

# Fremtidens trådløse skjenke- system!



A world-class patented innovation for the bar industry

**BarAkademiet.no**  
Courses - Teambuilding - Events - Consulting

**WIRCON**  
wireless dispensing system

## Innhold

<b>Fordeler ved Wircon trådløse skjenkesystem</b>	side 2
<b>Produktbeskrivelser:</b>	side 3
Bli kvitt problemområdene	
Raskere servering	
Friheten til å bevege seg	side 3
Lager	
Oversikt	
Oppgjør og administrasjon	
<b>Fakta – enkel å bruke</b>	side 5
<b>Kontaktinformasjon</b>	side 6

# WIRCON

## Fordeler ved wircon trådløse skjenkesystem

- Øk omsetning og resultat med 8-10% gjennom tilført kontroll
- Bli kvitt risikoen for feil av personale eller potensiell tyveri
- Rask og kontrollert skjenking
- Beveg deg raskt og fritt rundt med dette unike trådløse systemet
- En mer feilfri lagerstyring, rotasjon og lettere varebestilling ved hjelp av detaljert data
- Ingen manuell varetelling er nødvendig, fordi systemet fører logg på alt som serveres
- Detaljert salgsrapport kan printes på få sekunder
- All data som lagres i systemet tillater nøyaktige kalkulasjoner og oversikt

**En revolusjonerende teknologi med kostnadsbesparende fordeler til en konkurransedyktig pris**



## Produktbeskrivelse

Wircon's skjenkesystem selges eller leies som en pakke med størrelser som varierer mellom 20-1000 skjenketuter, eller mer. Hele pakken inkluderer skjenketuter med innebygget teknologi, en liten mottaker, programvare, forsegling og en «enkel å bruke» installasjons manual. Hver enkel skjenketut har 4 innstillinger, og alle disse kan individuelt skreddersys etter dine behov. **Feks. 2cl.- 4cl.- Free pour-off.**

Når det skjenkes fra tutene sendes det et signal til mottakeren. Herfra registreres dataen på den pc'en programvaren ble installert. Den forhåndsinnstilte programvaren i hver skjenketut gjør det mulig for brukeren å se nøyaktig hvilken type alkohol som er brukt og mengden som er skjenket.

### Raskere servering

Wircon systemet vil automatisk skjenke nøyaktig mengde som er valgt når flasken snus på hodet og en slipper å bruke målebeger. Dette minimerer skjenketiden og forbedrer servicen i baren.

### Bli kvitt problemområdene

Wircon-systemet eliminerer muligheten for feil fra personalet og ikke minst muligheten for tyveri. Forseglingen gjør at skjenketutene ikke kan fjernes uten at det syns. Det er ikke mulig å skjenke noe alkohol fra flaskene uten at ventilen i skjenketutene er lovlig aktivert.



## Friheten til å bevege seg

Skjenketutene har en rekkevidde på rundt 300 meter under normale arbeids forhold. Signalet går gjennom vegger og andre hindre. Det gjør det mulig for personalet å bevege seg fritt i lokalet mens alkoholen som skjenkes loggføres. Hvis signalet blokkeres eller dispenserens beveger seg utenfor 300 meter, lagres dataen i skjenketutens teknologi og overføres så snart den kommer innen rekkevidde og signalet gjenopptas.

## Lager

All informasjon om alkohol som er solgt/skjenket over en gitt periode forblir i systemet og kan lett finnes frem igjen, noe som er tidsbesparende og gjør det lettere ved varebestilling.

## Oversikt

Wircon systemet gjør det lettere for eier å ha kontroll på hvor travelt det er i baren til en hver tid. Dataen gir en nøyaktig oversikt over omsetning og bemanning, som reduserer risikoen for over- eller underbemanne. Situasjoner som kan koste dyrt begge veier.

«Ekstra kontroll over mine ansatte har gjort en betydelig forandring for hvordan jeg driver bedriften. Wircon har gitt oss en positiv effekt. Et fantastisk system og veldig profesjonell service fra Wircon. Tusen takk!»



Pour by department report 10-10-2007 09:17

Optional Filtering

Department: Bar 1

PLU no.	Product	Size	No. of pours	Consumption	Revenue
56	Free pour vodka	--	1	12,57	24,33
Grand Total Bar 1			1	12,57	24,33

Department: Bar 2

PLU no.	Product	Size	No. of pours	Consumption	Revenue
25	Whisky	--	1	25,10	45,32
25	Rum	--	1	25,10	45,32
Grand Total Bar 2			2	50,20	90,64
Grand Total All Departments			3	62,77	114,97



## Produktbeskrivelse

### Oppgjør og administrasjon

Wircon systemet gjør det mulig å få unnagjort brennevins oppgjøret raskere, og en reduserer lønnskostnad og risikoen for potensielle feil.

