



BUNDESVERBAND DES DEUTSCHEN
GETRÄNKEFACHGROSSHANDELS E.V.

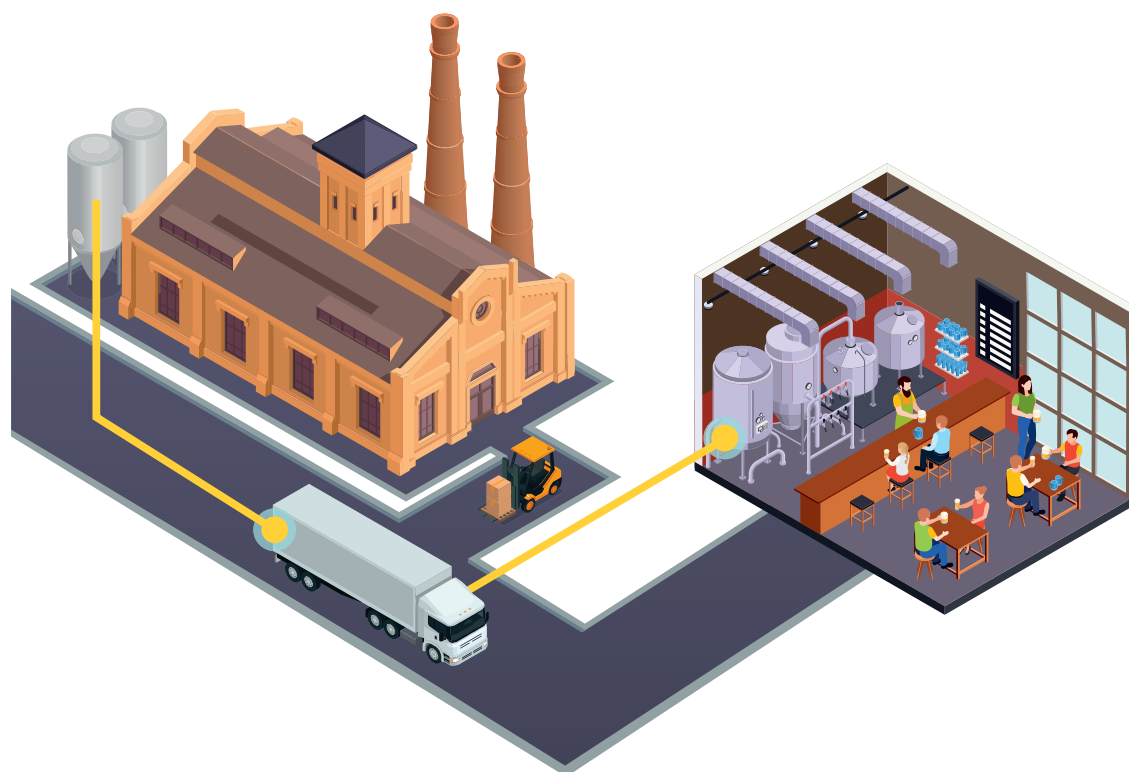


**ZUKUNFT DES ZAPFENS:
WIE TANKBIER DEN DEUTSCHEN
MARKT EROBERT - UND WELCHE
ROLLE DER GFGH SPIELT**

TANKBIER ERLEBT SEIN COMEBACK

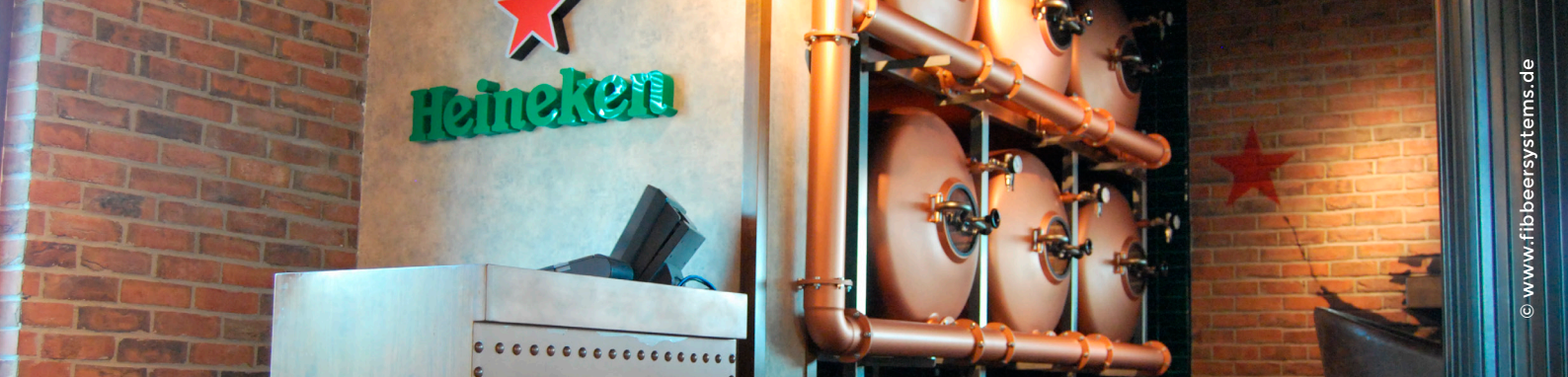
Bei unseren Nachbarn hat es längst Einzug gehalten in Restaurants, Bars und Kneipen – von Maastricht bis Groningen und von Amsterdam bis Enschede. Es ist kein neues Phänomen. Tankbier erlebt in Zeiten von Fachkräftemangel, gestiegenem Umweltbewusstsein und einem immer größer werdenden Kostendruck eine Art Renaissance. Das namensgebende Bag-in-Tank-Bier-Prinzip basiert auf einer simplen wie genialen Methode: Der beliebte Gerstensaft wird in luftdichten Beuteln in Stahltanks gelagert, in denen ein Vakuumdruck besteht.

In den vergangenen Jahren hat es sich insofern weiterentwickelt, als dass es heute in Tanks unterschiedlicher Größen, als „Tankbier 2.0“ in verschiedenen Bereichen der Gastronomie zum Einsatz kommt. Im Tank sorgt der sogenannte Biertank-Inliner dafür, dass der Gerstensaft unter optimalen Bedingungen transportiert und gelagert wird. Die besonderen Barriereigenschaften der sich selbst entfaltenden Inliner sorgen für eine lange Lebensdauer und einen wirksamen Schutz vor Sauerstoffkontakt und den jeweiligen Edelstahltanks.



