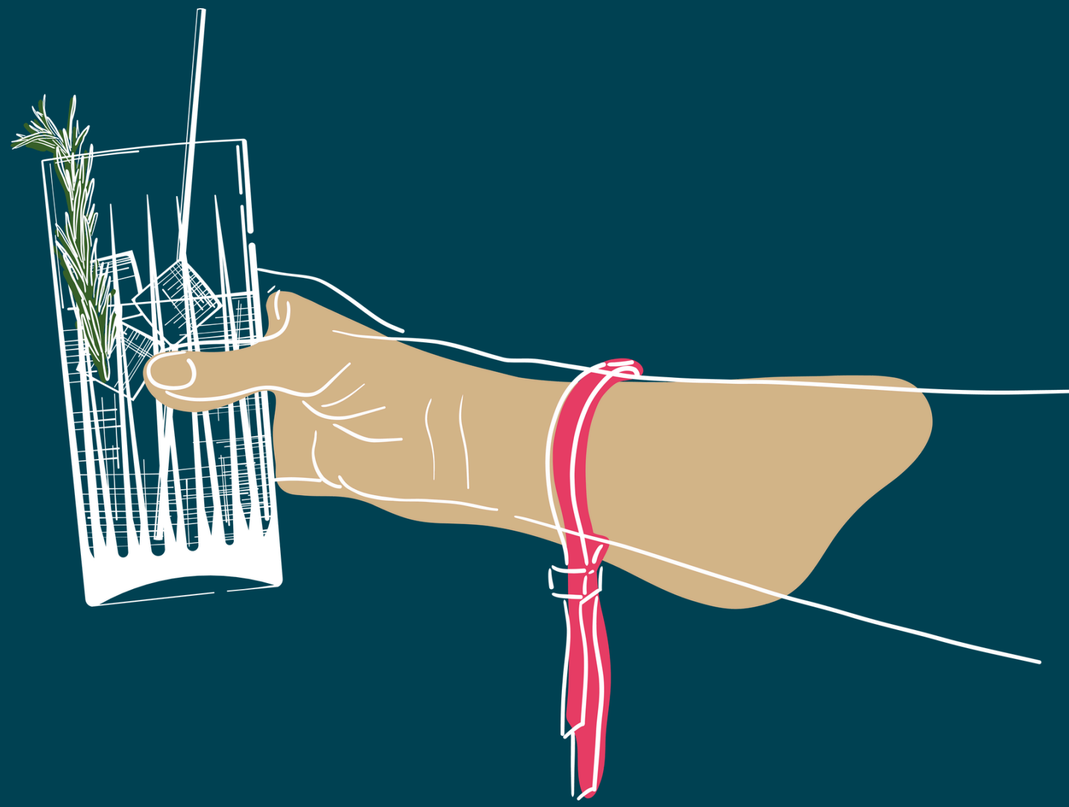
INFORMATIONEN FÜR HÄNDLER 2026

Über uns / Produkt / Vorteile / Preise /
Zusammenarbeit / Startangebot / Kontakt



SESES DRINKS

Eine Flasche. Unendliche Möglichkeiten.

ÜBER UNS

AUS DER GASTRO. FÜR DIE GASTRO.

“Mit rund 20 Jahren Erfahrung hinter der Bar kennen wir die Herausforderungen dort genau: Fachkräftemangel, steigende Kosten und immer anspruchsvollere Gäste.

Als Bartender haben wir ein Getränkekonzept entwickelt, das auf diese Anforderungen ausgelegt ist: einfach umzusetzen, für nahezu jedes Gastrokonzept geeignet, margenstark, vielseitig und gleichzeitig extrem hochwertig.

