

HAUSER. Hinter der Theke Zuhause.

Dienstleister für die Gastronomie zu sein, heißt, zu wissen was läuft. Mit diesem Anspruch und über 15 Jahren Erfahrung in Schank-, Postmix- und Kaffeemaschinentechnik im Rücken bietet die Firma Hauser erstklassigen regionalen Service aus einer Hand. Nicht zuletzt oder gerade deswegen vertraut auch die Spitzengastronomie in Baden-Württemberg auf die überdurchschnittlichen Leistungen der Firma Hauser. Neben herkömmlicher Schanktechnik für den Offenausschank hat sich die Firma Hauser auf Computerschankanlagen und Postmixsysteme spezialisiert.



GRAPOS Postmixsystem

Hierbei unterstützt sie Gastronomen schon in der Planungsphase bei der Umsetzung individueller Lösung für die Ausschanktechnik. Das Angebot reicht von einer klassischen Postmixanlage bis zum intelligenten Komplett-Ausschanksystem mit Anbindung an Kassen- u. Warenwirtschaftssysteme. Diese Systeme überwachen permanent den Getränkeausschank und amortisieren sich dort schon nach kürzester Zeit, wo scheinbare Kleinigkeiten wie vergessene Bonierungen, Überschank und auch Wartezeiten der Gäste sich zu ernst zu nehmenden Verlusten summieren. Die gleichzeitige Bonierung und exakte Portionierung aller offenen Getränke auf Knopfdruck machen diese Systeme extrem leistungsstark.



Computerschankanlage in der Wanderhütte „Sattellei“ des Hotel Bareiss, Mitteltal

Herzstück für den Ausschank von alkoholfreien Softdrinks ist dabei eine Postmixanlage im Keller, sozusagen die eigene kleine Limonadenfabrik im Haus. Als Postmix (lat. nachher gemischt) bezeichnet man den Offenausschank von alkoholfreien Getränken, welche durch das Mischen von Sirup-Grundstoff (sogenannter Postmix-Sirup) und von vor Ort vorhandenem, aufbereitetem Wasser mit und ohne CO² hergestellt werden. Der Grundgedanke einer Postmixanlage ist die Ausrüstung von großen Gastronomiebetrieben

mit hohem Getränkeausstoß. Darüber hinaus lässt sich auch der Ausschank von Spirituosen, Flaschen, Cocktails und Heißgetränken anbinden und überwachen. Die größten Vorteile dieser Systeme liegen in der Logistik gegenüber Flaschenware und der Frische der Getränke, da jedes Getränk erst beim Zapfen frisch hergestellt wird. Zugleich werden drastische Kostenersparnisse durch die eigene Sodawassererzeugung erzielt und kontinuierliches Ausschanken bei konstanter Qualität - egal wann und wie viel - ermöglicht. Aus einer 10kg Bag-in-Box Sirup lassen sich bis zu 65 Liter Fertiggetränk herstellen. Alles was prinzipiell dazu benötigt wird, ist ein Wasseranschluss mit Filter, eine CO²-Flasche und einen Stromanschluss.



Postmixanlage mit Sirup-Regal und 10kg Bag-in-Boxen. Ausbeute der angeschlossenen Boxen auf dem Bild ca. 900Liter Fertiggetränk

An die Anlage werden noch die entsprechenden Postmix-Sirupe für klassische Getränke wie Cola, Orangenlimo, Zitrone, Apfel bis hin zu Holunder, Johannisbeere oder Kräuter angeschlossen. Um unterbrechungsfreies Zapfen zu gewährleisten werden Umschalter verbaut, die leere Boxen automatisch wechseln. Die Getränkeleitung bleibt stets gefüllt. Insgesamt bietet die Firma Hauser eine Auswahl von bis zu 30 verschiedenen Geschmacksrichtungen. Diese werden ausschließlich in der praktischen Bag-in-Box Form vertrieben und mit der eigenen Fahrzeugflotte ausgeliefert. So bleibt man in ständigem Kundenkontakt. Die Boxen sind leicht zu handhaben und bestehen aus einem stabilen Karton mit einem lebensmittelechten Innenbeutel. Die leeren Boxen werden einfach als Wertstoffe umweltschonend recycled.



