



Pressemitteilung, Mainz 06.10.2021

Rechtzeitig zur Weinlese launcht Vinou den Digitalen Keller 2.0. – QR-Codes, NFC-Chips, digitaler Fassweinverkauf und digitale Analyseaufträge an Weinlabore.

Vinou, die Experten für digitale Weinvermarktung und Kellerverwaltung, stellen pünktlich zum Herbst 2021 eine Reihe neuer Funktionen bereit und nehmen so die erste Hürde Richtung Digitaler Keller 2.0. - QR-Codes oder NFC-Chips am Tank, digitaler Fassweinverkauf und digitale Analyseaufträge an angeschlossene Weinlabore.

Intelligente QR-Codes und NFC-Chips für sichere Handgriffe

Die beiden Applikationen Vinou-Office und Vinou-Cellar stellen jedem Weinproduzenten unmittelbar beim Anlegen eines Behälters für die Weinproduktion einen QR-Code bereit. Durch die intelligente Verknüpfung des QR-Codes mit der zentralen Schnittstelle von Vinou erkennt das System, ob eine neue Ernte oder die Vorgänge zu dem passenden Wein aufgerufen werden sollen. Über die QR-Codes lassen sich auch NFC-Chips programmieren. Dies ist z.B. in Weinkellern mit hoher Raumfeuchtigkeit nützlich. In einem ersten Pilotprojekt zusammen mit der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau wurden ca. 600 Tanks mit dem hauseigenen Vinou-Cellar-Tag ausgestattet und ermöglichen so den Dozenten und Studenten den direkten Zugriff auf Ihren digitalen Versuchskeller.



Digitaler Fassweinverkauf für papierlosen Datenaustausch

Für Fassweinproduzenten stellt Vinou eine neue Möglichkeit bereit, Daten direkt digital auszutauschen. Produzenten geben den Fasswein für einen bestimmten Empfänger frei und der Empfänger erhält darüber eine Benachrichtigung. Beim Abfüllvorgang können die Daten nun vollständig digital übernommen werden. Die Weinbuchführung zu beiden Vorgängen erfolgt auf beiden Seiten vollautomatisch und rechtskonform.

Weinanalyseaufträge bequem vom Smartphone aus

Wie im Mai dieses Jahres angekündigt, arbeitet das StartUp Vinou an der Digitalisierung der Kommunikation zwischen Weinlabor und Weinproduzenten. Nun ist mit den digitalen Analyseaufträgen dem Team rund um Christian Händel und Alexander Büchner ein wichtiger Schritt gelungen. Weinproduzenten können in ihrer Kellerverwaltung über die Applikation einen Analyseauftrag erstellen. Der Analyseauftrag wird digital übermittelt und erhält automatisiert ein Etikett für die Probeflaschen. Das Besondere: Das Etikett beinhaltet einen QR-Code mit dem vollständigen Analyseauftrag, der von den führenden Herstellern für Laborsysteme GLIMs und iLIMS ausgelesen werden kann. Wie das Unternehmen mitteilt, arbeitet Vinou nun an der automatisierten Rückführung der Analyseergebnisse, um den Prozess vollständig automatisieren zu können.

Alexander Büchner, Geschäftsführer Vinou GmbH:

„Wir legen bei unseren Produkten großen Wert darauf niemals nur alte Prozesse als Software nachzubauen. Wir konzentrieren uns darauf Prozesse und Tätigkeiten zu identifizieren, die unnötig sind. Das können kleine Abläufe sein, die einfach automatisch passieren oder wie im Fall des Kellerbuchs der komplette Entfall der manuellen Weinbuchführung. Dank der Dokumentation am Fass, hat unser System bereits alle Informationen, die es braucht, um jedes Weinkonto mit den vorgeschriebenen Inhalten - nicht mehr und nicht weniger - auszudrucken.“



Christian Händel, Geschäftsführer Vinou GmbH:

„Die Arbeit im Keller ist bisher noch sehr stark geprägt von der manuellen Dokumentation auf Papier und dem handschriftlichen Ausfüllen von Formularen. Ganz besonders betroffen waren davon bisher die Daten rund um die Weinanalysen. Während die ursprünglichen Weindaten dazu im Kellerbuch oder auf einem Zettel am Tank stehen, liegen die Ergebnisse dazu im Posteingang verschiedener Mitarbeiter oder gar in Zettelform in der Ablage. Mit dem aktuellen Funktionspaket, insbesondere den digitalen Analysenaufträgen, gehen wir einen entscheidenden Schritt Richtung papierloser Kellerverwaltung und Automatisierung wichtiger Kellerprozesse. Von nun an ist das einzige Stückchen Papier, was man im Keller benötigt, das Etikett für die Probeflasche zum Weinlabor und das generieren wir vollautomatisch.“

