



CATALOGUS

2 0 1 9



The World's Best Wine Entertainment

INHOUD

INTRODUCTIE 4-7

Introductie	4
Achtergrond	5
Produkt vergelijking	6 - 7

MODULAR 8-11

Over de Modular	8
Modellen	10

STANDARD 12-17

Over de Standard	12
Modellen	14 - 15

STAGE 18-21

Over de Stage	18
Modellen	20

DOUBLE SIDED 22-25

Over de Double Sided	22
Modellen	24

OPTIES 26-33

Transparante achterwand	26
Separate en centrale koeling	27
Branding	28
Kleur coating	29
By the Glass® Modular "POS"	29
By the Glass® kaartsysteem	30
Plug-and-Play of Cloud based	31
Appendix	32 - 33

The World's Best Wine Entertainment

Het in Haarlem gevestigde By The Glass International is een toonaangevende wereldwijde speler op het gebied van wijndispensers voor professioneel gebruik. By The Glass International staat bekend om haar innovatieve technologie en maatwerk oplossingen onder het By The Glass® merk. Onze gedifferentieerde oplossingen voor retail, horeca en wijn-importeurs zijn het resultaat van meer dan 10 jaar intensieve samenwerking met klanten en partners over de hele wereld. By The Glass® wijndispensers worden dagelijks gebruikt in duizenden zaken verspreid over meer dan 70 landen op 5 verschillende continenten. Deze catalogus voorziet in een overzicht van het assortiment bestaande uit 4 verschillende productlijnen.

Optimale Wijnervaring

Het bestaansrecht van By The Glass International is het ondersteunen van haar klanten in retail, horeca en in de wijn industrie in het algemeen, bij het creëren van een optimale wijnervaring. Ons motto is dan ook niet voor niets "The World's Best Wine Entertainment". De gegarandeerde kwaliteit van de wijnen in By The Glass® wijndispensers is de eerste randvoorwaarde. Daarbij zijn het met name de mogelijkheid om een breder assortiment per glas aan te bieden en de opvallende presentatie die de consument aanspreken.

Innovatie

Omdat de nieuwe generatie wijnconsumenten meer visueel ingesteld is en op zoek is naar persoonlijke ervaring, ontwikkelde By The Glass International nieuwe vormen van interactie en beleving met behulp van een kaartstelsel.

Het succes van het wijnbar concept waarbij gasten zelfstandig 100 wijnen kunnen ontdekken met behulp van een kaart, is een duidelijk voorbeeld van de impact die innovaties kunnen hebben. De klanttevredenheid, de gemiddelde prijs per glas en de totale bestedingen bevinden zich op een ongekend hoog niveau.

Slimme oplossingen

De By the Glass® oplossingen dragen niet alleen bij aan de wijnbeleving maar helpen ook om de kosten te beheersen. De voorgeprogrammeerde volumes zorgen voor het juiste volume per glas en de uitgekiende conservering voorkomt oxidatie en

Maatwerk

Om in te spelen op de variatie in ruimte en werkwijze in cafés, restaurants, winkels etc. voorziet By The Glass International in maatwerkoplossingen. De vier productlijnen die in deze catalogus behandeld worden omvatten tezamen dan ook meer dan 400 verschillende modellen.



Hotel, café en restaurant

Meer omzet door uitgebreider aanbod van kwaliteitswijnen

Een aansprekende presentatie van het wijnaanbod

Meer controle en snellere afhandeling van bestellingen

Optioneel: zelf service met behulp van een kaart of mobiele telefoon

Betrouwbare technologie en landelijke dekkend service netwerk



Wijnwinkel/slijterij

Aansprekende en kosten-efficiënte manier om wijnen te laten proeven

Optioneel: zelf service, al of niet met interactieve elementen

Flexibele en ruimtebesparende oplossingen

Betrouwbare technologie en landelijke dekkend service netwerk

Onderscheidend ten opzichte van de supermarkt



Wijnhandel

Aantrekkelijke presentatie van wijnen aan de eindconsument

Gegarandeerd een perfecte wijnbeleving.

Wijn zoals de maker het bedoeld heeft!

Flexibel inzetbaar in retail of HoReCa maar ook tijdens beurzen en evenementen

VOORDELEN VAN BY THE GLASS® WIJN SERVEER SYSTEMEN



Perfect Serve

Geen oxidatie en altijd de juiste temperatuur



Controle

Afgemeten hoeveelheden en optioneel verbonden met het kassa systeem



Zichtbaarheid

Aantrekkelijke presentatie van de wijnen die per glas te bestellen zijn



Meer Interactie

Nieuwe mogelijkheden door slimme kaartsystemen



Maatwerk

3 van de 4 productlijnen worden op bestelling gemaakt



Service

Eigen monteurs voor snelle en professionele service



Maximaal gebruiksgemak

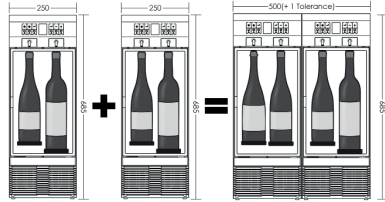
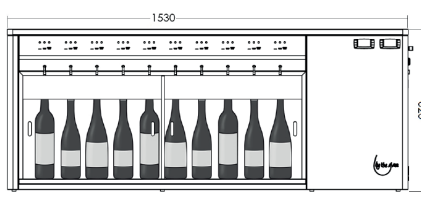
Slimme oplossingen zorgen voor maximaal gebruiksgemak

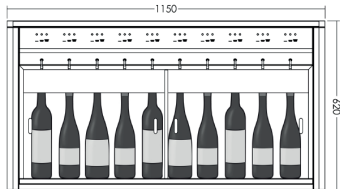
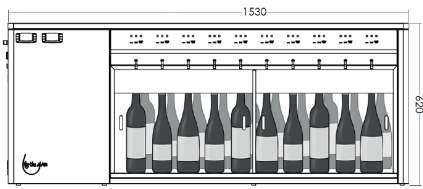


Branding

De Modular kan eenvoudig voorzien worden van namen, merken en/of logo's

by the glass® PRODUKT VERGELIJKING

	By The Glass® Modular	By The Glass® Standard
		
Samenvatting	Een ruimtebesparende wijndispenser voor 2 flessen waarbij eenvoudig meerdere units gecombineerd kunnen worden. Past overal, bijvoorbeeld op het schap. Thermo-elektrische koeling.	Een robuust RVS model voor 6 tot 20 flesposities, met een krachtige actieve koeling vanaf de zijkant. Één of twee temperatuurzones. Ruimte voor extra fles achter fles die in gebruik is.
Aantal flesposities	2-12	6-20
Type koeling	Thermo-elektrisch, luchtcirculatie	Compressor, luchtcirculatie
Positie van koeling	Onder flessen compartiment	Aan de zijkant, links of rechts
Temperatuur zones	1 per unit van 2 flesposities	1 of 2
Portion control	Ja	Ja
Ruimte voor extra fles		Ja
Flexibele scheidingswand		Ja
Slot op deur	Ja	Optioneel
Dispens blokkering	Ja	Optioneel
Optioneel	• Één i.p.v. drie volumes voor situaties met enkel proefslokjes • Branding	• Kaart system ("Wine by the Card") • Transparante glazen achterwand • Kleur coating • Separate externe koeling
Bekend vanwege	Compactheid, gebruiksgemak, vervangbare dispensehead	Gebruiksgemak, betrouwbaarheid, duurzaamheid
Typisch te vinden in	Kleine en middelgrote horecazaken, slijterijen/wijnwinkels	Middelgrote en grote horecazaken, wijnbars
Normale levertijd	2 weken	6-8 weken

