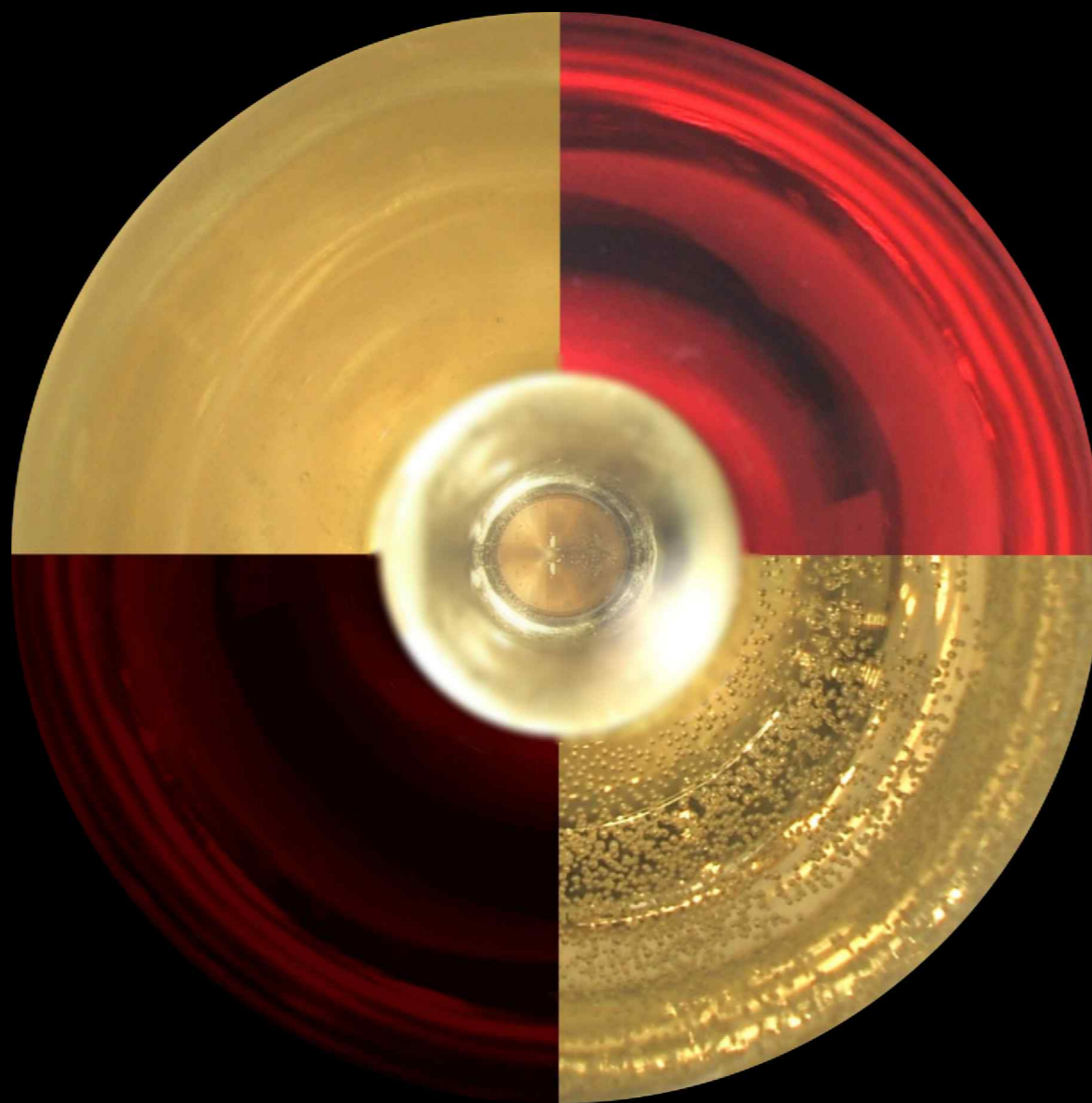




Jana Bubna 517
293 06 Kosmonosy

www.VINOJET.cz
výhradní zastoupení pro ČR a SR

VINOJET™



REVOLUTION

WINE
by the glass

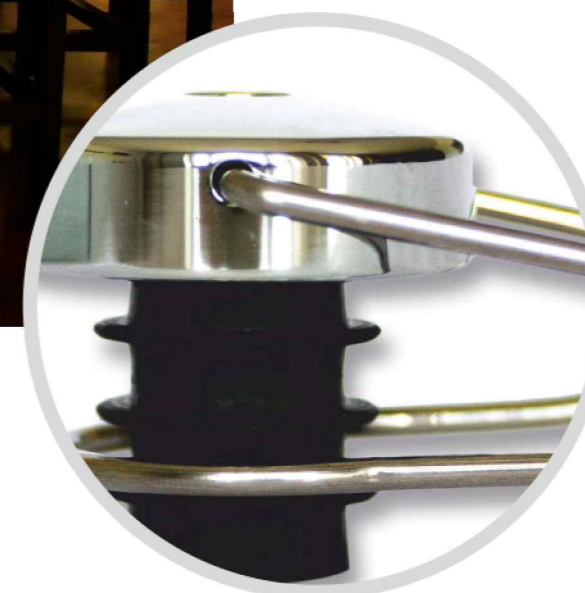
- ... PESTRÁ NABÍDKA KVALITNÍCH VÍN PO SKLENIČCE
- ... ROZŠÍŘENÁ NABÍDKA O ROZLÉVANÁ ŠUMIVÁ VÍNA
- ... PERFEKTNÍ PÉČE O VŠECHNA ROZLÉVANÁ VÍNA
- ... GARANCE UCHOVÁNÍ KVALITY NEJMÉNĚ
21 DNŮ OD OTEVŘENÍ
- ... PROFESIONÁLNÍ SERVIS ROZLÉVANÝCH VÍN
- ... PREZENTACE LAHVE U STOLU PŘED HOSTEM
- ... MOŽNOST OCHUTNÁNÍ VÍNA PŘED SAMOTNÝM NÁKUPEM

REVOLUTION

VINOJET™

VINOJET™

REVOLUTION WINE by the glass



Začínáme ...

2013



VINOJETTM BERMAR

Tenkrát v Anglii ...

V roce 1991 založili Dick Berresford a David Marr společnost BERMAR. Po dvou letech vývoje a testování uvedla firma na britský trh unikátní systém pro uchování neomezeného počtu otevřených lahví tichých a šumivých vín.

BERMAR dal nový život a význam konceptu „wine by the glass“, tedy vínu po skleničce, neboli rozlévanému vínu.

Systém společnosti BERMAR umožňuje všem restaurátérům rozlévat kvalitní lahvová vína při zachování standardu perfektního servisu. Dalším přínosem je prakticky neomezená možnost rozšiřování nabídky rozlévaných vín při nulových ztrátách.

BERMAR během 23 let zcela zásadně změnil způsob prodeje vína na celém světě a umožnil restaurátérům oslovit významný segment trhu.

V zemi svého vzniku nabízí gastronomická zařízení vybavená systémem společnosti BERMAR v průměru 19 tichých a 2,3 šumivých vín po skleničce. Více než 100 podniků ve Velké Británii nabízí více než 100 druhů rozlévaných vín a jeden dokonce 365.

V současnosti existuje na světě přes 34.000 instalací systému společnosti BERMAR ve více než 84 zemích.

Každoročně se na celém světě prostřednictvím systému společnosti BERMAR prodá tiché a šumivé rozlévané víno v celkové hodnotě přesahující 1 miliardu amerických dolarů.



