

Getränkeplattform www.webdrink.de gewinnt User

www.webdrink.de erreicht bundesweit großes Interesse, wie es heißt. Unter dem Motto „Lieber klicken statt schleppen“ präsentiert sich die webDrink GmbH mit einem neuen Getränke-Heimservice-Portal und gewinnt nach eigenen Angaben immer mehr Kunden und teilnehmende Getränkehändler.

Eine speziell entwickelte Software soll die reibungslose Bestellung und Abwicklung zwischen den Konsumenten und den örtlichen Getränkehändlern ermöglichen.



Mit einem Klick und der Eingabe der PLZ, landen die User auf dem Shop des nächstgelegenen Partners. Durch maßgeschneiderte Schnittstellen wird das komplette Produktsortiment automatisch in den webDrink-Shop integriert, heißt es weiter. Die einfache Handhabung soll den teilnehmenden Händlern eine ständige Aktualisierung der Waren und Preise ermöglichen.

Freihoff – Schluss mit Pfanddiebstahl

Leergut ist wertvoll. Diese Tatsache machen sich immer mehr Unbefugte zunutze. Erschwingliche Sicherheit für den Außenbereich des Leergutlagers auf den Höfen des GFGH möchte jetzt die Firma Freihoff Sicherheitstechnik mit einer Videoüberwachung über das Mobilfunknetz anbieten. Im Falle

eines Einbruchs aktivieren Bewegungssensoren eine integrierte Nachtsichtkamera und lösen Alarm aus.



Bewegungssensor Nachtsichtkamera Infrarotleuchten

Über eine integrierte GPRS Mobilfunkverbindung werden die Alarmmeldungen und zusätzlich ein 10-Sekunden Video des Eindringlings zur Sicherheitsleitstelle gesendet. Das System ist wetterfest, verfügt über einen IP 65 Schutz und arbeitet in einem Temperaturbereich von -20 bis 60°C. Der nötige Batteriesatz hält bis zu zwei Jahre, so das Unternehmen. Das Starterset wird bereits für 69 Euro pro Monat inklusive Aufschaltung angeboten.

Weitere Informationen unter www.freihoff.de.

Einöder GmbH neuer Vertriebspartner des österreichischen Schankanlagenbauers Walla

Die Einöder GmbH aus Siegsdorf/Bayern ist neuer Distributionspartner des österreichischen Schankanlagenbauers Walla Getränkesysteme GmbH mit Sitz in Regau. Die Zusammenarbeit beinhaltet den Vertrieb, den Einbau und den Service für die komplette Walla-Produktpalette auf dem deutschen Markt, heißt es weiter. Diese umfasse neben Schanksystemen auch die Bereiche Karbonatoren und Getränketechnik.

Das 8. IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei in Graz

Am 14. und 15. September 2010 trifft sich die deutschsprachige Spirituosenbranche in Graz. Dieser Sektor ist von der Wirtschaftskrise zwar nur leicht belastet, trotzdem heiße es, sich vielfältigen Herausforderungen wie rückläufiger Binnennachfrage und steigendem Kostendruck zu stellen. In dieser Situation Chancen zu entdecken, soll das Ziel der zweitägigen Veranstaltung sein. Zum ersten Mal findet das IfGB-Forum in Österreich statt, sodass die Möglichkeit besteht, auch länderübergreifende Lösungen zu diskutieren.

Die Destillerie Franz Bauer öffnet anlässlich des 90-jährigen Bestehens ihre Tore. Das IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei will



auch in diesem Jahr den Entscheidern aus Brennereien und Spirituosenindustrie Wege aufzeigen, den Herausforderungen eines angespannten Marktes zu begegnen.

Veranstalter ist das Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin.

Anmeldung und weitere Informationen unter www.ifgb.de/graz2010

Bierlikör aus der Lahnsteiner Brauerei

Seit 2002 hat die Lahnsteiner Brauerei ein Sortiment von elf Spezialitäten rund ums Bier aufgebaut. Die umsatzstärkste dieser Spezialitäten ist der Bierlikör. Als Basis dient der „Schnee Bock“, der dem Bierlikör die kräftige dunkle Bernsteinfarbe verleiht. Im Geschmack dominiert das vollmundige Aroma des Bockbiers gepaart mit Malz-, Röst- und Karamellnoten und der typischen Süße eines Likörs. Das Produkt kann als Aperitif oder zur Abrundung von Kaffee- und Eiskreationen serviert werden.

Der Bierlikör enthält 25 Prozent Alkohol. Die elegante Geschenkflasche 500 ml wie auch die 1500 ml Magnumflasche sind von Hand beschriftet und mit Holzgriffkorken sowie Wachssiegel ausgestattet.



