

Grapös® SOFT DRINKS

EXKLUSIV FÜR
DIE GASTRONOMIE

GV & KANTINEN KONZEPT

POSTMIX OFFENAUSSCHANK

SB | CATERING | REFILL | TAKE AWAY

MIT ZERTIFIZIERTEN HYGIENESTANDARDS



RETRO-GLÄSER



COOLE KARAFFEN



FRISCHE-FLASCHEN



**90% KLEINERER
ÖKOLOGISCHER
FUSSABDRUCK**

KEINE
PLASTIK
FLASCHEN

KEIN
FLASCHEN-
TRANSPORT

GERINGER
KÜHL-
AUFWAND

GERINGER
LAGER-
BEDARF

TECHNIK MIT AUSGEFEILTEN
ZAPF-, KÜHL- UND
REINIGUNGSTECHNOLOGIE

ALLES AUS EINER HAND.
GETRÄNKE | TECHNIK | SERVICE
klassisch | vegan | bio | allergenfrei
Mehr als 100 verschiedene Sirupe.

Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN
GETRÄNKEAUSSCHANK
UND INDIVIDUELLE
TECHNIKLÖSUNGEN

**Grapös®
SOFT DRINKS**



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com



SICHER VERSIEGELT

Eine Lösung zur Versiegelung von Speisenbehältern, z. B. GN-Behältern und Einwegplatten, bietet MChef zusammen mit Sealpac an. Das patentierte Verpackungsverfahren PackingPanda versiegelt den Behälterrand mit einer recyclingfähigen, wahlweise kompostierbaren Bio-Folie. Dabei wird ein Halbvakuum gezogen, das die Haltbarkeit verlängert und die Optik verbessert. Bei überlaufgefährdeten Gerichten lässt sich die Folie tieferziehen, sodass die Behälter auslaufsicher sind.

www.mchef.de



NACHHALTIG PRICKELND

Für prickelnde und eiskalte Softdrinks eignet sich der „Perfect Bubbles“-Postmix-Hahn von Grapos. Mit dem Schankomat gelangen Limonaden im Offenausschank so spritzig wie aus der Portionsflasche, wobei sich die Perlen besonders lange halten. Gleichzeitig sind die Postmix-Getränke nachhaltig: Sie werden als Sirup im recyclingfähigen Bag-in-Box geliefert und müssen nicht gekühlt werden, da sie dank Vakuumsystem frisch bleiben. Laut Grapos liegt so die CO₂-Belastung im Vergleich zu Flaschengetränken um 90 % niedriger.

www.grapos.com



ENERGIESPAREND

Das Mehrschichtmaterial Swiss Ply verwandelt die Thermoplates Eco von Rieber in besonders energiesparende GN-Behälter. Im Cook & Chill-Verfahren macht der wärmeleitende Aluminiumkern, der Wärme wie auch Kälte zehnmals schneller verteilt, im Vergleich zu reinen Edelstahlbehältern eine Energieersparnis von 10–30 % aus. Die Behälter sind für den Einsatz auf allen Heizquellen, in Kombination mit allen Küchengeräten und für alle Verfahren geeignet – von der Lagerung über den Transport bis hin zur Regenerierung.

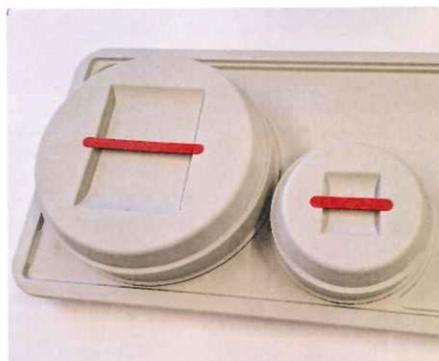
www.riever.systems/de



SÜSSE IMPULSE

Vier Philadelphia Profi-Rezepte rund um das Thema „Sommerliches Dessert“ präsentiert die aktuelle Aktion des Herstellers Mondelez International. Jedes der erfrischenden Rezepte ist optimal portionierbar und für Take-away-Varianten geeignet. Mit dabei: Philadelphia Himbeer-Rhabarber-Torte im Glas, Cheesecake-Dessert Zitrone-Mohn, Heidelbeer-Tartelettes mit Philadelphia-Limetten-Creme oder Gebackener Mini-Käsekuchen im Glas. Details zur Promotion sowie weitere Rezeptideen finden sich unter:

www.philadelphia-professional.de



SYSTEMGESCHIRR ÜBERARBEITET

MenüMobil Food Service Systems hat die Clochen und Tablett für die Speisenverteilwagen Contactline komplett überarbeitet. Anspruch und Herausforderung zugleich: Alle Teile sind rückwärtskompatibel mit älteren Varianten. Neu bei den Clochen sind die ergonomischen Griffleisten, die sich auch mit Handschuhen oder im feuchten Zustand besser greifen lassen, ein besserer, schwappmindernder Abschluss sowie ein pflegeleichtes Material neuer Farbgebung. Die Tablett lassen sich u. a. besser stapeln und sind thermisch stabiler.

www.menu-mobil.com



EI AUS HÜLSENFRÜCHTEN

Hinter der Marke Nøgg von Eipro verbergen sich pflanzenbasierte Ei-Alternativprodukte, die schnell zuzubereiten bzw. servierbereit sind. Zum Sortiment gehören eine flüssige und eine tiefgekühlte Rührei-Alternative sowie je ein Pulver für eine Aufschlagcreme und einen Rührteig. Die Produkte basieren auf hochwertigem Protein aus Ackerbohnen bzw. Kichererbsen. Passende Rezepte für Snacks mit der pflanzlichen Ei-Alternative finden Interessierte unter: www.eipro.de