

# pod bar

---

---





pod  
bar

# INHOUD

Het systeem	pag. 5
Hoe het werkt	pag. 8
Stel uw eigen Pod Bar samen	pag. 9
Referenties	pag. 10
Waarom een Pod Bar?	pag. 11



Horeca Supplies B.V.  
Textielweg 20  
3812 RV Amersfoort

[www.horeca-supplies.nl](http://www.horeca-supplies.nl)  
[info@horeca-supplies.nl](mailto:info@horeca-supplies.nl)

KvK 60.788.585  
Bank NL42ING0006523872

pod  
bar



# LE VERRE DE VIN



Wijn per glas verkopen? Dat kan met Le Verre De Vin. U kunt met dit systeem al uw wijnen maar liefst 21 dagen bewaren!

Natuurlijk wilt u uw gasten de beste wijn voorzetten. Als u uw aangebroken wijnen bewaart in een wijnrek of een koelkast is de houdbaarheid beperkt. Daardoor is het lastig om uw gasten een ruim assortiment te bieden. Dat kan beter! Uw gasten willen een keuze hebben uit een breed scala aan verschillende wijnen. Wijn per glas verkopen? Waarom niet? Zo kan elke tafelgenoot genieten van zijn of haar individuele wijnkeuze.

Met het Le Verre de Vin-systeem introduceert u een nieuwe wijze van conserveren. Uw gasten zullen verrast zijn. Dankzij dit innovatieve en unieke systeem kunt u geopende flessen stille en mousserende wijnen voor maximaal 21 dagen bewaren. Een belangrijk voordeel: u kunt uw selectie wijnen uitbreiden. Gebruikers van het Le Verre de Vin-systeem hebben hun wijnselectie verhoogd naar een fraai gemiddelde van 19 stille wijnen per glas en 3 mousserende wijnen per glas. De gemiddelde verkoopprijs per glas is met 30% gestegen. Het is duidelijk: gasten weten een ruime keuze te waarderen. Een uitgebreide wijnkaart is synoniem voor gastvrijheid en een professionele uitstraling. U kunt uw aangebroken stille en mousserende wijnen uitstekend bewaren zonder dat deze in kwaliteit achteruit gaat.

Het Le Verre de Vin-systeem is er in

- Single – alleen geschikt voor stille wijnen.
- Dual – geschikt voor zowel stille als mousserende wijnen.



**TIP voor de wijnspecialzaak:** Het Le Verre de Vin-systeem is natuurlijk een ideaal hulpmiddel als u uw klanten verschillende wijnen wilt laten proeven.

**TIP voor de restaurateurs:** Dankzij het Le Verre de Vin-systeem kunt u een uitgebreide wijnsuggestie op de menukaart zetten.

**TIP voor het cafébedrijf:** Het Le Verre de Vin-systeem verruimt uw assortiment. U kunt uw gasten verrassen en nieuwsgierig houden met elke week een andere keuze aan verschillende wijnen.





# HOE HET WERKT

## Behoud van stille wijnen en aperitieven

Twee tot vijf seconden. Dat is de tijd die u nodig heeft om met het Le Verre de Vin-systeem een vacuüm in de wijnfles te creëren. De wijn bereikt dankzij dit vacuüm een periode van maximaal 21 dagen behoud. De subtiele smaak en structuur van de wijn blijft, ongeacht de resterende hoeveelheid, behouden.

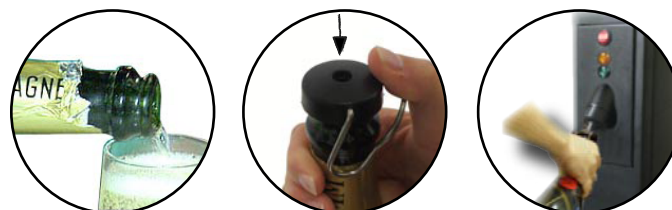
## Behoud van mousserende wijnen

De aangebroken fles wordt afgesloten met de speciale rubberen stopper. Met het Le Verre de Vin-systeem wordt een overdruk van CO2 in de aangebroken fles wijn geïnjecteerd. Deze gecontroleerde overdruk zorgt voor evenwicht. De CO2 in de wijn zorgt voor structuur en smaak en door de gerealiseerde overdruk kan de CO2 niet ontsnappen. Een uitgekiend proces dat uiteindelijk zorgt voor een natuurlijke, letterlijk schitterende wijn die een maximaal behoud van 21 dagen heeft bereikt.