Společné foto před sídlem společnosti Bermar (International) Ltd. nedaleko města Ipswich, UK.
Přestávka během technického školení 26.4.2013.
Zleva:
David Boxall, Sales Director, Bermar
Jaroslav Benda, VÍNOSEKVIS
Ken Webb, Technical Services Director, Bermar
Jaroslav Kysela, VÍNOSEKVIS

New
technology
conquers
perspective
markets

VINOJETTM G N E S S I S



Revoluce ve víně

Systém společnosti BERMAR nadále dobývá nové trhy. Každý vstup na nový trh znamenal vždy revoluci ve způsobu nabídky, prodeje, konzumace a celkového chápání pojmu „rozlévané víno“.

Současné vnímání pojmu „rozlévané víno“ u nás pramení především z negativních zkušeností zákazníků s kvalitou rozlévaných vín, a to včetně neprofesionálního servisu ztělesněného nabídkou obsluhy:

„Máme bílé a červené.“

Rozhodne-li se zákazník pro jednu ze dvou možností, obdrží v lepším případě sklenku vína, aniž by věděl, z jakého obalu a jakým způsobem byla nalita.

V takových podmínkách začínala společnost BERMAR ve Velké Británii v roce 1991 a VÍNOSEKVIS v České republice a na Slovensku v roce 2013.

Zaujala vás možnost nabízet kvalitní vína po skleničce?

Představujeme vám VINOJET, profesionální systém pro uchování tichých a šumivých vín, který způsobí revoluci v nabídce a prodeji vína v České a Slovenské republice.

Pojďme ji realizovat společně!

Change
the way
you offer
wine
now

Správný čas na víno po skleničce ...

Trh s vínem v současné době láká rostoucí velikostí a stoupající odborností koncového zákazníka. Zároveň je každý obchodník bez systému pro rozlévaná vína nucen najít způsob, jak přesvědčit zákazníka ke koupi celé lahve lepšího, tedy dražšího vína.

V současnosti existuje na trhu několik tříd produktů, které se vydávají za ideální řešení pro uchovávání otevřených lahví a umožňují prodej vína po skleničce.

Tyto systémy od počátku trpí zásadními nedostatky, které jim v konečném důsledku znemožňují plnit slibovaný účel:

✗ PUMPIČKY

Trpí nemožností kontrolovat dosažený podtlak v lahvi. Pokud je ho příliš, dochází k „očesání“ chuti vína, je-li ho málo, urychluje se jeho oxidace. Pracnost uzavření vína po nalití odrazuje obsluhu od provádění uzavření po každé rozlité sklenice.

✗ VSTŘIKOVÁNÍ PLYNŮ DO LAHVÍ S TICHÝMI ČI ŠUMIVÝMI VÍNY

Tyto produkty fungují na mylném předpokladu, že plyn se chová stejně jako kapalina. Ve skutečnosti se plyn pod tlakem rozpouští do vína a negativně ovlivňuje jeho vlastnosti. V případě nedostatečného tlaku plynu u šumivých vín nezabraňuje úniku CO₂ ze šumivého vína.

✗ LEDNICE S VÝČEPLY

Umožňují nabídku omezeného počtu lahví napojených na hadičky. S víny není možné manipulovat a poskytnout tak zákazníkovi perfektní servis. Navíc dusík pod tlakem, který se dostává do vína, dává vínu kovovou příchut. Potíže také způsobuje ta část vína, která zůstává ve vnější části výčepu, kde se kazí.

Správná sanitace obnáší nejen práci navíc, ale i značné ztráty. Počítejte s námi: Dle návodu k obsluze vylijete denně minimálně 25 ml z vnější, nechlazené části výčepu x 8 výčepů x 365 dní v roce = 73 litrů vyliitého vína, tedy více než 97 lahví o objemu 0,75 litru za rok.

O nákladech na složité čištění a proplachování systému tohoto typu, obzvláště při výměně za jiný druh vína a ztrátách tlakovacího média ani nemluvě.

way to
beat
the old
paradigm
and get
ahead of
the
competition

... se systémem který funguje

Zatímco dobrá káva je v dnešní době běžně dostupná a moderní kávovar je normou v každém slušném podniku, způsob nabídky a prodeje kvalitního rozlévaného vína má v tomto ohledu co dohánět. Restaurace, bary, vinárny a vinotéky, vinařství, hotely, golfové, tenisové a jiné sportovní kluby, lázně, aquaparky, penziony, divadla, velkoobchody s vínem - to všechno jsou místa kde provozovatelé soutěží o přízeň neustále vzdělanějších zákazníků toužících ochutnat kvalitní víno.

Proto vám všem nabízíme řešení, které funguje.

✓ VINOJET

- patentovaná technologie uchování tichých a šumivých vín
- vyroben z kvalitních materiálů pro každodenní používání
- automaticky a rychle dosahuje optimálních podmínek pro uchování vína v jakékoli lahvi po každém servisu

✓ ZKUŠENOSTI

- systém funguje na trhu již 23 let a má přes 34.000 instalací ve více než 84 zemích světa
- zařízení neovlivňuje vlastnosti uchovávaného vína
- významně zvyšuje objem prodaného vína a počet spokojených zákazníků

✓ PROVOZ

- systém nezpůsobuje žádné ztráty rozlévaného vína
- zařízení má plně automatický provoz při velice nízkých nákladech
- jednoduché a rychlé použití je jeho klíčovou vlastností



you cannot
stop.
Become a
part of
the revolution

1

PERFEKTNÍ SERVIS

PERFEKTNÍ SERVIS

Všechny součásti systému VINOJET umožňují vaši obsluhu poskytnout zákazníkům perfektní servis vína včetně prezentace vína před hostem.

V hlubším významu skýtá systém VINOJET nové možnosti servisu s ohromným ziskovým potenciálem pro váš podnik.

Zákazník není nucen k problematickému výběru mezi rozlévaným „bílým nebo červeným“ nejasného původu a kvality oproti nákupu a dopíjení celé lahve stejného vína.

Se systémem VINOJET může slastně ochutnávat po skleničkách a propíjet se tak ke kvalitnějším a celkově dražším vínům.

2

UZAVŘENÍ LAHVE

UZAVŘENÍ LAHVE

Uzávěry tvoří další nedílnou součást systému VINOJET. Jsou spojnicí mezi věží VINOJET, vinotékami a nabídkou kvalitních vín po skleničce.

Po vložení do hrdla otevřené lahve a přiložení k odpovídajícímu nastavci dojde k vytvoření patřičného podtlaku či přetlaku a tím k uchování tichého či šumivého vína.

Uzávěry pokrývají veškeré druhy lahví od klasických na tichá vína a sekty, přes šroubové uzávěry a úzké sektovky světových značek jako Dom Perignon nebo Krug.

Uzávěry slouží pouze k uzavření lahve, nikoliv k nalévání vína.

3

UCHOVÁNÍ VÍNA

UCHOVÁNÍ VÍNA

Základní stavební kámen systému je věž VINOJET. Umožňuje uchovávat otevřená vína po dobu 21 dní a to způsobem, který nijak neomezuje perfektní servis vína včetně prezentace lahve před hostem.

Věž VINOJET má 2 volitelně podsvícené nastavce z ušlechtilého a odolného akrylátového plastu.

Spodní nastavec slouží k uchování tichých vín na principu kontrolovaného podtlaku.

Ten vrchní pak k uchování šumivých vín na principu kontrolovaného přetlaku pomocí CO₂.

4

SPRÁVNÁ TEPLOTA

SPRÁVNÁ TEPLOTA

Modulární vinotěky s volitelnou barvou nasvícení, maximální kapacitou 16 lahví 0,75l s teplotním rozsahem 4-18°C jsou ideální pro tvorbu individuálních teplotních zón pro jednotlivé skupiny uskladněných vín.

Vinotěky umožňují prakticky neomezené rozšiřování systému VINOJET a tím pádem i rozšiřování vaší nabídky vín po skleničce.