So gewährleistet das Tankbierprinzip eine optimale Frische des Bieres, da es direkt nach der Abfüllung in der Brauerei in Vakuumstahltanks transportiert wird. Auf dem Weg in die Gastronomie ist das Bier von externen Einflüssen geschützt und behält so seinen natürlichen Geschmack bis zum Ausschank bei. Im Restaurant oder in der Gaststätte angekommen, wird das Bier in die Biertank-Inliner gefüllt, die sich in den Stahltanks befinden. Es gibt keinen Kontakt mit Luft oder Licht, die die Bierqualität beeinträchtigen könnten. Dies garantiert ein gleichbleibend hochwertiges Produkt, auch nach

dem Anschluss an einen Zapfhahn. Daher ist der Einsatz dieses Konzeptes für alle Verkaufsstellen mit entsprechendem Absatzvolumen ideal. Die Tanks können – je nach Größe – in vorhandene Kühleinrichtungen installiert oder unabhängig von anderen Kühlsystemen autark in der Gastronomie platziert werden. In den Niederlanden werden heute nur noch ca. 30 Prozent des Bieres in der Gastronomie vom klassischen Fass oder aus der Flasche verkauft. Der weitaus größte Teil wird als Tankbier ausgeschenkt.



RENAISSANCE ODER REINFALL?

Wenn es um die Lagerung und den Ausschank von Bier in der Gastronomie geht, gibt es viele Möglichkeiten: Ob im Fass, in der Flasche oder im Tank. Letzterer erlebt derzeit ein Comeback – mittlerweile wurden hierzulande schätzungsweise 500 Gastronomiebetriebe auf die Nutzung von Tankbier umgestellt – Anzahl stark steigend. Bisher waren es vor allem absatzstarke Objekte, in denen Tankbier zum Einsatz kam. Viele Experten der Branche sind sich einig, dass der Einsatz von Tankbier heute bei Absatzmengen um 120 Hektoliter pro Jahr eine überlegenswerte Option ist. Doch bietet es wirklich so viele Vorteile?

