getränketechnologie studiert und nach mehreren Auslandsaufenthalten bei internationalen Weingütern jetzt den Vertrieb für die Secco-Fässer übernommen. Angeboten werden Secco mit natürlicher Kohlensäure aus Venetien (Italien) sowie deutscher Secco und stille Weißweine.

Der Erfolg und die steigende Nachfrage zeigen, dass EBINGER mit diesem innovativen System auf dem richtigen Weg ist, die Gastronomie mit einer zukunftsweisenden Technik zu unterstützen. Technik und Getränke aus einer Hand!

Über die Wilhelm Ebinger Metallwaren GmbH

Mit dem Know-how aus über 100 Jahren, vielen neuen Ideen und maßgeschneiderten Lösungen für die Kunden national und international auf Erfolgskurs. Die Wilhelm Ebinger Metallwaren GmbH aus dem schwäbischen Remshalden ist nicht nur ein traditionsreicher, bedeutender Hersteller von Serviceprodukten. Der mittelständische Betrieb ist immer dann anzutreffen, wenn hochwertige, praktische und innovative Produkte von höchster Qualität gefragt sind. Die Palette reicht von Kühlvitrienen über Getränkewagen und viele Arten von Transport-Trolleys bis zu individuell gefertigten Lösungen für Büros, Konferenzräume und Tagungszentren. Weinoffenausschank-Systeme runden das Produktprogramm von Ebinger ab.

Unternehmenskontakt

Rudolf B. Schäfer
Wilhelm Ebinger Metallwaren GmbH
Bühlstraße 2
D-73630 Remshalden
Germany
Fon +49 - 7151 - 71032
Fax +49 - 7151 - 73578
info@fontana-di-secco.com
www.fontana-di-secco.com
www.ebinger.net