



# BistroStar★ IQ Pro

*leicht bedienbares  
Equipment*

*nachhaltiges  
Konzept*

*effektives  
Controlling*

*...das Leben leichter machen*

[www.probistro.de](http://www.probistro.de)



Liebe Kunden,

um den Herausforderung der Bistro-Landschaft in Fitness- und Gesundheitsclubs zu begegnen, haben wir unsere Konzept- und Schulungsabteilung BISTRO-COACH neu gegründet. Denn nur in Verbindung mit sinnvollen Konzepten machen neue Geräte und Systeme noch Sinn.

Es gibt nur 2 Möglichkeiten die Umsätze im Bistro relativ einfach und schnell zu steigern

1. **Mehr Kundenbesuche im Bistro!**
2. **Mehr Umsatz pro Besuch!**

Für diese aktuelle Kern-Herausforderung vieler Clubbesitzer werden bestimmte Ressourcen benötigt, die entweder in anderen Projekten gebunden, oder schlichtweg nicht vorhanden sind:

**Zeit \* Personal \* Know-How**

Als Kompakt-Lösung dafür haben wir für Sie das **EKC-System BistroStar IQ PRO** entwickelt.

- Um Zeit zu sparen, benötigen Sie dringend *leicht händelbares* **E**quipment
- Für die optimale Bündelung der Personal-Ressourcen und die Implementierung des erforderlichen Know-How ist ein *nachhaltiges* **K**onzept notwendig.
- Mit dem *effektiven* **C**ontrolling sichern wir Ihnen die Steuerbarkeit und Nachhaltigkeit der Maßnahme.

Teil 1 der **BistroStar IQ PRO** ist eine leicht händelbare Nachrüst-Säule, die auf jedes vorhandene Untertisch-Tafelwassersystem passt. Sie ist selbstreinigend und mittels Touchscreen leicht bedienbar, sowohl beim Zapfen als auch bei der Grundeinstellung durch die Mitarbeiter.

Teil 2 ist **PRObistro – Das Gesundheitsbistro**. Ein nachhaltiges Bistro-Konzept, das wir 2 Jahre erfolgreich in der Praxis getestet haben. 10 der 12 Testclubs haben ihren Umsatz (ohne Getränke) im Bistrobereich innerhalb von 5 Monaten verdoppelt – im Durchschnitt um 0,50€ pro Check-In.

Teil 3 ist ein effektives Controlling, das wir über die elektronische Datensteuerung der **BistroStar IQ PRO** und deren leichte Anbindbarkeit an jede handelsübliche EDV, sowie dem Coaching der verantwortlichen Mitarbeiter im **PRObistro**-Konzept gewährleisten.

**Investitionen ins Bistro nach dem EKC-System sind nachweislich wirtschaftlicher als in allen anderen Bereichen! Der Grund hierfür ist die mehrfach ökonomische Wirkung der ins Bistro investierten Ressourcen!!!**

- **EKC** schafft zufriedeneren Kunden, die leichter ihre Trainingsziele erreichen – und damit Kundenbindung!
- **EKC** wirkt nachhaltig durch die Einbeziehung des Bistro-Besuchs in den Trainingsalltag - und unterliegt so keinen Trendsettings mehr!
- **EKC** bringt schnelles Geld, da der ROI (Return Of Invest) bei ca. 6 Monaten liegt – und das gibt es in keinem anderen Bereich.

Nutzen auch Sie mit der **BistroStar IQ PRO** Ihre Chance auf die neue Bistro-Generation!

