



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Der Unterschied zwischen Premix und Postmix



Vorteile von Premix:

- Einfache Handhabung
- Niedrige Wartungskosten
- Hohe Produktqualität durch sterile Lagerung des Luftausschluss

Nachteile von Premix:

- Hoher Aufwand durch ständigen Leergutrücklauf

- Starke Umweltbelastung durch hoch frequentierte Transporte
- Hoher Platzverbrauch in den eigenen Räumlichkeiten

Premix

Premix-Getränke sind fertige Erfrischungsgetränke und werden in 9 oder 18 Liter Edelstahlbehälter abgefüllt.

Premix-Container enthalten:

- gefiltertes Tafelwasser oder
- Fertiggetränke mit Kohlensäure

Premix-Getränke zeichnen sich durch eine hohe Qualität aus. Premix-Getränke sind fertige Erfrischungsgetränke mit identischem Geschmack wie Flaschen oder Dosen-Getränke. Premix wird in Container abgefüllt und für den Einsatz in Zapfanlagen geliefert. Premix wird allgemein für spezielle Veranstaltungen eingesetzt, bei denen kein Wasseranschluß verfügbar ist.

Postmix

Getränkekonzentrate im Container oder Bag-in-Box

Postmix-Getränke werden in konzentrierter Form als sog. Postmix-Sirup abgefüllt. Für den Ausschank wird eine spezielle Zapfanlage - auch Postmix-Schankanlage genannt - benötigt. Das Getränk wird während dem Ausschankvorgangs fertig gestellt. Hierbei wird der Sirup in der Schankanlage mit Wasser gemischt und mit Kohlensäure angereichert. Im Folgenden werden die Vorteile und Nachteile von Postmix-Ausschanksystemen vorgestellt sowie das Funktionsprinzip von Postmixanlagen näher erläutert.

Vorteile von Postmix:

- Hohe Ergiebigkeit
- Immer frische Getränke
- Keine Leergutrückführung
- Ökologisch und ökonomisch
- Niedriger Produktpreis

Nachteile von Postmix:

- Höhere Anschaffungskosten der Schankanlage
- Wasseranschluss zwingend notwendig

Postmix

Postmix-Getränke sind Softdrinks, welche am Bedarfsort aus Trinkwasser und Getränkekonzentrat produziert werden.

Postmix-Gebinde:

- Container oder
- Bag-in-Box (BIB)

Postmix-Getränke werden aus gefiltertem Tafelwasser und PostmixSirup mittels einer Postmix-Anlage hergestellt. Dabei wird frisches Trinkwasser aus der örtlichen Wasserversorgung mit Kohlensäure angereichert und mit Sirup vermischt während der Softdrink gezapft wird.

Fazit: Postmix im direkten Vergleich mit Premix

- Bei Softdrinks kann mit nur einem Postmix-Container bzw. einer "Bag-in-Box" etwa dieselbe Getränkemenge ausgeschrieben werden wie mit sechs Premix-Containern.
- Postmix-Getränke bieten daher enorme Einsparungen bezüglich dem Platzbedarf und dem Transportaufkommen, was sowohl ökologisch als auch ökonomisch Vorteile bringt.
- Der Preis je Liter Fertiggetränk ist deutlich günstiger als bei Premix-Getränken.
- Außerdem kann Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure nahezu kostenlos produziert werden.
- Die Vorteile von Postmix gegenüber von Premix überwiegen demnach deutlich.
- Lediglich wenn kein Wasseranschluß verfügbar ist oder die Trinkwasserqualität nicht ausreichend ist sollte auf Postmix verzichtet werden.

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246