



# EN REVOLUTION PÅ FAT

MODULAR 20



DRAUGHTMASTER

FRESH PRESSED BEER



DRAUGHTMASTER

# EN TÖRST EFTER INNOVATION

Öl är godast på fat. De flesta gäster håller med då sju av tio föredrar just fatöl på krogen. Samtidigt har intresset för hantverksöl och nya smakupplevelser ökat. Öllistan är nya vinlistan.

DAGS ATT  
REVOLUTIONERA  
FATÖLET?

## MARKNADEN HAR FÖRÄNDRATS, MEN INTE METODERNA

I 50 år har fatöl levererats i stålfat som bara håller ölet fräscht i en vecka. Stora, tunga fat som gör det svårt att vara snabb och flexibel.

## DE FLESTA GÄSTER VÄLJER FATÖL I BAREN

70% FAT

30% FLASKA

”INGET SLÅR EN  
FATÖL AV HÖGSTA  
KVALITET”

—  
Gästen

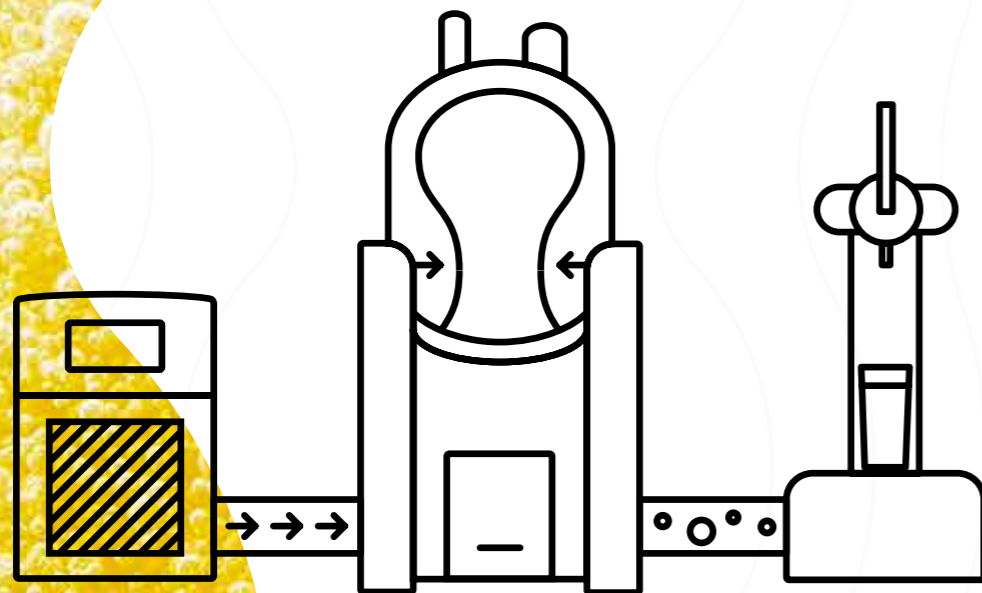
# DRAUGHTMASTER – PERFEKT ÖL VARJE GÅNG

DraughtMaster är det största som hänt fatöl på 50 år. Fatölets framtid är ett PET-fat på 20 liter.

DraughtMaster är ett slutet system där tryckluft ersätter kolsyran. Ölet förblir orört från bryggeriet tills dess det rinner ner i glaset från kranen.

## DETTA GER ETT ÖL MED UPP TILL 30 DAGARS HÅLLBARHET

Nu kan du erbjuda gästerna fler val, med liten risk för svinn.



### 01 TRYCKLUFT PUMPAS IN I TRYCKBEHÅLLAREN

Det behövs ingen tillsatt kolsyra, detta minskar kundernas kostnader och behovet av tekniskt underhåll. Inget utifrån kommer i kontakt med ölet vilket ökar hållbarheten.

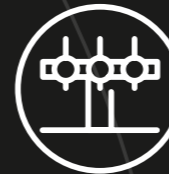
### 02 ÖLFATET TRYCKS IHOP OCH FRÄSCH ÖL PRESSAS UT

DraughtMasters slutna system ökar hållbarheten på ett kopplat fat från under en vecka till över en månad.