Dies mache jede Flasche zum Unikat und zum stilvollen Präsent zu Feierlichkeiten und Jubiläen. Der Bierlikör sei – wie sein „Rohstoff“ Schnee Bock – ganzjährig erhältlich, so die Brauerei.

true fruits macht Chips

true fruits erweitert sein Produktportfolio. Die neuen true fruits crisps sollen dank einer neuartigen Verfahrensweise besonders knusprig und reich an Vitaminen und Nährstoffen sein. Gerade Obst wird traditionell als gesunder Snack für zwischendurch angesehen, allerdings sind Schälen und Schneiden im Alltag oft zeitaufwendig. Die Alternative dazu sollen nun die Fruchtchips des Unternehmens sein.



Es stehen die Sorten Erdbeere, Ananas und Apfel zur Verfügung. Wie bereits bei den Smoothies werden auch bei der Herstellung der crisps keine Zucker-, Aroma-, Zusatz-, Konservierungs- oder Farbstoffe verwendet, heißt es.

Neue Fruchtsaftkonzepte von Wild

Früchte aus heimischen Gärten werden immer beliebter. Dabei erfahren auch in Vergessenheit geratene Sorten wie rote Johannisbeere, Quitte und Pflaume eine Renaissance. Wild bietet seinen Kunden aus der Getränkeindustrie aktuell drei verschiedene Saftkonzepte aus „heimischen Früchten“ an.



Neu im Portfolio sind die Varianten „Apfel-Kirsche-Pflaume“, „Apfelrote Johannisbeere-Rhabarber“ und „Apfel-Aprikose-Quitte“. Um den steigenden Verbraucheransprüchen gerecht zu werden, wird die „Fruchtgarten“-Range sowohl als Konzentrat als auch auf Basis von Direktsäften angeboten. Beide Varianten kommen ohne Zuckerzusatz aus, heißt es weiter.

Krones startet mit Kosme durch

Die Krones AG, Neutraubling, hat mit Beginn des Jahres 2009 ihre Beteiligung an der Kosme S.R.L. Roverbella, Italien, auf 100 Prozent aufgestockt. Unter der Dachmarke Kosme – bestehend aus der österreichischen Kosme GmbH und der italienischen Kosme s.r.l. – will das Unternehmen nunmehr



auch ein komplettes Linienprogramm für den niedrigen Leistungsbereich anbieten.

Schwerpunkte der Maschinenteknik liegen bei Kosme Italien in der Etikettiertechnik, der Fülltechnik, Verpackungstechnik und Transporttechnik. Bei Gesamtanlagen konzentriert sich Kosme auf einen Leistungsbereich bis ca. 18000 Behälter pro Stunde. Für die Entwicklung und Produktion der Streckblastechnik zeichnet der österreichische Unternehmensteil von Kosme verantwortlich.

drink.3000 mit langfristigem Leihinventar

Das neue drink.3000-Modul „Langfristiges Leihinventar“ von Copa Systeme soll den User in vielfältiger Hinsicht unterstützen. Eingekauftes Leihinventar kann zunächst sofort in der Anlagenbuchhaltung aktiviert werden. Die Ausleihe ist sowohl an direkte als auch an indirekte Kunden möglich. Es ist jederzeit ersichtlich, wo sich welches Leihgut befindet, so das Unternehmen.

Darüber hinaus könnten direkte und indirekte Kunden mit bestimmten Kostenwerten belastet werden. Diese Kosten werden in einem monatlichen Abschreibungsplan als kalkulatorische Buchung in der Finanzbuchhaltung verarbeitet. Die Auswertung sei innerhalb der Kundenerfolgsrechnung KER, einem ebenfalls neuen Modul in drink.3000, jederzeit möglich. Eine detaillierte Abgrenzung von direkten und indirekten Kunden sei natürlich möglich.

Eine ganz neue Stierwelt

Osborne hat eine neue, leichter zu navigierende Website, wie es heißt. Das Zentrum bildet der große Produktbereich. Darüber hinaus will sie mit neuen Features wie dem „Newsbereich“ und der „Torolounge“ überraschen und gibt im Bereich „Osborne Wissen“ Einblicke in die über mehr als 200 Jahrhunderte angesammelte Produktexpertise des Familienunternehmens.



Mit dem Start der neuen Website wartet auf alle Fans des Osborne-Stiers ein Fotowettbewerb. „Zeigen Sie uns Ihre Liebe zum Stier“ lautet der Appell auf www.osborne.de. Aufgabe ist es, sich mit dem berühmten Markenzeichen kreativ ablichten zu lassen oder es überraschend in Szene zu setzen.