Die Tankbiersysteme wurden unter anderem entwickelt, um den Vertrieb von Bier zu optimieren. Ein wesentlicher Pluspunkt ist die vereinfachte Handhabung in der Brauerei, im Getränkehandel und der Gastronomie. Traditionelles Fassbier erfordert in der Brauerei, neben dem Vorhalten entsprechender Fassgebände, spezielle Reinigungs- und Abfüllanlagen sowie Lagerkapazitäten

für Voll- und Leergut. Im Getränkefachgroßhandel sind ebenfalls entsprechende Lagerkapazitäten vorzuhalten und zu unterhalten. In der Gastronomie führt Tankbier insbesondere durch den Wegfall des regelmäßigen zeit- und arbeitsintensiven Fasswechsels zu Erleichterungen. Bei Tankbier entfällt dieser Arbeitsschritt komplett, da die Tanks ein wesentlich größeres Volumen aufweisen. Das entlastet im Zuge des Fachkräftemangels nicht nur das Personal, sondern minimiert auch das Unfall- und Verletzungsrisiko beim Heben und Bewegen der schweren Fässer. Dadurch kann sich der Service mehr auf die Bedienung und Betreuung der Gäste konzentrieren, was zu einer höheren Kundenzufriedenheit führt. Tankbiersysteme ermöglichen zudem eine effiziente Nutzung des verfügbaren Raums. Im Vergleich zu herkömmlichen Fasslagern, die viel Platz für Lagerung und Kühlung benötigen, sind Tankbiersysteme kompakter und können oft direkt in den Schankraum integriert werden. Dies spart wertvollen Platz, der für andere betriebliche Zwecke genutzt werden kann.

VORTEILE:

- Reduzierung des Fassbierpools führt zu Einsparungen auf Seiten der Brauereien
- Einfache Handhabung: Weniger Aufwand als beim Fasswechsel und bei der Leergutsortierung, was die Bedienung erleichtert' Personaleinsparung
- Platzersparnis: Tanks benötigen weniger Lagerfläche als Fässer
- Entlastung des Personals im GFGH und der Gastronomie durch Minimierung des Fassbier-Handlings – weniger Heben und Bewegen schwerer Lasten
- Reduzierung des Unfall- und Verletzungsrisikos
- Sicherheit und Gesundheit: Keine Gefahr von CO₂-Leckagen in Kellern oder Kühlzellen, was die Arbeitsbedingungen verbessert und Kosten spart

GERINGERE UMWELTBELASTUNG UND EINFACHERES PFANDMANAGEMENT

Bei Tankbier verringert sich durch den Wegfall der Fässer insgesamt das zu transportierende Volumen. Die größeren Mengeneinheiten führen zudem zu einer Verringerung der Häufigkeit in der Belieferung, was den logistischen Aufwand und die damit verbundenen Kosten minimieren kann. Weniger Fahrten zur Brauerei und/oder zum Gastronomiekunden bedeuten auch eine geringere Umweltbelastung durch sinkende CO₂-Emissionen – ein wichtiger Schritt in Richtung umweltfreundlicherer Geschäftsprozesse. Ein weiterer logistischer Vorteil von Tankbier ist der Wegfall des Pfandsystems. Herkömmliche

Bierfässer erfordern ein aufwändiges Pfandmanagement, bei dem leere Fässer zurückgegeben und entpfandet werden müssen. Beim Einsatz von Tankbier entfällt dieser Prozess – was den administrativen Aufwand und die Kosten für Pfand und Rücknahme erheblich reduziert. Für den GFGH könnte damit die logistische Steuerung von Voll- und Leergut für einen immer größer werdenden Teil des Biergeschäfts in Zukunft wegfallen – ein Umstand, auf den sich die Betriebe vorbereiten müssen, um auch bei einem deutlichen Rückgang der Fassbiermengen wirtschaftlich agieren zu können.



HOHE ANSCHAFFUNGSKOSTEN MÜSSEN SORGFÄLTIG ABGEWOGEN WERDEN

Obwohl Tankbier zahlreiche Vorteile bietet, gibt es auch einige Herausforderungen, die bei der Umsetzung in der Gastronomie berücksichtigt werden müssen. Ein wesentlicher Knackpunkt von Tankbier ist eine relativ hohe Anfangsinvestition, die für die Installation des Systems in der einzelnen Gastronomie erforderlich ist. Gleiches gilt für den Getränkefachgroßhandel. Auch hier sind Investitionen zur Herstellung der Lieferfähigkeit durch die Anschaffung entsprechender Anlagen erforderlich. Solche mobilen Liefereinheiten, bestehend aus mindestens zwei Tanks, Pumpe, Zählwerk und Schläuchen, erfordern je nach Größe und Hersteller der Anlage eine Anfangsinvestition von ca. 60 bis 80 Tausend Euro.