### 03 FRÅN KRANEN TAPPAS NU DEN PERFEKTA FATÖLEN

Med inbyggt rengörings-system och engångsfat håller DraughtMaster ölen färsk och ditt liv enkelt.

# HUR KAN MODULAR 20 HJÄLPA DIG?



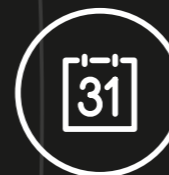
## BREDARE SORTIMENT

Den långa hållbarheten och storleken på PET-faten gör det lätt att erbjuda gästerna ett bredare sortiment med möjlighet till nya och annorlunda ölsorter.



## LÄTTARE ATT HANTERA

PET-faten väger betydligt mindre än stålfat. Färre tunga lyft skonar personalen. Snabb och enkel hantering för smidigare arbetsdagar.



## LÄNGRE HÅLLBARHET

Öl i stålfat klarar sig 5-7 dagar. I DraughtMasters slutna system håller ölet sig färskt i upp till 30 dagar. Och ingen tillsatt kolsyra behövs.



## MER UTRYMME

PET-faten på 20 liter tar liten plats. De pressas ihop när de används och tomma är de inte större än en 2-liters mjölkförpackning. Automatisk rengöring och kolsyrenivå sparar tid.



## EFFEKTIV SERVICE

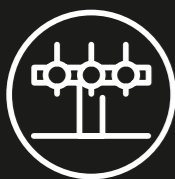
Systemet behöver knappt någon teknisk hjälp. Istället kan vi tillsammans fokusera på affären och upplevelsen.



## BÄTTRE LÖNSAMHET

Jämn kvalitet ger nöjda och lojala gäster. Med en månads hållbarhet minskar risken för svinn och du kan erbjuda ett bredare sortiment för locka till nya gäster. Risken för svinn är liten medan chansen att locka nya gäster växer.

VARIERA MERA



# BREDARE SORTIMENT

Öldrickare blir alltmer pålästa och kräsna. De vill ha ett brett och varierat utbud. Vilket är positivt för affärerna.

Den långa hållbarheten gör att du kan bredda ditt erbjudande. Ta in craft-öl, specialiteter eller säsongsbetonade sorter.

Med DraughtMaster håller sig ölet fräscht i upp till 30 dagar. Nu kan du ha fler öl på fat utan att oroa dig för svinn.

Och eftersom systemet är så lätt att hantera innebär inte fler öl mer jobb.

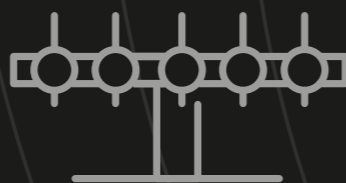
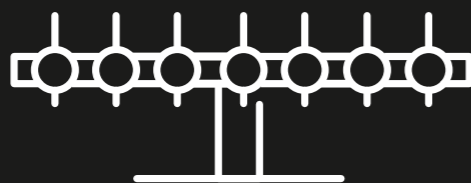
## FLER VAL PÅ FAT

DraughtMasters kunder kan ha fler fat totalt än kunder med stålfat. Detta oavsett storlek på verksamheten.

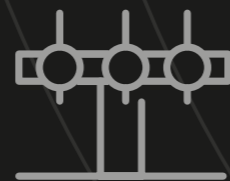
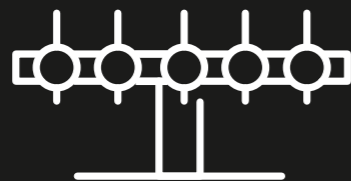
DRAUGHTMASTER

STÅLFAT

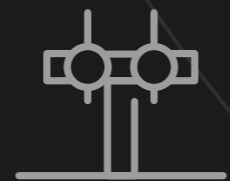
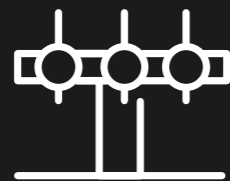
STOR KROG



MELLAN KROG



LITEN KROG



## PRODUKTSORTIMENT



Carlsberg Export, Falcon, Eriksberg Karakter, Staropramen, Carlsberg Hof, Brooklyn Lager, Grimbergen Blonde, 1664, Brooklyn East IPA, 1664 Blanc, Pripps Blå, Poretti, Nya Carnegiebryggeriet J.A.C.K., Nya Carnegiebryggeriet 100W, Tuborg Guld, Carlsberg Unfiltered, Eriksberg Juvelpilsner, Brooklyn Defender, Brooklyn Naranjito, Holsten.