Ihr AQUARINO-Team



*leicht bedienbares*  
**E**quipment

*nachhaltiges*  
**K**onzept

*effektives*  
**C**ontrolling

[www.probistro.de](http://www.probistro.de)



### Technische Daten der Zapfsäule:

- kompatibel mit allen handelsüblichen Zapfanlagen
- Touchscreen 17 Zoll nach dem APR-System
- Display 15.0 Zoll diagonal Aspect Ratio 4:3 Useful Screen Area
- Horizontal: 12.0 Zoll (304 mm)
- Vertical: 9.0 Zoll (228 mm) Native (Optimal)
- Resolution 1024 x 768 at 60 Hz
- Gehäuse aus Edelstahl incl. Tropfschale (wahlweise mit oder ohne Ablauf)

leicht bedienbares Equipment

**Im Self-Service Postmixgetränke & frisch gekühltes Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure**

- ✓ jederzeit verfügbare Konzentrat-Sorten
- ✓ Computerdosiert und in immer gleichbleibender Qualität
- ✓ 2 zusätzliche Tafelwassersorten (STILL gekühlt & Co<sup>2</sup> haltig gekühlt)
- ✓ Programmierbare Mengenvorgabe
- ✓ Nachspülen der Getränkeausgabe nach jedem Zapfvorgang / keine weitere Reinigung durch Ihr Personal nötig
- ✓ Einsparung eines Mitarbeiters zu Stoßzeiten
- ✓ Anpassung der Bedieneroberfläche nach Ihren Wünschen / jedes Design ist möglich
- ✓ Für alle Produktbehälter die passende hygienische Anschlusslösung
- ✓ Einbindung in die Studio interne Mitgliederdatenbank möglich
- ✓ ...oder Stand-Alone
- ✓ Freischaltung mittels potentialfreiem Kontakt bereits inklusive



### ➤ **Schritt 1:**

Analyse des IST-Zustandes im Bistro und Festlegung der 2 hauptverantwortlichen Mitarbeiter (PROfessionals).

### ➤ **Schritt 2:**

Externes 2-Tage-Seminar  
 Modul „PROfessional“ (max. 7 Clubs)  
 Schulung der 2 Bistro-Verantwortlichen.  
 Inklusive Entwicklung eines individuellen Bistro-Konzepts für die kommenden 12 Monate (Masterplan). Aufbau eines Netzwerkes zum gemeinsamen Gedankenaustausch

### ➤ **Schritt 3:**

Ganztägiges Inhouse-Seminar:

- Alle Mitarbeiter mit direktem Kundenkontakt Modul Basic I.
- Implementierung der „PROfessionals“
- Schulung aller Bistro-Mitarbeiter in Modul Basic II.
- Individuelle Trainerschulung
- Umsatzplanung

### ➤ **Schritt 4:**

Umsetzung der Umstrukturierung des Bistros mit den Professionals.

### ➤ **Schritt 5:**

Coaching der „PROfessionals“

- Umsetzung des Masterplans
- Ergebniskontrolle

nachhaltiges **K**onzept

**Bistro-Optimierungen durch gezieltes und nachhaltige Bistro-Coaching!**

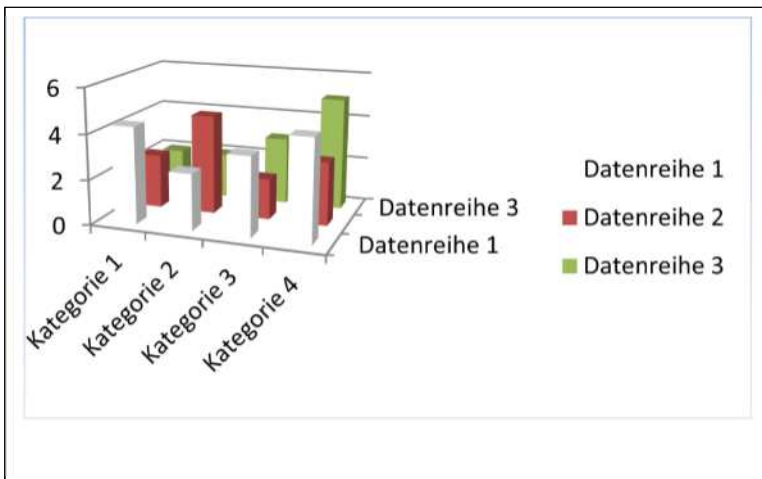
- ✓ Ressourcen-schonende Umsetzung
- ✓ Professionelle Präsentation des Bistro's
- ✓ Bis zu 30% des Ertrages aus dem Bistro!
- ✓ Messbare Mehrkontakte an Bistro und Theke
- ✓ Zufriedene Kunden
- ✓ Höhere Kundenbindung
- ✓ Geschulte Mitarbeiter (Beratung, Kommunikation)
- ✓ Verkaufspsychologische Optimierung
- ✓ Kontinuierliche Angebote (Wochenangebote, Monatsangebote, etc. )
- ✓ Controlling der Ergebnisse (Soll-Ist-Vergleich)
- ✓ Kommunikation von Gesundheit auch im Bistro
- ✓ Selfservice-Terminal im Thekenbereich (Tafelwassersysteme)
- ✓ Optional: Kontrolle per Transponder/Chipkarte, Fingerprint