*Die Basis dafür bilden die **SESES Fruchtreduktionen - eine neue Getränkekategorie**, die sich durch ihre Vielseitigkeit auszeichnet und eine moderne, effiziente Arbeitsweise hinter der Bar ermöglicht.”*

Till & Lars, Gründer



FRUCHTREDUKTIONEN

COMPLETE BEVERAGE BASE (CBB)

- EINE NEU PRODUKTKATEGORIE

"Eine Complete Beverage Base (CBB) enthält alle wesentlichen Bestandteile eines hochwertigen Drinks: Geschmack, Süße und Säure – bereits perfekt ausbalanciert. Aus einer einzigen Basis werden so nur durch die Verwendung unterschiedlicher Filler verschiedende Getränkekategorien gemixt - Limonaden, Spritz, alkoholfreie Aperitifs, Cocktails und vieles mehr."

"A Complete Beverage Base (CBB) contains all drink-defining components, including flavor, sweetness, and acidity — already perfectly balanced. From a single base, multiple beverage categories can be created, including lemonades, spritzes, non-alcoholic aperitifs, cocktails, and more, simply by using different fillers."



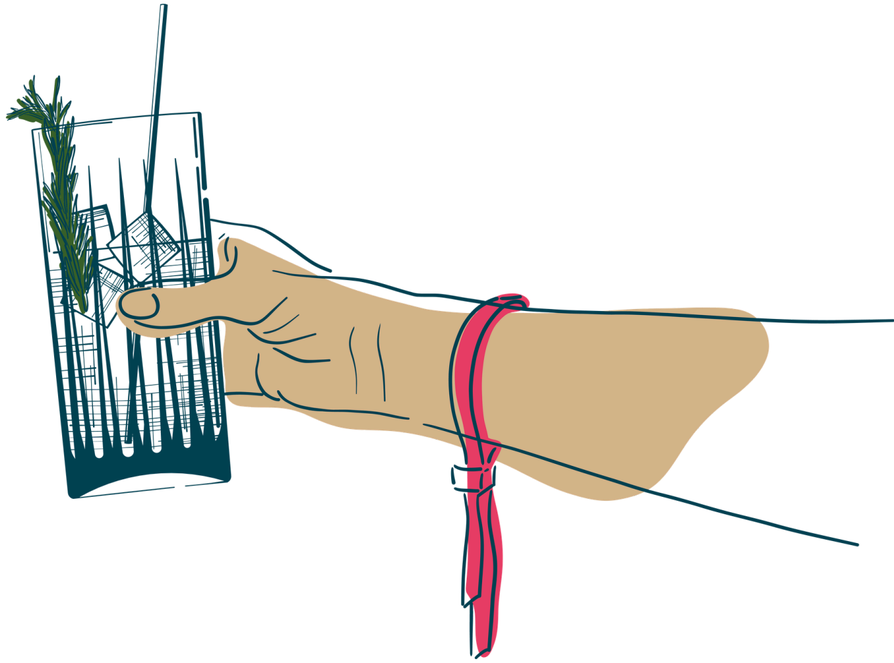
EINFACH ERKLÄRT:
WAS SIND FRUCHTREDUKTIONEN?



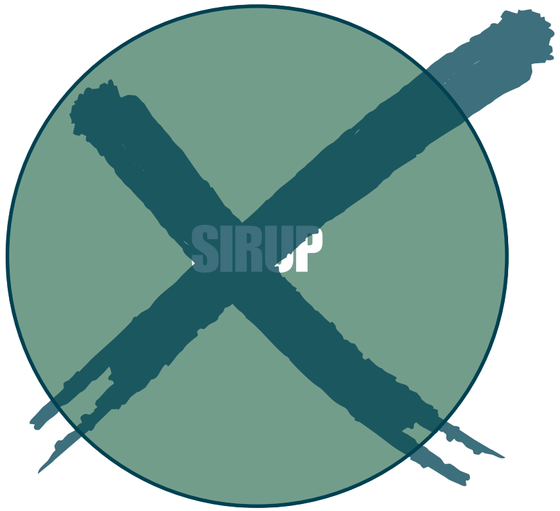
Eine Kombination aus Frucht & echten Kräutern. Ideales Verhältnis von Süße und Säure. Eine neue Getränkekategorie **(Complete Beverage Base, CBB).** Vielseitige Basis für verschiedene Getränkekategorien. Alles,was man für einen guten Drink braucht, in einer Flasche.