MER ÖL, MER UTRYMME, MER TID



# MER UTRYMME MED DRAUGHTMASTER

DraughtMaster tar bort stöket, så du får mer tid och plats för annat.

## LÄTTA FAT

DraughtMasters PET-fat på 20 liter är enklare att byta och flytta.

43% lättare än stålfat

Över 37kg



## INGEN TILLSATT KOLSYRA

Du behöver inte lägga tid på att justera kolsyrenivån, eller förvara tuber.

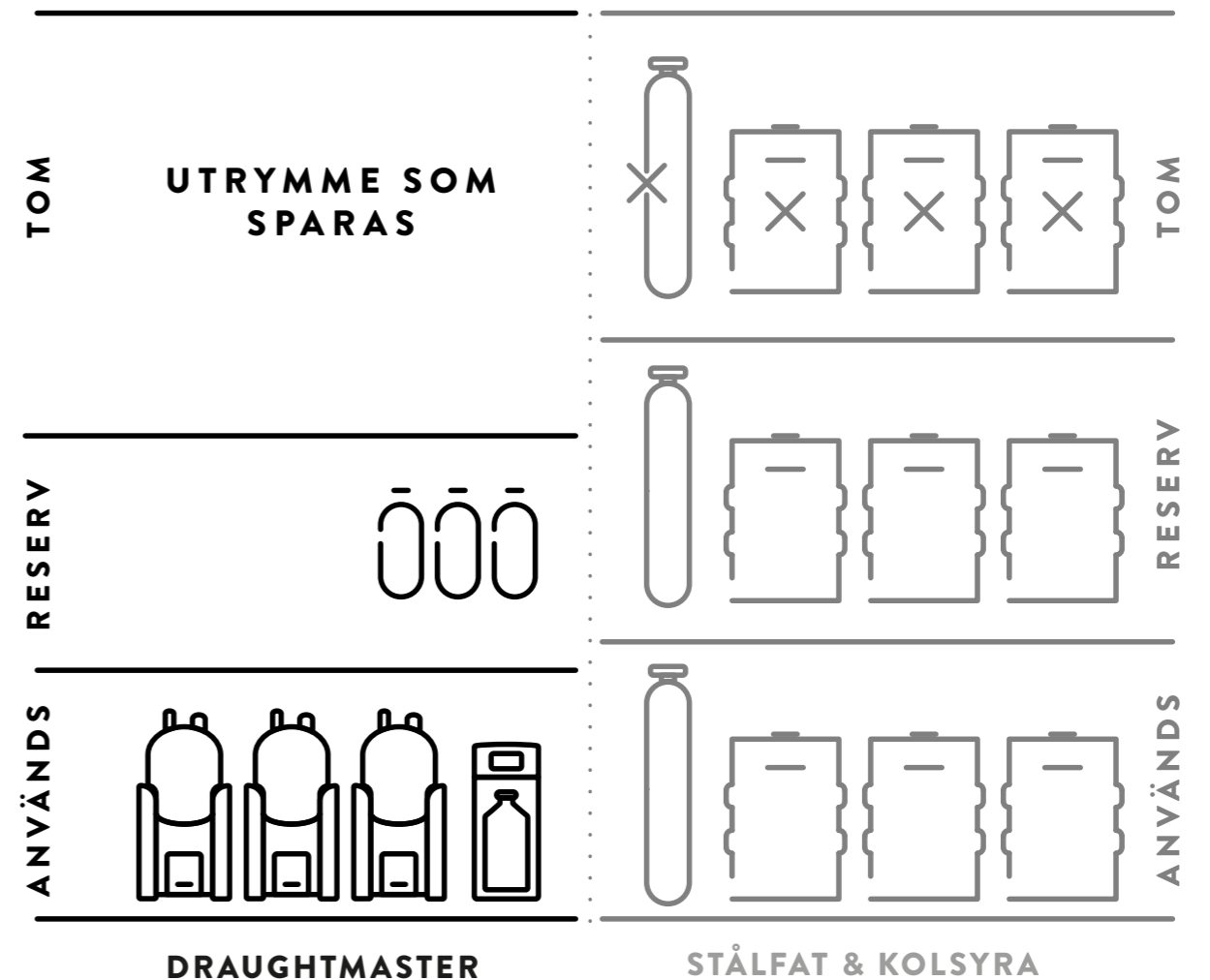
## INGA TOMMA FAT SOM TAR PLATS

DraughtMasters PET-fat pressas ihop när de används och tomma är de inte större än en 2-liters mjölkförpackning. Mer plats över helt enkelt.