V kombinaci s věží VINOJET tvoří velmi výrazný vizuální prvek, který přitahuje pozornost zákazníků, usnadňuje personálu navázat kontakt a snadno proměnit hostův zájem v nákupní rozhodnutí.

to your
guaranteed
wine by the
glass
success

for
lifelong
worry free
performance

Přednosti systému

Během prvního večera naší návštěvy v Anglii jsme se společně s týmem BERMAR osobně přesvědčili, že systémy nainstalované v okolních restauracích před více než 20 lety stále spolehlivě vyšlapují, jako naše skupina na konci tohoto nádherného večera.

Hovořili jsme s provozovateli těchto systémů i jejich zákazníky. Všichni se shodli na tom, že při dodržení pravidelných ročních servisních intervalů fungují naprosto spolehlivě jako nové.

U zcela prvních instalací byla v chodu dokonce ještě původní, větší podtlaková pumpa a systémy měly staré provedení nástavců pro tlakování a odsávání.

Nové podtlakové pumpy menších rozměrů dosahují stejných parametrů a současné plně podsvícené nástavce z čirého akrylového plastu činí systém kompaktnějším a vzhledově mnohem atraktivnějším.

Za celých více než 20 let nenastal žádný důvod proč na fungujícím a prověřeném systému cokoli podstatného měnit.

Stejně tak se nezměnilo ani místo výroby, město Ipswich ve Velké Británii, kde systém původně vznikl a kde dodnes, v duchu anglické tradice, pracují téměř všichni zaměstnanci, kteří stáli u jeho zrodu.

Hlavní přednosti systému VINOJET

- precizní provedení
- robustní konstrukce z kvalitních materiálů
- spolehlivá technika
- nízká spotřeba energie
- zanedbatelná hlučnost



solution
from the first
moment
forever



ŠUMIVÁ / ŠAMPAŇSKÁ VÍNA

TICHÁ VÍNA

Způsoby uchovávání vína

TICHÁ VÍNA

Jsou uchovávána na principu kontrolovaného podtlaku v lahvi.

Po otevření a rozliti prvního vzorku se láhev uzavře speciálním uzávěrem. Poté se přiloží k odsávacímu nástavci, který z ní odčerpá vzduch.

ŠUMIVÁ / ŠAMPAŇSKÁ VÍNA

Jsou uchovávána na principu kontrolovaného přetlaku v lahvi. Po otevření a rozliti prvního vzorku se láhev uzavře speciálním uzávěrem. Poté se přiloží k tlakovacímu nástavci, který do lahve přidá CO₂.

Pro oba případy je systém nastaven na konkrétní hodnotu podtlaku / přetlaku s ohledem na nadmořskou výšku instalace. Tyto hodnoty garantují maximální trvanlivost vína, zabraňují oxidaci, vyprcháání CO₂ přirozeně přítomného ve víně, jeho přesycení přidaným CO₂ a zároveň nezpůsobují uvolňování aromatických látek z vína.

Oba procesy probíhají zcela automaticky a nejsou zaměnitelné díky odlišným uzávěrům / nástavcům. Doba uzavření se pohybuje v rozmezí 3-5 vteřin a závisí na výšce hladiny vína v lahvi.

Během procesu odsávání či tlakování svítí příslušný nástavec červeně.

Po dosažení cílové hodnoty, kterou si přístroj měří sám, se nástavec rozsvítí zeleně a proces se automaticky ukončí.

supports
flawlessly
your
wine by the
glass
business



Uzávěry pro všechna hrdla

Uzávěry tvoří nedílnou součást systému VINOJET. Díky nim lze systém rozšiřovat zcela bez omezení. Po opětovném uzavření lahve není tato napojena hadičkou ani jiným způsobem na jakýkoli plyn a lze s ní běžně manipulovat včetně prezentace při servisu vína před hostem.

Po otevření vína lehce zasuneme správný uzávěr do hrdla lahve, lahev s uzávěrem přiložíme ke správnému nastavci věže VINOJET a systém se o zbytek postará sám.

Uzávěry se technicky liší na uzávěry pro tichá a šumivá vína. Základní uzávěry pro tichá a šumivá vína jsou vyrobeny z odolného černého plastu. Uzávěry pro šumivá vína řady Premium jsou vyrobeny z nerezové oceli a podtrhnou exkluzivitu vámi rozlévaných šumivých vín.

Uzávěry pro tichá vína jsou ve dvou průměrech - pro klasické lahve uzavřené korkem a pro lahve se šroubovacím uzávěrem. Uzávěry pro šumivá vína pamatují svým provedením i na užší hrdla lahví například výrobců Dom Perignon a Krug.

Péče o čistotu uzávěrů je velmi jednoduchá a omezuje se na omytí běžným kuchyňským saponátem, neboť uzávěr samotný, ani jiná součást systému VINOJET nikdy nepříjde do kontaktu s vínem.

CO₂ je dávkován pouze při uzavírání lahve, nikoli průběžně po celou dobu, jako u jiných systémů. Spotřeba CO₂ je tak nízká, že systém VINOJET lze efektivně provozovat i z takřka všude dostupné a vyměnitelné CO₂ bombičky Sodastream.



stoppers
are
essential for
getting your
wine
by the glass
business
on the roll

R
VINOJET™
S
E
A
L
I
N
G

Modulární vinotéky systému VINOJET

Pomocí vinoték lze vytvořit libovolnou sestavu uzpůsobenou k vámi nabízenému množství druhů vín po skleničce. Jejich kombinací vytvoříte individuální teplotní zóny pro odpovídající druhy vín.

VLASTNOSTI:

- 6 druhů barevného podsvícení vinoték včetně vypnutí světel
- možnost uzamknutí
- individuální nastavení teploty v rozmezí 4-18°C
- nízká spotřeba elektrické energie
- levé či pravé otevírání dveří

Do vinotéky lze vybrat vnitřní polici dle kapacity a využití, která je součástí dodávky. Na výběr je z následujících uspořádání:

GALLERY: 8 lahví 0,75 l

Díky dostupnosti všech lahví je toto uspořádání vhodné pro širší nabídku vín po skleničce.

VOLUME: 16 lahví 0,75 l

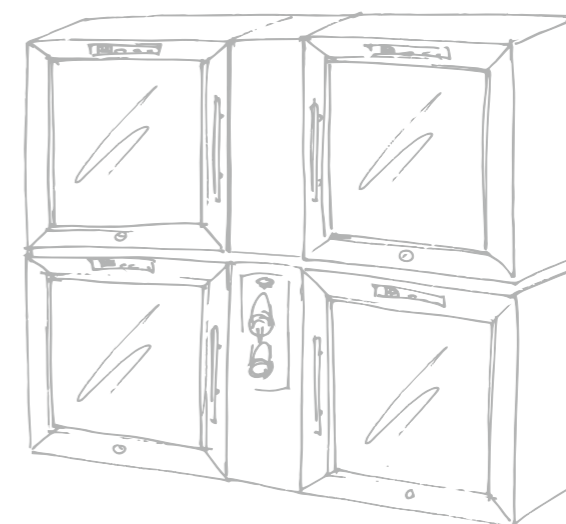
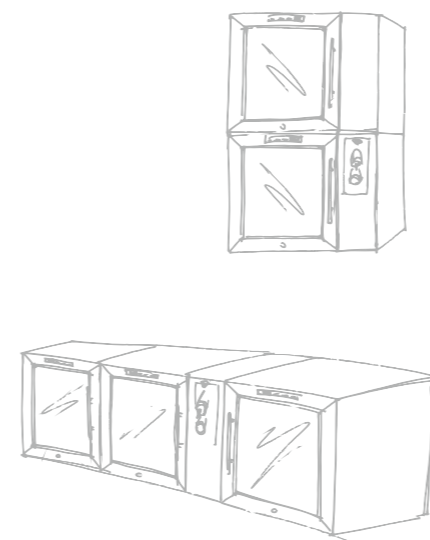
Toto uspořádání doporučujeme pro vysokoobrátkový prodej.