Für kleinere Betriebe kann dies eine finanzielle Belastung darstellen, die gut abgewogen werden muss. Obwohl die Belieferung mit Tankbier gegenüber einer Vielzahl von Fässern Platz spart und den Arbeitsaufwand reduziert, sind die damit verbundenen Veränderungen in der Logistik des GFGH tiefgreifend. Mit der Zunahme von Tankbier werden sich die Stoppgrößen und damit auch die Wirtschaftlichkeit der Gastronomiebelieferung grundlegend verändern. Umso wichtiger ist es, dass der Getränkefachgroßhandel als Handelspartner und Dienstleister Teil der gastronomischen Lieferkette bleibt.



© www.fibbeersystems.de

DAS (BIER-)GLAS IST HALB VOLL

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass Tankbier in der Gastronomie zahlreiche Vorteile bietet, die von betrieblicher Effizienz und Kosteneinsparungen bis hin zu höherer Qualität und Umweltfreundlichkeit reichen. Dennoch sollten die potenziellen Nachteile, wie hohe Anschaf-



fungskosten, Platzbedarf, Wartungsaufwand und eingeschränkte Flexibilität bei der Bierauswahl, nicht außer Acht gelassen werden. Gastronomen müssen diese Aspekte sorgfältig abwägen, um zu entscheiden, ob Tankbier die richtige Wahl für ihren Betrieb ist.

DURCH INVESTITIONEN BLEIBT DER GFGH NICHT AUF DER STRECKE

In der dynamischen Gastronomielandschaft könnte sich in den nächsten Jahren ein Trend zur Nutzung von Tankbier abzeichnen. Das sogenannte Tankbier 2.0, bei dem diese Systeme in Bars, Kneipen oder Restaurants zur Präsentation aufgestellt werden, bietet Gästen ein einzigartiges neues Erlebnis. Für den Getränkefachgroßhandel (GFGH) hat diese Entwicklung jedoch erhebliche Auswirkungen: Der traditionelle Fassbierhandel, ein wesentlicher Bestandteil des Geschäfts, könnte dadurch zunehmend in den Hintergrund rücken. Dieser Umstand bringt eine Verlagerung der Bierlieferketten mit sich. Während das Fassgeschäft traditionell eine stabile Einnahmequelle für den GFGH darstellt, droht dieses Segment durch die Zunahme an Tankbier an Bedeutung zu verlieren.

Im Hinblick darauf, dass in den Niederlanden nur noch 30 Prozent des Bieres in der Gastronomie vom (klassischen) Fass oder aus der Flasche verkauft werden, sieht der deutsche Getränkefachgroßhandel nun auch für den heimischen Markt eine ähnliche Entwicklung. Um mit diesem Trend Schritt zu halten, muss der Getränkefachgroßhandel ein Teil der Tankbier-Lieferkette werden – das setzt allerdings die beschriebenen Investitionen voraus. Ebenfalls werde sich laut Experten der Branche das Bestellverhalten der Wirte sowie die Touren zur Auslieferung verändern. Die eingesetzten LKW-Fahrerinnen und -Fahrer benötigen Schulungen im sach- und fachgerechten Umgang mit einem sogenannten offenen Lebensmittel. Hier kommen neue hygienische Anforderungen auf den GFGH zu, die es zu erfüllen gilt, um den berechtigten Qualitätsansprüchen der Partner auf Brauerei- und Gastronomieseite gerecht zu werden.

DER GFGH DARF DEN ANSCHLUSS NICHT VERPASSEN

Branchenmedien, wie die Getränke News, sind sich einig: Das Tankbiergeschäft wird auch in Deutschland skalieren. Klar ist auch, der GFGH darf bei diesem Geschäftsmodell nicht auf der Strecke bleiben. Bisher gilt: Fassbier ist eine der Kategorien des Getränkefachgroßhandels mit den höchsten Deckungsbeiträgen. Auch aus diesem Grund sind sich Branchenkenner einig, dass die vollumfängliche Belieferung der Gastronomie mit Produkten aus allen Getränke kategorien durch den GFGH ohne das Fassbiergeschäft auf Dauer wirtschaftlich kaum darstellbar ist.