PLASTFATEN ÄR 43% LÄTTARE ÄN STÅLFAT.

Exemplet visar att för tre fatkranar sparar DraughtMaster upp till 50 % i utrymme mot när man använder stål och kolsyra.



LÄNGRE HÅLLBARHET

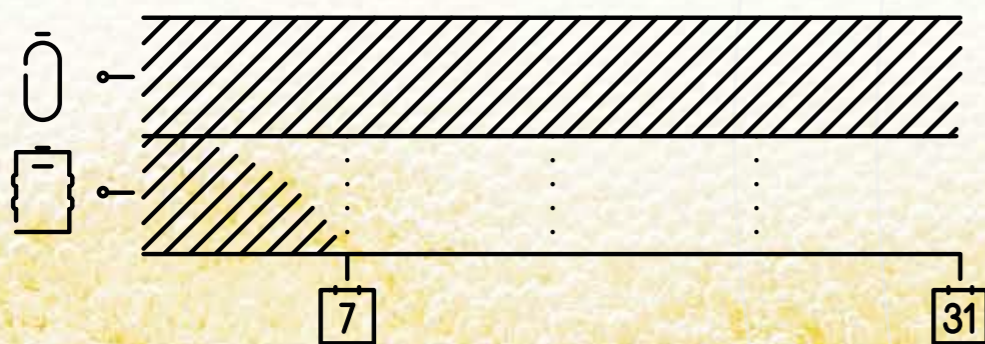


# FÄRSK ÖL, GLAS EFTER GLAS

DraughtMaster ger längre hållbarhet och jämnare kvalitet än stålfat. Dags att uppgradera.

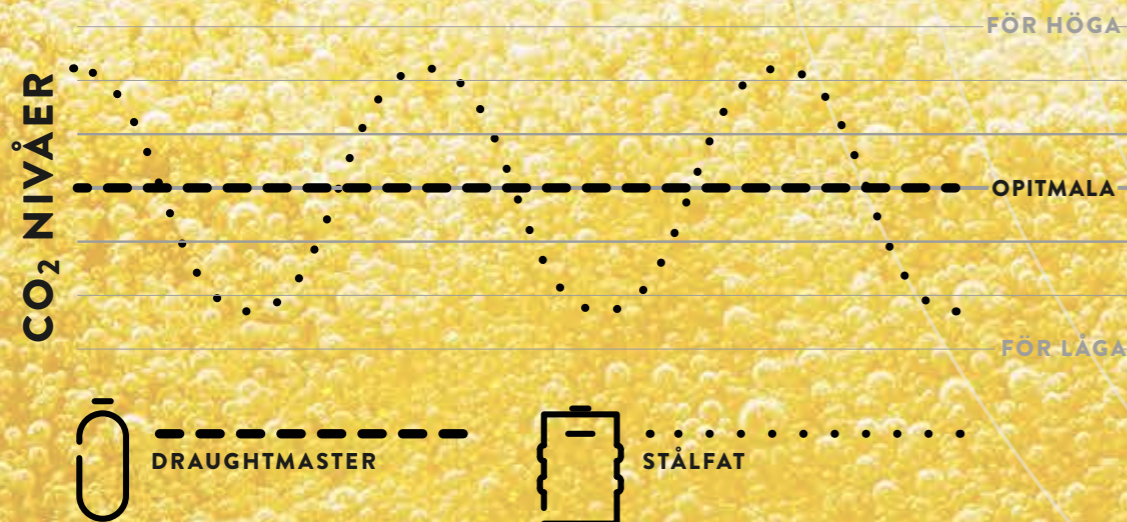
## UPP TILL 30 DAGARS HÅLLBARHET

I ett öppnat stålfat håller ölet sig fräscht i sju dagar.  
I DraughtMasters slutna system är siffran 30 dagar.