## Stille wijnen



## Mousserende wijnen



## Le Verre de Vin in 5 stappen:

1. Doe de stopper op de aangebroken fles;
2. Sluit de fles aan op de Le Verre de Vin Tower;
3. Een vacuüm wordt gecreëerd in de fles of de CO2 wordt geïnjecteerd in de fles;
4. Wacht tot het groene lampje gaat branden;
5. Plaats de wijn in de koelkast.



Stopper voor stille wijnen

Stopper voor mousserende wijnen



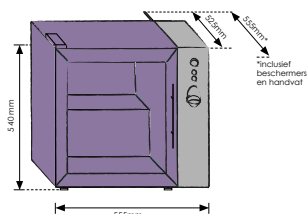
# STEL UW EIGEN POD BAR SAMEN

Dankzij het Le Verre de Vin-systeem kunt u een ruime keuze aan wijn per glas aanbieden. Deze functionaliteit werkt omzet- en margeverhogend en zorgt voor een professioneel imago. Uw investering in een Pod Bar zorgt voor een houdbaarheid van maximaal 21 dagen van uw aangebroken wijnen. Bovendien: het interieur van uw onderneming krijgt een chique en sensationele uitstraling.

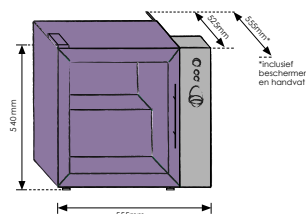
Een Pod Bar bestaat uit één of meerdere koelkasten, pod fridges genoemd. Deze koelkasten zijn voorzien van brede afsluitbare deuren met dubbel glas. De pod fridges hebben elk een capaciteit van 12 - 16 flessen en zijn aangesloten op de Le Verre de Vin Tower. Deze tower is het hart van het systeem en vormt met de pod fridges de Pod Bar. De Pod Bar is voorzien van lichtgevende LED-sfeerverlichting. U heeft de keuze uit 7 verschillende kleuren.

De Pod Bar biedt u een eenvoudige toegang tot uw "wijn-per-glas-voorraad". Dankzij het Le Verre de Vin-systeem kunt u de wijn op de klassieke manier aan tafel en op de perfecte serveertemperatuur presenteren. U kunt namelijk met dit unieke systeem zelf de temperatuur regelen zodat u zowel de rode als de witte wijnen op de juiste temperatuur kunt bewaren en uitserven. Dankzij het innovatieve ontwerp is uw Pod Bar eenvoudig in te passen in een bestaand interieur of als een nieuwe extra service na nieuwbouw of verbouw. U kunt naar eigen smaak, afhankelijk van de ruimte en de inrichting, uw Pod Bar samenstellen. Dat doet u door het toevoegen van extra pod fridges. Een belangrijk economisch voordeel is dat u hiervoor niet extra hoeft te investeren in het conserveringssysteem. Dat heeft u inmiddels al in huis met het Le Verre de Vin-systeem.

