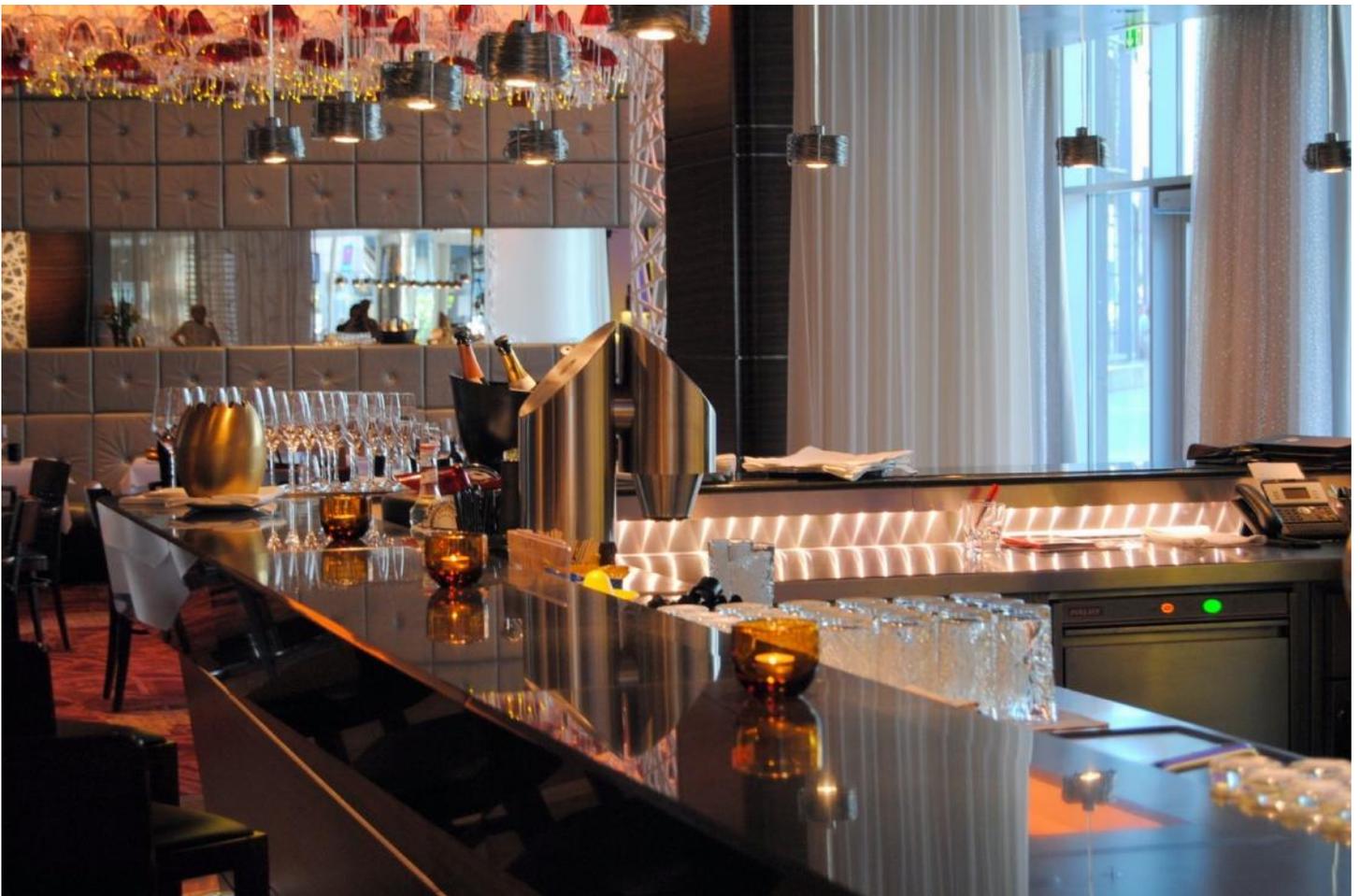


**TENDERONE**  
COCKTAILS HANDMADE BY THE MACHINE



**HOTELYMPIA**  
INNOVATION AWARDS  
**WINNER**



# Des Bartender's bester Freund

## Qualität & Präzision im Sekundentakt

Tender#One<sup>®</sup> ist die erste Cocktailmaschine ihrer Art. Ein Barkeeper zelebriert die einzelnen Zutaten von Hand in den Shaker. Auch die Tender#One<sup>®</sup> dosiert jede Cocktailzutat einzeln, allerdings absolut präzise und in einer atemberaubenden Geschwindigkeit. Der Cocktail ist in wenigen Sekunden gemischt, mit immer gleichbleibender Qualität. Durch die Vielfalt der Zutaten, sind die Anzahl und Auswahl der verschiedenen Cocktails nahezu unbegrenzt.

## Maximieren Sie Ihren Gewinn

Tender#One<sup>®</sup> ist der perfekte Begleiter an jeder Bar, ob Restaurant, Club, Diskothek, Hotel, Freizeitpark, Systemgastronomie, Catering oder Event-Location. Durch die rezepturgenaue Dosierung, kann der Wareneinsatz perfekt kalkuliert werden. Es entsteht kein Verlust durch Verschütten oder Überdosierung. Sie verkaufen mehr Cocktails in der gleichen Zeit und haben dennoch freie Ressourcen. Die Wartezeiten bei Happy-Hour-Aktionen reduzieren sich enorm. Dadurch entsteht mehr Umsatz = mehr Gewinn.

## Geringe Investition und hohe Zuverlässigkeit

Die Tender#One<sup>®</sup> kostet im Monat nicht mehr als ein geringfügig Beschäftigter Mitarbeiter, leistet aber nicht weniger als ein gut bezahlter Barkeeper! Sie bringt immer gleichbleibende Qualität, ist dabei super schnell, wird nie krank und braucht keinen Urlaub. Minimalistischer Reinigungsaufwand hält den Getränkeschwund in Grenzen. Durch unsere 100%-Fernwartung sind wir theoretisch immer und jederzeit vor Ort. Mit unseren Software-Updates bleiben sie immer auf dem neuesten Stand.