## ALLTID JÄMN KOLSyra

Manuellt tillförd kolsyra är historia. Nu slipper du risken att ojämna nivåer av kolsyra förstör ölet. Ölets nivå är perfekt från bryggeri till glas.



EFFEKTIVARE SERVICE



# RENARE SYSTEM, FRÄSCHARE ÖL, ENKLARE SERVICE.

DraughtMasters halvautomatiska rengöringsmodul larmar när det är dags och gör jobbet på ca 30 min. Starta enkelt igång rengöringen när du har en lucka ledig.

Nu behöver inte teknikerna lägga tid på att hålla slangarna rena. Istället kan de fokusera på att förbättra ditt utbud och din affär!

**9 % FÄRRE SERVICE-  
ÄRENDEN GER MER  
TID ÅT ATT HJÄLPA DIG  
MED AFFÄRERNA.**

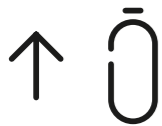
Med vårt nya serviceprogram höjer vi kvaliteten till en helt ny nivå. Dessutom har vi en ny linje med beställningsbara premiumtjänster.

BÄTTRE LÖNSAMHET



# AFFÄRERNA FLYTER PÅ LIKA BRA SOM ÖLET

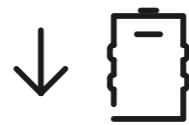
## DRAUGHTMASTER KAN ÖKA FÖRSÄLJNINGEN\*



**+8%**  
DRAUGHTMASTER

Ett brett sortiment av fatöl har visat sig ge mer försäljning, och därmed ökad vinst i baren.

Kunder som bytt till det nya systemet fick en ökning i total försäljning.



**-4%**  
STÅLFAT

Med fatöl som garanterat håller sig fräsch får du fler gäster att ta en öl till.

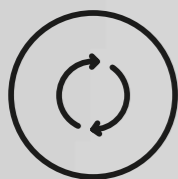
Att installera DraughtMaster är ingen dum idé.

\* Baserade på resultat från Danmark



DET INBJUDANDE  
SORTIMENTET MÖTER  
MINA GÄSTERS SMAK.  
OCH JAG HAR ETT TILLSKOTT  
I KASSAN VARJE DAG.

—  
Manager på Rockcafe



# DRAUGHTMASTER – HÅLLBAR PÅ FLERA SÄTT

En Livscykelanalys visar att klimatpåverkan för DraughtMaster är i princip densamma som för stålfat.