PREMIUM: 10 lahví 0,75 l

Tato police je vynikající pro zviditelnění vaší nabídky exkluzivních vín.

Počet lahví, které se díky zvolené polici vejdou do vinotéky, neznamena nutně počet druhů vín, které musíte nabízet.

Vinotéku lze využívat tak, že v první řadě budou stát otevřené lahve k rozlévání a za nimi připravené dosud neotevřené lahve stejného vína, nachlazené na ideální teplotu.



Keep
your
by the glass
bottles
cool

R
VINOJET™
F
R
I
G
E
R
A
T
I
O
N

Konfigurace na míru

Výběr ideální konfigurace systému VINOJET pro váš podnik je omezen pouze v jednom směru - vertikálně. Na výšku lze umístit nanejvýš dvě vinotěky přímo na sebe. Více však ani nemá smysl z ergonomických i prezentačních důvodů. Směrem do stran nemá systém hranic. Vše ostatní můžete vybírat, kombinovat a nastavovat, případně později rozšiřovat tak, jak poroste zájem vašich spokojených zákazníků.

Co konkrétně si lze vybrat a ovlivnit?

VĚŽ VINOJET

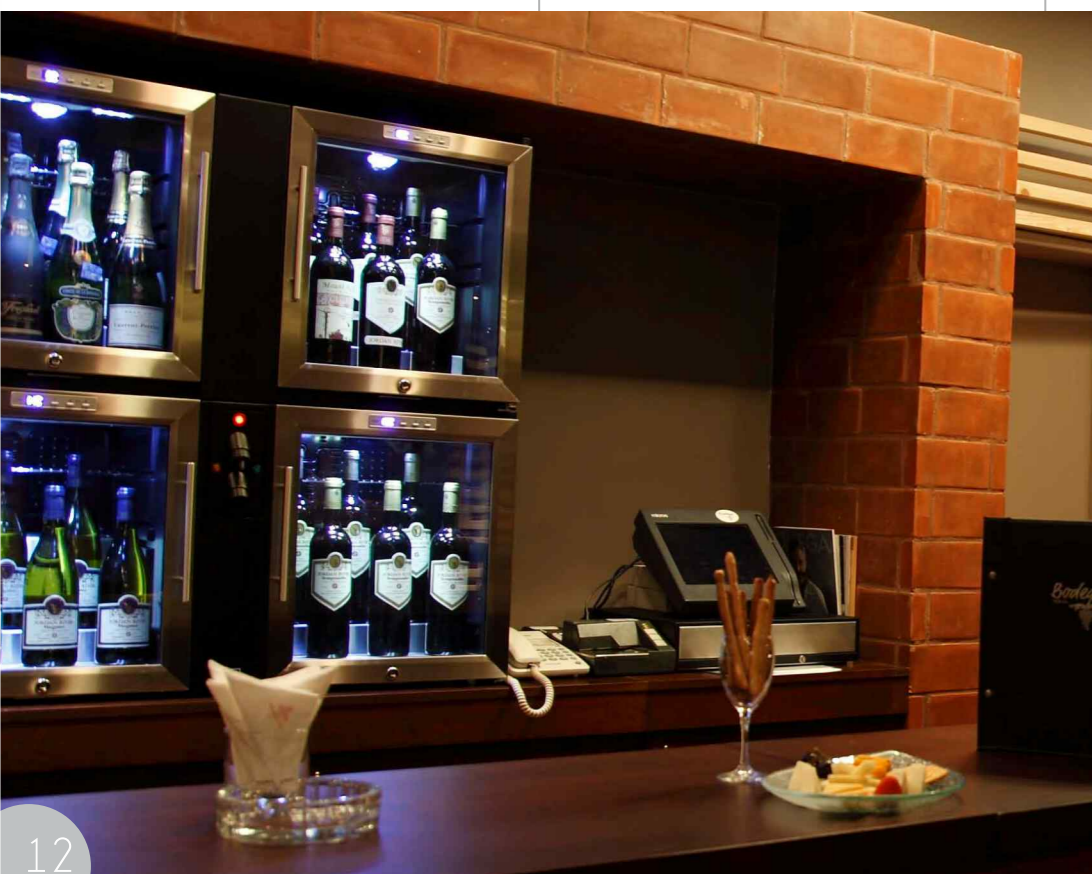
- způsob barevného podsvícení akrylátových nástavců
- výběr ze 7 odstínů stálých barev
- bez osvětlení
- proměnlivý cyklus - výborný pro upoutání pozornosti

VINOTĚKY

- nastavení teploty v rozmezí 4 - 18°C
- uspořádání v prostoru, viz rozměrový plán na protější straně
- vnitřní uspořádání polic dle požadované kapacity lahví
- výběr ze 7 barev vnitřního osvětlení

UZÁVĚRY

- nerezové či plastové uzávěry pro šumivá vína, úzká i široká hrdla
- průměry pro klasická i šroubovací hrdla lahví na tichá vína



configurations
to suit your
growing
needs
without
frontiers

Nový rozměr rozlévaných vín

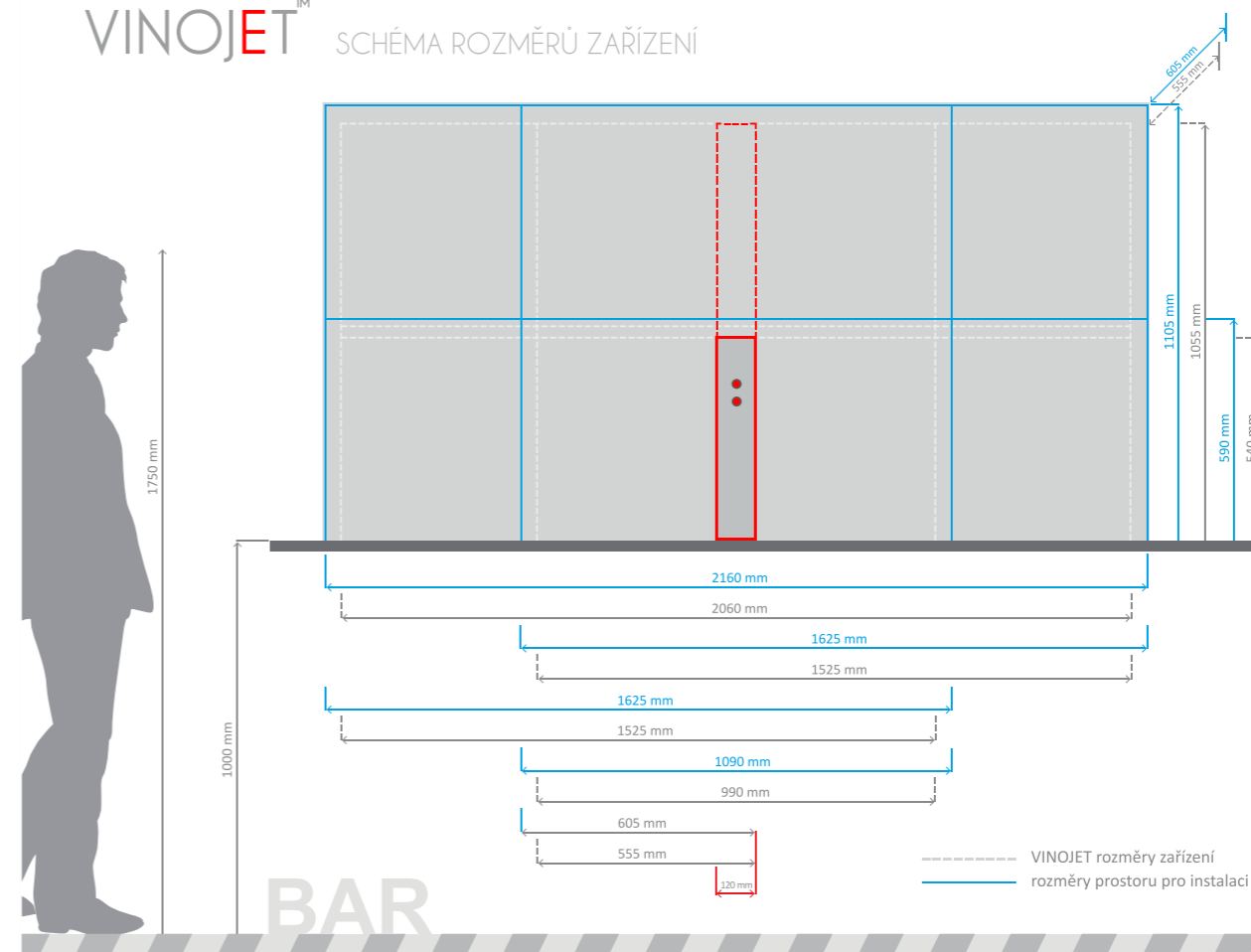
Systém VINOJET je unikátní svojí modularitou. Jedna věž VINOJET obslouží libovolné množství otevřených lahví ve více vinotékách tvořících různé teplotní zóny.