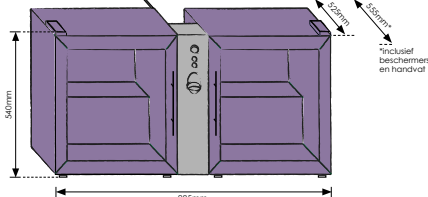
Pod Bar (volledige diepte)



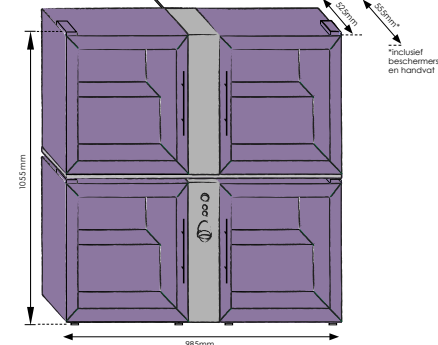
Pod Bar (standaard diepte)



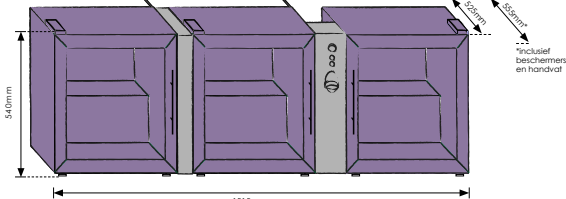
Twin Pod



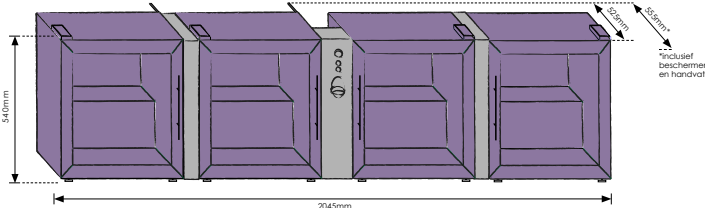
Quad Pod



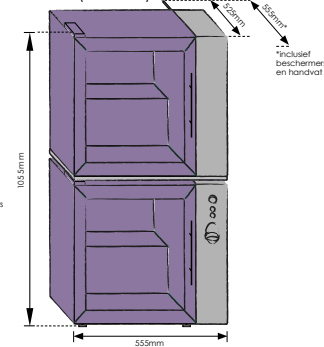
Tri Pod



Quad Pod (horizontaal)



Twin Pod (verticaal)





### VROEG

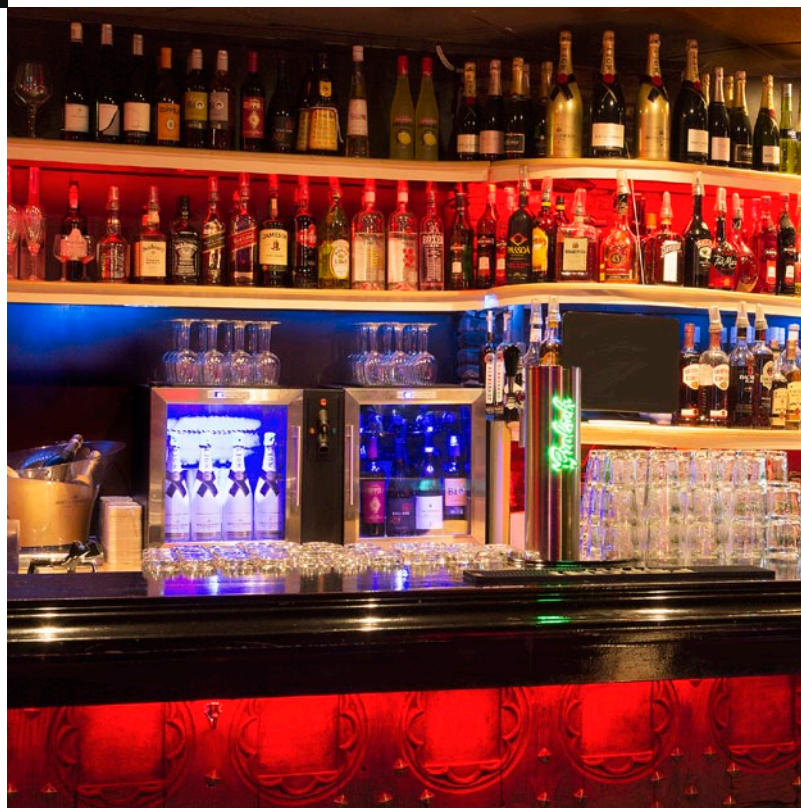
Vroeg is gehuisvest in een gerenoveerde boerderij, gelegen in de prachtige landelijke omgeving van Bunnik, vlakbij Utrecht. Hier wordt zonder poespas en met de beste ingrediënten uit de streek voor de gasten gekookt. Om in te spelen op de wensen en behoeften van de gasten wordt er gebruik gemaakt van de Pod Bar. "Wij willen de gasten een zo breed mogelijk assortiment aanbieden van de hoogste kwaliteit wijnen en daar is de Pod Bar een uitstekend ondersteunende factor voor, want dankzij de Pod Bar kan onze sommelier de gasten eerlijk adviseren zonder er rekening mee te hoeven houden welke wijnen al geopend zijn."