"Stellen Sie sich vor, Sie schmeißen frische Mango, frischen Rosmarin, Zitronensaft & Zucker in einen Cocktailshaker und schütteln das Ganze eine Weile. Das was dabei rauskommt, ist quasi das, was wir herstellen"

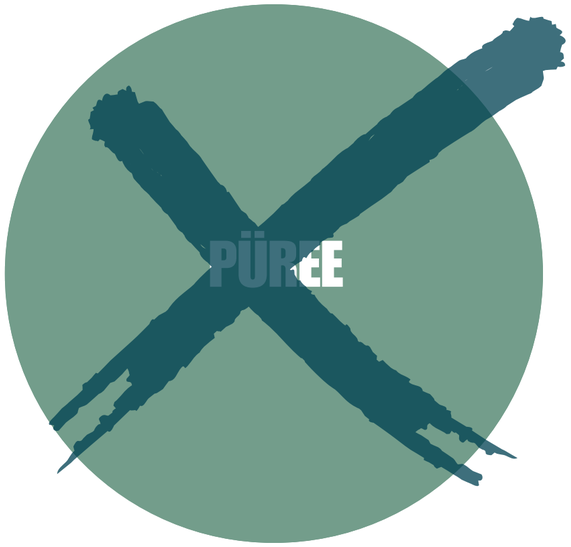
-Till, SESES DRINKS



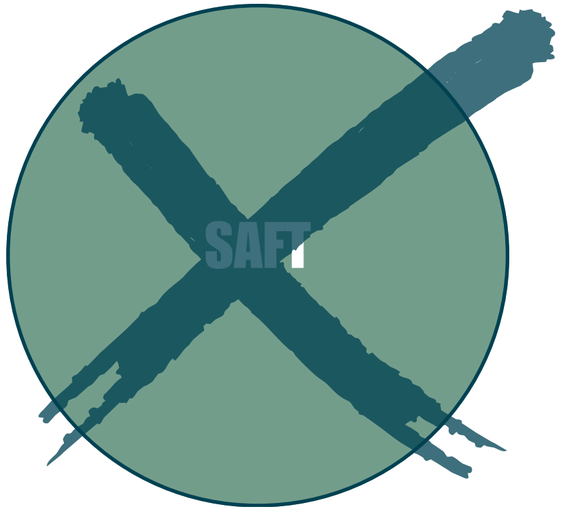
WAS SIND FRUCHTREDUKTIONEN NICHT??



Sirup ist Zucker + Aroma/ Saft und nur zum Süßen da.



Pürre hat einen hohen Fruchtanteil, lässt sich aber schlecht verarbeiten.



Ein Saft hat meist einen niedrigen Fruchtanteil & kein ausgeglichenes Verhältnis von Süße und Säure

WICHTIG –
NEHMEN SIE SICH ETWAS ZEIT FÜR DIE NÄCHSTE FOLIEN.



AUS DER GASTRO.
FÜR DIE GASTRO.

Wir kennen die Probleme der Gastronomen. Wir haben sie selbst erlebt und mit unseren Fruchtreduktionen eine Lösung dafür entwickelt.
Es ist fair zu sagen, dass – richtig eingesetzt – kaum ein anderes Produkt existiert, das auf so vielen Ebenen gleichzeitig Mehrwert schafft: einfach in der Anwendung, extrem rentabel, leicht zu verkaufen und dennoch in der Lage, die hohen Ansprüche moderner Gäste zu erfüllen.
Alles in allem: das perfekte Produkt?
- Till & Lars

Kein Gastronom fragt nach einer Fruchtreduktion.

Er redet aber über fehlendes Personal, steigende Kosten und Gäste, die für ihr Geld immer mehr erwarten. Das sind die echten Probleme — und die haben eine gemeinsame Ursache, die kaum jemand benennt:
das Barkonzept.

Zu viele Flaschen. Zu viele Rezepte. Zu viel Aufwand. Zu wenig Angebot. Ein Konzept, das für eine Welt gebaut wurde, die es so nicht mehr gibt: mit genug Personal, moderaten Betriebskosten und Gästen, die mit dem Standard zufrieden sind.

