

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

Gewöhnliche Flaschen führen häufig zu Verschwendung von Wein und Prosecco. Der Einsatz von Kegel Fässern hat viele Vorteile und reduziert Verschwendung erheblich.

**Indulgence with a Clear Conscience**  
**Genuss mit gutem Gewissen**

**Echte italienischer Weine und Prosecco-Frizzante**  
**aus dem 24 Liter Keg Fass**



By Roman Bundi  
[www.prokeso.ch](http://www.prokeso.ch)  
[info@prokeso.ch](mailto: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. Meine Expertise erstreckt sich über verschiedene Bereiche, angefangen von der Kunst des Barkeepings bis hin zu den Feinheiten als Weinsommelier und Prosecco-Experte. Meine tiefe Verbundenheit mit Getränken spiegelt sich in meinem Engagement für Qualität und Exzellenz wider, und meine langjährige Erfahrung ermöglicht es mir, einzigartige gastronomische Erlebnisse zu schaffen.





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

**Wir erkennen die anhaltende Notwendigkeit von Flaschen in Gastro Betrieben an und verstehen ihre Bedeutung. Gleichzeitig sind wir jedoch bestrebt, einen ausgewogenen Ansatz zu finden, indem wir einen Teil unseres Flaschenverbrauchs massvoll optimieren, um zukünftige Herausforderungen besser anzugehen**

## **Prosecco:**

In den letzten Jahren hat sich z.B. der Prosecco zu einem unverzichtbaren Bestandteil von Spritzer Cocktails entwickelt. In den vergangenen sechs Jahren hat Prosecco an Bedeutung für diese Getränke gewonnen, anstatt nur als einzelnes Glas im Direktverkauf oder als Flasche für etwa 25 % der Fälle.

Heute haben wir die Möglichkeit, die verbleibenden 75 %, die für Spritzer-Getränke bestimmt sind, zu optimieren. Durch den Wechsel zu Fässern können Gäste optimal und schneller mit Spritzer-Getränken bedient werden. Das Produkt hat dann stets die richtige Temperatur, ohne dass ständig Flaschen nachgefüllt oder geöffnet werden müssen.

Diese Umstellung bietet den Vorteil, dass Gäste schneller bedient werden können, und die Mitarbeiter benötigen weniger Zeit für das Auffüllen und Öffnen von Flaschen. Gleichzeitig leisten wir einen Beitrag zum Umweltschutz, indem wir den Verbrauch von Glasflaschen reduzieren und somit einen nachhaltigen Weg einschlagen.

## **Weine (Hausweine):**

Die Weinauswahl, insbesondere Hausweine, ist ein genauso ein unverzichtbarer Bestandteil in jedem Restaurant. Sie ermöglicht es uns, auf die individuellen Vorlieben unserer Gäste besser einzugehen und ist daher von grosser Bedeutung. Die Möglichkeit, aufgrund grösserer Mengen attraktive Preise von unseren Händlern zu erhalten, ist für die Gastronomie essenziell.

Wir bieten Lösungen für Hausweine zur Reduzierung von Verschwendung an. Dank unseres Kegel-Systems können wir Hausweine direkt aus einem Zapfhahn ausschenken, was eine gleichbleibende Qualität, einen schnelleren Service und die optimale Temperatur sicherstellt. Dadurch minimieren wir auch die Restbestände, falls an einem Tag nicht alles verkauft wurde.

Als Gastronom bestand für mich die Herausforderung, die Qualität des ersten Glases am nächsten Tag sicherzustellen. Es stellte sich die Frage, ob ich als Servicekraft dies vorher testen sollte oder das Risiko eingehe, dass der Gast möglicherweise die verminderte Qualität entweder verschweigt (was etwa 70% der Fälle betrifft) oder eben eine Reklamation äussert.





# Grundlegende Probleme mit der herkömmlichen Ausschanktechnik

## 1 Effizienzprobleme 🕒

Es dauert oft zu lange, um Flaschen zu öffnen und Getränke auszuschenken, was zu Verzögerungen beim Service führt.

## 2 Verschwendung von Restflüssigkeit 💧

Am Ende einer Flasche bleibt oft ein Rest übrig, der nicht verkauft werden kann und/oder weggeworfen wird.