Achterdijk 1  
3981 HA Bunnik  
030 820 1010

### JACKSON

Jackson is dé club/dancing in Amersfoort voor de 25 plusser. Door de sfeervolle inrichting met lichtgevende vloer, muur en bar past de Pod Bar naadloos in het interieur van Jackson. "Over smaak valt niet te twisten en om in te spelen op de wensen en behoefte van onze brede doelgroep maken wij gebruik van de Pod Bar." De prachtige bar van Jackson herbergt verschillende LED verlichting die passen bij het uiterlijk van de Pod Bar, maar niet alleen het uiterlijk past goed bij de beleving die Jackson wil creëren. "Het handige van de Pod Bar is de gebruiksvriendelijkheid, zelfs op onze drukke zaterdagavond stelt de Pod Bar niet teleur."

Groenmarkt 10  
3811 CP Amersfoort  
+31 6 28 44 16 62



### VIVA MARIA

In het sfeervolle centrum van Amersfoort bevindt zich de prachtige wijnbar genaamd Viva Maria. Deze warme en knusse wijnbar is dé plek voor de ware fijnproever. Het aanbod van Viva Maria bestaat uit meer dan 10 open wijnen en hierdoor is er voor iedere gast een aansprekende wijn beschikbaar. "Aangezien wij een ruim assortiment van open wijnen willen aanbieden werken wij met de Pod Bar. Deze geeft ons de mogelijkheid om onze gasten ook andere wijnen te laten proeven." Zoals op de foto te zien is gaat de Pod Bar volledig op in het interieur van Viva Maria.

Hof 27  
3811 CK Amersfoort  
033 463 0863

# WAAROM EEN POD BAR?

- Dankzij de automatische afsluiting realiseert u een optimale houdbaarheid tot maximaal 21 dagen van reeds angebroken wijnen.
- U kunt verschillende open wijnen aan uw gasten aanbieden.
- Direct vanuit de fles op de klassieke manier aan tafel serveren.
- Interactief herafsluitproces. De verlichte rode, groen en oranje afsluiting dicatoren zorgen voor een eenvoudige en efficiënte bediening.
- U kunt los van elkaar bewaar- en serveertemperaturen (4 – 18 C) realiseren voor rode wijnen, witte wijnen, mousserende wijnen, aperitieven, rosés en dessertwijnen.
- Een moderne en geavanceerde uitstraling.
- LED-sfeerverlichting die verandert bij aanraking van de knop. Keuze uit 7 kleuren.
- De pod fridges zijn voorzien van dubbel glas en brede afsluitbare deuren. Naar keuze links- of rechtsscharnierend.
- Verschillende displaymogelijkheden.
- Eenvoudig gebruik.
- Aantoonbaar omzet- en margeverhogend.
- Capaciteit van 12 – 16 flessen per unit.
- Laag in energieverbruik.
- Technologie van het Le Verre de Vin-systeem heeft u in huis. Het systeem kan altijd uitgebreid worden.



Partners van de Pod Bar

pod  
bar

Scheerder  
DRANKENGROOTHANDEL

WELDAM WINES  
WIJNIMPORT | WIJNCLUB | WIJNINSTITUUT

LeVerredeVin  
Professional wine preservation systems

pod  
bar