Nespornou výhodou systému je možnost jeho rozšiřování kdykoli po první instalaci. Váš systém VINOJET je připraven růst společně s vašimi prodejními úspěchy jednoduchým přidáním dalších vinoték.

Každý druh vína vyžaduje specifickou teplotu. Systém lze provozovat i s velkými lednicemi / vinotékami, které obvykle nejsou svým výkonem stavěny pro časté otvírání, jež je tak typické pro prodej vín prostřednictvím systému VINOJET.

Počáteční úspora na nezakoupené vinotěce VINOJET se může zdát lákavá. Ušetřené prostředky však brzy skončí na účtu vašeho dodavatele elektrické energie. Jednotný chladicí prostor velkých zařízení navíc neposkytuje vínům optimální teplotu, kterou vyžadují.

VINOJET™ SCHÉMA ROZMĚRŮ ZAŘÍZENÍ



Expand
your wine
by the glass
offer

Zvyšování prodeje vína ...

Zvyšování prodeje vína vede k vyšším tržbám a rostoucím ziskům. Instalace systému VINOJET ve vašem podniku a využívání celého jeho potenciálu má pro váš podnik nejen následující přínosy:

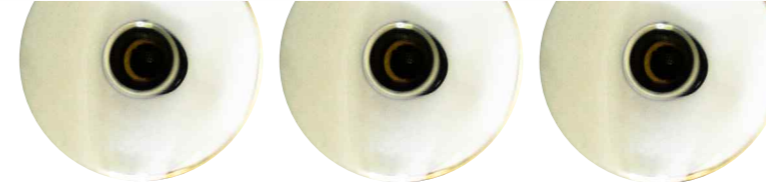
1. Dává návštěvě vašeho zařízení vyšší lesk, zvyšuje hodnotu zážitku v očích hosta.
2. Odlišuje vaše zařízení od konkurence.
3. Učiní z vašeho podniku místo, kde se „něco děje“.
4. Vytváří příležitosti pro upselling, neboť zákazník při ochutnání dvou vzorků vín téměř vždy přejde na lepší, tedy dražší víno.
5. Uspodňuje zákazníkům vyzkoušet více druhů vína a vám umožňuje nabízet víno po skleničce napříč celým vašim Vinným listkem.
6. Umožňuje obsluhu hrát před zákazníky profesionální představení s vínem v hlavní roli a nabídnout jim neopakovatelný zážitek.
7. Vzbuzuje vyšší zájem o vaše zařízení obecně a o váš Vinný listek obzvlášť.
8. Pomáhá vzdělávat vaše zákazníky i zaměstnance.
9. Značný vizuální dopad systému podněcuje zákazníky podělit se o svůj zážitek s přáteli buď osobně nebo prostřednictvím sociálních sítí. I k tomu jim dáváme příležitost na našich stránkách www.VINOJET.cz.
10. Zvyšuje sebevědomí obsluhy a podtrhuje profesionalitu přístupu k vínu ve vašem podniku.
11. Umožňuje nabídnout zákazníkovi malý doušek na ochutnání a značně mu tím usnadňuje výběr. Zákazník ví, že nekupuje zajíce v lahvi (dříve v pytli).
12. „Andělský pšouk“ přítomný při každém otevření šumivých a šampaňských vín ujistí zákazníka o jejich perfektním stavu.
13. Okamžitě rozptýlí jakékoli zákaznickovy pochyby o kvalitě nabízených vín, obzvlášť při podávání dražších vín.

Jaké výhody systému VINOJET pro váš podnik napadají Vás?

- A) Zvyšuje útratu na hosta a tím i celkový zisk mého podniku.
- B)
- C)

VINOJETTM
B
N
E
F
F
I
T
S

Boost
your wine
service
and increase
revenues



... den co den

DOUŠKY NA OCHUTNÁNÍ

Ať už provozujete restauraci nebo vinotéku, udělejte vynikající dojem na vašeho zákazníka. Využijte úvodního rozhovoru ke zjištění jeho preferencí a nabídněte mu k ochutnání nevhodnější varianty z vaší nabídky. Umožněte mu vybrat si jeho vlastním jazykem. Posílíte tím jeho sebevědomí a z dlouhodobého hlediska podpoříte prodej kvalitních vín ve vašem podniku.

DEGUSTAČNÍ SADY

Zaujměte vaše zákazníky tematicky laděnou degustační sadou. Za jednu cenu nabídněte například 3 druhy vín po 0,5 dl, které spojuje společné téma: odrůda, oblast, cukernatost, poslušnost ročníků...fantazii se zde meze nekladou.

SNOUBENÍ VÍN A POKRMŮ

Degustační menu snoubící vybrané pokrmy s víny přestává být dostupné pouze pro větší skupinu hostů. Individuální nabídka degustačních menu osloví jednotlivce, páry a hotelové hosty, ať už se jedná o opulentní oběd nebo večeři, či jen skleničku sladšího vína k odpolednímu dezertu.

OCHUTNÁVKY VÍN

Systém VINOJET umožňuje nabízet ochutnávky vín i menším skupinám bez starostí o zbytečné plýtvání a náklady s tím spojené. Neváhejte nabízet zajímavé ochutnávky i jednotlivcům či malým skupinám, příjemný zážitek s vysokou přidanou hodnotou přivede vaše hosty zpět a ve větším počtu.

PERFEKTNÍ SERVIS

Bez ohledu na to, zda si zákazník objedná celou lahev nebo jen jednu sklenku, vždy se mu dostane perfektního servisu včetně prezentace lahve u stolu. V ten okamžik se v mysli zákazníka přetváří a posílaje nové, pozitivní vnímání pojmu „rozlévané víno“.

OSOBNÍ PÉČE O STÁLÉ ZÁKAZNÍKY

Unikátní možností pro vaše stálé a vážené zákazníky je nabídka uchování konkrétní vybrané lahve pouze pro ně, včetně označení lahve klientovým jménem. Představte si dojem, který udělá váš stálý host na svoji společnost ve chvíli, kdy ho obsluha osloví například takto:

„Dobrý večer pane doktore, mohu Vám přinést sklenku Vašeho alsaského ryzlinku?“

Který podnik ve vašem okolí toto umí?

Tyto a další výhody můžete realizovat denně se systémem VINOJET.

VINOJETTM
V
E
R
Y
D
A
Y

Discover
effective
upselling
methods

Řekli o systému ...

