



KÜNSTLER-MEHRWEGBECHER



BESTELLUNG BEI:

Cup Concept AG
Barcelonastrasse 4
4053 Basel
Tel. 061 333 13 60
Fax 061 333 13 62
cupconcept@bluewin.ch
www.cupconcept.ch

Die Städte Basel, Luzern, der Kanton Bern und die Zuger Gemeinden stellen diesen attraktiven Festbecher allen Veranstaltern zur Verfügung. Vorrang haben Veranstalter in der Gebietshoheit der Herausgeber des Künstlerbechers. Bitte reservieren Sie Becher für Ihren Anlass rechtzeitig.

Die Serviceleistungen (bringen-holen-waschen-lagern) werden von einem privaten Mehrweg-Logistiker zu folgenden Konditionen erbracht:

- Lieferung in Boxen à 350 3dl-Becher
- pro Box: CHF 52.50 zzgl. MwSt. (entspricht CHF 0.15 pro Becher zzgl. MwSt.)
- Transportpauschale ab 5 Boxen pro Anlass: CHF 80.–* zzgl. MwSt.; gilt in BL, BS, BE, LU, ZG. Andere Gebiete nach Absprache.
- Rückerstattung für verplombte Box ungeöffnet zurück CHF 35.–

* Kleinere Mengen müssen abgeholt werden oder Transport wird nach Aufwand verrechnet.

SO FUNKTIONIERTS:

- Für jeden Becher wird dem Gast ein Depot von CHF 2.– verlangt. Tipp: «Depot Fr. 2.– pro Becher» an der Theke deutlich anschreiben.
- Für den Depotausgleich zwischen den verschiedenen Anbietern eines Anlasses sorgt der Mehrweglogistiker. Der Kunde kann seinen Becher also an jedem Getränkestand zurückgeben.
- Fehlende Becher (Souvenir der Gäste) werden mit CHF 2.– in Rechnung gestellt.
- Von einmal geöffneten Boxen wird immer der ganze Inhalt gewaschen (Hygiene). Deshalb müssen auch angebrauchte Boxen voll verrechnet werden.
- Aus hygienischen Gründen ist das «Selbstabwaschen» an Anlässen nicht erlaubt. Dies ist ausschliesslich Sache von Cup Concept.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

FÜR WELCHE GETRÄNKE EIGNEN SICH MEHRWEGBECHER?

Der Mehrwegbecher ist für Bier, Mineralwasser, Süssgetränke, Fruchtsäfte und Longdrinks gedacht. Für Wein empfiehlt sich der glasklare 1-Deziliters-Mehrwegbecher. In gediegenes Rahmen sollten für Wein und Champagner hingegen herkömmliche Weingläser statt Mehrwegbecher offeriert werden. Achtung: Für heissen Schwarztee oder Kaffee empfiehlt sich der Mehrwegbecher nicht – er nimmt den Geschmack an. SAN Mehrweg-Tassen oder extra Kaffee-Mehrwegbecher verwenden.

DÜRFEN GÄSTE DEN MEHRWEGBECHER AN EINEM ANDERN STAND ZURÜCKGEBEN?

Es ist egal, an welchem Stand die Becher zurückgegeben werden. Der Becher-Lieferant führt zusammen mit der Endabrechnung auch den Pfandausgleich durch. Die Erfahrung zeigt aber, dass der Mensch ein «Gewohnheitstier» ist und seinen Becher meist dort zurückbringt, wo er ihn gekauft hat. Die Mengenabweichungen liegen in der Regel unter zehn Prozent.

WIE FUNKTIONIERT DER PFAND AUSGLEICH?

Der einzelne Caterer hat am Ende des Festes entweder wieder alle Becher in seiner Box oder für jeden fehlenden Becher das Depot von zwei Franken in der Kasse. Hat er hingegen überzählige Becher zurückgenommen, erhält er mit der Endabrechnung vom Becherservice für jeden Becher 2 Franken zurückerstattet.

BECHER ALS SOUVENIR? Schön gestaltete Becher werden oft als Souvenir mit nach Hause genommen und für Gartenpartys oder Zeltferien verwendet. Steht auf dem Becher das Logo Ihres Anlasses oder Ihrer Firma, gehört das verbleibende Depot in der Kasse Ihnen. Gleichzeitig verkaufen Sie Werbung für Ihren Anlass. Diese Art des Merchandising ist in deutschen Fussball-Stadien sehr erfolgreich. In der Schweiz hat etwa der Zoo Basel damit gute Erfahrungen gemacht.

