



LA BIÈRE À LA PRESSION PARTOUT,
QUEL QUE SOIT LE TYPE DE POINT DE VENTE CHR,
AVEC EXTRA 10,
LE PLUS PETIT TIRAGE PRESSION 10 L DE BRASSERIES KRONENBOURG

- Idéal pour les faibles volumes
- Parfait pour développer l'offre bière
- Pour proposer la bière pression à tous les consommateurs



Avec une capacité de 10 litres, compact, connecté et durable, ce tirage pression est conçu pour répondre aux besoins des points de vente à faible volume annuel de bière, tels que les restaurants, les associations sportives et en complément d'offre dans les bars traditionnels. Il s'adresse en priorité aux professionnels ne disposant pas de solution pression classique, ou souhaitant développer leur offre sans contrainte d'espace ou de logistique.

Saviez-vous que **70 % des amateurs de bière privilégient la pression lorsqu'ils la dégustent hors de chez eux** ? ⁽¹⁾ Cette préférence, révélatrice d'une quête d'excellence gustative, positionne la bière pression comme une référence en matière de dégustation. Pourtant, les établissements à faible rotation - servant moins de 10 hectolitres par an - disposent encore aujourd'hui de peu de solutions pour proposer de la bière à la pression à leur clientèle.

C'est pour répondre à cet enjeu que **Brasseries Kronenbourg propose**

Extra 10 : un système de tirage pression 10 litres, conçu pour les professionnels;

Pensé pour rendre la pression accessible partout, ce dispositif répond aux besoins spécifiques des établissements à faible débit grâce à plusieurs atouts clés : une capacité idéale de 10 litres, limitant le gaspillage et optimisant les coûts ; une durée de service de 30 jours après mise en pression, contre 5 jours pour un système de tirage classique ; un format compact facilitant l'intégration dans les équipements existants ; ainsi que des services dédiés simplifiant la gestion au quotidien, comme une application de suivi en temps réel et un service après-vente réactif.

Par ailleurs, en se substituant à une consommation bouteille, Extra 10 permet aux points de vente de réduire de fait le nombre d'unités d'emballages commercialisés, tout en ouvrant l'accès à une offre de bières diversifiée.

Enfin, il garantit une qualité de bière optimale à chaque service, grâce à une carbonatation constante et homogène, associée à une température maîtrisée grâce au froid compressé.

❖ UNE TECHNOLOGIE DE POINTE AU SERVICE D'UNE QUALITÉ DE BIÈRE CONSTANTE PENDANT 30 JOURS

Pensé pour répondre à 100 % des besoins terrain des professionnels, l'Extra 10 a été conçu avant tout pour leur permettre d'offrir à leurs clients une qualité irréprochable. Il combine ainsi design premium, facilité d'utilisation et haute technologie. Grâce à son système de refroidissement professionnel, il garantit une bière extra fraîche, servie à 4°C. Sa technologie de froid compressé et son capot étanche assurent une conservation optimale jusqu'à 30 jours après mise en perce, soit une performance nettement supérieure aux fûts classiques, limités à 5 jours, adaptée de surcroît à toutes les typologies de points de vente à faible volume, et pas seulement aux CHR traditionnels.

Autres atouts majeurs : aucun apport de CO₂ externe, ni aucune sanitation n'est nécessaire ce qui simplifie l'installation, la manipulation et l'entretien (tube à bière fourni pour chaque changement de fût), tout en permettant au professionnel de se concentrer sur l'essentiel : la satisfaction des clients par une qualité constante.

❖ UN FORMAT 10 LITRES ADAPTÉ AUX FAIBLES ROTATIONS ET AU DÉVELOPPEMENT DE L'OFFRE BIÈRE

Grâce à sa capacité idéale de 10 litres, les professionnels, même ceux déjà équipés et souhaitant compléter leur gamme, peuvent proposer une large sélection de bières pression issues du portefeuille de Brasseries Kronenbourg, des blondes aux IPA en passant par les bières blanches ou de dégustation : 1664, Grimbergen, Poretti, La Bête, Brooklyn... Cette flexibilité ouvre la voie à une véritable diversification de l'offre bière dans tous les établissements, y compris ceux à faible rotation.

Avec ses 10 litres, il est en outre parfaitement calibré pour limiter le gaspillage, et ainsi optimiser les coûts, et s'adapter parfaitement aux faibles volumes, tout en garantissant une expérience de bière pression de qualité professionnelle. Il constitue une réponse simple et efficace pour tous les établissements souhaitant proposer de la bière à la pression sans contrainte de volume.