VINOJET™ REAL

VINOJET™ SERVICES

„Díky systému VINOJET jsme během prvních tří měsíců používání zažili raketový nárůst v celkovém objemu prodaného vína. Při těchto objemech se doba návratnosti investice zkrátí na 6,5 měsíce. Naši zákazníci jsou nadšeni z široké nabídky doprovázené perfektním servisem díky vlastnostem systému VINOJET.“

Marek Kopecký, ředitel
Hotel Galatea, Kosmonosy, Mladá Boleslav

„Díky systému VINOJET můžeme zcela bez obav poskytnout klientům rozšířenou nabídku rozlévaných vín po skleničce s jistotou, že víno bude pokaždé v perfektním stavu. Zbavili jsme se veškerých ztrát a díky systému VINOJET vykazujeme velmi zajímavý nárůst v objemu prodaného vína.“

Thierry Collard, Beverage Manager, Sofitel La Défense
Sofitel Luxury Hotels, Paříž, Francie

„Prověřená schopnost systému VINOJET v profesionálním uchování vína umožnila během posledních 15 let v Le Gavroche garantovat našim hostům skutečnost, že každé víno podané po skleničce bylo ve stavu v jakém ho vinař zamýšlel.“

Současně se nám podařilo eliminovat veškeré ztráty při prodeji vína po skleničce.“

Silvano Girardin,
Le Gavroche, Londýn, UK

„Za celých 20 let obchodování s vínem jsme se nikdy neseťkali s lepším marketingovým nástrojem než je systém VINOJET. V naší společnosti používáme systém v následujících třech oblastech:

- 1) Zvýšení tržeb u existujících zákazníků nabídkou kvalitních vín cílenou na neustále vzdělanější a náročnější zákazníky
- 2) Uzavírání nových obchodů na delší dobu a za výhodnějších podmínek.
- 3) Uzavření lukrativnějších dlouhodobých dodavatelských kontraktů se stálými zákazníky.

VINOJET se stal nedílnou součástí naší nabídky v prostředí, kdy neustále tvrdší konkurence nutí provozovatele vyhledávat inovativní řešení k udržení, případně navýšení zobchodovaného objemu.“

Bery Geoghegan
Febvre & Company, Obchodní ředitel,
Dublin, Irsko

„VINOJET nám umožňuje vyjit vstříc chutím našich hostů s širokou nabídkou rozlévaných vín v odpovídající cenové hladině. Se systémem VINOJET můžeme zákazníkům nabídnout kvalitní vína bez kompromisů v jejich kvalitě.“

Steven Hicks,
InterContinental Hotels Group,
Regional VP for Southeast Asia

„Používáme systém každý den a jsme ohromeni počtem tichých i šumivých vín, které můžeme prodávat po skleničce...pravidelné obměny Vinného lístku nám dávají náskok před konkurencí. Bez systému VINOJET by to nebylo možné.“

Sarah Daykin, Assistant Manager,
Tom Brown's Brasserie, Nottinghamshire, UK

chance to
catch
the perfect
wave

„VINOJET používáme téměř 7 let... je to to nejlepší pro náš byznys a naše vína.“

Gaia Gaja, dcera Angela Gaji, „krále Barbaresca“,
vinařství GAJA, Itálie

„VINOJET je kompaktní, jednoduchý na obsluhu a hlavně funguje zcela bezchybně. Neváhal bych doporučit jej každému.“

Mark Galley, Mandarin Oriental,
Hong Kong

„Instalovat systém VINOJET v našem podniku bylo rozhodnutím typu win-win-win.“

Neustále hledáme způsoby jak obohatit zážitek našich klientů z návštěvy restaurace, zvýšit útratu na osobu a zároveň zbytečně nenavýšovat náklady.“

VINOJET je výborným řešením ve všech třech oblastech!

Zákazníci si mohou vybrat z širší nabídky vín, my získáváme další příležitosti jak prodat víc vína a naše náklady jsou pokryty, protože nemáme žádnou ztrátovost navzdory zvýšené nabídce rozlévaných vín.“

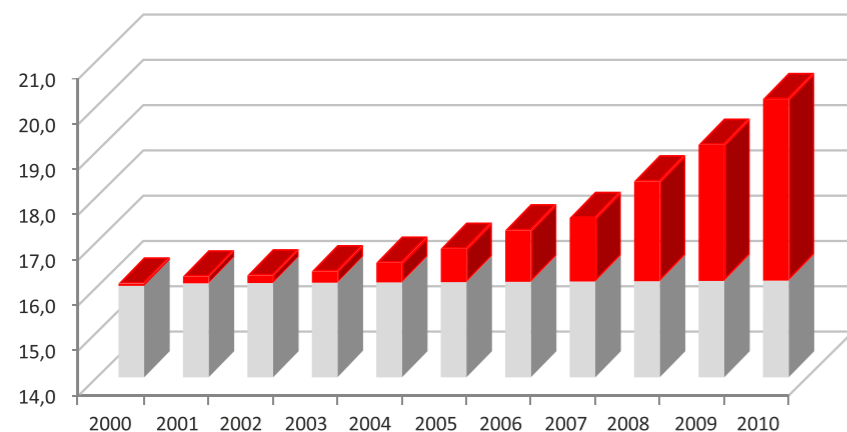
Bernard Yeoh, majitel, Kai Mayfair, Londýn, UK

for convincing
you to
turn
away from the
necessity of
selling the
whole bottle.
Those times
are
over

VINOJET™ RENTABILITY

Víno - fenomén na vzestupu

Celková roční spotřeba vína a meziroční nárůst spotřeby v litrech na osobu v České republice v letech 2000 - 2010



Zdroj: Ministerstvo zemědělství ČR, Český statistický úřad.

Roční spotřeba vína na osobu v České republice roste rychleji každým rokem.

Tento trend nevyovídá nic o rentabilitě systému VINOJET, ukazuje však velikost příležitosti, která se na českém a slovenském trhu nabízí.

Zde je nutno podotknout, že do roku 1992 kopírovala spotřeba vína na Slovensku chování českých konzumentů. V posledních několika letech prožívá slovenský trh velký nárůst. V roce 2008 činila spotřeba vína na osobu 13,8 litru, v roce 2010 již 15,4 litru.

Zdroj: Štatistický úrad Slovenskej republiky

Klíčové faktory pro návratnost systému VINOJET:

- správná velikost systému
- cenová hladina vín odpovídající vaší cílové skupině zákazníků
- vhodně zvolený poměr cena vs. kvalita u vín nabízených pomocí systému VINOJET
- intenzita a efektivita využití marketingových metod
- vhodný způsob komunikace se zákazníky
- trénink a motivace obsluhy

Orientační tabulku pro výpočet rentability Vašeho systému VINOJET naleznete na www.VINOJET.cz

Because
real
life is more
than just
numbers



VINOJET™ DESCRIPTION



Kdo je kdo a co je co

BERMAR

Britský výrobce systému Le Verre de Vin, neboli VINOJET, jedinečného profesionálního systému umožňujícího uchování a rozlévání kvalitních vín po skleničce.

VÍNOSERVIS

Společnost zajišťující prodej a servis systému VINOJET v České republice a na Slovensku, více na www.VINOSERVIS.cz.

FREEDOM TO TASTE THE WORLD

Svoboda ochutnat svět, tedy vína z celého světa. Možnost, kterou nabízí svým zákazníkům každé gastronomické zařízení vybavené systémem VINOJET.

LE VERRE DE VIN

„Číše“, nebo „sklenka vína“, mezinárodní obchodní jméno systému vyráběného společností Berman.

POD BAR

obchodní označení systému ve Velké Británii, v České republice a na Slovensku pod značkou VINOJET.

REVOLUTION IN WINE

Revoluce ve způsobu nabídky a konzumace vína v České republice a na Slovensku. Tuto revoluci způsobí systém VINOJET společně s majiteli gastronomických zařízení s jasnou vizí efektivního prodeje kvalitních vín po skleničce.