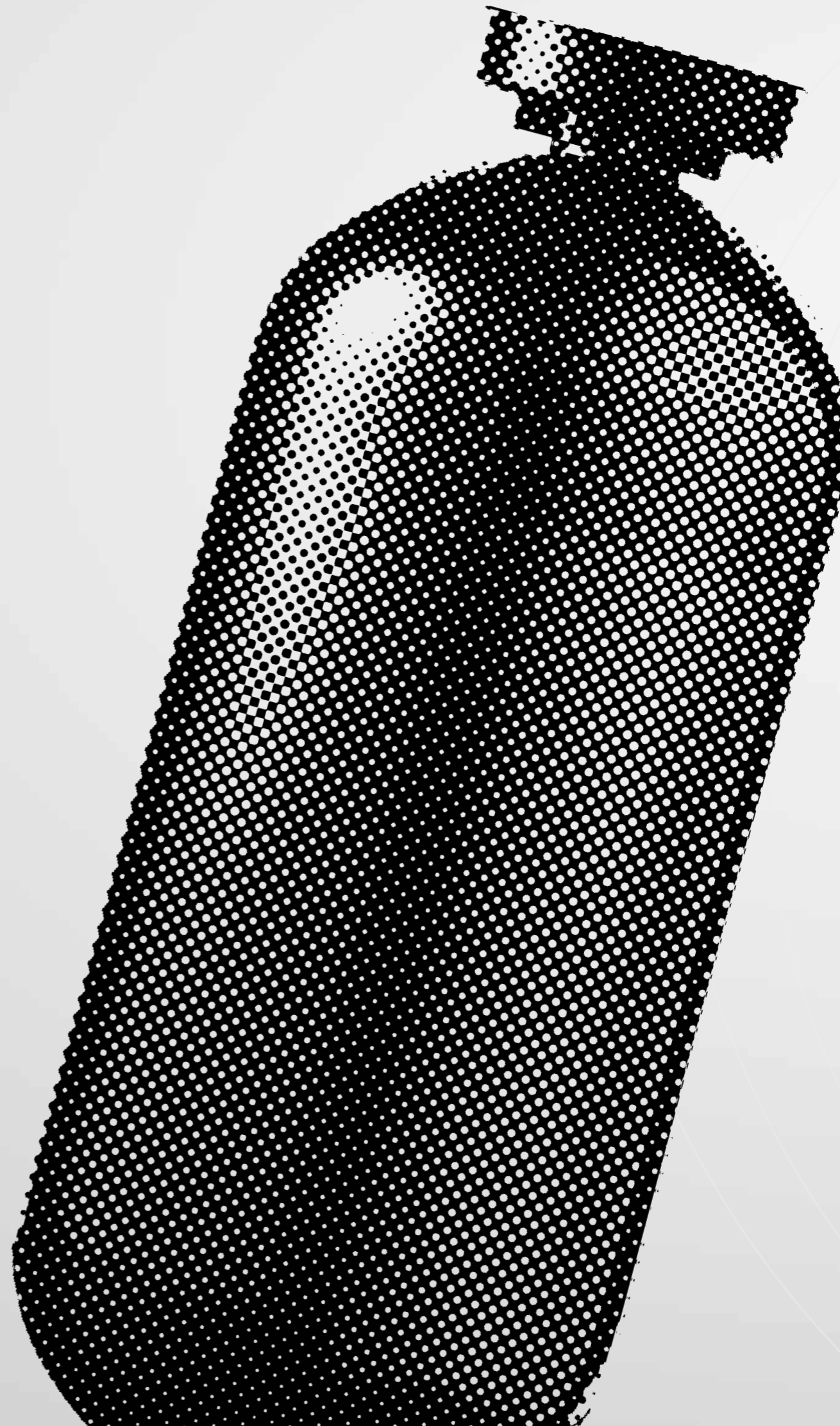
Jämför vi mot burk och engångsglasflaskor har DraughtMaster en avsevärt lägre klimatpåverkan.

Ur ett hållbarhetsperspektiv undersöks nu flera möjligheter till materialåtervinning, alternativt att låta de använda förpackningarna få ett nytt liv, vilket är helt i linje med den cirkulära ekonomin.

## DRAUGHTMASTER VS. STÅLFAT.



LÄGRE VIKT	✓	
LÄNGRE LIVSLÄNGD FÖR ÖLET	30 DAGAR	5 DAGAR
MINDRE SPILL	✓	
BÄTTRE ERGONOMI	✓	
INGEN DISK	✓	
ENKLARE RENGÖRING	✓	





## KLIMATPÅVERKAN I FÖRHÅLLANDE TILL DRAUGHTMASTER



**<10%**



**+68%**



**+31%**



**Carlsberg**  
Sverige

RING OSS PÅ 020-55 25 25 OM DU BEHÖVER NÅGON SOM HELST HJÄLP  
ELLER HAR NÅGRA VIDARE FRÅGOR. LYCKA TILL MED FÖRSÄLJNINGEN.  
BOX 3040 | 169 03 SOLNA | TEL: 020-55 25 25 | FAX: 08-28 98 61 | [INFO@CARLSBERG.SE](mailto:INFO@CARLSBERG.SE)

**CARLSBERG.SE**