Unsere Fruchtreduktionen ermöglichen eine neue Art des Arbeitens hinter der Bar. Sie bilden die Grundlage für ein einfaches, effizientes und hochwertiges Getränkekonzept, das die gesamte Wertschöpfungskette hinter der Bar optimiert: vom Produktsortiment bis zum ersten Schluck des Gastes.

Weniger gebundenes Kapital & Fehler. Standardisierte Prozesse. Konkrete Upselling-Möglichkeiten. Ein breits Angebot mit wenigen Produkten. Für jeden GEschmack was dabei. Einfach und für jedermann umsetzbar.

Gastronomen lösen strukturelle Probleme wie Personalmangel, steigende Kosten und immer anspruchsvollere Gäste heute nur mit dem richtigen Getränkekonzept - die Basis dafür liefern wir.

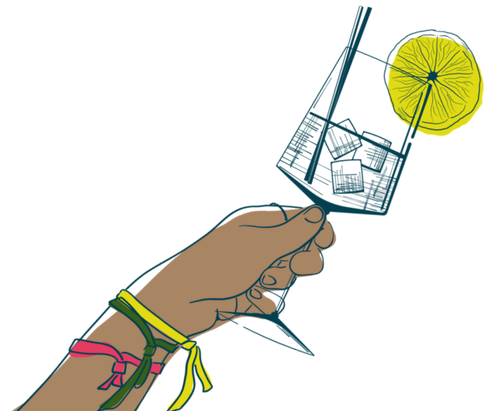
DAS ist der echte Mehrwert von SESES DRINKS.

DAS KONZEPT

*"Unser Konzept setzt auf radikale Vereinfachung & Standardisierung.
Die Basis dafür sind unsere Fruchtreduktionen." - Till, Gründer*

Von der Produktauswahl bis zum ersten Schluck des Gastes – richtig eingesetzt, können unsere Produkte den Ablauf hinter der Bar in jedem einzelnen Schritt optimieren.

SESES DRINKS entfalten ihr volles Potential nur dann, wenn man die Produkte als Konzept einsetzt.



DIE 5 SÄULEN

01 **ANGEBOT**

Bestseller sinnvoll ergänzen.

02 **SORTIMENT**

Eine Flasche. Unendliche Moeglichkeiten.

03 **HANDLING**

Einschenken. Umruehren. Deko. Fertig.

04 **PRÄSENTATION**

Einfach. Reproduzierbar. Wirkungsvoll.

05 **VERKAUF**

Der Drink erklaert sich selbst.

SÄULE 1: ANGEBOT

BESTSELLER SINNVOLL ERGÄNZEN



✗ DAS PROBLEM

Heute Pflicht: Ein breites Angebot verschiedener Getränkekategorien. Das Problem: Die Produktauswahl! Die meisten Getränkekonzepte leben von wenigen Bestsellern. Der Rest verkauft sich kaum und verursacht unnötige Kosten und Aufwand - das klassische 80/20 Prinzip.

→ UNSERE LÖSUNG

Die Bestseller bleiben. Unpopuläre Geschmacks-kombinationen in den Kategorien Limo, Spritz, Spritz 0% und Cocktails werden durch einen einzigen Signature Flavor ersetzt. Eine Basis, die in allen Kategorien funktioniert.

✓ DAS ERGEBNIS

Ein Angebot, das genauso breit ist wie zuvor,aber an Attraktivität gewinnt. Fokus auf ein paar wenige, populäre Geschmäcksrichtungen. Mehr verkaufte Drinks.

EINSCHENKEN.
UMRÜHREN.
FERTIG

SÄULE 2: SORTIMENT

FRUCHTREDUKTION + STANDARDPRODUKT = SESES DRINK.



✗ DAS PROBLEM

Die meisten Barkonzepte sind voll überflüssiger Produkte. 80/20 Prinzip. Jede zusätzliche Flasche bedeutet mehr gebundenes Kapital, Abschreibungen, Lagerplatz und Komplexität.