	By The Glass® Stage	By The Glass® Double Sided
		
Samenvatting	Een RVS model voor 8 tot 12 flesposities met koeling vanaf de achterkant (en daardoor relatief smal). Eén of twee temperatuurzones.	Een unieke doorkijk-dispenser die van beide zijden bediend kan worden en ruimte biedt aan 6 tot 20 flessen aan iedere zijde. Actieve koeling vanaf de zijkant. Eén of twee temperatuurzones.
Aantal flesposities	8-12	12-40 (6 tot 20 aan iedere kant)
Type koeling	Compressor, koude achterplaat	Compressor, luchtcirculatie
Positie van koeling	Aan de achterzijde	Aan de zijkant, links of rechts
Temperatuur zones	1 of 2	1 of 2
Portion control	Ja	Ja
Ruimte voor extra fles		
Flexibele scheidingswand		Ja
Slot op deur	Optioneel	Optioneel
Dispens blokkering	Optioneel	Optioneel
Optioneel	- Kaart system ("Wine by the Card") - Kleur coating - Separate externe koeling	- Kaart system ("Wine by the Card") - Kleur coating - Separate externe koeling
Bekend vanwege	Gebruiksgemak, betrouwbaarheid, duurzaamheid	Spectaculaire doorkijk-presentatie, prijs/kwaliteit
Typisch te vinden in	Wijnbars, grote slijterijen, middelgrote en grote horecazaken	Wijnbars, grote slijterijen, grote horecazaken
Normale levertijd	6-8 weken	6-8 weken

01

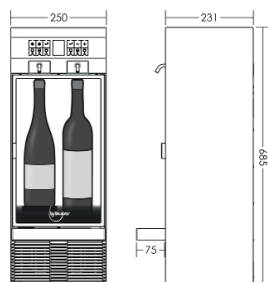
by the glass®
MODULAR

DE COMPACTE, FLEXIBLE, MODULAIRE WIJNDISPENSER

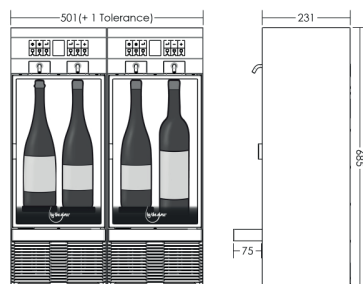
By the Glass® Modular is een intelligente en ruimtebesparende wijndispenser voor 2 flesposities, waarbij eenvoudig 2 tot 6 units gecombineerd kunnen worden tot één grotere wijndispenser op maat. Door de compactheid en het beperkte gewicht (22kg) past dit model eenvoudig achter de bar of op een winkelschap. Daarbij is de By the Glass® Modular ook uitermate geschikt voor inzet op locatie of als onderdeel van een mobiele oplossing. Ontworpen door een Nederlands designburo dus origineel Dutch Design. De dimbare verlichting focust de aandacht op de wijnen in de dispenser. De houten zijpanelen kunnen eenvoudig van een naam, merk of logo voorzien worden, hetgeen branding op beurzen, evenementen of bij proeverijen mogelijk maakt. De By the Glass® Modular is voorzien van een innovatieve thermo-elektrische koeling en de bekende By the Glass® conserveringsmethodiek op basis van stikstof of argon. Portion control zorgt voor afgemeten hoeveelheden. De uitneembare dispenseheads maken het verwisselen van een fles en het schoonmaken van de leiding een fluitje van een cent.



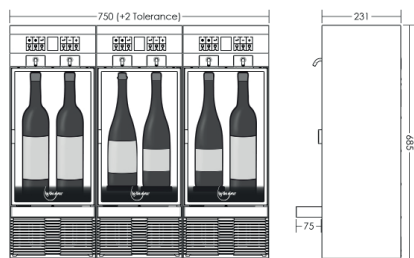
BY THE GLASS® MODULAR



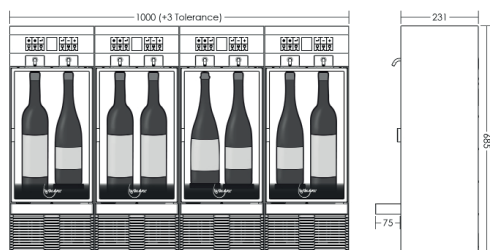
250 = **B**
 685 = **H**
 231 = **D**



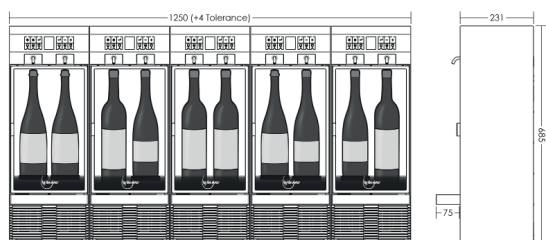
500+1 = **B**
 685 = **H**
 231 = **D**



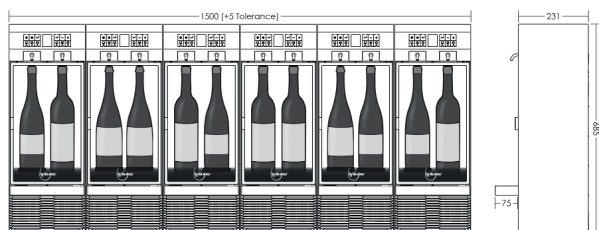
750+2 = **B**
 685 = **H**
 231 = **D**



1000+3 = **B**
 685 = **H**
 231 = **D**



1250+4 = **B**
 685 = **H**
 231 = **D**



1500+5 = **B**
 685 = **H**
 231 = **D**

Opmerkingen: Lees in de appendix hoe de afmetingen toe te passen.
 De optionele zijpanelen voegen 36mm toe aan de breedte.

“

Het beschikbaar stellen van de By The Glass® Modular aan onze klanten heeft de distributie en met name ook de beschikbaarheid van onze belangrijkste merken een enorme boost gegeven.

Vince Cabico
Senior Brand Manager Gallo Wines
bij Emperador Distillers Inc.

”



“

De By The Glass® Modular bleek voor ons de perfect oplossing te zijn om te integreren in het schap waardoor wij per smaakprofiel 6 wijnen aan kunnen bieden. Daarmee is proeven bij ons een integraal onderdeel van de shopping experience geworden.

Schuttelaar
Zwolle

”

02

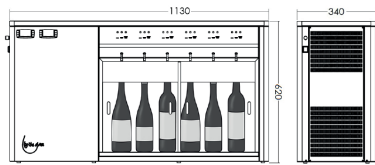
by the glass®
STANDARD

PERFECTE MAATWERKOPLOSSINGEN DE ORIGINELE BY THE GLASS WIJNDISPENSER

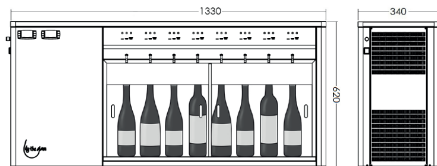
Sinds de introductie in 2007 heeft de By The Glass® Standard zich ontwikkeld tot een krachtige, betrouwbare wijndispenser die makkelijk in gebruik is. Dit RVS model maakt gebruik van actieve koeling vanaf de zijkant. De By The Glass® Standard heeft zijn status mede te danken aan de unieke flexibele scheidingswand die de gebruiker in staat stelt het aantal rode en witte/rosé wijnen te variëren afhankelijk van het seizoen (b.v. 3 wit/7rood in de winter en 6 wit/4 rood in de zomer in geval van een dispenser voor 10 flessen). Dit model kent een diepte van 34cm en biedt ruimte aan diverse flesformaten waaronder ook Magnums. Daarnaast is er achter de fles die in gebruik is, ruimte voor een 2e fles hetgeen het verwisselen van een lege fles snel en makkelijk maakt. Indien gewenst kan de koeling separaat van de wijndispenser geïnstalleerd worden, hetgeen ruimte bespaart en mogelijk beter past bij het ontwerp van de zaak. De By The Glass® Standard wordt op maat gemaakt op basis van de wensen van de klant met betrekking tot het aantal flesposities, kleur en eventuele opties zoals een kaart system of een transparante glazen achterwand.