## 3 Qualitätsverlust des Getränks 🍷

Oft gerät das Getränk in Kontakt mit Luft, was zu einer Beeinträchtigung des Geschmacks führt.







# Warum sollte man Prosecco-Frizzante und Weine aus dem Kegel im Offenausschank anbieten?

1

Zeitersparnis 🕒

Kegel ermöglichen ein schnelleres und effizienteres Zapfen von Wein und Prosecco-Frizzante.

2

Kleinere Verschwendung 🚫

Der Einsatz von Kegeln führt zu einer nahezu 100% igen Nutzung des Inhalts, ohne Restflüssigkeit zu verschwenden.

3

Bessere Qualität ✨

Die Abdichtung der Kegelpfropftechnik gewährleistet eine bessere Konservierung und Qualität des Getränks.

4

Längere Haltbarkeit ➡

Die Haltbarkeit des Kegels beträgt mindestens einen Monat nach dem Öffnen. Unsere eigenen Tests haben gezeigt, dass er sogar bis zu 8 Wochen lang haltbar ist, ohne dass die Qualität beeinträchtigt wird - sie bleibt weiterhin makellos..

Auch wenn der Prosecco-Frizzante keine Kohlensäure mehr hätte, könnten wir ihn immer noch als Gespritzten Weisswein verkaufen - No Drink Waste!



# Funktionsweise der Kegel-Zapftechnik

1

## Einfache Handhabung

Die Kegel werden auf die entsprechenden Weinfässer oder Prosecco-Frizzante-Kegs aufgesetzt, und das Getränk kann direkt daraus gezapft werden.

2

## Druckregulierung

Die Kegelzapftechnik ermöglicht eine präzise Kontrolle des Drucks, um ein optimales Zapfen zu gewährleisten.

3

## Luftdichte Versiegelung

Der Kegel bildet eine luftdichte Versiegelung, die das Eindringen von Sauerstoff verhindert und die Qualität des Getränks bewahrt.



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



## Weingüter

Mehrere Weingüter haben Kegel implementiert und berichten von signifikanter Reduzierung der Verschwendung und verbesserter Effizienz.

In Italien bewährt sich das System seit mehr als 6 Jahren



## Gastronomiebetriebe

Eine wachsende Anzahl von Restaurants und Bars setzen auf Kegel, um ihre Getränkekosten zu senken und die Nachhaltigkeit zu verbessern.



# Ökonomische Auswirkungen der Kegel-Zapftechnik

## Kostenreduktion 💰

Der Einsatz von Kegeln verringert den Bedarf an teuren Einwegflaschen und minimiert den Verlust von unverkauften Restflüssigkeiten.

## Effiziente Arbeitsabläufe 🔄

Durch den schnelleren Zapfprozess können sich Mitarbeiter sich auf andere Aufgaben konzentrieren und die Gesamteffizienz steigern.





# Umweltauswirkungen und Nachhaltigkeit

1

Einsparung von Verpackungsmaterial



Kegel reduzieren den Bedarf an Einwegflaschen und tragen zur Verringerung von Abfall und CO<sub>2</sub>-Emissionen bei.

2

Nachhaltige Ressourcennutzung



Wiederverwendbare Kegel oder Pet Kegel bieten eine umweltfreundliche Alternative zur traditionellen Flaschenherstellung.

3

Küste für zukünftige Generationen 🌊

Der Einsatz von Kegeln trägt zur Erhaltung natürlicher Ressourcen bei und ermöglicht eine nachhaltige Getränkeindustrie für kommende Generationen.



# Erfahrung von Events und Kunden

Unsere Kunden zeigten sich äusserst zufrieden bei Events wie der Badenfahrt, dem Zürich Fest, Unlocked Red Bull sowie vielen anderen Gastronomiebetrieben, weil sie mit unserem System zahlreiche Liter Getränkeabfälle einsparen konnten. Sie profitierten von einer schnellen und effizienten Arbeitsweise.

Beispielsweise wurden während der Badenfahrt etwa 30 Kegel Prosecco-Frizzante verwendet, was ihnen einen erheblichen Vorteil bei der Bewirtung sowie im Service und beim Einsparen von Abfall bot.



