

Vielseitiger Self-Made Mix

Das Postmix-Getränkekonzept des österreichischen Anbieters Grapos möchte mit Produktqualität, Umsatzoptimierung und Nachhaltigkeit in einem Punkt. Für seine in unterschiedlichen Ausführungen erhältliche Geräteserie „Schankomat“ hat das Unternehmen mittlerweile mehr als 100 verschiedene Sorten Sirupe und Konzentrate im Angebot: Angefangen bei klassischen Sirupen für Limonaden, über Sirup-Aufbereitungen für Biosäfte bis hin zu Bar-Sirupen für die einfache Cocktail-Zubereitung mit dem Gerät „Schankomat Cocktailer“. Entscheidet ein Gastronom sich für ein derartiges Postmix-Konzept, werden Glas- bzw. PET-Flaschengebinde quasi überflüssig, da sich verschiedenste Getränke vom Personal, aber auch direkt vom Gast nach persönlichem Gusto selbst kreieren lassen. Speziell für Events wurde der „Schankomat X8 Event“ als mobiles Gerät konzipiert.

A multi-faceted self-made mix

The post-mix beverage concept of the Austrian supplier Grapos aims to make its mark with product quality, sales optimisation and sustainability all in one. For its "Schankomat" series of machines, which is available in different versions, the company now offers more than 100 different types of syrups and concentrates, ranging from classic syrups for lemonades via syrup preparations for organic juices to bar syrups for simple cocktail preparation with the "Schankomat Cocktailer"



Leckere Softdrinks nach persönlichem Gusto selbst zusammen mixen – das funktioniert u.a. mit der Schankomat-Technologie von Grapos.

machine. If a restaurant opts for such a post-mix concept, glass or PET bottle containers become virtually superfluous, as a wide variety of drinks can be created to personal tastes not only by the staff but also directly by the guest. The "Schankomat X8 Event" has been designed as a mobile unit especially for events.



Maja Brautmeier vom Hövelhofer Unternehmen Cup & Cino bereitet an der professionellen Siebträgermaschine rasch einen erfrischenden Eis-Karamello zu.

Creative coffee: Ice Caramello

At Internorga Cup & Cino, a company based near Paderborn that specialises in the production of fully automatic coffee machines for catering establishments, presented its hybrid portafilter machines of the "BaristaONE" series, which have integrated automatic control technology. Accordingly the fully automatic coffee machines, which are designed to dispense 50 to 400+ cups a day, can be operated quickly and easily by staff even without barista training. In addition the machine has two milk tanks so that coffee specialities can also be created on the basis of plant-based drinks. Milk froth can be dispensed from the machine either classically hot or chilled. Creative creations that can't be offered by fully automatic domestic coffee machines are particularly in demand when it comes to providing guests with coffee as a product offering a high contribution margin. For example "Ice Caramello", a delicious cold coffee drink for warm summer days, is a new mix from Cup & Cino especially for this purpose.

Kaffee kreativ: Eis-Karamello

Das im ostwestfälischen Hövelhof (Paderborner Land) ansässige Unternehmen Cup & Cino, das sich auf die Produktion von Kaffeevollautomaten für Gastronomiebetriebe spezialisiert hat, stellte auf der Internorga seine Hybrid-Siebträgermaschinen der „BaristaONE“-Serie vor, die über eine integrierte automatische Steuerungstechnologie verfügen. Entsprechend können die Kaffeevollautomaten, die für die Ausgabe von 50 bis 400+ Tassen am Tag konzipiert sind, schnell und einfach von Mitarbeitenden auch ohne Barista-Schulung bedient

werden. Ferner verfügt die Maschine über zwei Milchtanks, sodass die Kaffeespezialitäten auch auf Pflanzendrink-Basis kreiert werden können. Milchschaum lässt sich sowohl klassisch heiß als auch eisgekühlt aus der Maschine zapfen. Um Kaffee als Produkt mit hohem Deckungsbeitrag an den Gast zu bringen, seien insbesondere kreative Kreationen gefragt, die der heimische Kaffeevollautomat nicht bieten kann. Ein neuer Genuss-Mix von Cup & Cino ist daher z.B. der „Eis-Karamello“, ein leckeres Kaffee-Kaltgetränk für warme Sommertage...



Der Gugelhupf steht dieses Jahr im Fokus des Nachspeisen-Sortiments bei Dr. Oetker Professional.

Let's Gugelhupf!

Mit „Let's Gugelhupf!“ hat Dr. Oetker Professional dieses Frühjahr sein erstes Konzept im Bereich der Tiefkühl-desserts eingeführt, welches dem beliebten Napfkuchen gewidmet ist. Sieben verschiedene Gugelhupf-Varianten (darunter auch vegane) und fünf kleinere „Dessert-Hupferl“ sollen Backtradition und moderne Genusswelten miteinander verbinden. Ohne großen Aufwand lassen sich die tiefgekühlten Küchlein optisch ansprechend als Nachspeise-Highlight anrichten. Die größeren Gugelhupf-Kuchen haben dabei einen Durchmesser von ca. 22 Zentimetern und ergeben entsprechend 16 bis 20 Kuchenstücke.

Die kleineren Dessert-Hupferl mit einer Grammatur von 45 bis 65 Gramm lassen sich in Kombination mit fruchtigen Soßen, Obst und anderen Garnituren ebenfalls rasch auf einem Dessertteller (Instagram-tauglich) anrichten. Als Anbieter ganzheitlicher Konzepte versorgt Dr. Oetker seine Kunden im Professional-Bereich auch mit auf die jeweiligen Produkte abgestimmtem Servicemate-

rial wie Kuchenmessern, Tortenplatten und Rezeptideen.

Auch für die gehobene Parkgastronomie – z.B. (Hotel-)Restaurants und den Bereich Conventions & Events – hat der Bielefelder Konzern nach erfolgreicher Einführung seiner „Professional Pizza“ vor zwei Jahren nun die „Pinza“ vorgestellt, bei der es sich um ein exklusives Premium-Produkt handelt, das ausschließlich für Kunden im AHM erhältlich ist. Für den Belag der Pinza werden laut des Lebensmittelkonzerns Zutaten wie echte Büffelmozzarella aus Italien verwendet. Auch das Selbstbelegen von Pinza-Rohlingen sowie individuelle Verfeinerungen sind möglich.

Einen Schwerpunkt bei der Entwicklung neuer Produkte setzt Dr. Oetker auf vegane Kreationen. So bereichern seit Kurzem drei neue Dessert-Pulver für vegane Mousse und eine vegane Crème-Basis das Dessert-Sortiment des Anbieters. Letztere eigne sich sowohl für die Zubereitung süßer Nachspeisen als auch für herzhaftere Rezepte wie Brotaufstriche.



Am Stand von Dr. Oetker herrschte großer Andrang. Zu probieren gab es auch die Produktneuheit Pinza, die Premium-Qualität verspricht.

Grapos®
SOFT DRINKS

SIRUP + SCHANKANLAGEN

UMSATZ-MOTOR

POSTMIX - EFFIZIENT - INTELLIGENT



Der ökologische Fußabdruck aller Grapos Getränke ist um 90% kleiner als der konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com