

# Gibt es ökologische Alternativen zu PET-Fläschchen für Tafelwasser und Süssgetränke?

Seit bald einem halben Jahrhundert widmet sich das Familienunternehmen nur einem Thema: Nämlich ökologisch sinnvollen und wirtschaftlichen Getränkelösungen. Die beiden Exponenten der

Post-Mix AG aus dem zürcherischen Wallisellen sprechen Klartext: PET-Fläschchen sind definitiv nicht ökologisch, weil es sinnvolle Alternativen gibt.

Der Gastro-Anzeiger hat sich mit den beiden Inhabern, Robert und Denis Egger, zum Thema unterhalten.

## Weshalb sollen Offenausschankanlagen ökologischer sein als PET-Fläschchen?

Robert Egger: mit 4 Stahl-tanks à 20 Liter können über 1100 Standard-PET-Fläschchen à 4,5 dl produziert werden. Für den Transport würde gar ein kleiner PW reichen. 1100 PET-Fläschchen entsprechen rund 500 kg Ware ohne Gebinde. 90 Harasse à 12 Fläschchen würden das bedeuten. Das kann nur ein Lastwagen transportieren.

## Das ist ja Wahnsinn! Ein echter Beitrag an unsere Umwelt?

Denis Egger: Aber ja doch. Man kann auch einfacher sagen: 90% weniger CO<sub>2</sub>-Ausstoss, ebenso weniger Lager- und Transportvolumen und 40% weniger Energieverbrauch. Das sind doch Zahlen, die für sich sprechen, oder?

Robert Egger: Es hat auch praktische Gründe: Definitiv ist, dass traditionelle PET-Fläschchen in der betrieblichen Verpflegung

und in der klassischen Gastronomie ausgedient haben: Heutige Wasser- und Süssgetränk-Lösungen gibt es direkt aus der Wand oder als Säulen. Sie passen sich in jede Büro-, Arbeits- oder Verpflegungsumgebung ein.

Denis Egger: Genau, das Wasser wird dabei direkt ab Leitung gefiltert, gekühlt und mit einer konstanten Ausschanktemperatur von 6 bis 8 °Celsius ins Glas oder die Karaffe eingeschenkt. Entweder - als stilles Wasser oder mit frisch beigemischter Kohlensäure. Beliebt sind die Lösungen sind auch in den klassischen Gastrobetrieben wie Restaurants und Bars, denn sie liefern höhere Margen und sind ökologischer!



Anlage: BluPura.



Robert und Denis Egger.

## Welche Betriebe spricht die Post-Mix AG denn an?

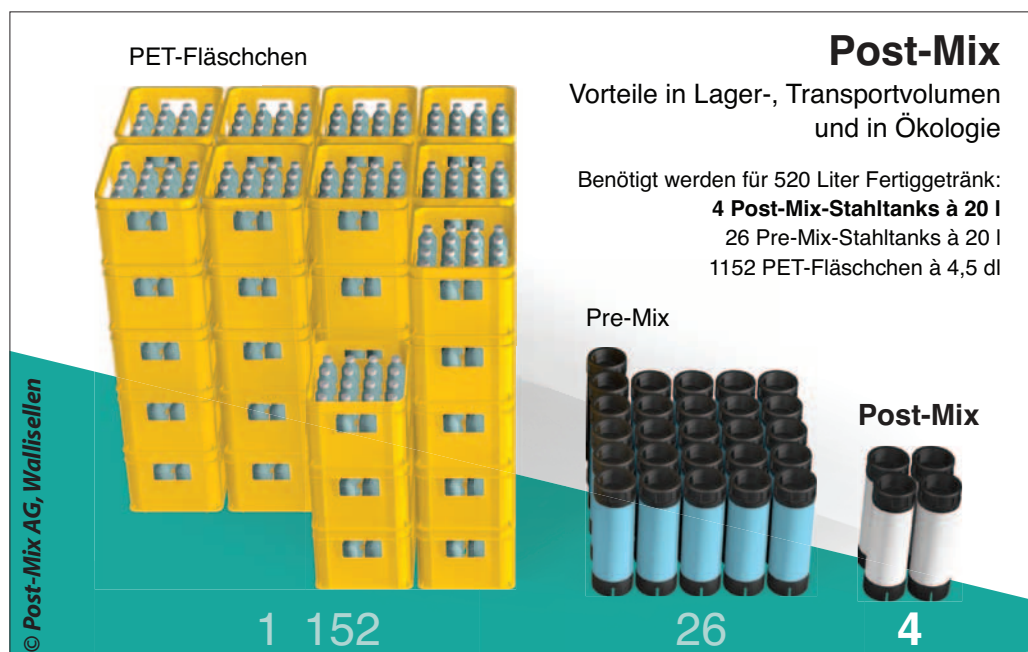
Robert Egger: Zu unseren Kunden zählen die öffentlichen Verwaltung, Betriebsverpflegungs-Unternehmen, Spitäler, Heime sowie die eben erwähnten Restaurants und

Bar-Betriebe. Kleine wie grosse, wohlvermerkt.

Denis Egger: Und dann muss man wissen, dass wir unsere Sirupe in der eigenen Produktionsstätte in Wallisellen produzieren. Elfenland heisst unsere Eigenmarke. Wir priorisieren heimische Zutaten. So wird nur Schweizer Zucker als natürlicher Konservator verwendet. Und der Apfelsaft stammt aus dem nahen Wehntal. Die Gesunderhaltung der Umwelt ist uns wichtig.

## Ein Familienbetrieb mit einem halben Jahrhundert Erfahrung?

Robert Egger: Die Geschichte geht auf meine Mutter zurück, die im Zürcher Seefeld ein Restaurant führte. Wir hatten damals schon eine Post-Mix-Anlage im Einsatz. Mein Vater war damals ein echter Visionär und hat die Grundlagen für die heutige Post-Mix AG gelegt. Und Denis tritt dann in meine Fussstapfen, so wie in einem echten Familienbetrieb!



**EGGI POST-MIX**  
 ALLES FÜR DEN OFFENAUSSCHANK

Post-Mix AG

Färbereigasse 14, 8304 Wallisellen  
[info@postmix.com](mailto:info@postmix.com), [www.postmix.com](http://www.postmix.com)