# Der perfekte Cocktail

Im Gegensatz zu anderen Cocktailmaschinen, die slushed Cocktails wie Margaritas oder Pina Coladas herstellen, verwenden wir bei der Tender#One® keine Pre- oder Postmix-Zutaten.

Unsere Cocktails werden grundsätzlich aus einzelnen Ingredienzien gemischt. Das heißt: Jede Zutat wird durch eine eigene Leitung gefördert, erst im Shaker oder Glas treffen die verschiedenen Bestandteile des Cocktails zusammen.

Also genau so wie es ein Barkeeper machen würde. Die endgültige Herstellung und Dekorierung des Cocktails bleibt dabei immer noch dem Barkeeper überlassen.

Zutaten in den Shaker – Eis dazu – Shaken – ab ins richtige Glas – Deko dazu und wenn nötig mit einem farblichen Sirup floaten – fertig.



Durch den selbst erklärenden und leicht zu bedienenden Touchscreen, kann nicht nur Ihr Barkeeper sondern jetzt auch jeder andere aus dem Personal den perfekten Cocktail produzieren.

Alle relevanten Abläufe werden am Touchscreen angezeigt und erklärt. Eine Abbildung des Cocktails zeigt, wie das fertige Getränk aussehen soll.

Mit einem Button-Druck kann jedes Rezept dem jeweiligen Geschmack angepasst werden.



# Bag-in-Box System

**Grundsätzlich** kann mit der Tender#One® jede Art von Zutaten aus verschiedenen Gebinden gefördert werden.

Zum Beispiel aus Kanistern, BIB, Containern, Fässern, Flaschen oder Tetra Paks. Durch unsere speziell entwickelten Rückflussventile und Anschlussteile können wir nahezu alle Gebindearten anschließen.

**Darüber hinaus** bietet Tender#One® seinen Kunden eine breite Palette an hochwertigen Spirituosen, Likören, Sirupen und Säften im innovativen Bag-in-Box-System.

