

ARTIOS

SEE-YOUR-BE(ER)

BLEFA
THE KEG - POWERED BY **FRANK**



KEG-TECHNIK
GmbH & Co. KG



ARTIOS NEWS 07/2026

Sottobicchieri per agosto consegne prima della chiusura estiva



Prima o poi, tutti abbiamo bisogno di una pausa...

... per questo la nostra azienda resterà chiusa dall'8 al 22 agosto 2026.

Per garantirvi il miglior servizio possibile anche durante questo periodo, stiamo già programmando le ultime produzioni e consegne dei nostri sottobicchieri personalizzati prima della chiusura estiva.

Ordinate ora e vi garantiamo la consegna prima della pausa estiva:

- **ordine entro lunedì 6 luglio, ore 12:00**
-> consegna tra il 22 e il 29 luglio
- **Ordine entro lunedì 13 luglio, ore 12:00**
-> consegna tra il 29 luglio e il 4 agosto

Come sempre, potrete contare sul nostro collaudato servizio tutto compreso:

- **Prezzo all-inclusive** – nessun costo nascosto
- **Tempi di consegna rapidi** – affidabili e puntuali
- **Assistenza personalizzata** – dalla richiesta fino alla consegna
- **Grafica personalizzata** secondo le vostre esigenze

Assicuratevi fin da ora i vostri sottobicchieri per il mese di agosto: saremo lieti di ricevere il vostro ordine!



[vai al listino](#)



Sondaggio sull' utilizzo di fusti

aiutaci a migliorare



Il futuro inizia dalla vostra opinione!

Per comprendere meglio le esigenze del mercato e sviluppare soluzioni sempre più adatte ai birrifici e agli operatori del settore horeca, vi invitiamo a partecipare al nostro breve **sondaggio sul fabbisogno e sulla gestione dei fusti**.

Desideriamo raccogliere informazioni sulle vostre abitudini, sulle sfide quotidiane e sulle necessità future legate all'utilizzo, alla movimentazione e alla gestione dei fusti.

Con il vostro contributo ci aiuterete a:

- comprendere meglio il fabbisogno di fusti del mercato;
- individuare nuove opportunità per ottimizzare la logistica e la gestione dei contenitori;
- sviluppare prodotti e servizi sempre più in linea con le esigenze dei clienti;
- migliorare il supporto offerto a birrifici e punti vendita.

La compilazione richiede solo pochi minuti, ma il vostro feedback rappresenta per noi uno strumento prezioso per orientare le future decisioni.



partecipa al sondaggio



SANIBEER

controllo, sicurezza, qualità



PERCHÉ Sanibeer?

Avete mai la sensazione che l'ultimo controllo qualità venga effettuato direttamente dal vostro cliente?

Come se il vostro bene più prezioso, il vostro marchio, fosse affidato alla discrezione del gestore del locale.

Chi controlla realmente il processo di pulizia delle linee attraverso le quali viene servita la vostra birra?

Quanto sono rigorosi i vostri clienti nel rispettare gli intervalli di pulizia raccomandati?

Diversi studi dimostrano che una birra servita nelle condizioni qualitative desiderate dal birraio migliora la percezione del prodotto, aumenta la soddisfazione del consumatore e favorisce il riacquisto:

- Donadini et al. (2011) – L'influenza dell'aspetto della schiuma sulla percezione e sulla preferenza della birra.
- Spence & Wan (2015) – La percezione delle bevande e l'influenza del bicchiere sull'esperienza del consumatore.
- Donadini & Porretta (2017) – Consumo di birra e preferenze dei consumatori.
- Tong (2022) – L'intenzione di riacquisto della birra artigianale: il ruolo della soddisfazione del cliente.

Linee di spillatura perfettamente pulite sono essenziali per offrire una birra alla spina così come il birraio l'ha pensata e desiderata.

Ecco perché Sanibeer!

- **Linee birra sempre pulite**

Ogni linea viene pulita in modo affidabile e verificabile, a ogni ciclo di lavaggio.

- **Tracciabilità completa**

Ogni procedura di pulizia viene registrata automaticamente. Il birrificio ha piena visibilità sullo storico delle pulizie in tutti i punti vendita.

- **Nessun prodotto chimico**

L'acqua ozonizzata sostituisce completamente i detergenti chimici aggressivi, garantendo una pulizia efficace e sostenibile.

- **Rapido ed efficiente**

La pulizia di due linee di spillatura si completa in soli 12 minuti, riducendo il lavoro manuale a pochi semplici passaggi.

- **Sicuro**

Nessuna sostanza chimica da manipolare, nessun rischio legato a residui o normative. Con SANIBEER, il controllo della qualità torna nelle mani del birrificio.

- **Conformità garantita anche in futuro**

Il personale del locale non deve più gestire, dosare o miscelare prodotti chimici. Un processo più semplice, più sicuro e pronto per le esigenze normative di domani.

SANIBEER: più controllo, più sicurezza, più qualità



richiedi più informazioni



Artios

Via Parrocchia 10, 39045 Mezzaselva (BZ)

www.artios.it

info@artios.it

discrivi dalla newsletter