→ UNSERE LÖSUNG

Ein breites Angebot mit wenigen Produkten, das jede Zielgruppe & Anlass bedient. Mit oder ohne Alkohol - Spritz, Limo, Cocktail, Mocktail, Heiß - vermixe die Fruchtreduktionen mit günstigen Standardprodukten zu Premium Drinks

✓ DAS ERGEBNIS

Weniger Einzelzutaten. Weniger Komplexität. Modernes Angebot mit hoher Marge und einfacher Umsetzung!

SPRITZ 0% | MOCKTAIL | LIMO | SPRITZ | HEISS | COCKTAIL



EIN REZEPT PRO GETRÄNKEKATEGORIE

SÄULE 3: HANDLING

EINSCHENKEN. UMRÜHREN. DEKO. FERTIG!

✗ DAS PROBLEM

Die meisten Barkonzepte haben zu viele verschiedene Produkte und zu viele verschiedene Rezepte. Das ist nicht nur unwirtschalfltich, sondern auch schwer kontant umsetzbar. Lange einarbeitungszeiten etc Kosten Zeit und Geld. Schwankende Qualitöt ist Realität.

→ UNSERE LÖSUNG

Ein Basisrezept pro Getränkekategorie. Immer dieselben Abläufe & Handgriffe. Einschenken.Umrühren.Deko.Fertig!

✓ DAS ERGEBNIS

Weniger Einarbeitungszeit, weniger Personal, weniger Schulungen, weniger Kosten. Außerdem immer die gleiche Qualität pro Drink.

EIN BASISREZEPT
PRO GETRÄNKEKATEGORIE

LIMO

Erdbeer-Rhabarber Limo

Umrühren · Longdrinkglas · Ice Cubes

20cl Soda

4cl SESES Erdbeere Rhabarber

✦ *Getrocknete Orange & GLYTTER*

COCKTAIL

Himbeer-Hibiskus Tom Collins

Umrühren · Longdrinkglas · Crushed Ice

4cl Gin

10cl Soda fill up

4cl SESES Himbeere Hibiskus

✦ *Getrocknete Orange & GLYTTER*

SPRITZ (0%)

Zitrone-Basilikum Spritz 0%

Umrühren · Weißweinglas · Ice Cubes

16cl Tonic Water

4cl SESES Zitrone Basilikum

✦ *Getrocknete Orange & GLYTTER*

SPRITZ

Maracuja-Minz Spritz

Umrühren · Weißweinglas · Ice Cubes

10cl Prosecco

6cl Soda

4cl SESES Maracuja Minze

✦ *Getrocknete Orange & GLYTTER*

HEISS

Maracuja-Minze Tee

Umrühren · Teeglas

26cl Wasser heiß

4cl SESES Maracuja Minze

✦ *Getrocknete Orange & GLYTTER*

SÄULE 5: VERKAUF

SESES DRINKS ALS UPSELLING PRODUKT

✗ DAS PROBLEM

Die meisten Produkte sind zu erklärungsbedürftig und werden daher vom Service vergessen. Insbesondere, wenn viel los ist.

→ UNSERE LÖSUNG

Drinks, deren Erklärung im Namen steckt, zB Maracuja Minze Spritz & die zu jeder Gelegenheit passen.

✓ DAS ERGEBNIS

SESES DRINKS sind die idealen upselling Produkte.
Fokus auf Marge, einfach in den Service integierbar, beliebt bei den Gästen und leicht zu verkaufen Ein direkter Umsatzhebel.

