

Vin en libre service au Made In Louise B&B

ETUDE DE CAS

L'hôtel familial au cœur du quartier art nouveau à Bruxelles

Fruit d'une aventure familiale au cœur du quartier Louise, le « Made In Louise » magnifie l'art de vivre à la belge dans un hôtel particulier bruxellois du 20ème siècle. L'établissement mêle style contemporain et authenticité pour une ambiance cosy et chaleureuse qui fait presque oublier que vous êtes à l'hôtel.

Son bar en libre-service propose une épatante sélection de bières belges et de vins au verre en mode « honesty bar », en toute confiance avec le client.

Made in
LOUISE




« Invineo nous permet de gagner beaucoup de temps en offrant plusieurs vins au verre en open-bar avec une qualité optimale et une constance parfaite. »

Un service supplémentaire et adapté à notre clientèle

« Dans un hôtel boutique, le client aime se servir lui-même » explique Martin Duchateau, General Manager et propriétaire de l'hôtel. « Invineo est très facile d'utilisation, la plupart de nos clients se servent un verre, en toute confiance et simplicité, et nous demandent de le porter sur leur note, ce qui est très agréable pour tout le monde ».

Les distributeurs intelligents Invineo préservent, rafraîchissent, contrôlent et servent chaque verre de vin avec précision, dans les meilleures conditions. Simplissime au niveau de l'utilisation, Invineo sert la quantité exacte de vin et à la température exacte. Le dispositif offre 3 références simultanées de vin, dont chacune est ajustée automatiquement à sa température idéale de dégustation.



Les vins sont protégés contre l'oxydation, dans un conditionnement léger, recyclable et réutilisable qui ne nécessite pas l'usage de gaz alimentaire : Ils sont préservés plus longtemps de façon naturelle et offrent ainsi une plage de rentabilisation bien plus longue que la bouteille.

Un contrôle sur les stocks et sur la rentabilité

Avec moins de 5 secondes par service, le geste est spontané et naturel. Le client n'attend pas. Thierry Tacheney, CEO d'Invineo :

« Notre service apporte un grand confort aux clients et aux professionnels de l'hospitalité. Nous apportons une solution parfaite pour cette nouvelle génération de bars en open-service. Le client se sert directement, nous diminuons la manutention et maximisons de ce fait la rentabilité de l'établissement. Avec notre conditionnement éco-responsable et notre modèle de reprise et de réutilisation des consignes, nous contribuons aux objectifs de réduction de l'empreinte écologique de l'hôtel ».



Martin Duchateau conclut:

« Invineo nous permet de mesurer précisément nos ventes, d'ajuster notre offre et notre tarification. C'est extrêmement appréciable en termes de gestion.

L'avantage majeur est le gain de temps au niveau du staff : avec une contenance de 2 litres, les tubes Invineo réduisent les opérations de manutention. Ils sont extrêmement faciles à changer. Le gain de temps est incroyable ».



AVANTAGES

- Service inégalé pour le client final
- Gain de temps pour le staff
- Réduction des pertes et contrôle des dosages
- Augmentation des ventes de vins au verre

**> Envie d'essayer notre solution gratuitement pendant 30 jours ? <
Contactez-nous!**