LE PETIT PRINCE		
<b>APERITIFS</b>	<b>CHF 14</b>	<b>LE PETIT PRINCE SPECIALS OPEN</b>
Apricot Spritz BIANCO "DELIZIOSO" FRIZZANTE, lime & Red Bull Apricot Edition		Champagne 1.0 dl CHF 25
Viva Mate Spritz BIANCO "DELIZIOSO" FRIZZANTE, Elderflower Syrup & ORGANICS Viva Mate		LPP Long Drink CHF 22 (Vodka / Gin) Belvedere / Hendricks & 1 Mixer
Very Berry BIANCO "DELIZIOSO" FRIZZANTE & ORGANICS Purple Berry		Don Julio 1942 0.4 dl CHF 50 on the Rocks
<b>LONG DRINKS</b>	<b>CHF 17</b>	<b>LE PETIT PRINCE BOTTLE SERVICE</b>
Vodka Red Bull Smirnoff Red & Red Bull Energy Drink		<b>SPIRITS</b> CHF 300
Whisky Simply Cola Johnny Walker Black Label & ORGANICS Simply Cola		Belvedere Vodka 7.0 dl & 6 Mixers
Gin Tonic Tangeray LDG & ORGANICS Tonic Water		Hendricks Gin 7.0 dl & 6 Mixers
Create Your Own Drink Smirnoff Red & 1 Mixer		Monkey Gin 5.0 dl & 6 Mixers
<b>SHOTS</b>	<b>CHF 6</b>	<b>SPECIAL SPIRITS</b> CHF 650
Vodka		Don Julio 1942 Tequila 7.0 dl
Tequila		Clase Azul Reposado 7.0 dl Tequila
Hierbas		<b>CHAMPAGNE</b>
		Moët Ice 7.5 dl CHF 250
		Ruinart Blanc 7.5 dl CHF 350 de Blancs
		Armand de 7.5 dl CHF 650 Brignac Gold
<i>stay classic!</i>		<b>VODKA RED BULL</b>
		Smirnoff Red & Red Bull Energy Drink
		CHF 17

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



Preisliste	
Raborosso Frizzante Roter Perlwein	7 Fr.
Prosecco Frizzante	7 Fr.
Aperitivo Spritz	11 Fr.
Apricot Spritz	12 Fr.
Ginger Spritz	12 Fr.
Vodka Bull	12 Fr.
Gin Tonic	14 Fr.
Diverse Red Bull	6 Fr.
Wasser ohne/ mit	5 Fr.
Bier Chopfab	7 Fr.
Kaffee	4 Fr.





# Empfehlungen für die Implementierung der Kegel-Zapftechnik

1

## Analyse der Bedürfnisse

Untersuchen Sie Ihren aktuellen Zapfprozess und identifizieren Sie die potenziellen Vorteile einer Umstellung auf Kegel.

2

## Erwerb und Schulung

Erwerben und installieren Sie die benötigten Zapfkegel und schulen Sie Ihr Personal in der korrekten Handhabung.

3

## Testphase

Starten Sie mit einer Pilotphase, um die Akzeptanz und Leistung der Kegel-Zapftechnik zu bewerten. Nehmen Sie Anpassungen vor, wenn nötig.





**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.



# Infos über den Kegel und alles was sie Wissen wollen

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

Möchten Sie mehr über unsere Kegel oder die Umstellung von Flaschen erfahren? Dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir leiten Sie gerne weiter oder vereinbaren einen persönlichen Termin, um besser auf Ihre individuellen Anliegen einzugehen.

**Indulgence with a Clear Conscience**  
**Genuss mit gutem Gewissen**

**Echte italienische Weine und Prosecco-Frizzante aus dem 24  
Liter Fass**

**Huber**  
Getränkehandlung AG

**Unser Produkt kann bei Huber Getränkehandlung  
bestellt werden für Gastro und Grosshändler**



By Roman Bundi  
[www.proekso.ch](http://www.proekso.ch)  
[info@prokeso.ch](mailto:info@prokeso.ch)

Prokeso GmbH  
Wilstrasse 23  
9230 Flawil

[info@prokeso.ch](mailto:info@prokeso.ch)  
[www.prokeso.ch](http://www.prokeso.ch)  
+41 76 441 99 19



# ProKeSo

*Import Passione e Qualita*

## Professional Keg Solution