

Getränkehandling in der Gastronomie: Neuer ökologischer Lösungsansatz mit weniger Drink Waste

Indulgence with a Clear Conscience
Genuss mit gutem Gewissen



By Roman Bundi
www.prokeso.ch
info@prokeso.ch



ProkeSo

Professional Keg Solution

Import Passione e Qualita



Roman Bundi

Als erfahrener Gastronom mit 24 Jahren in der Branche verkörpere ich die Leidenschaft für herausragenden Service und erstklassige Getränke.



Seit vielen Jahren präsentieren wir Weine Schaumweine in Flaschen – dies galt lange Zeit als die richtige Lösung.

- Anhaltende Notwendigkeit von Flaschen in Gastro Betrieben und ihre Bedeutung
- Ausgewogenen Ansatz
- Flaschenverbrauchs massvoll optimieren

Vorteile Kegel für Diverse Produkte

- Weine und Schaumweine die im Offen Ausschank
- Nachhaltigen Tanks
- Effizienz zu steigern
- Wirtschaftliche Vorteile zu erreichen.

Wie gross ist eigentlich unser Waste im Wein und Schauwein Bereich??

Haben sie sich schon mal darüber Gedanken gemacht?

Haben sie eine Idee?



VERLUST IN ZAHLEN GASTRONOMIE IN DER SCHWEIZ

Wir haben ca. 33'000 Gastro Betriebe in der Schweiz

Pro Betrieb 6-8 Offene Flaschen (Weine und Schaumweine)

Verlust 1.5 Liter Pro Woche = 6 Liter Pro Monat
= 72 Liter im Jahr (1044 CHF Waste) (1 Betrieb)

Hoch Rechnung im Jahr auf alle Betriebe

2'376'000 Liter Waste im Jahr in der Schweiz

In Zahlen mit Durchschnitt 14.5 Fr Pro Flasche

34'452'000 CHF

Grundlegende Probleme mit der herkömmlichen Ausschanktechnik

- 1 Effizienzprobleme🕒
- 2 Verschwendung von Restflüssigkeit💧
- 3 Qualitätsverlust des Getränks🍷





Warum sollte man Weine und Schaumweine aus dem Kegel im Offenausschank anbieten?

1 Zeitersparnis 🕒

2 Kleinere Verschwendung 🚫

3 Haltende Qualität ✨

4 Längere Haltbarkeit ➡

Fallstudien: Erfolge bei der Reduzierung von Wein- und Prosecco-Verschwendung



Weingüter

- Weingüter haben Kegel implementiert
- Signifikanter Reduzierung der Verschwendung
- Verbesserter Effizienz.



Gastronomiebetriebe

- wachsende Anzahl von Restaurants und Bars
- Getränkekosten zu senken
- Nachhaltigkeit zu verbessern.

Ökonomische Auswirkungen der Kegel-Zapftechnik

Kostenreduktion 💰

- Kegeln verringert den Bedarf an teuren Einwegflaschen
- Minimiert den Verlust von unverkauften Restflüssigkeiten.

Effiziente Arbeitsabläufe 🔄

- Schnelleren Zapfprozess
- Mitarbeiter sich auf andere Aufgaben konzentrieren und die Gesamteffizienz steigern.

Es gibt so viele grossartige Gründe, teils Glasflaschen durch Kegel zu ersetzen! Hier sind die positiven Aspekte, die wir gerne hervorheben möchten

Vereinfachter Ausschank

Kosteneinsparungen

Einfache Anwendung

Verhinderung von Getränkeverlusten

Finanzielle Vorteile

- Bessere Kontrolle über die Portionierung

- Längere Haltbarkeit

- Effizientere Lagerung

Umweltauswirkungen und Nachhaltigkeit

1

Einsparung von
Verpackungsmaterial



Verringerung
von Abfall und
CO₂-
Emissionen

2

Nachhaltige
Ressourcennutzung



Wiederverwend
bar und
umweltfreundli
che Alternative
zur
Flaschenherstel
lung.

3

Küste für zukünftige
Generationen 

Erhaltung
natürlicher
Ressourcen
Nachhaltige
Getränkeindustr
ie

Erfahrung von Events und Kunden

Zahlreiche Liter Getränkeabfälle eingespart
Schnellere und effiziente Arbeitsweise.

