



Optisch und technisch wirken die neuen Minibars (wie hier von Dometic) fast schon wie Entertainmentcenter.

Faszinierende Profitcenter

Wenn der Gast die Bar oder das Restaurant verlässt, ist es mit dem Umsatz noch nicht vorbei. Denn auf dem Zimmer locken coole Drinks und Naschereien – appetitlich präsentiert in designstarken Minibars und Displays. Fast noch sensationeller ist die Technik dahinter.

Automatisierung heißt die Zauberformel für Minibars, denn der größte Aufwand liegt im Kontrollieren und Nachfüllen. Die Technologien werden immer raffinierter: Ganz neu präsentiert zum Beispiel Dometic sein kabelloses Konzept, durch das jede Minibar blitzschnell und überall installiert werden kann. War bisher bei vollautomatischen Systemen eine aufwändige Verkabelung mit dem Netzwerk erforderlich, so wird in Zukunft alles viel einfacher: Die Sensorik befindet sich in einer Folie. Entnimmt der Gast ein Getränk, ändert sich das Spannungsfeld der Sensorik – mit dem Ergebnis, dass die Veränderung ohne Kabelanbindung dem Hotelcomputer (PMS) gemeldet wird. Die Sensorik ist nicht nur in Minibars installiert, sondern auch in Snackdisplays.



Gab es in der Vergangenheit manchmal Streitfälle, weil ein Gast eine Flasche entnommen und erst eine Stunde später zurück gestellt hatte, so ist das heute kein Problem mehr. Beim Check-out kann sich der Rezeptionsmitarbeiter in die Minibar einloggen und prüfen, ob wieder alle Flaschen am Platz stehen. Die Ersparnis für den Hotelier ergibt sich aus der Tatsache, dass nur Zimmer mit Konsum nachgefüllt werden, und zwar gezielt: Automatisch werden die Nachfüllanweisungen an den PDA des zuständigen Mitarbeiters weitergeleitet. So weiß der Mitarbeiter exakt, was und wie viel er nachfüllen muss. Zusätzliche Wege für das Hin- und Hertragen von Getränken bleiben ihm erspart. Nach Auskunft von Dometic schafft ein für die Minibars verantwortlicher Mitarbeiter mit dieser Technologie problemlos 400 Zimmer am

Tag. Der angenehme Nebeneffekt: Management und Controlling können sich über eine präzise Lagerbestandskontrolle freuen. Alle verarbeiteten Daten lassen sich zudem als Exceltabellen darstellen und weiter nutzen. Das System ist so intelligent, dass auch ein automatischer Reportversand per E-Mail zu beliebigen Zeiten möglich ist. So bekommt etwa der zuständige Controller seinen Report jeden Morgen zugestellt, schon vor dem Einloggen ins System. Selbst die Temperatur wird über die Software exakt geregelt, ebenso werden Verfalldaten überwacht. Alles funktioniert Icon basiert, also überwiegend selbst erklärend. Aber was passiert, wenn die Minibar nicht funktioniert oder beschädigt ist? Auch das wird ordnungsgemäß erfasst und gemeldet. Schäden lassen sich dann umgehend beheben. Auch optisch sind die coolen Kleinen attraktiv: Wenn sie nicht dezent im Schrank verschwinden, gibt es sie mit trendigen Ple-

xiglastüren in verschiedenen Farben als echte „Hingucker“. Beim Faktor „Kosten“ fallen außer den Personal- allerdings auch noch Energiekosten an. Bei Dometic steuert eine spezielle Regelungssoftware die Energieaufnahme sowie die Abtauautomatik und kontrolliert alle Funktionen des Geräts; auch die Leistung des Kühlaggregats wird sensortechnisch überwacht. Für alle Hoteliers, die sich Schritt für Schritt an ein vollautomatisches Minibarkonzept herantasten wollen, bietet das Unternehmen „Minibar“ ein modulares Konzept an: Die neuen SmartCube Minibars gibt es als manuelle, halbautomatische oder automatische Variante. Das Gerät selbst bleibt immer das gleiche. Teure Umbauten bei Aufrüstung fallen weg, eine höher automatisierte Technologie kann jederzeit problemlos installiert werden. Das futuristische Outfit in edlem Silber und das Lichtpaket mit blauen und weißen LED-Kristallen lassen Einrichtherzen höher schlagen. Nicht umsonst wurde der SmartCube bereits mehrfach prämiert. Die Datenkommunikation erfolgt über bewährte Infrarotsensorik. Wie steht es mit der Zuverlässigkeit der Sensorik? Entnimmt der Gast ein Getränk aus dem Kühlschrank, hat er 30 Sekunden Zeit, das Produkt wieder an seinen Platz zu stellen, damit es später nicht auf der Rechnung erscheint. Wichtig ist, dass identische Pro-

dukte immer auf die gleiche Position nachgefüllt werden, denn die Minibarsensorik verknüpft einen bestimmten Platz mit einem definierten Produkt. Auch in Displays für Nüsschen & Co ist die Sensorik Steuerelement.

Auch Bartech bietet attraktive Lösungen mit Sensortechnik an. Diese schlummert in eleganten Glasregalen. Durch die eingelassene Sensortechnik werden alle Produkte in der Minibar kontrolliert, egal, welche Form sie haben. Die glatte Glasoberfläche verhindert eine Unterbrechung des Infrarotstrahls und garantiert dadurch jederzeit eine hundertprozentige Information über den Status der Produkte in der Minibar. Die ebene Fläche ermöglicht eine optimale Reinigung und Hygiene. Der Clou: Auf Wunsch lassen sich Gästefächer integrieren, auf denen der Gast seine mitgebrachte Babynahrung oder Medikamente kühlen kann. Bleibt etwas liegen, merkt es der Hotelcomputer spätestens beim Check-out. Der umweltfreundliche Kühlkompressor spart 50 Prozent der Energie gegenüber dem üblichen Kühlgerät.

