

# Enomatic Elite wijnserversysteem zorgt voor ultieme beleving 't Taphuys Arnhem tapt uit een ander vaatje

Dat het Enomatic Elite 2.5 wijnserversysteem voor een nieuwe en interactieve wijnbeleving zorgt, bewijst 't Taphuys in Arnhem. In de hotspot aan het Jansplein kunnen gasten sinds 2 mei met een speciaal pasje zelf hun wijntje tappen. Dat is zo'n succes dat ook 't Taphuys in Tilburg in oktober op de revolutionaire wijn-dispenser overstapt.

Bedrijfsleider Steven van Ewijk heeft een schat aan ervaring op horecagebied, maar nog nooit eerder was hij zo enthousiast over een formule als 't Taphuys. Zelf bier en wijn tappen, proeven, ontdekken, borrelen en shared-dining gaan hand in hand in Tilburg en Arnhem. Met één groot verschil: het Enomatic Elite 2.5 wijnserversysteem.

In Arnhem staan tien kasten met tachtig wijnen, Til-

burg tapt uit een ander vaatje: een Bag in Box. Binnenkort worden deze boxen dus vervangen door vier wijnkasten met 32 wijnen. 'Waarom? Simpel. Omdat het hier zo'n hit is', vertelt Van Ewijk. 'Het Enomatic Elite 2.5 wijnserversysteem zorgt voor een optimaal beheer en geavanceerde koeling en conservering van wijn. Het gaat het oxidatieproces tegen. Wijnen blijven zo in topconditie, tot wel drie weken lang. Zo blijft de keuze niet beperkt tot eenvoudige wijnen, ook exclusievere wijnen worden voor een breder publiek toegankelijk.'

## IT-specialisme

De implementatie van de wijnkasten was geen abc-tje. Steven van Ewijk blikt terug. 'Wijnkasten bestaan al langer. De uitdaging was om het met een pasjes-systeem werkend te krijgen binnen onze self-serviceformule. Daar heb je IT-specialisme voor nodig. Enosafe, de leverancier van de kasten, is daar goed in geslaagd. Wel hebben we twee proefavonden ge-





## Voordelen Enomatic Elite 2.5 wijndispenser

- Altijd juiste wijntemperatuur
- Groter aanbod aan wijnen
- Hoge hygiëne
- Geen oxidatie, dus langer houdbaar
- Geen schenkelijke verliezen, dus hoger rendement
- Exact automatische gestandaardiseerde dosering
- Mogelijkheid tot koppeling met smartcard en additionele software voor frontdesk gebruik
- Optimale beleving in de zaak, dat smaakt naar meer!

had om te kijken hoe het allemaal liep. De eerste met 40 man, de tweede met 160 mensen. Nu werkt het optimaal. We hebben de signing op de apparaten iets aangepast, de categorie wijn staat op de kast en bij elke wijn is een wijnbriefje met uitleg beschikbaar. Door de koppeling aan het kassasysteem kunnen we precies zien hoeveel er per wijn getapt en verkocht wordt. Nu kunnen we verder gaan met de selectie van de wijnen. En straks willen we wijnlezingen en -trainingen gaan geven voor groepen en de zakelijke markt.'

### Shared-dining

De combinatie drank tappen en shared-dining past in de huidige tijdgeest volgens Van Ewijk. 'Gasten willen iets leuks in een ongedwongen sfeer. Hier kun

je van alles nemen en proeven van elkaars gerechten, die we op houtskool bereiden en serveren op houten planken. Een eigen glaasje wijn of bier erbij en genieten maar. En vind je de wijn niets, dan probeer je gewoon een volgende. Want je hoeft geen heel glas wijn te tappen, we werken met drie volumes: een proefglaasje van 43 milliliter, een gewoon glas van 130 milliliter of een groot glas van 175 milliliter. De bieren rekenen we zelfs af in centiliter.' Gasten zijn niet verplicht om een tapkaart met een tegoed af te nemen. Als ze willen, kunnen ze ook gewoon aan tafel worden bediend. Door het service-lampje op hun tafel om te draaien, springt het op rood. Hiermee 'roept' de gast het personeel. 'We hebben ook honderd gewone bieren op de kaart staan en een huiswijn uit de fles mag ook.'

### De Enomatic Elite 2.5 wijndispenser

Het Enomatic Elite systeem is het paradepaardje van Enosafe-Enomatic Benelux, specialist in wijnsystemen. 's Werelds meest geavanceerde wijndispenser is geschikt voor vier of acht flessen wijn met twee gescheiden compartimenten die qua temperatuur onafhankelijk instelbaar zijn van 6 tot 18 graden. Leverbaar in roestvrijstaal, zwart of een RAL-kleur naar keuze. Met dubbele led-verlichting, de lichtintensiteit is instelbaar. Elke flespositie heeft een eigen display met interactief touchscreen, waarmee ook de volumes instelbaar zijn. Argondetectie zorgt voor herkenning van een gaslek. Het systeem is niet alleen 'back desk' te gebruiken door bedienend personeel, de toestellen zijn volledig geprepareerd voor smartcardgebruik. Met behulp van additionele software wordt het zo mogelijk dat gasten zelf hun wijn kunnen gaan tappen. Dit biedt horecagelegenheden ongekennde mogelijkheden om nieuwe revolutionaire concepten in de markt te zetten. 't Taphuys in Arnhem vormt het levende bewijs.

Jan Valsterweg 14  
3315 LG Dordrecht  
T (078)-6226227  
E info@enosafe.nl  
www.enosafe.nl

**enomatic**<sup>®</sup>  
wine serving systems