Grapos Sirup Lager der Firma Hauser in 72250 Dornstetten- Aach, direkt an der B28

Thermoplan. Swiss Quality Coffee Equipment

Neben Kaltgetränken tragen heutzutage Kaffeespezialitäten maßgeblich zum Umsatz in der Gastronomie bei. Um eine konstant hochwertige Produktvielfalt mit und ohne Milch zu gewährleisten ist ein moderner Kaffee-Vollautomat deshalb unerlässlich. Hier bietet die Firma Hauser mit einer Thermoplan Kaffeemaschine das passende Angebot. Die Black&White-Modelle überzeugen durch wegweisende Technik, praktische Handhabung, und beeindruckende Produktqualität. Was wenige wissen: Die Thermoplan AG aus dem schweizerischen



Black&White ONE

Weggis stattet seit 1995 alle Starbucks Filialen weltweit mit Kaffeemaschinen aus. Auch werden nach und nach über 500 ICE mit einer Black&White 3 ausgerüstet. Durch die einzigartige modulare Bauweise lässt sie sich bei Bedarf im Handumdrehen reparieren, da mit wenigen Handgriffen ein funktionierendes Austauschmodul eingesetzt werden kann. Ebenso wurde die exklusiv von Nespresso vertriebene Profi-Kapselmaschine Aguila entwickelt, welche den Bezug von 4 Kapsel-Produkten gleichzeitig ermöglicht. Im Südwesten betreut die Firma Hauser diese Großkunden sowie zahlreiche kleine und mittelständische Betriebe unterschiedlicher Branchenzweige.

thermoplan

Swiss Quality Coffee Equipment



Black&White 3, Bäckerei Katz, Filiale Stuttgart

HAUSER. Service aus einer Hand.

Viele Kunden darunter weithin bekannte Betriebe wie Sterne- und Familienhotels, Ausflugsziele, Biergärten, Speisegaststätten, bis hin zu Tankstellen, Bars und Cafés setzen auf den Komplettservice der Firma Hauser in der Kalt- und Heißgetränketechnik und haben sowohl eine Postmixanlage als auch Thermoplan Kaffeemaschinen im Einsatz. Der Grund für die Gastronomen liegt auf der Hand: Ein Ansprechpartner für Alles. Ein Anruf, Fax oder E-Mail, auch am Wochenende, genügt. Die Mitarbeiter der Firma Hauser kennen jeden Kunden persönlich. So lässt sich schnell und unbürokratische Hilfe bei Problemen und Defekten leisten - bei Bedarf auch außerhalb gewöhnlicher Öffnungszeiten. Bereits installierte Schankanlagen und Kaffeemaschinen lassen sich nach Terminabsprache direkt bei Kunden im laufenden Betrieb besichtigen. Für Interessenten bietet die

Firma Hauser vielfältige Möglichkeiten, von der Probestellungen über Finanzierungsmöglichkeiten wie Miete, Leasing, oder Finanzkauf. Im Bereich der Postmixtechnik haben sich viele Kunden für die kostenlose Zurverfügungstellung der Technik bei gleichzeitigem Bezug von Bag-in-Box Sirup entschieden. Der Preis pro Box ist dann zwar höher, dafür fallen keine zusätzlichen Kosten für Anschaffung, Wartung und ggf. Reparatur an. So lässt sich ein pauschaler pro Liter-Preis ansetzen, fix und fertig, ohne zusätzliche Kosten.



Bahnhofscafe-Bar Freudenstadt

Getreu dem Slogan zu „Wissen was läuft“, betreibt die Hauser Gastro GmbH die Bahnhofscafe-Bar in Freudenstadt. Tagsüber Café, Abends Bar und Eventlocation für Partys mit bis zu 500 Gästen. Möglich macht dies die Vollausstattung mit Computerschankanlage, Cocktail- und Spirituosenautomat, Postmixanlage, sowie Thermoplan Kaffeemaschinen.

Firmendaten:



Hauser Computer-Schankanlagen + Kaffeemaschinen

Bernd Hauser
Freudenstädter Str. 12
72250 Freudenstadt
Tel.: 07441/85757
Fax: 07441/85761

E-Mail: info@hauser-schankanlagen.de

Internet: www.hauser-schankanlagen.de

Rechtsform: Einzelunternehmen
Inhaber: Bernd Hauser
Gründung: 1997
Sitz: Freudenstadt
Mitarbeiter: 8
Umsatz: >1 Mio. Eur (2012)

Thermoplan Südwest: www.thermoplan-suedwest.de

SirupHaus GmbH: www.siruphaus.de

Bahnhofscafe-Bar: www.bahnhofscafe-bar.de