FÜR WEN LOHNT SICH EIN EIGENES LOGO? Individuell gestaltete Becher eignen sich für permanente Einrichtungen wie den Zoo Basel, für Sta-

dien, aber auch für Konzerttourneen von Rockgruppen oder für Bierbrauereien, die den Becher an mehreren Anlässen pro Jahr einsetzen können. Eine attraktive Variante ist es, nur eine limitierte Auflage Becher mit eigenem Logo drucken zu lassen und den Restbedarf mit Standard-Bechern abzudecken.

BRAUCHT ES ZUSÄTZLICHE RÜCKNAHMESTELLEN?

Bei der Einführung des Mehrweg-Konzepts wurden an publikumsintensiven Veranstaltungen zusätzliche Rücknahmestellen eingerichtet. Dies hat sich als überflüssig erwiesen. Selbst Fussballstadien, wo 50'000 Besucher in 20 Minuten Pause abgefertigt werden, kommen oft ohne zusätzliche Rücknahmestellen aus.

MÜNZBEDARF? Der Bedarf an Zweifränkern für die Depotrückgabe ist erheblich. Bestimmt wird der Münzbedarf von Preisgefüge, Publikumstyp und Konsumationsdauer. Lassen Sie sich von Ihrem Becherlieferanten beraten.

SICHERHEIT? Mehrwegbecher sind federleicht und splintern nicht. Es besteht keine Verletzungsgefahr. Darum sind sie vom Deutschen Fussballverband DFB sogar in der aufgepeitschten Atmosphäre eines Fussballstadions zugelassen.

BECHERKLAU? Geklaut werden kann alles – auch Mehrwegbecher. Doch ist der Griff in die Kasse einfacher, als Becher davonzutragen und mühsam einen Depot-Zweifränker nach dem anderen zu kassieren. Trotzdem gilt: Becher so am Tresen lagern, dass es nicht zur Selbstbedienung einlädt.

STAU RAUM? Mehrwegbecher brauchen Platz (1 m³ für 3500 Becher). Bei längeren Veranstaltungen werden die gebrauchten Becher deshalb alle paar Stunden abgeholt und durch neue ersetzt. Dazu werden an der Peripherie des Festgeländes analog zu den Getränkelagern spezielle Becherlager eingerichtet.

MEHRKOSTEN? Der Servicepreis liegt mit 15 Rappen pro Mehrwegbecher rund 10 Rappen

höher als beim Wegwerfbecher. Dieser Preisvergleich ist allerdings unvollständig:

- Die gesteigerte Trinkqualität rechtfertigt aus Kundensicht einen bescheidenen Aufschlag.
- Die Gäste kommen wegen des Ambientes. Nichts verdirbt die Feststimmung mehr als Müll, Dreck und fehlende Verpflegungskultur.
- Die Einsparung beim verminderten Reinigungs- und Entsorgungsaufwand gleicht die höheren Kosten pro Becher weitgehend aus.

Deshalb stellten die grossen Cateringgesellschaften in Deutschland wie Aramark Catering oder Gastroteam Bremen aus eigener Initiative auf Mehrweg um.

SUPERMARKT-BIER? Der Trend zur Selbstverpflegung aus dem Supermarkt ist eine unheilvolle Entwicklung. Festveranstalter, die Dosen und PET-Flaschen für teures Geld verkaufen, beschleunigen diese Entwicklung. Denn die Gäste sind kaum bereit, für die gleiche Darreichungsform wie im Supermarkt fünfmal mehr zu bezahlen. Stattdessen bringen sie kurzerhand ihr eigenes Bier mit. Dieser geschäftsschädigenden Entwicklung kann nur mit Qualität Einhalt geboten werden: Offenausschank und stabiles Geschirr bieten Trinkgenuss wie im Restaurant – und dafür bezahlen die Gäste gerne einen entsprechenden Preis.

ABWASCHEN? Vorsicht vor «Selbst-Abwaschern»: Das Waschen von Mehrwegbechern funktioniert nur in speziell für Kunststoff eingestellten Maschinen; auch das Trocknen der Kunststoffbecher ist kompliziert. Wer selbst spült, riskiert Hygieneprobleme. Die Reinigung ist ausschliesslich Sache des Lieferanten.

WO LOHNT SICH MEHRWEGGESCHIRR? Mehrweggeschirr ist vor allem für Anlässe mit einem Bedarf ab 2000 Bechern geeignet sowie für permanente Einrichtungen wie den Basler Zoo oder das Bierhübeli in Bern.