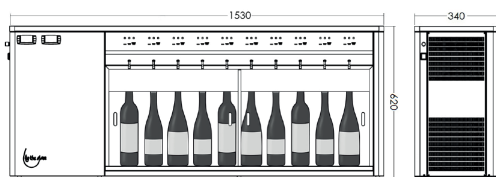
BY THE GLASS® STANDARD, KOELING LINKS



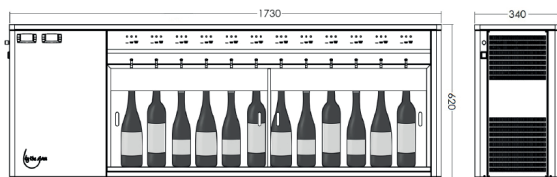
1130 = **B**
620 = **H**
340 = **D**



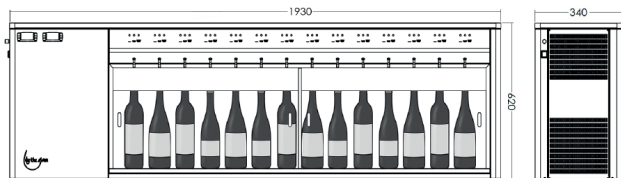
1330 = **B**
620 = **H**
340 = **D**



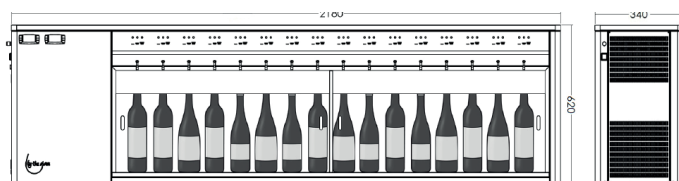
1530 = **B**
620 = **H**
340 = **D**



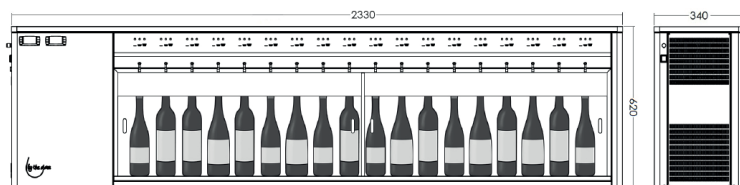
1730 = **B**
620 = **H**
340 = **D**



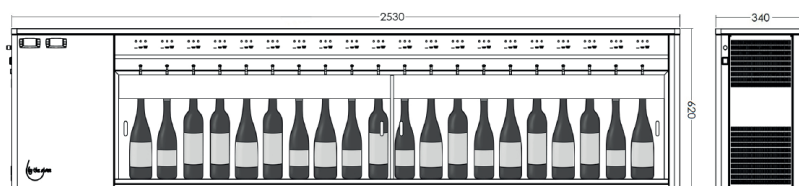
1930 = **B**
620 = **H**
340 = **D**



2180 = **B**
620 = **H**
340 = **D**



2330 = **B**
620 = **H**
340 = **D**

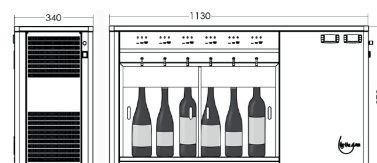


2530 = **B**
620 = **H**
340 = **D**

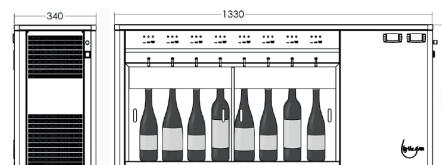
Opmerking: lees in de appendix hoe de afmetingen toe te passen.

BY THE GLASS® STANDARD, KOELING RECHTS

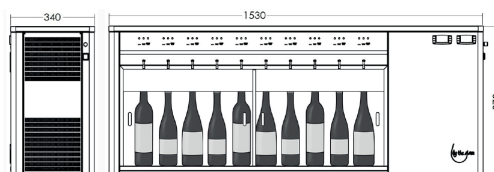
B = 1130
H = 620
D = 340



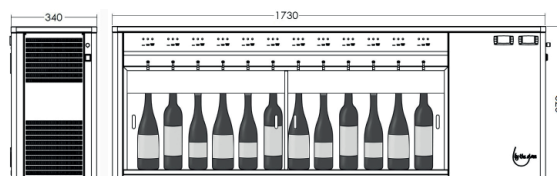
B = 1330
H = 620
D = 340



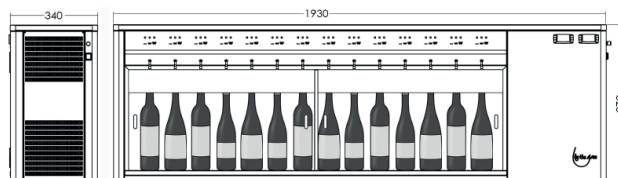
B = 1530
H = 620
D = 340



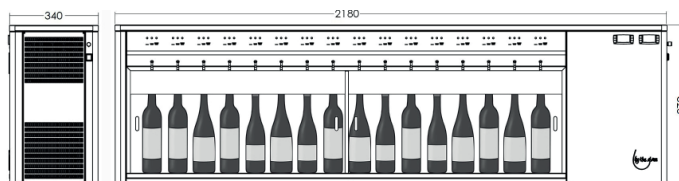
B = 1730
H = 620
D = 340



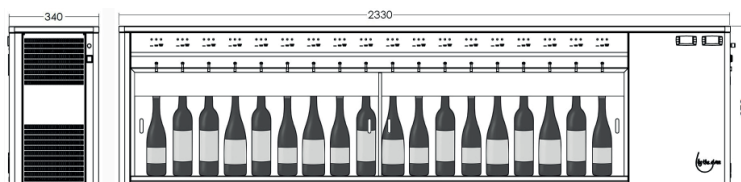
B = 1930
H = 620
D = 340



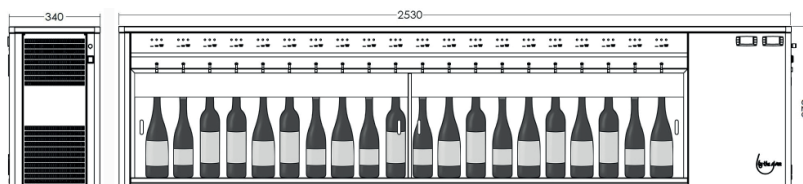
B = 2180
H = 620
D = 340



B = 2330
H = 620
D = 340



B = 2530
H = 620
D = 340



Opmerking: lees in de appendix hoe de afmetingen toe te passen.

STANDARD



TJFP in Londen promoot haar kwaliteitswijnen door ze centraal achter de bar te presenteren in een By The Glass® Standard voor 8 flesposities.