FACTS Vorteile der neuen Minibars

- Alles funktioniert automatisch, somit optimierte Kontrolle, Bestückung und Rechnungslegung.
- Höchste Präzision durch Echtzeiterfassung.
- Der übliche Schwund von 15 bis 20 Prozent wird eingedämmt.
- Weniger Installationskosten durch Verzicht auf Datenkabel.
- Effiziente Senkung der Personalkosten, da gezielt aufgefüllt wird und somit Routinekontrollen wegfallen.
- Höhere Personaleffektivität, da weniger Fehler durch Reduzierung von die Zeit raubender Schreibearbeit.
- Effizientes Managementtool zur Analyse des Abverkaufs.
- Einsparung von Energie durch intelligente Steuerung.

Vorteile aller vollautomatischen Systeme: Durch die exakte Erfassung und die vielfältigen Auswertungsmöglichkeiten lassen sich die „Bestseller“ in einer Hitliste ausgeben. So kann das künftige Sortiment optimal zusammengestellt werden, Verluste durch „No-go“-Produkte, die irgendwann verfallen, entstehen erst gar nicht.



Entnommen und gebucht: Integrierte Sensorfelder lassen die Getränke automatisch auf der Rechnung erscheinen, ebenso die auf e-Field-Trays präsentierten Snacks (Bilder links und rechts, beide Dometic). Oder die Innovationen von Bartech (Bilder Mitte): Die ebenen Minibarfächer aus Glas sind mit Xtray-Technologie ausgestattet und merken sich jede Bewegung. Auch die Sensoren des Gästefachs courtesyX melden der Rezeption automatisch, wenn der Gast eigene, in der Minibar verstaute Produkte liegen lässt.

Ausstattung & Einrichtung Minibars

Starkes Design, perfekte Technik, sicherer Umsatz.

So lassen sich die Vorteile der neuen Minibars zusammenfassen.

Eine Auswahl aktueller Modelle und ihre Details.



Futuristisches Design, übersichtliche Anordnung. Der SmartCube von „Minibar“ ist die erste automatische Minibar mit verlässlichen Infrarotsensoren direkt auf der Glastür.



Neuer Effekt von Bartech: Ein weiches, blaues Speziallicht vergrößert die optische Präsenz der Minibar und rückt sie stärker in das Blickfeld des Gastes.



Die Modelle der C-Linie von Bartech stehen in den Größen von 40 bis 64 Litern zur Verfügung. Jedes Modell kann mit einem externen Fach für trockene Produkte kombiniert werden und bietet somit eine reichliche Auswahl an Snacks und Getränken. Noch mehr Platz in Breite und Höhe - auch für vom Gast selbst mitgebrachte Produkte - bieten Modelle mit extra großen Doppeltüren.



Minibars von Dometic: als Standardmodell oder als vollautomatisches HiPromatic-Modell elegant in das Mobiliar integriert beziehungsweise speziell für Dosen ausgelegt. Die Sensorik der HiPromatic-Flagschiffe befindet sich in einer Folie und kommuniziert ohne Kabelverbindung mit dem PDA des für die Minibar verantwortlichen Mitarbeiters und mit dem Hotelcomputer. Auffüllen erfolgt gezielt, Schwund wird vermieden.

i TRENDS

Für Lust und Vierbeiner

In der Minibar muss es nicht nur Chips und Drinks geben. Kreativität erzeugt Mehrumsatz:

- Das britische Fünf-Sterne-Designhotel „Vincent“ in Southport verkündete bereits vor seiner Eröffnung das pikante Detail, dass es in der Minibar neben Müsliriegeln, Edelwasser und Champagner auch Sexspielzeug gibt. Zwei Kondome, Gleitcreme, Massageöl und ein vibrierendes Spielzeug – alles fein verpackt. So jedenfalls die Information auf den Internet-Newsseiten des Nachrichtenmagazins focus. Für das Golf Open in Birkdale Mitte Juli war die neue Herberge schnell ausgebucht. Warum wohl?!
- In der Villa Kunterbunt, direkt am Labussee in der Mecklenburgischen Seenplatte gelegen, sind Hunde nicht nur willkommen, hier gibt es auch „Doggy Wellness“ und Urlaubsangebote für Mensch und Hund. In den Zimmern sind Hundekörbchen aufgestellt und eine Hundeminibar sorgt dafür, dass auch der Hund während des Fernsehabends etwas zu knabbern hat.

i SERVICE Kontakte

Mehr Informationen unter

www.bartech.com

www.dometic.de

www.minibar.ch/deutschland

www.sibra.eu



Die Trays mit Sensorsystem von „Minibar“ gibt es nicht nur für die Bar, sondern auch für Einzelflaschen oder Snackofferten außerhalb des Kühlschranks.

SIBRA
Komfort und Service für Hotels und Gastronomie

seit über 45 Jahren

- **Minibars**
- **Zimmersafes**
- **Hosenbügler**

SIBRA GmbH
Gewerbestraße 7
D-79804 Dogern
Tel. 0 77 51/91 67 90
Fax 0 77 51/91 67 99
info@sibra.eu
www.sibra.eu