



f-b-manager.com



Dieser Ausgabe von GASTRO liegt eine Beilage der Firma Edna bei.

35 Jahre Stadthotellerie

Unter dem Motto „ARCO-TEL – Das MEHR Hotel“ verkörpert die österreichische Gruppe seit 1989 eine besondere Gastfreundschaft und Leidenschaft. Zum 35-jährigen Bestehen luden Eigentümerin Dr. Renate Wimmer und Vorstand Martin Lachout die Management-Teams aller zwölf ARCOTEL Hotels zu einer festlichen Feier nach Wien ein. Gegründet von KR Raimund Wimmer, ist die ARCOTEL Unternehmensgruppe nach wie vor im Familienbesitz. Seit der Übernahme durch Dr. Renate Wimmer nach dem Tod ihres Mannes im Jahr 2006, wurden zahlreiche Hotelöffnungen begleitet. Die Hotels, viele gestaltet vom Kärntner Künstler Prof. Harald Schreiber,



Foto: Arcotel

stehen auch für Umweltbewusstsein. Allein 2023 wurden über 160.000 € an Bienenprojekte überwiesen, im selben Jahr erhielten alle Hotels das renommierte Green Key-Siegel.

www.arcotel.com



Foto: AVITA Resort

Wellness trifft Innovation

Das AVITA Resort präsentiert sich mit zahlreichen Neuerungen. Die Neugestaltung der Thermengalerie und des Saunabereichs hebt das Resort auf eine neue Wellness-Ebene. So wurde das neue Deluxe Deck feierlich eröffnet und bietet nun exklusive Loungen und speziellen Service der AVITA Pool Crew. Neue Ruheräume wie Amica, Lenzia, Panorama und Meditativ sowie die spektakuläre Event Seesauna schaffen unvergleichli-

che Wellnessmomente, ergänzt durch besondere Licht- und Soundeffekte sowie eine Nebelmaschine. Erfahrene Saunameister inszenieren Showaufgüsse mit virtuoser Technik und Choreografie, die Themen wie Saturday Night und Indiana Jones umfassen. Geschäftsführer Peter Prisching ergänzt: „Durch dieses Investment wird das AVITA Resort den wirtschaftlichen Erfolg der letzten Jahre weiterhin ausbauen.“

www.avita.at

Grapos® SOFT DRINKS



GRAPOS.COM

Wir sind **Bio**

frisch
gezapft

prefer
unbottled
drinks

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

**TRENNEN SIE SICH
VON PET & MEHRWEG!**



90% KLEINERER
CO2 FUSSABDRUCK
ALS VERKEHRTE PET-
FRASCHENGETRÄNKE
SAVE THE PLANET.
REDUCE PLASTIC.



90% KLEINERER
CO2 FUSSABDRUCK
ALS VERKEHRTE PET-
FRASCHENGETRÄNKE
SAVE THE PLANET.
REDUCE PLASTIC.



90% KLEINERER
CO2 FUSSABDRUCK
ALS VERKEHRTE PET-
FRASCHENGETRÄNKE
SAVE THE PLANET.
REDUCE PLASTIC.



90% KLEINERER
CO2 FUSSABDRUCK
ALS VERKEHRTE PET-
FRASCHENGETRÄNKE
SAVE THE PLANET.
REDUCE PLASTIC.



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

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)



**Grapos®
SOFT DRINKS**



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

Sehr beliebt in der Bio-Produktlinie von Grapos ist die Geschmacksrichtung „BIO Eistee Pfirsich“ mit fruchtig-duftendem Pfirsicharoma und natürlich mit echtem Tee aufbereitet.

Nachhaltige Sommergefühle mit Eistees im Offenausschank



Foto: Grapos

Jung und Alt lieben im Sommer Eistees, die in einem von der Kälte beschlagenen Glas eisgekühlt serviert werden.

Für die Gastronomen sind Eistees echte Gewinnbringer, sie lassen die Kasse klingeln und wenn sie aus der Schankanlage kommen, sind sie immer und ohne Aufwand eisgekühlt. Denn das Kühlen erledigt das Ausschankgerät.

Eisgekühlte BIO-Qualität

Sehr beliebt in der Bio-Produktlinie von Grapos ist die Geschmacksrichtung „BIO Eistee Pfirsich“ mit fruchtig-duftendem Pfirsicharoma und natürlich mit echtem Tee aufbereitet. Eisgekühlt mit einer Pfirsichspalte dekoriert, fühlen sich Ihre Gäste in den sonnigen Süden katapultiert und können so den Sommer verlängern. In Bio-Qualität und nachhaltig im Offenausschank freut das Trendgetränk auch Gäste, die auf ihre Gesundheit und das Klima achten.

Der „BIO Eistee Pfirsich“ wird wie alle Grapos-Getränke als Sirup in Bag-in-Boxes geliefert und kann ungekühlt und platzsparend gelagert werden. In der Schankanlage wird der Sirup mit Wasser und CO₂ gemischt und „durchlaufgekühlt“. Das garantiert ein perfekt gekühltes Getränk und spart bis zu 40 % Kühlenergie im Vergleich zum Flaschenausschank. Grapos ist SPI (Sustainable Footprint Index) zertifiziert, d.h. der ökologische Fußabdruck ist nachweislich um 90 % geringer als bei der Portionsflasche. Damit kann man bei Jung und Alt punkten, denn Nachhaltigkeit ist den Gästen wichtig.

Getränke im Postmix-Offenausschank sind zudem nachhaltiger und klimafreundlicher. Sie sparen nicht nur Kühlenergie und Lageraufwand, sondern reduzieren auch das Problem des

Flaschenpfands. Gastronomen, die sich für den Postmix-Offenausschank entscheiden, profitieren also von einer win-win Situation.

Grapos bietet darüber hinaus noch mehrere Sorten Eistee wie z.B. den klassischen Eistee Zitrone, zubereitet mit echtem Schwarztee und wie immer frisch gezapft und eisgekühlt direkt aus der Schankanlage. So können Ihre Gäste auch an heißen Tagen kühle Erfrischung in nachhaltiger Qualität genießen.

Die Entscheidung für den Offenausschank von Eistees ist nicht nur eine Investition in die Zufriedenheit Ihrer Gäste, sondern auch ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz. Ein kühler Genuss mit gutem Gewissen – das ist der Geschmack des Sommers, den Sie anbieten können.