Die immer größer werdenden „Randsortimente“ der Brauereien, bestehend aus Biermischgetränken, Spezialbieren und alkoholfreien Biervarianten sowie Erfrischungsgetränken, Säften, Spirituosen und Mineralwasser, müssten auf anderen Wegen zur Gastronomie transportiert werden. Daher sollte es auch im Interesse der Brauereien sein, das Tankbiergeschäft unter Einbeziehung des Getränkefachgroßhandels auf- und auszubauen und nicht als Direktgeschäft zu betreiben. Zurzeit beschäftigen sich sämtliche großen Brauereien in Deutschland intensiv mit dem Thema Tankbier. Auch erste Unternehmen des Getränkefachgroßhandels ha-

ben bereits in das Tankbiergeschäft investiert und Liefereinheiten für den mobilen Einsatz gekauft.

So werden derzeit beispielsweise in Köln, Düsseldorf, München und Berlin sowie anderen Orten Objekte mit dem Konzept versorgt und von Fassbier auf Tankbier umgestellt. Auch Tankbier-Experte Cor Ax, Geschäftsführer von FIB Beer Systems, geht davon aus, dass sich der Markt in Deutschland ähnlich wie in den Niederlanden entwickeln wird. Im Nachbarland gebe es über 10.000 Anlagen – in Deutschland soll sogar ein Potenzial von 100.000 Systemen vorhanden sein. Auch der Blick in andere EU-Länder zeigt: Tankbier ist das „New Normal“. In der Bundesrepublik und bei namhaften Herstellern wie Warsteiner, Veltins, AB Inbev oder der Radeberger Gruppe wird das Tankbier das Fassbier nicht von heute auf morgen ablösen – inzwischen ist es jedoch eine wichtige Ergänzung des Portfolios. Bereits jetzt müsse sich der GFGH auf die steigende Nachfrage einstellen. **Wer dieses Geschäft nicht im Blick behält, wird in Zukunft große und gute Kunden verlieren. Für den GFGH gibt es allerdings mehr Chancen als Risiken – diese müssen nun ergriffen werden!**

VORTEILE:

- **Durchgängige Zapfmöglichkeit:** Tankbiersysteme erlauben ein kontinuierliches Zapfen ohne Unterbrechung und ohne zusätzliche Geräte wie Fasswechsler
- **Umweltfreundlichkeit:** Reduzierter CO₂-Ausstoß und Energieverbrauch machen das System ökologisch vorteilhaft
- **Höhere Qualität:** Gewährleistete Kühlkette und Verhinderung von Aufkarbonisierung ermöglichen vom ersten bis zum letzten Glas eine gleichbleibend hohe Qualität
- **Keine Schankverluste und nahezu keine Restbiermenge**
- **Kosten- und Energieersparnis:** Reduzierte Kosten für CO₂ und Reinigungsmittel, geringerer Energieverbrauch
- **Marketing-Aspekt:** Die Verwendung eines modernen, umweltfreundlichen Systems kann als Verkaufsargument dienen



BUNDESVERBAND DES DEUTSCHEN
GETRÄNKEFACHGROSSHANDELS E.V.

DAS MACHT DER BV GFGH



Der Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels (BV GFGH), dessen Wurzeln bis in das Jahr 1899 zurückreichen, ist die politische Interessenvertretung für rund 500 mittelständische Getränkefachgroßhändler auf nationaler und europäischer Ebene. Seit über 125 Jahren leistet er Sach- und Koordinierungsarbeit mit Industrie-, Handels- und Gastronomieverbänden und gestaltet wirtschaftliche Rahmenbedingungen aktiv mit. Der Verband berät in Kooperation mit Arbeit-

gebervverbänden zu branchenspezifischen und arbeitsrechtlichen Themen. Er gibt regelmäßige Informationen über aktuelle wirtschaftliche und rechtliche Neuerungen und stellt Leitfäden und Merkblätter für die Praxis bereit. In Workshops, Seminaren und Regionalversammlungen kommen Mitglieder in den Austausch. Der BV GFGH ist Veranstalter des bekannten Branchenevents "GETRÄNKE. GROSS. HANDELN".

**Bundesverband des Deutschen
Getränkefachgroßhandels e.V.**
Monschauer Straße 7
40549 Düsseldorf

Telefon: +49 211 683938
Telefax: +49 211 683602
info@bv-gfgh.de
www.bv-gfgh.de



Dirk Reinsberg
Geschäftsführender Vorstand