“

Onze By The Glass® Standard dispensers met kaart system zijn een belangrijke attractie in onze clubs en geven onze gasten 24/7 toegang tot een selectie van topwijnen met behulp van onze clubcard.

Harald Jaeger
wineBANK Palma en Mainz

”



Młynska12 heeft gekozen voor twee By The Glass® Standard dispensers met 20 flesposities ieder, wat een mooie rij van 40 wijnen oplevert. Het maatwerk komt o.a. naar voren in de kleur, de koelingen aan de buitenzijde en het card system met kleine schermpjes.

03

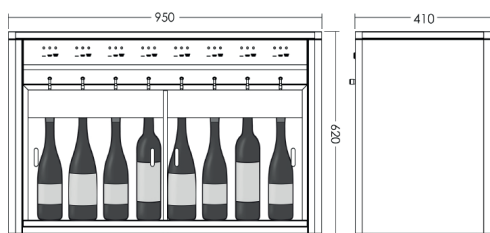
by the glass®
STAGE

EEN FANTASTISCH PODIUM VOOR UW KWALITEITSWIJNEN

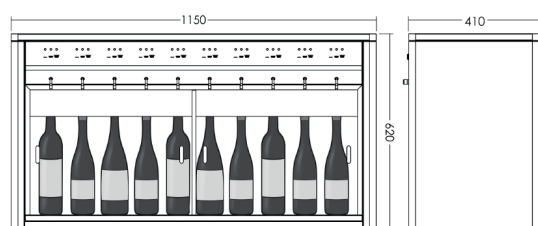
De By The Glass® Stage is een variant op het Standard model. Ook dit model is gemaakt op basis van hoge kwaliteit RVS als basis voor een robuuste, betrouwbare en gebruiksvriendelijke wijndispenser. Het meest in het oog springende verschil met het Standard model is de koeling. De compressor bevindt zich aan de achterzijde van de dispenser en koelt het flessencompartiment en via een koude achterplaat. Het gevolg is dat deze dispenser dieper is (41 cm i.p.v. 34cm) maar aanzienlijk minder diep is (circa 38 cm). De By The Glass® Stage is niet geschikt voor Magnums en voorziet niet in extra ruimte voor een 2e fles achter de fles die in gebruik is. Dit model wordt met name ingezet indien meerdere wijndispensers naast elkaar geïnstalleerd worden (bijvoorbeeld in een wijnbar) of wanneer de beschikbare breedte beperkt is. Gegeven de koude achterplaat kan dit model niet voorzien worden van een transparante achterwand. De By The Glass® Stage is beschikbaar met 1 of 2 temperatuur zones. In geval van 2 temperatuur zones is sprake van een gefixeerde scheidingswand dus de verhouding tussen het aantal witte en rode wijnen ligt daarmee vast. Indien gewenst kan de koeling separaat van de wijndispenser geïnstalleerd worden. De dispenser is dan minder breed en er hoeft geen ruimte naast de dispenser vrij gehouden te worden voor luchtcirculatie waardoor een diepte van 33cm volstaat. De By The Glass® Stage wordt op maat gemaakt op basis van de wensen van de klant met betrekking tot het aantal flesposities, kleur en eventuele opties zoals een kaart systeem.



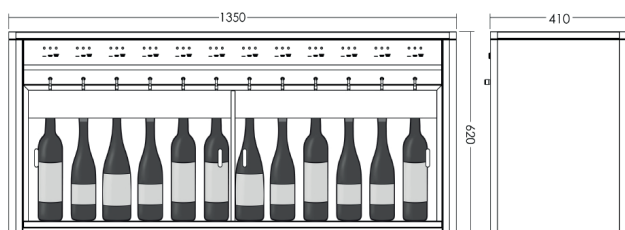
BY THE GLASS® STAGE



950 = **B**
620 = **H**
410 = **D**

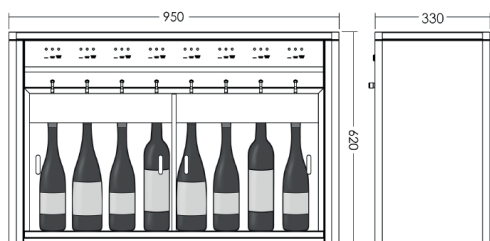


1150 = **B**
620 = **H**
410 = **D**

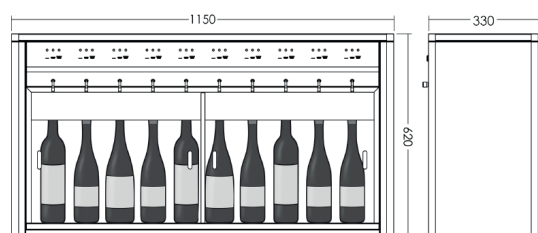


1350 = **B**
620 = **H**
410 = **D**

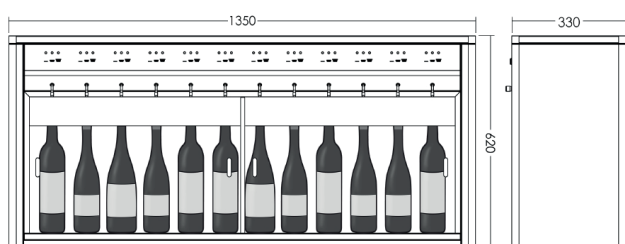
BY THE GLASS® STAGE, SEPARATE KOELING



950 = **B**
620 = **H**
330 = **D**



1150 = **B**
620 = **H**
330 = **D**



1350 = **B**
620 = **H**
330 = **D**

Opmerking: lees in de appendix hoe de afmetingen toe te passen.



Deze Radisson Blu in Noorwegen heeft een 8 bottle By The Glass® Stage achter de bar geplaatst om de gasten 8 extra kwaliteitswijnen aan te kunnen bieden. De hogere gemiddelde glasprijs leidt tot een hogere omzet en marge

Onze missie is om het makkelijk en leuk te maken voor onze gasten om op onderzoek uit te gaan en fantastische nieuwe wijnen te ontdekken. De By The Glass® wijndispensers helpen ons dit doel te bereiken.

Tessa Whitehead
Operations Manager
bij Vagabond Wines



04

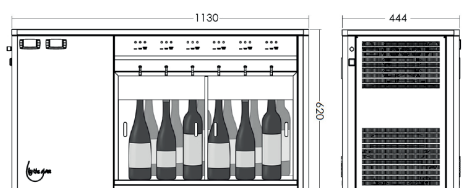
*by the glass®***DOUBLE SIDED**

EEN BUITENGEWOON OPVALLENDE PRESENTATIE OPTIMAAL GEBRUIK VAN DE RUIMTE

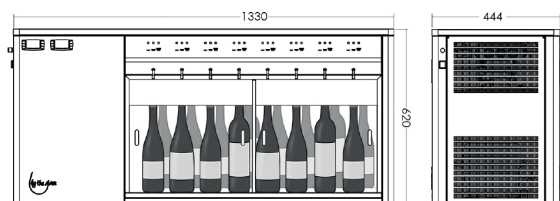
De By The Glass® Double Sided is een bijzondere innovatie gebaseerd op het Standard model. Deze dispenser kan namelijk van beide kanten bediend worden. De unieke doorkijk- presentatie oogt niet alleen fantastisch, het schept ook meteen nieuwe mogelijkheden voor optimaal gebruik van de beschikbare ruimte. Gemaakt van hoge kwaliteit RVS met compressor gedreven actieve koeling vanaf de zijkant. De flexibele scheidingswand maakt het mogelijk het aantal rode en witte/rosé wijnen te variëren afhankelijk van het seizoen (b.v. meer wit in de zomer, meer rood in de winter). De By The Glass® Double Sided is zo ingedeeld dat er aan beide kanten wit en rood aangeboden kan worden. De diepte is 44cm hetgeen het gebruik van grotere formaten zoals Magnums mogelijk maakt. Er is geen extra ruimte beschikbaar voor reserve flessen, dus alle flessen zijn in gebruik. Indien gewenst kan de koeling separaat van de wijndispenser geïnstalleerd worden, hetgeen ruimte bespaart (14,5cm minder breed) en mogelijk beter past bij het ontwerp van de zaak. De By The Glass® Double Sided wordt op maat gemaakt op basis van de wensen van de klant met betrekking tot het aantal flesposities, kleur en eventuele opties zoals een kaart system. In alle gevallen is er sprake van een echte eye-catcher!