Systemet loggfører alt som er servert/skjenket og produserer en full produktrapport i hvilken som helst bar. I slutten av dagen, uken, måneden eller året kan en lett printe ut en detaljert rapport.

**I bunn og grunn vil Wircon-systemet gi deg all informasjonen du trenger for å lykkes i drive ditt serveringssted.**

### FAKTA – Lett å bruke:

- Enkel «step by step» installasjonsguide
- Rask installering
- «Enkel å bruke» programvare
- Skap detaljerte grafer og skjema ved et tastetrykk
- Oppgjørsassistanse

«Jeg har nylig installert Wircon skjenkesystem. Det finnes altfor mange fordeler med det til at jeg kan liste alle. Men det aller beste for meg må være den ekstra kontrollen og sikkerheten jeg nå har over forretningen. Jeg liker også friheten til å bevege meg under skjenkingen som igjen har gitt gjestene raskere service. En virkelig bonus, noe som ikke er for vanlig her i Sør-Afrika!»

David Patrick- The Dubliner, Cape Town, SA.





Pour by department report 10-10-2007 09:17 

Cutting edge wireless dispensing system

Optional Filtering

Department	All
Group	All
PLU number	All
Product	All
Spout	All
Price Level\$	All

**WIRCON**  
www.wircon.dk

Department: Bar 1

PLU no.	Product	Size	No. of pours	Consumption	Revenue
56	Free pour vodka	--	1	12,57	24,33
Grand Total Bar 1			1	12,57	24,33

Department: Bar 2

PLU no.	Product	Size	No. of pours	Consumption	Revenue
25	Whisky	--	1	25,10	45,32
25	Rum	--	1	25,10	45,32
Grand Total Bar 2			2	50,20	90,64
Grand Total All Departments			3	82,77	114,97

# Kontakt

Barakademiet  
 Postboks 6546, Gausel  
 4087 Stavanger  
 t: +47 926 37 118  
 e: wircon@barakademiet.no

Produktinfo:  
[www.barakademiet.no/wircon](http://www.barakademiet.no/wircon)

# 30.000 ganer tar ikke feil!

Vi er stolte av å kunne si at Barakademiet er et kurssted for folk flest.

## Kurs for ansatte

### Barkurset – selskapsbartending

Barakademiet har utviklet et kurs som retter seg til deg som arrangerer selskap, bryllup firmaarrangement og lignende. Vi utvikler en meny som passer profil og sted.

Kursplan: Produktlære, mikseteknikker, drinkkvalitet, alkoholloven og salgsteknikker. Kurset har spesielt fokus på salg og levert kvalitet til gjestene.

### BARSKOLEN

Barakademiet tilbyr en komplett opplæring innen klassisk bartending. Kurset går over 4 uker og gir deltakerne en god plattform for videre utvikling. Vi mener praktisk trening er beste læremåte og vil styre elevene gjennom en godt utviklet læringsplan. Vi har fokus på klassiske og moderne drinker, brennevin/produktlære, arbeidsteknikk, sentrale emner i alkoholloven, salg & service, og masse praktisk trening. Barskolen avsluttes med skriftlig og praktisk eksamen. Vi har i dag tidligere elever på utesteder i alle de store byene i Norge.

### COCKTAIL CATERING

Barakademiet har startet med utleie av bartendere. Vi har bartendere i forskjellige pris/ferdighetsnivåer. Vi er kjent for godt humør, fantastiske drinker & cocktails, og meget fornøyde gjester!

## Events for ansatte/gjester

### LEK & LÆR! teambuilding

Her er et forslag til en helaften der vi skal leke og lære i baren, spise god mat og ha cocktailsmaking. Vi skal lære litt om forskjellige mikseteknikker, ha skjenketest, miksestafett, «se, lukt og smaks-testen» og barquiz.

### COCKTAIL TASTING

Vi har laget en morsom og smakfull seanse som bare må prøves! Vi mikser og forteller, mens dere smaker, gjør «tarning-kast» på drinkene, og skal bare ha det gøy! Dere får selvsagt med oppskrifter og tips.

### Vil du øke salget og tjene mer?

#### COGNAC KURS

Deltakerne får en innføring om regionene, produksjonen og produktene. Vi smaker selvsagt på produktene. Kurset passer som innføringskurs for ansatte, eller om du ønsker å sette det opp som et event for gjester.

Kursholder er Rune Salomonsen som har fullført Otard Cognac sitt ambassadør program, The Heart of Cognac Academy (Remy Martin) og De Luze Cognac sitt ambassadør program. Rune er blitt de respektive merkers Cognac ambassadør i Norge.

Ta kontakt for mer informasjon om kurs/priser!

Rune +47 926 37 118

rune@barakademiet.no