Die Unternehmen, mit denen wir zusammenarbeiten haben eine langjährige Erfahrung in der Produktion und Herstellung von Getränken, unter anderem Bols, Pernod Ricard und Burkhardt-Fruchtsäfte. Wir verwenden nur natürliche Orangen-, Ananas-, Zitronen- und Limettensäfte. Es kann daher gewährleistet werden, dass die Cocktails immer von höchster Qualität sind!

**Unter anderem** verarbeitet Tender#One® auch Premium Marken Ihrer Wahl.

Mit unserer speziellen Verpackung bieten wir eine längere Haltbarkeit, einen einfacheren Transport, bessere Bestückbarkeit und einen geringeren Lagerplatzbedarf.



## Finanzierungsbeispiel

Pegasus Schanktechnik Wohlfahrt & Hoffmann GmbH									
Objekt / Datum:									
Kosten					Rentabilität				
Anlage	Ausführung	Menge	E-Preis	Summe	betriebliche Daten				netto Beträge
Tender#One	24-leurig Mobil	Leermelder	1	16.920,00	16.920,00 €	Öffnungstage pro Monat		30	
Schankanlage				0,00 €		Cocktails pro Tag		50	
Bottle Tender				0,00 €		VK Cocktail inkl. MwSt		6,00	5,04
Zubehör				0,00 €		EK Cocktail inkl. MwSt		1,10	0,92
Extra				0,00 €		Anteil Gemeinkosten		5%	0,25
Montage				0,00 €		Einsparung Personal pro Tag		50,00	
Gesamtwert netto					16.920,00 €				
Mehrwertsteuer		Steuersatz	19%		3.214,80 €	netto Anlagenkosten prc Öffnungstag			18,05 €
Gesamtwert brutto					20.134,80 €				
Leasing / Mietkauf						Nettoertrag Cocktailinganlage inkl. Personaleinsparung	prc Tag		225,23 €
Anzahlung %		0%		0,00 €		abzüglich der Anlagekosten	prc Monat		6.756,88 €
Finanzierungswert				16.920,00 €			prc Jahr		81.082,55 €
Laufzeit Monate		36				Schwund Cocktails pro Tag		3	
Leasingfaktor		3,20							
Monatsrate netto				541,44 €		netto Ertragspotential durch Vermeidung von Schwund pro Tag			17,90 €
Mehrwertsteuer				102,87 €			prc Monat		536,97 €
Monatsrate brutto				644,31 €			prc Jahr		6.443,70 €

Faktoren für Leasingraten und Mietkauf (Diese Konditionen sind Beispielswerte sie können je nach Leasinggesellschaft abweichen.)									
Restwert 0%				Restwert 10%					
Preis netto bis		Laufzeit Monate		Preis netto bis		Laufzeit Monate			
	36	48	60		36	48	60		
10.000,00 €	3,29	2,61	2,20	10.000,00 €	3,06	2,45	2,00		
25.000,00 €	3,20	3,16	2,11	25.000,00 €	2,96	2,35	1,96		
50.000,00 €	2,52	2,47	2,06	50.000,00 €	2,92	2,30	1,93		

## Amortierungsbeispiel

Pegasus Schanktechnik Wohlfahrt & Hoffmann GmbH									
Objekt Datum:									
Kosten					Umsatzdaten				
Anlage	Ausführung	Menge	E-Preis	Summe	betriebliche Daten				netto Beträge
Tender # one		24	1	16.920,00	16.920,00	Öffnungstage pro Monat		30	
Tender # one mobil					0,00	Cocktails pro Tag		50	
Bottle Tender					0,00	VK Cocktail		6,00	5,04
Schankanlage					0,00	EK Cocktail		1,10	0,92
Zubehör					0,00	Anteil Gemeinkosten		10%	0,50
Extra					0,00	Einsparung Personal pro Tag		50,00	
Montage			4	250,00	1.000,00	Longdrinks pro Tag		0	
						VK Longdrink		0,00	0,00
						EK Longdrink		0,00	0,00
Gesamtwert netto					17.920,00	Schwund			
Mehrwertsteuer			19,00%		3.404,80	Cocktail	prc Tag	3	
Gesamtwert brutto					21.324,80	Longdrink	prc Tag	0	