❖ COMPACT, AUTONOME, DISCRET : UNE INTÉGRATION SIMPLE ET NATURELLE DANS TOUS LES ENVIRONNEMENTS CHR

Pensé pour les établissements à faible débit bière, Extra 10 ouvre l'accès à la bière pression à de nouveaux circuits de consommation. Il répond aux besoins de professionnels pour lesquels les installations traditionnelles restent souvent inadaptées, en raison de leur coût ou des contraintes de taille et d'encombrement qu'elles imposent. Une solution particulièrement pertinente les restaurants, les pizzerias ou dans les associations notamment sportives.

Son format compact et autonome lui permet de s'intégrer facilement à tous les comptoirs, quelle que soit leur configuration. Sa taille simplifie également la logistique et la gestion quotidienne des établissements fonctionnant avec des équipes réduites.

Son design premium a aussi été étudié pour se fondre avec le mobilier existant. Épuré, habillé de noir et d'inox, il s'intègre harmonieusement dans tous les univers professionnels : snack-bars, food trucks, boulangeries avec espace restauration, lieux éphémères ou pizzerias de quartier. Cette cohérence esthétique facilite son adoption par les exploitants, qui retrouvent un équipement en phase avec leur matériel habituel, qu'il s'agisse d'une machine à café, d'un blender ou d'un extracteur de jus.

❖ UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET ET DIGITALISÉ POUR UNE SÉRÉNITÉ ASSURÉE

Brasseries Kronenbourg ne se limite pas à fournir l'équipement : l'entreprise propose un service après-vente dédié, réactif, personnalisé, avec un échange standard de machine sous 24 h à 72 h en cas de panne ou autre problématique. Une équipe technique disponible 5 jours sur 7 assure une assistance rapide. L'objectif est de minimiser les interruptions de service, les pertes de temps en apportant la tranquillité d'esprit nécessaire pour gérer son établissement en toute sérénité.

Extra 10 s'accompagne d'une application digitale permettant au professionnel de suivre en temps réel les principaux paramètres d'exploitation : volume de bière restant (avec alerte en fin de fût), température, durée d'utilisation du fût, date d'expiration.



Connectée aux capteurs de la machine, elle permet également de mettre à jour le logiciel à distance afin d'optimiser les performances de refroidissement. Ces données contribuent à améliorer la réactivité du système (refroidissement accéléré des fûts entraînant une réduction de la formation de mousse au service, "boost froid" en cas de pic d'activité, avec plus de 2 litres servis en moins de deux heures).

L'application signale par ailleurs les éventuels dysfonctionnements et facilite le diagnostic à distance par la hotline, afin d'accélérer la résolution des incidents.

Elle intègre également une FAQ et une assistance technique pour accompagner l'utilisateur dans l'optimisation quotidienne de l'équipement.

Enfin, grâce à l'enregistrement du numéro de série lors de l'installation, le service après-vente peut accéder à distance aux données de la machine. Cette connectivité permet de résoudre jusqu'à 50 % des incidents par téléphone et d'améliorer significativement la réactivité d'intervention.

Les machines Extra 10 ainsi que les fûts sont disponibles auprès des distributeurs grossistes CHR.

UNE AMBITION CLAIRE POUR BRASSERIES KRONENBOURG : S'IMPOSER COMME UN ACTEUR MAJEUR DU MARCHÉ DES MINI-FÛTS

Dans les CHR, 70 % des consommateurs préfèrent la bière pression à la bière en bouteille, mais seuls 45 % des établissements disposent d'un équipement de tirage pression, ce qui laisse entrevoir un fort potentiel de croissance pour ce segment.

Avec l'Extra 10, système compact, flexible et au look s'intégrant harmonieusement à un environnement professionnel, Brasseries Kronenbourg entend renforcer la présence de la bière pression en CHR, conquérir de nouveaux points de vente et s'imposer comme la référence du mini-fût pression en France.

En proposant une solution parfaitement adaptée aux besoins actuels des professionnels et à l'évolution du secteur, marqué par la montée de la petite restauration, Brasseries Kronenbourg affirme son ambition de leadership et son rôle moteur dans l'accessibilité de la bière pression à tous les points de vente.

Sources :

(1) Source GIRA 2023 – données CHD 2022.

À propos de Brasseries Kronenbourg, brasseur français depuis 360 ans

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Brasseries Kronenbourg est le premier brasseur français. Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 25 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), Kronenbourg (le grand nom de la bière alsacienne), Carlsberg (la grande marque internationale), SkØll Tuborg (la bière tendance), Somersby (la fusion entre la bière et les saveurs fruitées), La Bête (la bière de caractère), ...

Forte de 360 ans d'expérience, Brasseries Kronenbourg, c'est plus de 1000 passionnés de la bière en France.

Contacts Presse

Contact presse : Image et Entreprise – Jean-Pierre Tuil (jptuil@image-et-entreprise.com) - 06 81 47 12 48)