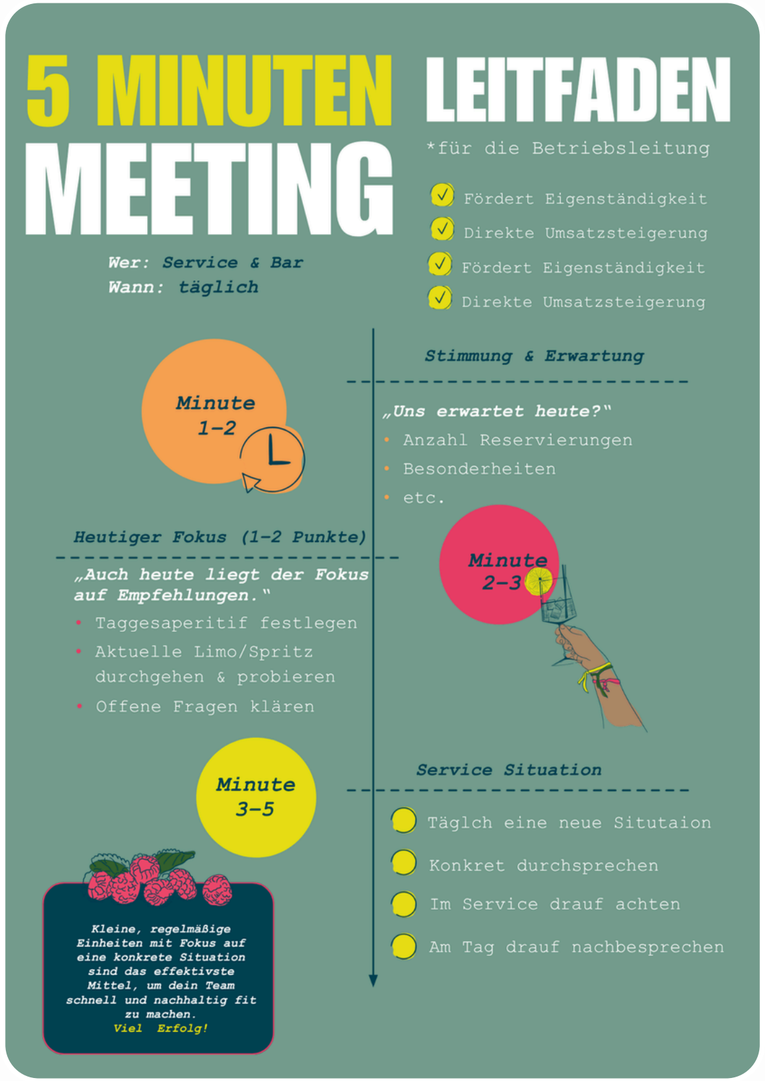
SESES DRINKS SIND DIE IDEALEN UPSELLING PRODUKTE

Das beste Produkt verkauft sich nicht, wenn das Personal es nicht anbietet. **Die meisten Produkte sind zu erklärungsbedürftig, sodass aktives Empfehlen kaum in den Servicealltag integrierbar ist.**

Bei uns ist das anders: Bei uns steckt die Erklärung im Namen - zB **Maracuja Minze Spritz**

Ein kleines Detail, **das am Ende den Unterschied macht!**





MEHRWERT FÜR DEN GASTRONOMEN

Richtig eingesetzt löst das Arbeiten mit den Fruchtreduktionen die gängigsten Probleme an der Bar.

SCHNELLE ZUBEREITUNG

Jeder Mitarbeiter bereitet in Sekunden hochwertige Drinks zu. Ein Rezept pro Kategorie – einmal erklärt, immer gemerkt.

KONSTANT HOHE QUALITÄT

Jeden Tag, von jedem Mitarbeiter. Kein Qualitätsgefälle mehr – gleiches Ergebnis bei jedem Drink. Nur so kommen Gäste wieder.

HOHER DECKUNGSBEITRAG

Richtig eingesetzt: Weniger Produkte, weniger Ausschuss, weniger Komplexität, weniger Personaleinsatz, effizientere Prozesse.

EXTREM HOHE MARGEN

Günstige Standardprodukte zu Premium-Drinks veredeln, für die Gäste gerne etwas mehr zahlen.

BREITE GETRÄNKEAUSWAHL

Mit oder ohne Alkohol. Als Durstlöscher, eleganter Aperitif, kreativer Cocktail oder wärmender Tee – für jeden Gast etwas dabei.

ZUFRIEDENE GÄSTE

Natürliche Zutaten, echter Geschmack, keine künstlichen Zusätze – Gäste schmecken den Unterschied und kommen wieder.

HERSTELLUNG

bei Coburg, Bayern, in einem kleinen Familienbetrieb.