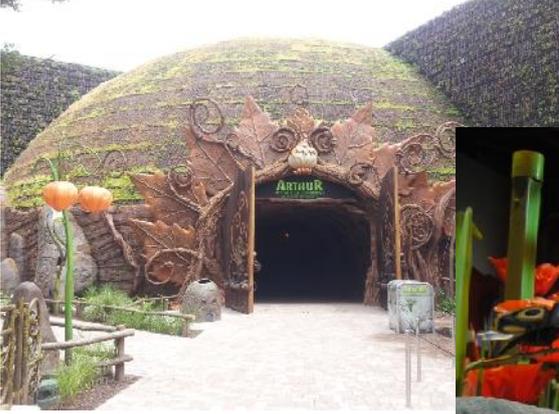
  

Amortisation der Anlage									
Gesamtanzahl Getränke zur Finanzierung der Anlage					4.959	netto Ertragspotential durch		prc Tag	17,90
Amortisationszeit					72	Vermeidung von Schwund		prc Monat	536,97
Öffnungstage								prc Jahr	6.443,70
Monate					2,4				

# Tender#One® Objekte



# Tender#One® Objekte



# Tender#One® Objekte



# ® Vorteile Tender#One

## Gute Gründe für die Installation einer Tender#One®

- ✓ Perfekte Cocktails im Sekundentakt
- ✓ Deutliche Umsatzsteigerung- mehr Profit
- ✓ Exakte Warenkalkulation durch perfekte Dosierung
- ✓ Zu jeder Zeit gleichbleibend hohe Qualität
- ✓ Kein Schwund durch Controlling
- ✓ Kein technisches Know -how erforderlich
- ✓ Leichte Bedienung durch großes Touch Display
- ✓ 100% Fernwartung, dadurch immer auf dem neuesten Stand der Technik
- ✓ Alle Zutaten mit Echtzeit Leermeldung
- ✓ Grenzenlose Cocktail Vielfalt





## MAURITIUS Bars - Restaurants - Lounges

Das „Bar, Restaurant, Lounge Mauritius“ ist seit 1994 ein Klassiker der Gastroszene in Stuttgarts Innenstadt. Bekannt ist das Mauritius für seine leckeren Salate, saftigen Steaks und frischen Cocktails.

Seit 2009 wurde das überaus erfolgreiche Konzept auf mittlerweile 11 Lokale erweitert. Vier neue Standorte sind für 2014 bereits in Planung.

Die große Auswahl an raffinierten Cocktailkreationen mit über 120 Cocktails zu fairen Preisen, erfreut sich größter Beliebtheit und ist eine Säule des gastronomischen Angebots.

Mit dem technisch ausgeklügelten System der Cocktaildosieranlage Tender#One von Pegasus gelingt es, perfekte Cocktails zuzubereiten. Die frei programmierbaren Rezepturen stellen sicher, dass neben Klassikern auch eigene Kreationen umgesetzt werden können.

Ihren praktischen Einsatz findet die Tender#One deshalb bereits seit Jahren in den Lounges des Mauritius, die mit ihrer ganztägigen Systemgastronomie im Großraum Stuttgart/Karlsruhe vertreten sind.

Im besonderen Ambiente und Flair des Mauritius integriert sich die Tender#One unauffällig und sorgt in gleichbleibender Qualität für leckere Cocktails.

„Wir nennen sie auch gern unseren Barchef“, berichtet Herr Nadimi vom Mauritius Karlsruhe und lobt die kurze Einarbeitungszeit an der Maschine. Durch das bedienungsfreundliche Touchdisplay ist es allen Mitarbeitern möglich, die Tender#One zu nutzen. Dank der Verbindung mit dem Kassensystem wird der bonierte Cocktail bereits auf der Cocktailmaschine angezeigt und dann auf Knopfdruck in Sekundenschnelle zubereitet. Auch die perfekte Dekoration der Cocktails kann auf dem Display abgelesen werden.

