La tendance de l'été sera...la tireuse à cocktails !

Alors que l'été s'annonce encore chaud, Time Shaker marque les esprits avec sa dernière innovation en matière de service de boissons : **la tireuse à cocktails**. La tendance des cocktails “on tap”, ou “cocktail en fût” s'impose cette année comme un incontournable, offrant rapidité, précision et qualité constante aux lieux de restauration et aux bars. **Déjà adoptée par plus d'une centaine d'établissements en France**, la tireuse Time Shaker facilite considérablement le quotidien des barmans et promet une fidélisation de la clientèle. Alors, prendrait-elle le même chemin à succès que sa prédécesseure la tireuse à bière ? **Zoom sur ses avantages !**

Une préparation ultra-rapide et précise

Qui n'a jamais attendu son cocktail avec impatience, se plaignant d’un temps d'attente trop long ? La tireuse à cocktails Time Shaker permet de servir des boissons en quelques secondes, éliminant les délais de service et simplifiant le processus de préparation. Chaque cocktail est dosé avec précision pour garantir une **qualité uniforme et éliminer les problèmes de surdosage ou sous-dosage**, autre cause de mécontentement de la clientèle. Cette innovation permet également de maintenir un bar propre et ordonné, en réduisant le nombre de bouteilles et d'ustensiles nécessaires.

Time Shaker ne se contente pas seulement de fournir la tireuse à cocktails, mais propose également sa gamme de **fûts prêts à l'emploi** pour servir Spritz, Mojitos et Moscow Mule.

Des bénéfices significatifs pour les établissements et le personnel

En accélérant le service, la tireuse à cocktails permet aux établissements de traiter plus de commandes en un temps réduit, augmentant ainsi leur chiffre d'affaires.

Avec ce système, **les bars et restaurants titulaires d'une licence 3 peuvent aisément proposer des cocktails sans enfreindre la réglementation**, grâce aux doses d’alcool pré-mélangées et enfermées dans les fûts. Cet été, **avec les Jeux Olympiques de Paris 2024, les professionnels du CHR seront d’autant plus impactés par le manque de personnel.** Cette innovation répond aux besoins croissants du secteur et offre une solution adaptée aux différents volumes.

- *Vous souhaitez venir découvrir l’équipement CHR incontournable de l’été ?*
- *Le tester ?*

A deux mois des JO - qui annoncent de gros enjeux pour le secteur CHR - les équipes Time Shaker sont à votre disposition pour répondre à vos questions.

Possibilités de reportage dans un établissement équipé d'une tireuse à cocktails.

À propos :

Time Shaker, ce sont des solutions d'assistance à la conception de cocktails et mocktails automatisées qui permettent aux professionnels de la restauration, du loisir et du tourisme de réaliser une très large palette de cocktails selon les recettes originales, d'assurer des boissons équilibrées et bien dosées, d'optimiser le temps du personnel pour limiter le temps d'attente de la clientèle mais aussi d'optimiser le service et de stopper le surdosage afin de maîtriser les coûts.

View online version • Unsubscribe