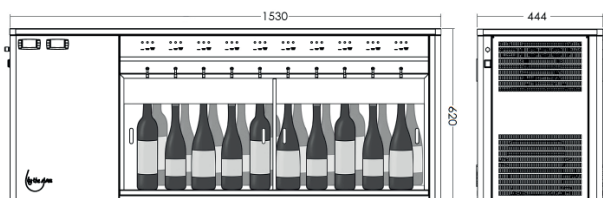
BY THE GLASS® DOUBLE SIDED



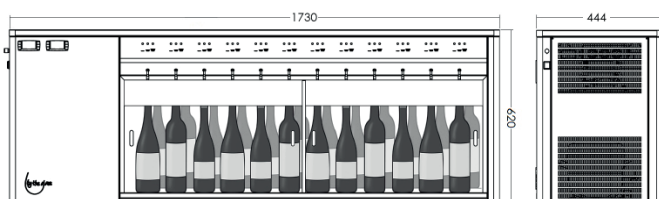
1130 = **B**
620 = **H**
444 = **D**



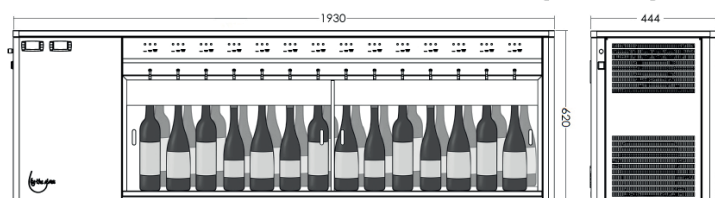
1330 = **B**
620 = **H**
444 = **D**



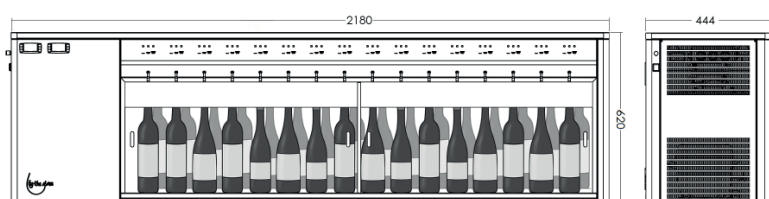
1530 = **B**
620 = **H**
444 = **D**



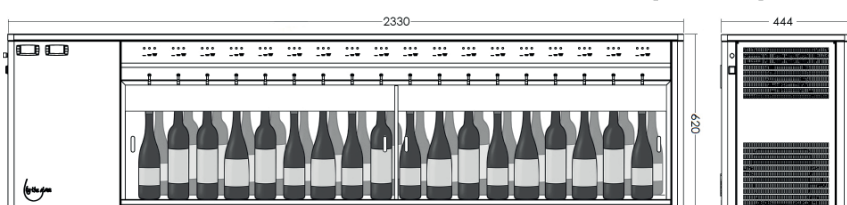
1730 = **B**
620 = **H**
444 = **D**



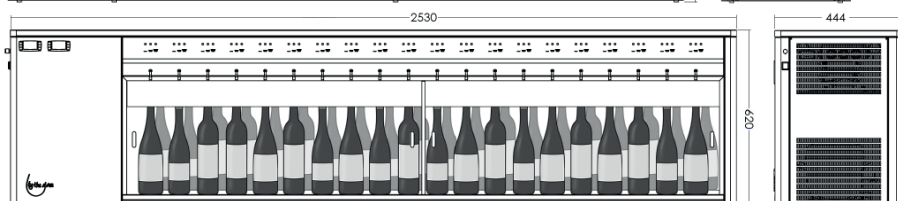
1930 = **B**
620 = **H**
444 = **D**



2180 = **B**
620 = **H**
444 = **D**



2330 = **B**
620 = **H**
444 = **D**



2530 = **B**
620 = **H**
444 = **D**

Opmerking: lees in de appendix hoe de afmetingen toe te passen.



De Double Sided dispensers
geven een fantastisch
visueel effect en helpen ons
optimaal gebruik te maken
van de beperkte ruimte.

Jan Keyenberg
Rayleigh&Ramsay
Amsterdam

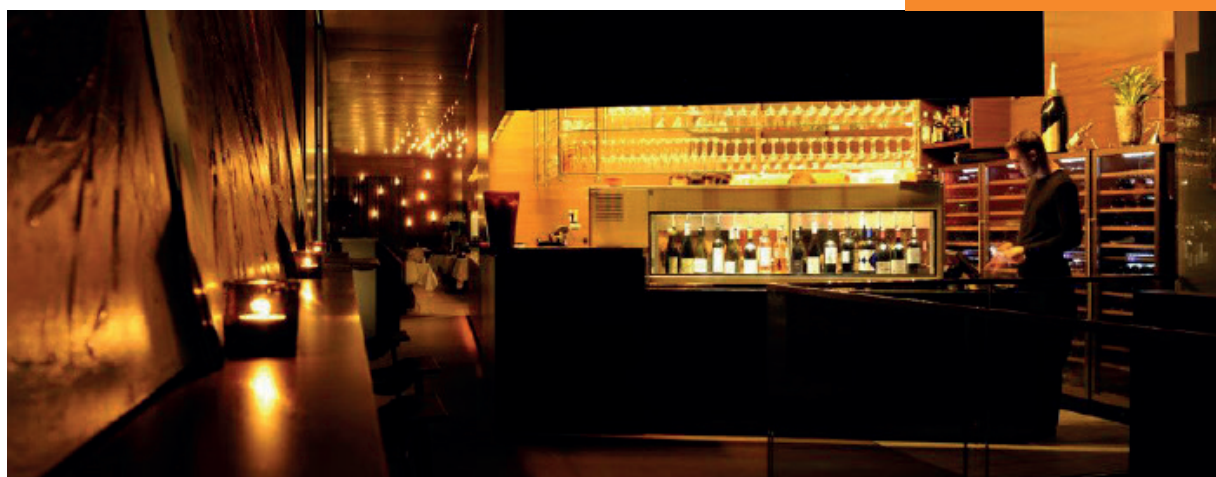


TRANSPARANTE ACHTERWAND

Één van de opties is een transparante achterwand die een mooi doorkijk-effect geeft en helpt om van de dispenser een echte eye-catcher te maken. Deze optie is alleen beschikbaar voor het By the Glass® Standard model. Een dispenser met glazen achterwand kan ook in het midden van een ruimte geplaatst kan worden en opent daarmee nieuwe mogelijkheden. Zo kan de dispenser gebruikt worden om een ruimte op te delen zonder het visuele contact te verbreken of op een bar staan waarbij alleen de medewerkers de dispenser kunnen bedienen maar de gast wel kan zien welke wijnen aangeboden worden. Geen wonder dat deze optie populair is bij interieur designers!