So können schnell, hygienisch und vor allem in immer gleichbleibender Qualität auch große Stückzahlen hergestellt werden.

Auch das Mauritius Team Ludwigsburg zeigt sich von der Tender#One begeistert. „Gerade an den starken Wochenenden ist sie Gold wert, da mehrere Leute Hand in Hand an der Maschine arbeiten können“, sagt Herr Häberle vom Mauritius Ludwigsburg. „Die Tender#One ist wie ein erfahrener Barkeeper, ohne den gleichen Kostenaufwand.

Schnell, zuverlässig und mit einem faszinierenden technischen Konzept und trotzdem in Wartung und Reinigung einfach zu handhaben“, ist Herr Häberle von dem Gerät überzeugt. „Ein weiterer Vorteil ist auch die Kostenkontrolle der ausgeschenkten Cocktails, so hat man immer die genaue Anzahl der verkauften Getränke.“

Die Tender#One kommt in allen Mauritius Lokalen zum Einsatz. Sie hilft Personalkosten zu senken. Sie sorgt für eine perfekte Cocktailqualität und kontrolliert den Wareneinsatz.

Dank der Tender#One werden die Gäste auch bei großem Andrang schnell mit den leckeren Cocktailkreationen der

„Mauritius Bars – Restaurants – Lounges“ versorgt.



# ® Eine Erfolgsgeschichte Tender#One



Die derzeitigen Mauritiusstandorte (weitere in Planung):

Mauritius Bar-Restaurant-Lounge  
Marienstr. 12  
70199 Stuttgart  
Tel.: 0711 – 62008192

Mauritius Feuerbach  
Stuttgarter Str. 107  
70469 Feuerbach  
Tel.: 0711 – 6157765

Mauritius Böblingen  
Sindelfinger Str. 40  
71032 Böblingen  
Tel.: 07031 – 7695781

Mauritius Fellbach  
Höhenstr. 5  
70736 Fellbach  
Tel.: 0711 – 28070281

Mauritius Schwäbisch Gmünd  
Marktplatz 15  
73525 Schwäbisch Gmünd  
Tel.: 07171 – 4950337

Mauritius Kirchheim  
Steingastr. 13  
73230 Kirchheim unter Teck  
Tel.: 07021 – 8072368

Mauritius Pforzheim  
Zehnthofstr. 14  
75175 Pforzheim  
Tel.: 07231 – 5851922

Mauritius Ludwigsburg  
Uhlandstr. 21  
71638 Ludwigsburg  
Tel.: 07141 – 7977848

Mauritius Karlsruhe  
Bahnhofplatz 14-16  
76137 Karlsruhe  
Tel.: 0721 – 51637660

Mauritius Waiblingen  
Fronackerstr. 33-35  
71332 Waiblingen  
Tel.: 0711 – 28070281



SINCE 1994

**MAURITIUS**  
BAR-RESTAURANT-LOUNGE

# Tender#One<sup>®</sup> Modelle

**Tender#One<sup>®</sup>** Cocktailmaschinen gibt es in Mobiler Version von 16-32 Zutaten, als Einbauversion von 16-40 Zutaten oder als Sonderbau.



Kontaktieren Sie uns

Bitte zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wir finden auch für Ihren Betrieb eine maßgeschneiderte und attraktive Lösung.

Rufen Sie uns an: **0049 (0)911 5075022** oder  
senden ein FAX: **0049 (0)911 5975083** oder  
schreiben eine Email an [info@tenderone.de](mailto:info@tenderone.de) mit Ihren Fragen und Wünschen.  
Wir melden uns umgehend bei Ihnen.



**TENDERONE**  
COCKTAILS HANDMADE BY THE MACHINE

Herstellung und Vertrieb  
Pegasus Schanktechnik GmbH  
Saganer Straße 2-4  
D-90475 Nürnberg  
[www.tenderone.de](http://www.tenderone.de)



**TENDER®**  
**#ONE**

Tender#One® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Fa. Pegasus Schanktechnik GmbH