HANDARBEIT

75% des Herstellungs-prozesses unserer Produkte erfolgt in aufwendiger Handarbeit. Ein krasser Gegensatz zu herkömmlichen Industrieprodukten.



INHALTSSTOFFE

Wir verwenden die hochwertigsten Früchte & echte Kräuter. Diese werden schonend verarbeitet - so entsteht der unverwechselbare Geschmack unserer Produkte. Unsere Produkte sind frei von Zusatz & Aromastoffen

UNSERE HAUPTSORTEN





40ml/Drink

DER ALLSTAR

Unsere Maracuja-Minze-Fruchtreduktion ist ein echter Allrounder – beliebt zu jeder Jahreszeit. Der intensive Geschmack reifer Maracuja, kombiniert mit der kühlen Frische von Minze, macht sie zur perfekten Wahl für jede Getränkekarte.

INHALTSSTOFFE Wasser, Zucker, Maracujasaftkonzentrat (10%), Zitronensaftkonzentrat (4%), Minze (1%)

GEBINDE 0,25l Flasche | 0,75l Flasche | 5l Bag in Box

HALTBARKEIT Ungeöffnet mind. 2 Jahre | Geöffnet: 10 Tage gekühlt

ALLERGENE Keine enthalten

40ml/Drink



DER PUBLIKUMSLIEBLING

Die Himbeere-Hibiskus-Fruchtreduktion bringt den puren Geschmack reifer Himbeeren ins Glas – natürlich, intensiv und mit einer feinen Säure, die perfekt ausbalanciert ist.

INHALTSSTOFFE Wasser, Zucker, Himbeerpüree (23%), Himbeersaftkonzentrat (5%), Zitronensaftkonzentrat (4%), Hibiskus (2%)

GEBINDE 0,25l Flasche | 0,75l Flasche | 5l Bag in Box

HALTBARKEIT Ungeöffnet mind. 2 Jahre | Geöffnet: 10 Tage gekühlt

ALLERGENE Keine enthalten



MANGO ROSMARIN

Echter Mango-Genuss, neu interpretiert. Saftig-süße Mango, kombiniert mit einem subtilen Hauch von Rosmarin.

GEBINDE 0,75l Flasche | 5l BIB

Inhalt: Wasser, Zucker, Mangopüree (24%), Mangosaftkonzentrat (6%),Zitronensaftkonzentrat (4%), Rosmarin(2%)



ZITRONE BASILIKUM

Unser Wunderkind für kreative Drinks. 50g frisches Basilikum pro Flasche, kombiniert mit der spritzigen Frische sonnengereifter Zitronen.

GEBINDE 0,75l Flasche

Inhalt: Wasser, Zucker, Zitronensaftkonzentrat (12%), Basilikum (5%),Pulverfarben aus natürlich färbenden Lebensmitteln(Maltodextrin, Saccharosesirup, Konzentrate aus Saflor,Spirulina, Apfel, Zitrone, Säureregulator Zitronensäure)



ANANAS KOKOS

Saftige Ananas trifft auf cremige Kokos-Noten. Tropisches Flair, ganz ohne künstliches Aroma.

Inhalt: Wasser, Zucker, Ananaspüree (20%), Kokos Püree (11%), Ananassaftkonzentrat (4%), Zitronensaftkonzentrat (4%)

SOMMER EDITION

DAS VOLLSTÄNDIGE SORTIMENT

- Maracuja Minze
- Himbeere Hibiskus
- Mango Rosmarin
- Zitrone Basilikum
- Ananas Kokos
- Erdbeere Rababar
- Johannisbeere Ingwer
- Winter Edition

MEHRWERT FÜR DEN HÄNDLER

Warum SESES DRINKS ins Sortiment gehört.

WACHSENDE KATEGORIE

Alkoholarme & alkoholfreie Getränke sind der stärkste Wachstumstrend in der Gastronomie. SESES DRINKS bedient exakt diesen Markt.

EINZIGARTIGES PRODUKT

Fruchtreduktionen sind eine neue Kategorie. Kein direkter Wettbewerb im klassischen Sirup-Regal — klare Positionierung für Ihr Sortiment.