ROZLÉVANÉ VÍNO, VÍNO PO SKLENIČCE

U nás dosud pojem s relativně negativním významem, v budoucnosti se stane, stejně jako v zemích kde již BERMAR působí, synonymem pro kvalitní víno uchovávané systémem VINOJET.

VINOJET

Obchodní označení systému Le Verre de Vin, nebo POD BAR v České republice a na Slovensku. Neefektivnější způsob uchování vín.

WINE BY THE GLASS

Anglický výraz pro rozlévané víno, čili víno po skleničce. V zahraničí synonymum pro kvalitní rozlévané víno pomocí systému Le Verre de Vin / POD BAR, v ČR a SR VINOJET.

of
[much ado
about
nothing]
few
words
about
good things

Péče o vás ...

Perfektní servis a péče o klienta - to je naše hlavní krédo ztělesněné již v názvu společnosti VÍNOSERVIS.

Od chvíle, kdy začnete zvažovat pořízení systému VINOJET dostanete od nás jen to nejlepší. Domluvíme si s vámi termín návštěvy našeho obchodního zástupce přímo ve vašem podniku. Obchodní zástupce vám systém představí, předvede a sami si jej budete moci vyzkoušet v provozu.



referenční instalace systému VINOJET v hotelu Galatea

Za tímto účelem je obchodní zástupce vybaven exkluzivní předváděcí soupravou, ve které je provedena kompletní instalace systému VINOJET.

Další možností je osobní prohlídka referenční instalace v restauraci hotelu Galatea v Kosmonosích u Mladé Boleslavi, kde je k vidění systém VINOJET se 4 vinotékami s celkovou nabídkou 32 druhů rozlévaných vín. Zde s Vámi velmi ochotně osobně prodiskutujeme veškeré aspekty používání systému VINOJET.

Po zvážení všech možností vám náš obchodní zástupce navrhne takový rozsah instalace systému VINOJET, který bude šitý na míru vašemu podniku. Na tuto konfiguraci od nás obdržíte cenovou nabídku s pevně stanovenou dobou její platnosti a detailním popisem rozsahu dodávky.

V okamžiku dodání provede náš zástupce odbornou instalaci systému VINOJET ve vašem podniku, přesně podle standardů společnosti BERMAR, dle kterých byl proškolen přímo v anglickém Ipswichi.

Naším závazkem je naprostá otevřenost vůči všem našim klientům. Sdělíme vám veškeré dostupné informace, zkušenosti a pozitivní trendy v prodeji vín po sklence.

Aktuální seznam referenčních instalací je k nahlédnutí na stránkách www.VINOJET.cz.

... uzavřeným obchodem nekončí

Tři měsíce po instalaci systému VINOJET vás ve vašem podniku navštíví zástupce naší společnosti za účelem kontrolní návštěvy. Zkušenosti z více než 34.000 instalací po celém světě ukazují, že se bude jednat o návštěvu víceméně zdvořilostní.

Každý systém vyžaduje jistou základní úroveň péče - stejně tak i systém VINOJET. Minimálně jednou ročně je třeba ověřit, případně nekalibrovat hodnoty tlaku a podtlaku naším technikem. Bývá pravidlem, že systém VINOJET je zcela spolehlivý, ale naším cílem je správné uchování kvalitních vín pro všechny koncové zákazníky.

První servisní návštěva a seřízení systému po 12 měsících provozu je pro vás zcela zdarma, další pak za rozumný poplatek, který se v případě dlouhodobé servisní smlouvy stává jediným a předem známým výdajem na provoz systému VINOJET.

Náš obchodní zástupce je na cestách vždy vybaven zásobou všech typů uzávěrů tak, abychom vám bez zbytečného čekání byli schopni dodat jak speciální uzávěry, tak splnit i váš pozitivními zkušenostmi podnětený požadavek na rychlé rozšíření sortimentu prodáváných vín.

V brzké budoucnosti přibude jako součást naší nabídky také sortiment kvalitních vín ze všech koutů světa v prověřené kvalitě a rozumných cenových relacích tak, abyste byli schopni nabídnout svým zákazníkům opravdu ta nejlepší vína bez nutnosti vázání se k množstevním odběrům.

O tom vám ale napíšeme v jiném katalogu.



is always
friendly
and helpful.
But it will
take you
years to get
to know our
service guy

VINOJETTM X P E R T

VINOJETTM S R V I C E

Správná teplota ...

Správná teplota je klíčová k dokonalému prožitku z plodů vinařovy práce tak, jak její výsledky zamýšlel. Je samozřejmé, že čím konkrétnější chceme být, tím víc se názory jednotlivců na správnou teplotu pro dané víno mohou lišit.

Navzdory této skutečnosti jsme pro vás na následujících stránkách připravili rukojeť doporučených teplot vzniklou jako syntézu odborných názorů pro podávání světových i domácích vín.

Jako první vám své názory na teploty vhodné pro servírování vín představí německý odborník André Dominé.

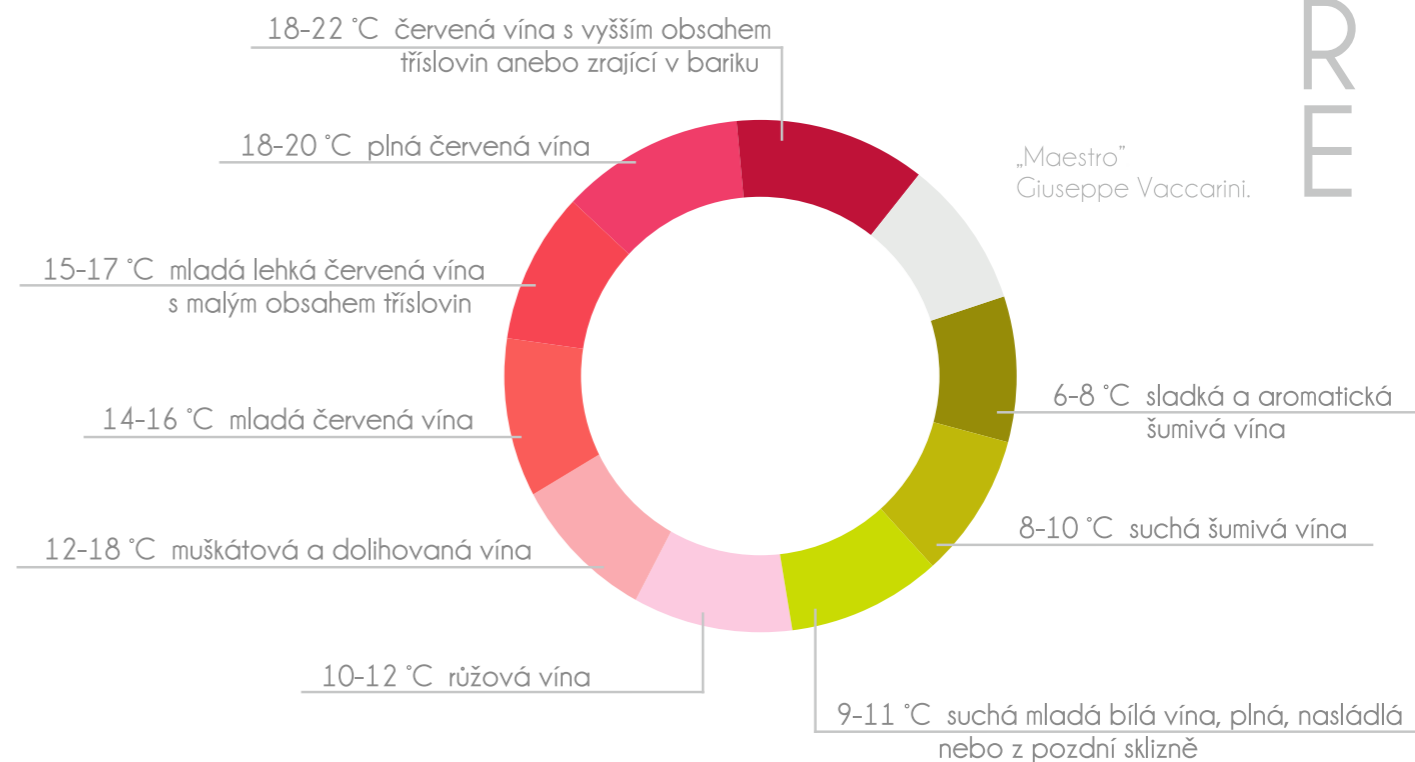
Typ vína	Senzorická teplota	Stupně Celsia
Šumivé víno suché, ovocité	silně chlazené	4 - 6 °C
Šampaňské cuvée bez ročníku	teplota sklepa	12 - 14 °C
Bílé víno lehké, s kyselinkou	dobře chlazené	6 - 8 °C
exoticko - aromatické	chlazené	8 - 10 °C
tělnaté, s vlivem dřeva	mírně chlazené	14 - 16 °C
Sladké víno	chlazené až temperované	12 - 16 °C
Růžové víno	dobře chlazené	6 - 8 °C
Červené víno lehké, ovocité	teplota sklepa	12 - 14 °C
transparentní kořenité	temperované	16 °C
tělnaté s vyšším taninem	pokoiová teplota	18 °C
vyzrálé	pokoiová teplota	18 °C