De By the Glass® Standard biedt ruimte voor een 2e rij flessen achter de flessen die in gebruik zijn. Door de voorkant van de flessen op de 2e rij richting de transparante achterwand te zetten, kan de gast goed zien welke kwaliteitswijnen per glas aangeboden worden. De ervaring leert dat een dergelijke presentatie de vraag aanwakkert en dus de omzet verhoogt.

Overigens bieden By the Glass® Double Sided dispensers ook een spectaculaire doorkijk-presentatie maar in dat geval kan de dispenser ook van 2 kanten bediend worden en dat is met een transparante achterwand niet het geval.

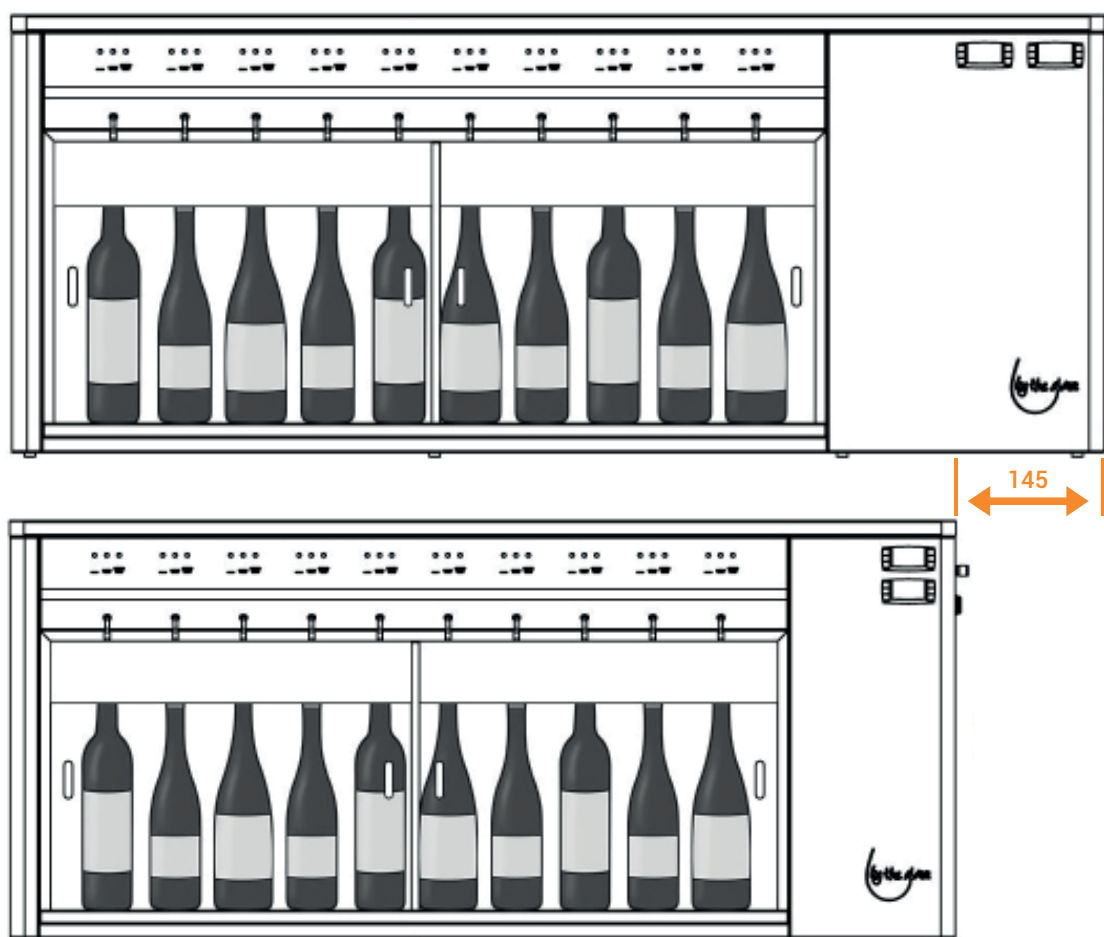


SEPARATE EN/OF CENTRALE KOELING

Indien een zaak al een centraal koelsysteem heeft, kan alles zo voorbereid worden dat de wijndispenser aan het centrale koelsysteem verbonden kan worden. Koudemiddel en type expansieventiel kunnen naar wens aangepast worden. Indien er geen centraal koelsysteem is of er geen ongebruikte koelcapaciteit beschikbaar is, kan er ook een separate compressor koeling meegeleverd worden. Deze koeling is op een plaat gemonteerd en kan eenvoudig geïnstalleerd worden in een goed geventileerde ruimte in hetzelfde meubel (b.v. onder of boven de dispenser) of op afstand (b.v. in het magazijn). De installatie dient te gebeuren door een gecertificeerde koelmonteur.

Afhankelijk van het model bespaart deze optie 145mm op de breedte van de dispenser (By the Glass® Standard en By the Glass® Double Sided) of 80 mm op de diepte (By the Glass® Stage). Bovendien hoeft er in dit geval geen ruimte naast of achter de wijndispenser vrij gehouden te worden ten behoeve van luchtcirculatie. Deze optie is niet beschikbaar voor het By the Glass® Modular model.

Let op! Voordat er een beslissing genomen wordt met betrekking tot het koppelen aan een centrale koeling of aan een separate koeling, is het raadzaam advies van een expert in te winnen. Dit advies omvat onder andere de keuze voor type koelmotor, koudemiddel, de optimale afstand tussen koelmotor en dispenser en de beste manier om beiden te verbinden.



Opmerking: zie de tekeningen op pagina 20 voor de ruimtebesparing op de diepte van de By the Glass® Stage

BRANDING

Alle By the Glass® wijn dispensers worden gewaardeerd door marketing professionals in de wijnindustrie omdat de verzekering van perfecte kwaliteit voorwaarde is voor elke marketing activiteit. De introductie van de Branding opties voor het By the Glass® Modular model heeft de populariteit onder marketing professionals verder vergroot. De Branding optie is dan ook een goede manier om 2 belangrijke marketing indicatoren te beïnvloeden: de zichtbaarheid van het merk en de merkbekendheid.

De meest in het oog springende Branding betreft de zijpanelen, welke voorzien kunnen worden van een naam, merk en/of logo. Deze uitingen kunnen verder ondersteund worden door stickers op de voorzijde (deur en/of kap). Omdat de zijpanelen er makkelijk op- en afgeklit kunnen worden en de stickers eenvoudig om te wisselen zijn kunnen units in de loop van de tijd voor verschillende merken ingezet worden.



KLEUR COATING

Naast de standaardafwerking in geborsteld RVS is er de mogelijkheid om te kiezen voor een kleur coating. Er kan gekozen worden uit meer dan 200 kleuren uit de RAL-kleurenwaaier, dus voor elk wat wils.

Hiermee wordt het een koud kunstje om de wijndispenser te laten matchen met de rest van het interieur of de wijndispenser juist nog meer op te laten vallen. Onafhankelijk van de kleur zorgt een matte afwerking voor een warm gevoel. De populairste kleur is mat zwart maar ook diverse grijsinten, (bordeaux) rood en zelfs spierwit zijn al toegepast.

De kleur coating is beschikbaar voor de modellen By the Glass® Standard, Stage or Double Sided.