## Controlling per Touch-Screen



### Einstellungen/Datenfluss:

- **Verbrauch**
  - Mischverhältnis
  - Zapfmenge
- **Zugriffskontrolle**
  - Personen
  - Zapfmenge



### Controlling-Punkte

- **Umsatz**
  - Tagesumsätze
  - Umsatz/Check-In
  - Umsatz/Schicht
- **Ertrag**
  - Nach Produktgruppen
  - Pro Check-In
- **Soll-Ist-Vergleich**
  - Monatsvergleich
  - Fremdvergleich (Bench)
- **Projektentwicklung**
- **Personalentwicklung**

## effektives Controlling

### Getränke

#### ✓ **Verbrauch:**

Programmierbare  
Mengenvorgabe

Einbindung in die Studio  
interne Software möglich

#### ✓ **Qualität:**

Computerdosiert und in  
immer gleichbleibender  
Qualität

#### ✓ **Hygiene:**

Nachspülen der  
Getränkeausgabe nach  
jedem Zapfvorgang / keine  
weitere Reinigung durch  
Ihr Personal nötig

#### ✓ **Handling:**

Full-Service-Vertrag  
möglich

### Konzept:

#### ✓ **Qualität**

Benchmarking durch  
Netzwerkvergleich

Zertifizierung des Bistros  
nach 6 Monaten

#### ✓ **Wirtschaftlichkeit**

Coaching mit Ergebnis-  
und Projektabgleich.

#### ✓ **Nachhaltigkeit**

optional: EDV-Tools zur  
Kontaktsteuerung

14-tägiges Tel.-Coaching-  
(Soll-Ist-Abgleich)

**PRObistro** - „Jeweils 2.000,-€ Ertrag mehr in den ersten 9 Monaten – ich habe in meiner Laufbahn als Fitness-Unternehmer schon viel umgesetzt, aber noch nichts, das mit einer so geringen Investition so viel Ertrag in so kurzer Zeit abwirft, wie Aquarino mit seinem **PRObistro – Das Gesundheitsbistro** unglaublich! Und wir sind erst am Anfang!“

So schwärmte Jan Borman, Inhaber des „Butterfly“ in Lütetsburg, am Montag dieser Woche nach Auswertung seiner Bistro-Umsätze bis Mai 2010.

Jan Bormann hatte sich im Mai für die Umstellung auf eine AQUARINO T-Mix mit EDV-Anbindung entschieden. Da seine Umsatzzahlen seit 2006 im Bereich Bistro trotz verschiedenster Maßnahme rückläufig waren, fiel ihm die Entscheidung zu diesem Schritt nicht ganz so schwer. Der Einbau des neuen Self-Service-Terminals fand Ende August statt.

„Wir hören von unseren Kunden nur positives Feedback über das neue **PRObistro– Das Gesundheitsbistro!** Und alle Mitarbeiter sind voller Begeisterung dabei.“

**PRObistro** – „Das war gut, dass wir das gemacht haben!“ Dieser bescheidene Kommentar von Hinrich Voßkamp, umschreibt eine Ertragssteigerung von mittlerweile. 5.000,-€ monatlich seit Einführung des – **PRObistro– Das Gesundheitsbistro** im Anfang Dezember 2009.