Erheblichen Vorteile bei der Bewirtung, Service und Einsparen von Abfall



LE PETIT PRINCE	
APERITIFS	CHF 14
Apricot Spritz BIANCO "DELIZIOSO" FRIZZANTE, lime & Red Bull Apricot Edition	
Viva Mate Spritz BIANCO "DELIZIOSO" FRIZZANTE, Elderflower Syrup & ORGANICS Viva Mate	
Very Berry BIANCO "DELIZIOSO" FRIZZANTE & ORGANICS Purple Berry	
LONG DRINKS	CHF 17
Vodka Red Bull Smirnoff Red & Red Bull Energy Drink	
Whisky Simply Cola Johnny Walker Black Label & ORGANICS Simply Cola	
Gin Tonic Tanqueray LDG & ORGANICS Tonic Water	
Create Your Own Drink Smirnoff Red & 1 Mixer	
SHOTS	CHF 6
Vodka Tequila Hierbas	
<i>stay classic!</i>	
VODKA RED BULL Smirnoff Red & Red Bull Energy Drink	
CHF 17	

All Prices in CHF incl. 7.7% VAT / Cashless Only



Empfehlungen für die Implementierung der Kegel-Zapftechnik

1 — Analyse der Bedürfnisse

2 — Erwerb und Schulung

3 — Testphase



Wirtschaftliches Wachstum und Rentabilität:

Durch die Senkung der Betriebskosten und die Verbesserung der Effizienz strebt die Gastronomie an, wirtschaftlich rentabler zu werden und das Geschäftswachstum zu fördern.

Kundenerfahrung und Serviceverbesserung:

Das Ziel könnte sein, die Kundenerfahrung zu verbessern, indem schnellere und effizientere Ausschankmöglichkeiten geboten werden, was wiederum die Kundenzufriedenheit steigert.

Qualitätsverbesserung:

Die Gastronomie strebt möglicherweise auch eine Verbesserung der Getränkequalität an, da Kegelsysteme dazu neigen, Getränke länger frisch zu halten und Oxidation zu reduzieren.

Effizienzsteigerung:

Durch die Umstellung auf Kegelsysteme strebt die Gastronomie eine effizientere Betriebsweise an, indem sie den Ausschankprozess vereinfacht und beschleunigt.

Kosteneinsparungen:

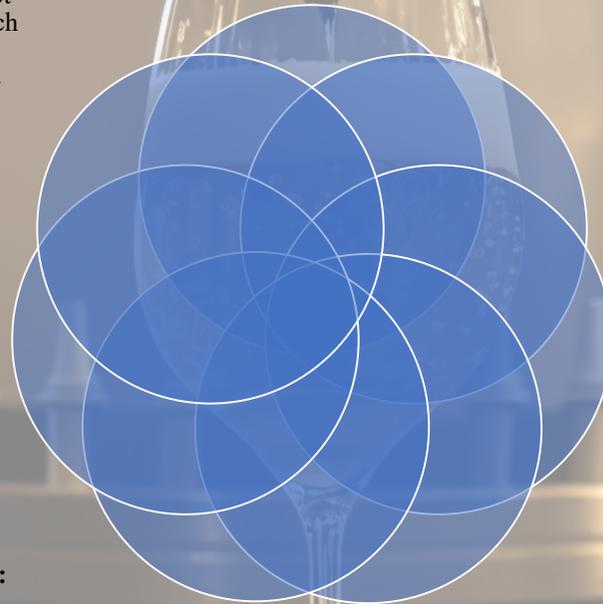
Das Ziel besteht darin, die Kosten zu senken, indem die Ausgaben für den Kauf und die Entsorgung von Glasflaschen reduziert werden. Kegelsysteme bieten eine wirtschaftlichere Lösung.

Optimierte Lagerung und Platzersparnis:

Die Gastronomie strebt an, Lagerplatz zu optimieren und Platz zu sparen, indem grössere Kegelsysteme genutzt werden, die weniger Raum beanspruchen als Flaschen.

Nachhaltiger und Umweltfreundlicher:

Ein Ziel könnte sein, einen Beitrag zur Umwelt zu leisten, indem weniger Abfall durch Glasflaschen entsteht und das Kegelsystem umweltfreundlicher in Bezug auf Verpackung und Entsorgung ist.



Indem diese Ziele im Fokus stehen, kann die Gastronomie ihre Umstellung von Flaschen auf Kegelsysteme strategisch vorantreiben und die Vorteile dieser Umstellung maximieren.

**Wir von ProKeSo bedanken uns für ihre
Aufmerksamkeit!
Bei Fragen stehen wir ihnen gerne zur Verfügung**

Indulgence with a Clear Conscience



Import Passione e Qualita

ProKeSo

Professional Keg Solution



By Roman Bundi
www.proekso.ch
info@prokeso.ch

Prokeso GmbH
Wilstrasse 23
9230 Flawil

info@prokeso.ch
www.prokeso.ch
+41 76 441 99 19