BY THE GLASS® MODULAR "POS"

"Try before you buy" oftewel "Eerst proeven dan kopen" is een belangrijk uitgangspunt voor veel consumenten als het gaat om het kiezen van een wijn die men nog niet kent. By the Glass® Modular "POS" biedt een perfecte oplossing voor het faciliteren van een proefslokje op de winkelvloer.

De POS optie biedt een robuust en intuïtief bedieningspaneel met een grote, duidelijk gemarkeerde knop waardoor de klant direct door heeft waar er gedrukt moet worden voor een proefslokje. Alle andere knoppen zijn standaard geblokkeerd dus per ongeluk op een verkeerde knop drukken is niet mogelijk. Overigens kan de winkelmedewerker ook eenvoudig alle knoppen blokkeren op het moment dat er niet meer geproefd kan worden (bijvoorbeeld als de winkel gaat sluiten).

Het volume per proefslokje kan eenvoudig ingesteld worden hetgeen meestal tot een besparing leidt en voor minder restjes zorgt. De geadviseerde hoeveelheid is 15ml, hetgeen voldoende is om goed te ruiken en te proeven en tegelijkertijd borgt dat er uit één fles 50 proefslokjes komen. Vanzelfsprekend is de kwaliteit van het eerste tot het laatste gegarandeerd.



BY THE GLASS® KAART SYSTEEM

Concepten waarbij horeca gasten zelf nieuwe wijnen kunnen ontdekken met behulp van een slim kaart systeem zijn internationaal sterk in opkomst. Sinds begin 2017 heeft deze trend ook Nederland bereikt in de vorm van een wijnbar concept waar 100 open wijnen aangeboden worden die de gast zelf kan dispensen. Inmiddels zijn er onafhankelijk van elkaar diverse barren volgens dit concept geopend en ontstaan er ook afgeleide vormen zoals een wijnlounge.



Het basis idee is eenvoudig: de gast koopt een kaart en laadt deze op bij de bar. Met deze kaart kan de gast zelf wijn dispensen uit één van de aanwezige By the Glass® wijndispensers door de kaart in de kaartlezer in de wijndispenser te steken, een glas te pakken en op het knopje te drukken. De prijs van de betreffende wijn wordt in mindering gebracht op het bedrag op de kaart. Naast een vol glas, kan de gast ook een half glas of een proefslokje kiezen. Het bedrag dat op de kaart gezet wordt, wordt meestal direct afgerekend maar achteraf uitlezen van de verbruikte waarde en op basis daarvan afrekenen kan ook.

Concepten waarbij het zelf ontdekken van wijnen centraal staat worden door de gast als zeer laagdrempelig en erg leuk ervaren. In bijna alle gevallen gaat de ontdekkingsreis ook voor de horeca ondernemer de goede kant op, namelijk richting duurder en meer margerijke wijnen. De kans is immers groter dat de gast een wijn vindt die echt bij hem/haar past waarbij over het algemeen geldt dat duurder wijnen nou eenmaal beter smaken. Het verbluffende resultaat is een omzet die 25% tot 40% hoger ligt dan in een normale wijnbar en een hoge gasttevredenheid.

De belangrijkste ingrediënten van een kaart systeem zijn:

- RFID kaarten met dubbelzijdige kleurenprint naar keuze (meestal naam en/of logo van de zaak aan de ene kant en uitleg over het gebruik van de kaart aan de andere kant)
- Een externe USB kaartlezer/kaartschrijver om kaarten op te waarderen, leeg te maken en/of uit te lezen bij de kassa
- Voor de By the Glass® Standard en Double Sided modellen: een kaartcontroller met kleurenscherm (touch display) en kaartlezer. Deze bevinden zich normaliter aan de voorkant van het motorcompartiment, direct naast het flessencompartiment
- Voor By the Glass® Stage: een kaartcontroller met kaartlezer
- Back-Office Software ("Wine Monitor") voor het aanpassen van de settings en uitlezen van informatie. Van deze software is zowel een versie voor offline gebruik als een versie voor online gebruik beschikbaar. In het laatste geval wordt alle informatie in de cloud opgeslagen
- Optioneel: kleine LCD displays boven iedere flespositie waarop prijzen, volumes en wijnnamen getoond worden
- Optioneel: een lokale server die als back up dient voor het geval de cloud onbereikbaar is (bijvoorbeeld als gevolg van een internetstoring)

De rol van het kleurenscherm (touch display) en de rol van de kleine LCD displays is variabel. Bij een dispensers met een kleurenscherm (touch display) maar zonder kleine LCD displays wordt het grote scherm gebruikt om te communiceren met de gast (o.a. volume, prijs, naam van wijn, tegoed op de kaart) maar ook voor het beheer van de dispenser. Om in het beheermenu te komen is een speciale service kaart nodig. In het geval van een kleurenscherm (touch display) en kleine LCD displays vindt de communicatie met de gast met name plaats via de kleine LCD displays en het beheer via het kleurenscherm. Als er alleen maar kleine LCD displays zijn zoals bij het By the Glass® Stage model, worden deze gebruikt voor zowel beheer als communicatie met de gast.

De externe USB kaartlezer/kaartschrijver kan via een USB-poort verbonden worden met iedere Windows PC met Windows 7 of hoger of aan een op Windows gebaseerde kassa.

VAN PLUG & PLAY NAAR CLOUD OPLOSSINGEN: SOFTWARE EN CONNECTIVITEITSPAKKETTEN VOOR HET BY THE GLASS® KAART SYSTEEM

De basis versie van onze back-office software voor offline gebruik heet voluit By the Glass® Wine Monitor "Desktop Edition" en wordt gratis meegeleverd. Dit software pakket stelt u in staat het systeem te beheren, settings aan te passen en data te benaderen via een laptop of PC die nu en dan of juist continu met de dispenser(s) verbonden is. Zo kan onder andere alle sales data (opladen van kaarten, uitgegeven wijnen) bekeken, gedownload en geanalyseerd worden.

De online versie maakt gebruik van een cloud applicatie genaamd By the Glass® Wine Monitor Online. Ook deze software voorziet in de mogelijkheid om het systeem te beheren, settings zoals prijzen, volumes en wijnnamen in te vullen en sales data te bekijken en te downloaden. By the Glass® Wine Monitor Online kan wereldwijd en real time benaderd worden vanaf elk apparaat met een internet verbinding. Vanzelfsprekend dient een gebruiker over de juiste autorisaties en login gegevens te beschikken en dient de dispenser zelf voorzien te zijn van een netwerk adapter en continu met het internet verbonden te zijn. Voor het gebruik van deze software en de opslag van de data in de cloud wordt een jaarlijkse fee in rekening gebracht.

De kaarten voor de online versie worden ook online geautoriseerd wat het mogelijk maakt bestaande kaarten zoals bijvoorbeeld bestaande klantenkaarten of kamersleutels van hotelkamers te gebruiken. De kaarten, tegoeden en limieten kunnen ongeacht de afstand online beheerd worden en altijd geblokkeerd worden. De klant- en sales-data is altijd en overal real time beschikbaar in een beveiligde database in de cloud. Dit maakt integratie met bestaande systemen voor facturering, klantbeheer en/of online marketing mogelijk.

Indien u kiest voor een By the Glass® dispenser met kaart systeem kunt u dus kiezen voor een wat groter kleurenscherm (touch display), kleine LCD displays of beiden. Bovendien kunt u kiezen uit offline of online opslag van data. In beide gevallen zal de data erg behulpzaam bij het managen van de wijndispensers en bij het doorgronden van het gedrag en de voorkeuren van uw gasten.