Kai Wienand, Bistroleiter im INJOY Leer, hat von Anbeginn der Umsetzung an, die Kunden auf das neue All-In eingeschworen.

Anfängliche Bedenken, bestehende Getränke-Sonderangebote könnten zu Schwierigkeiten führen, erwiesen sich als ungerechtfertigt.

So wurde das sonst so beliebte „ günstige Wasser“ (0,5 l-Glas für 0,50 €) ohne Probleme abgeschafft. Jetzt gibt es nur noch All-In oder ein Tages-ABO für 2,80€ und alle sind zufrieden.

Innerhalb von 3 Monaten haben insgesamt 530 Kunden das COPPA für 1,79€ /Woche angenommen und sind mit dem neuen Self-Service-Terminal rundum zufrieden.

„Die Theke brennt seit der Umstellung auf **PRObistro– Das Gesundheitsbistro** und trotzdem haben wir mehr Zeit für unsere Kunden“ die Bilanz von Kai Wienand. „Mehr geht nicht!“



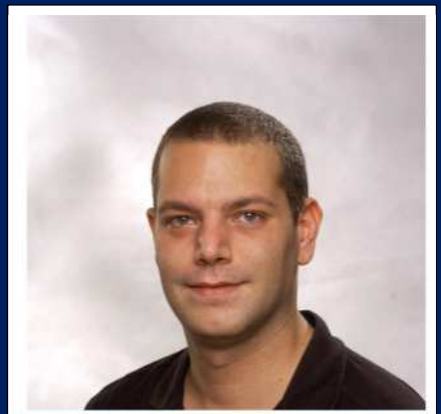
„Jeweils 2.000,-€ Ertrag mehr in den ersten 9 Monaten- Aquarino mit seinem **PRObistro** - unglaublich!

Jan Bormann mit seiner Frau Ela



„Das war gut, dass wir das gemacht haben!“

INJOY Leer  
Inhaber Hinrich Voßkamp



„Die Theke brennt seit der Umstellung mit Aquarino“

INJOY Leer  
Bistro/Leiter Kai Wienand

# Potentialanalyse (grob)

Anzahl Mitglieder \_\_\_\_\_ O mixed O Ladys

Check-In pro Tag \_\_\_\_\_ Personen

Positionierung O Lifestyle O Lifestyle/Gesundheit O Gesundheit

Größe Bistro \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

Bistrobesetzung O durchgehend O Teilzeit

All-Inklusiv O vorhanden O freiwillig O Zwang

Durchdringung \_\_\_\_\_ %

Preis/Monat (All-In) \_\_\_\_\_ €

Umsatz/Check-In \_\_\_\_\_ €

oder

Tagesumsatz (durchschn.) \_\_\_\_\_ €

Bitte lassen Sie mir die Ergebnisse per Mail an folgende Adresse zukommen:

\_\_\_\_\_

## Kostenlose Auswertung!

Senden Sie nebenstehende Grob-Analyse ausgefüllt per Mail an:

[analyse@probistro.de](mailto:analyse@probistro.de)

oder per Fax an:

0 48 21 - 67 83 21

Sie bekommen die Auswertung innerhalb von 5 Werktagen nach Eingang bei uns kostenlos per Mail zurück.

Sie haben Interesse an einer exakten Potentialanalyse oder möchten mehr über PRObistro erfahren?

Sie möchten an unserem 3-Stündigen Kompakt-Seminar „Bistro“ teilnehmen?

Melden Sie sich umgehend an unter:

[www.probistro.de](http://www.probistro.de)



## Kontakt:

[kontakt@aquarino.de](mailto:kontakt@aquarino.de)

*Aquarino GmbH*

*Krämerstr. 12*

*25524 Itzehoe*

*04821-6783-0*

*04821-678321*

*info@aquarino.de*

*www.aquarino.de*

*www.probistro.de*