STARKE MARGE

Staffelpreise ab 58 Liter. Bis zu 25 % Rabatt bei Großabnahme. Preise inklusive Versand & Verpackung.

EINFACHE LOGISTIK

Lange Haltbarkeit (2 Jahre), freie Kombination aller Sorten & Gebinde, kein sortenreines Bestellen notwendig.

FULL-SERVICE PARTNER / KEIN RISIKO

Austauschgarantie, Marketingmaterial, Rezeptkarten, Schulungsunterlagen — wir unterstützen, wo wir können.

SORTIMENTSOPTIMIERUNG

Eine Fruchtreduktion kann Langsamdreher wie Sirups, Spritzbasen (0 %) und Pürees vollständig ersetzen.

PREISLISTE & KONDITIONEN 2026

STAFFELPREISE (LITER)

Alle Preise in € zzgl. MwSt.

Stufe	ab Liter	€/Liter	Rabatt
1	58 L	15,24 €	4 %
2	91 L	14,67 €	7,6 %
3	135 L	13,33 €	16 %
4	186 L	13,01 €	18 %
5	217 L	12,22 €	23 %
6	249 L	12,06 €	24 %
7	ab 337 L	11,90 €	25 %

0,75L FLASCHE

ab 78 Fl.	11,43 €
ab 121 Fl.	11,00 €
ab 180 Fl.	09,99 €
ab 248 Fl.	09,76 €
ab 290 Fl.	09,17 €
ab 332 Fl.	09,05 €
ab 450 Fl.	08,92 €

5 L BIB

ab 12.	76,20 €
ab 18	74,35 €
ab 27.	66,65 €
ab 37	65,05 €
ab 43	61,10 €
ab 50	60,30 €
ab 67	59,50 €

BESTELLBEDINGUNGEN

- Mindestabnahme 58 Liter
- Freie Kombination Flasche & BIB
- Kein sortenreines Bestellen notwendig
- Preise inkl. Versand & Verpackung
- Austauschgarantie | Es gelten die AGB

WICHTIGE INFOS

BESTELLUNG & LIEFERUNG

- Bestellungen per Mail / Telefon / App
- Bis 12:00 Uhr bestellt, am nächsten Tag versendet.
- Preise inkl. Versand & Verpackung
- Mindestbestellmenge: 58 Liter
- Versand per Spedition oder Paket
- Lieferzeit: 2-5 Werktage nach Auftragsbestätigung

LAGERUNG & VERWENDUNG

- Kühl und dunkel lagern
- Ungeöffnet: mindestens 2 Jahre haltbar
- Nach dem Öffnen gekühlt lagern
- Vor dem Gebrauch schütteln
- Geöffnet: innerhalb von 10 Tagen verbrauchen
- Austauschgarantie wenn MHD 6 Monate unterschreitet

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN & - ABLAUF

- Zahlung per Überweisung oder SEPA
- Zahlungsziel: 14 Tage
- Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.(Deutschland)
- Preisänderungen vorbehalten
- Rechnungsversand per Mail

UNSER ANGEBOT ZUM START

WIR ÜBERNEHMEN EUER RISIKO

01 kostenlose & individuelle Musterboxen mit euren Sorten für jeden passenden Kunden

02 Niedrigste Preisstufe bei Erstbestellung - unabhängig von der Bestellmenge

03 Rücknahmegarantie auf die Erstbestellung - wenn es gar nicht läuft, Geld zurück!

04 Kunden-Feedback & Bestellungen ohne Aufwand. Nennt uns 10-20 Kunden (Betriebsname genügt), wir machen den Rest.

05 Vor-Ort-Schulung & Begleitung des Außendienstes



WIR FREUEN UNS AUF DIE ZUSAMMENARBEIT!

Das SESES DRINKS - TEAM

SESES DRINKS

Eine Flasche. Unendliche Möglichkeiten.

KONTAKT

E-Mail: till.sprackties@seses-drinks.com

Telefon: 0176/31435027

Website: www.sesesdrinks.de

Instagram: @seses_drinks