RICHTLIJNEN VOOR INSTALLATIE EN VENTILATIE

By the Glass® Modular

De By the Glass® Modular dispensers "ademen" via de voorzijde. Dit maakt het mogelijk ze zonder veel moeite te integreren in een schap of meubel. Omdat de kabels en leidingen achter de dispenser lopen wordt een vrije ruimte van 2cm achter de dispenser aangeraden voor een eenvoudige installatie.

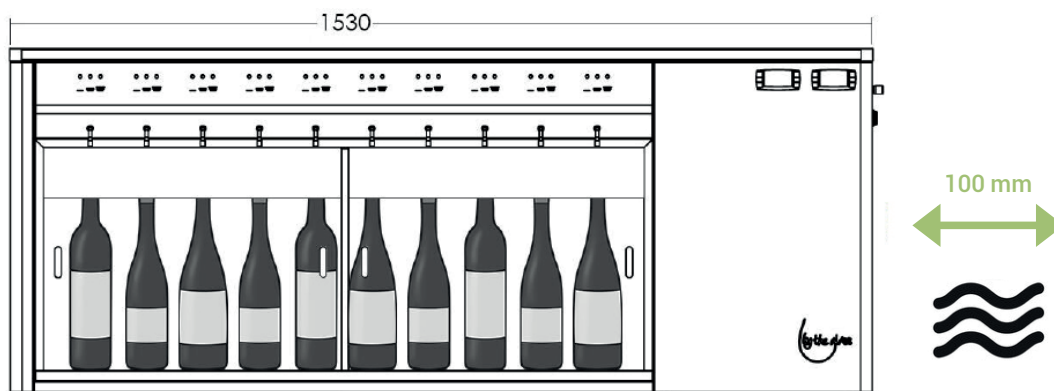
By the Glass® Standard

Voor maximale efficiency en probleemloos gebruik dient 10cm goed geventileerde ruimte vrij gehouden te worden naast of achter het koelcompartiment. Dit koelcompartiment kan tijdens de productie overigens naar wens links of rechts van het flessencompartiment geplaatst worden. Deze informatie moet bekend zijn op het moment dat de order doorgegeven wordt aan productie. Als een dispenser aan een centrale koeling of aan een separate koeling gekoppeld wordt is er geen vrije ruimte naast of achter de dispenser nodig.

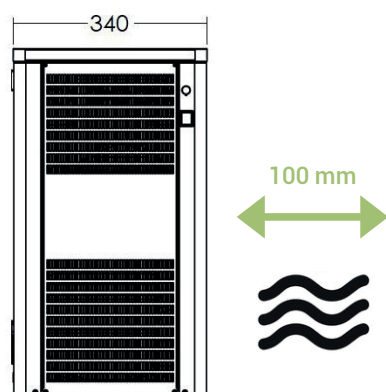
De dimmer en de hoofdschakelaar kunnen aan de zijkant of aan de achterkant van het koelcompartiment geplaatst worden. Geadviseerd wordt minimal 25mm ruimte voor de dimmer en de hoofdschakelaar in acht te nemen.

De aansluitingen voor stroom, voor gas (om de wijnen te conserveren) en voor afvoer van condenswater van de koeling, kunnen zich naar wens aan de achterkant, zijkant of onderkant van het koelcompartiment bevinden.

Ventilatie vanaf de zijkant



Of: ventilatie vanaf de achterkant



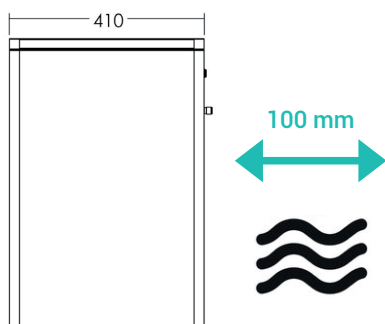
By the Glass® Stage

Voor maximale efficiency en probleemloos gebruik dient 10cm goed geventileerde ruimte achter de wijndispenser vrij gehouden te worden. Als een Stage dispenser aan een centrale koeling of aan een separate koeling gekoppeld wordt is er geen vrije ruimte achter de dispenser nodig.

De dimmer en de hoofdschakelaar bevinden zich aan de achterkant van de dispenser. Geadviseerd wordt minimaal 25mm ruimte voor de dimmer en de hoofdschakelaar in acht te nemen.

De aansluitingen voor stroom, voor gas (om de wijnen te conserveren) en voor de afvoer van condenswater van de koeling, kunnen zich naar wens aan de achterkant of aan de onderkant van de dispenser bevinden.

Ventilatie vanaf de achterkant



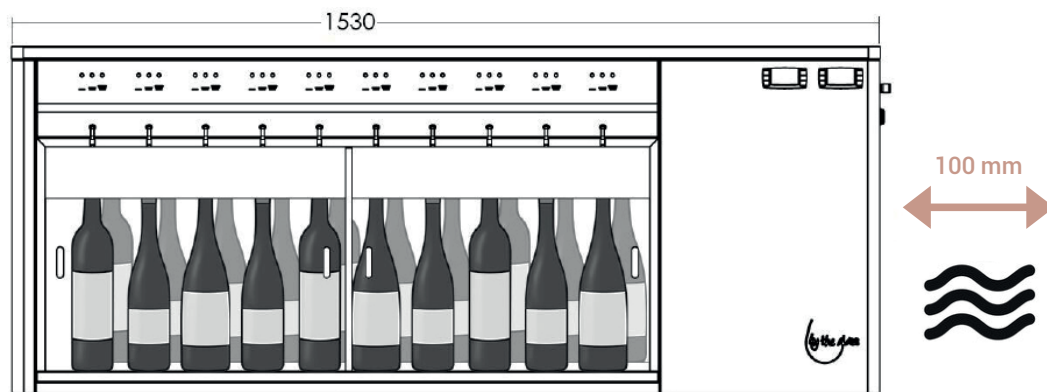
By the Glass® Double Sided

Voor maximale efficiency en probleemloos gebruik dient 10cm goed geventileerde ruimte naast het koelcompartiment vrij gehouden te worden. Als een Double Sided dispenser aan een centrale koeling of aan een separate koeling gekoppeld wordt is er geen vrije ruimte naast het koelcompartiment nodig.

De dimmer en de hoofdschakelaar bevinden zich aan de zijkant van de dispenser. Geadviseerd wordt minimaal 25mm ruimte voor de dimmer en de hoofdschakelaar in acht te nemen.

De aansluitingen voor stroom, voor gas (om de wijnen te conserveren) en voor de afvoer van condenswater van de koeling, kunnen zich naar wens aan de zijkant of aan de onderkant van de dispenser bevinden.

Ventilatie vanaf de zijkant



Belangrijke opmerking voor Standard, Stage, Double Sided: de positie van de dimmer, de hoofdschakelaar, de aansluitingen voor stroom en voor gas (om de wijnen te conserveren), de afvoer van condenswater als ook de optionele koperen leidingen (in geval van een gespleten motor) moeten worden bepaald voordat de wijndispenser wordt besteld, zodat er rekening mee kan worden gehouden bij het produceren van de wijndispenser.



Adres:

Energieplein 17,
2031 TC, Haarlem, The Netherlands

Tel:

023 52 52 289

Email:

info@bytheglass.eu

Website:

www.bytheglass.eu



The World's Best Wine Entertainment