Bring
the best
out of your
wines

... pro nejlepší zážitek

Každému vínu podávanému při ideální teplotě polichotíme.

Naopak podchlazenému bordeaux či ryzlinku podávaném při pokojové teplotě prokazujeme službu vskutku medvědí.



Na následující dvoustraně dáváme prostor názorům anglických odborníků Jancis Robinsonové a Hugh Johnsona.

charts
are key
to your
success

4-18 °C... a stále (ve všem) jasno

	4 °C	5 °C	6 °C	7 °C	8 °C	9 °C	10 °C	11 °C	12 °C	13 °C	14 °C	15 °C	16 °C	17 °C	18 °C
			MUSCADET		CHABLIS		CHABLIS GRAND CRU								
					MACON		CHINON		NEJLEPŠÍ BÍLÁ BURGUNDSKÁ VÍNA A GRAVES		ČERVENÉ BURGUNDSKÉ				
			TRAMÍN ČERVENÝ												
			PINOT GRIS			BEAUJOLAIS		BEAUJOLAIS CRUS							
			SANCERRE / POUILLY			SAUTERNES			CÔTES DU RHÔNE (ČERVENÉ)		ŠPIČKOVÉ ČERVENÉ RHÔNE				
				ALSASKÝ RYZLINK										PORTSKÉ	
				JURANCON			RHONSKÉ		ČERVENÉ VÍNO Z LANGUEDOCU A ROUSSILLONU		JEDNODUCHÉ ČERVENÉ				
					FINO						BORDEAUX				
ALIGOTÉ					MANZANILLA		PORTSKÉ TAWNY								
TOKAJSKÉ			NEROČNÍKOVÉ ŠAMPAŇSKÉ				AMONTILLADO		MADEIRA					UŠLECHTILÉ Č. BORDEAUX	
							MONTILLA				MADIRAN				
			ŠUMIVÉ VÍNO (např. SEKT, CAVA)										BANDOL		
			LEDOVÉ VÍNO			ŠPIČKOVÉ ŠAMPAŇSKÉ									
					KVALITNÍ NĚMECKÉ A RAKOUSKÉ VÍNO		NEJLEPŠÍ SUCHÉ NĚMECKÉ VÍNO		NEJLEPŠÍ SLADKÉ NĚMECKÉ VÍNO						
			SLADKÉ VÍNO LOIRE/CHENIN BLANC								CHIANTI CLASSICO RISERVA		NEJLEPŠÍ PORTUGALSKÁ VÍNA		
							VALPOLICELLA		CHIANTI						
ASTI									SICILSKÉ ČERVENÉ VÍNO				SUPERTOSKÁNSKÉ		
									BARBERA/DOLCETTO				BAROLO		
			VINHO VERDE		SOAVE										
			RIAS BAIXAS		VERDICCHIO						APUL ČERVENÉ VÍNO		RIBERA DEL DUERO		
											NAVARRA A PENEDES		PRIORAT		
								TOKAJI ASZU					RIOJA		
MOSCATO				FENDANT									CHILSKÉ ČERVENÉ VÍNO		
MOSCATEL				LAMBRUSCO						LEHKÝ ZINFANDEL				ARGENT. ČERVENÉ VÍNO	
													PINOTAGE		
				CHENIN BLANC									PINOT NOIR Z KALIFORNIE, AUSTRÁLIE A OREGONU		
				VĚTŠINA CHARDONNAY				ŠPIČKOVÁ CHARDONNAY KALIFORNIE A AUSTRÁLIE							
VĚTŠINA MUŠKÁTOVÝCH VÍN										NOVOZÉL. PINOT NOIR				NEJLEPŠÍ KALIFORNSKÝ CABERNET A ZINFANDEL	
				NOVOZÉL. SAUVIGNON		KALIFORNSKÝ SAUVIGNON BLANC									
				RYZLINK Z NOVÉHO SVĚTA					STARÝ SEMILLON Z HUNTER VALLEY						
							LIQUEUR MUSCAT							AUSTRALSKÝ ŠPIČKOVÝ CABERNET/SHIRAZ	
													TANNAT Z URUCUAYE		
					RŮŽOVÁ VÍNA										
	SLADKÁ VÍNA			SUCHÁ BÍLÁ VÍNA			LEHKÁ ČERVENÁ VÍNA				TĚŽKÁ ČERVENÁ VÍNA				

Tabulka teplot převzata z knihy Světový atlas vína autorů Hugh Johnsona a Jancis Robinsonové, vydalo Octopus Publishing Group Ltd v roce 2007.

Hugh Johnson a Jancis Robinsonová jsou světově proslulí autoři píšící o víně. Oba jsou díky své dlouholeté práci nositeli Řádu britského impéria.

is the
one and
only
possible
standard

VINOJETTM C H O

Revoluce, která bude vidět a slyšet

www

VINOJET.cz
VINOSERVIS.cz

- stránky s informacemi o systému VINOJET
- nabídka materiálů určených na podporu prodeje
- penzum informací o systému pro vás
- rady jak získat ze systému VINOJET maximum
- kalkulace rentability systému VINOJET

facebook

PETICE PROTI VÍNU Z KRABICE

Upozorněte vaše stávající i možné nové zákazníky na instalaci systému VINOJET ve vašem zařízení. Umožníme zákazníkům podělit se o čerstvé zážitky z návštěvy u vás.

facebook

VINOJET

Fórum pro aktuální zprávy o nových instalacích systému VINOJET a seznam všech instalací v České a Slovenské republice. Reakce vašich zákazníků, pozvánky na degustace, prezentace vašich vinných listků, recenze atd.

PODPORA PRODEJE

Exkluzivní označení, které na první pohled odliší v očích neustále náročnějšího zákazníka vaše zařízení od konkurence.



120 x 170 mm

Shout
out
loud!

It is not
necessary to
change.
Survival
is
not
mandatory!

BERMAR GENESIS	2 - 3
NEW ERA	4 - 5
KEY ELEMENTS	6 - 7
RELIABLE TECHNOLOGY	8 - 9
RESEALING & REFRIGERATION	10 - 11
ENDLESS VERSATILITY	12 - 13
BENEFITS EVERYDAY	14 - 15
REAL REFERENCES	16 - 17
RENTABILITY DESCRIPTION	18 - 19
EXPERT SERVICE	20 - 21
SERVING TEMPERATURE	22 - 23
EXCELLENCE	24 - 25
ECHO & INDEX	26 - 27

I
N
D
X
VINOJETTM
X

REVOLUTION

WINE

by the glass