

Grapos® SOFT DRINKS



please
prefer
unbottled
drinks

REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT

ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP & IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT |
ECO-FRIENDLY SERVICE |
SPR. EVALUATED FOOTPRINT | 90% CO₂ | 90% LESS CO₂ EMISSION | 40% ENERGY SAVINGS | 40% ENERGY CONSUMPTION

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





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



Aufbruchstimmung auf der INTERNORGA

Das Motto der diesjährigen INTERNORGA „Alle zusammen“ war durchaus stimmig: Hotellerie, Gastronomie sowie die Bäcker- und Konditorenzunft kamen für die Top-Themen der Branche in den vollen Hamburger Messehallen zusammen. Nach den Einschränkungen der Corona-Jahre kehrte die Messe vom 10. bis 14. März 2023 auf ihren angestammten März-Termin zurück und präsentierte sich mit vielen neuen Highlights. An fünf Tagen trafen sich auf dem Hamburger Messegelände bekannte Branchen-Größen mit Newcomern sowie Gastronomen und Hospitality-Insidern und diskutierten bei zahlreichen Networking-Events über neueste Trends und innovative Lösungen. 1.100 ausstellende Unternehmen zeigten das vielfältige Angebot der Branche, insbesondere im aktuell überaus relevanten Trendbereich „Digitale Anwendungen“ und dem in diesem Jahr nochmal ausgebauten Themenfeld „Packaging & Delivery“.

Vegane Lebensmittel im Fokus

Im Fokus stand außerdem das immer wichtiger werdende Thema „Plant-Based Food“. Sowohl Marktführer als auch Start-ups aus dem Nahrungsmittelbereich zeigten die ganze Bandbreite an veganen und pflanzenbasierten Lebens-



mitteln, darunter Fleisch-, Fisch-, Milch- und Ei-Ersatzprodukte – und stießen damit auf ein interessiertes Publikum.

„Die INTERNORGA als Plattform und Bühne für den Außer-Haus-Markt war in diesem Jahr besonders geprägt von Aufbruchstimmung und Dynamik. Die Innovationskraft der Branche ist ungebrochen und beeindruckt mich immer wieder aufs Neue. Das Fazit aller Akteure: Die Messe hat große Strahlkraft in den Markt und ist unverzichtbar für persönliche Begegnungen und Austausch“, resümiert Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress.

Die nächste INTERNORGA findet vom 08. – 12. März 2024 in Hamburg statt.



Mit Grapos klimafreundlich & energiesparend ausschenken

Klimaschonender Getränkeausschank war viele Jahre lang Kür, seit kurzer Zeit ist es Pflicht für zukunftsorientierte Gastronominnen und Gastronomen. Wenn dabei auch noch Energiekosten eingespart werden, freut sich auch die Kasse. Und Geldverdienen ist Sinn und Zweck jedes Unternehmens.

Ein Unternehmen mit Visionen

In der grünen Steiermark sitzt der Traditionsbetrieb Grapos, der bereits seit mehr als 50 Jahren Postmix-Sirupe und die passende Ausschanktechnik entwickelt. Durch kontinuierliche Weiterentwicklung konnte das Unternehmen die Schanktechnik perfektionieren und damit einen großen Beitrag für das Klima leisten. Treibende Kraft dahinter ist Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg, der das Familienunternehmen vor 40 Jahren übernommen hat. „Damals wurde die Postmix-Technologie eher belächelt, gerade das Argument der Nachhaltigkeit verstanden viele nicht“, erinnert sich Zmugg. „Als die Klimakrise langsam ein Thema wurde, wurde es für uns zu einem Herzensprojekt das nachhaltige Postmix-Getränkensystem für die Gastronomie attraktiver zu gestalten“. Grapos konnte über die Jahre den Service für die Gastronomen stetig verbessern und den

Wartungsaufwand der Geräte auf ein Minimum reduzieren. Dass Service und Lieferung in einer Hand sind, vereinfacht das Leben der Grapos Kunden. „Bei uns wird niemand von A nach B geschickt mit dem Hinweis, dass jemand anderes zuständig ist. Das ist ein Vorteil, den unser Grapos Profi System für unsere Kunden hat. Ein Grapos Profi ist immer zuständig“, erläutert Zmugg.

Produktvielfalt auf kleinem Raum

„Unsere Produktpalette zielt darauf ab, den Gästen Top-Qualität zu bieten und moderne Ansprüche zu erfüllen. Früher mussten die Getränke wie aus der Flasche schmecken, das allein reicht natürlich nicht mehr. Nachhaltigkeit wissen die Kunden auch im Lokal zu schätzen“, sagt Zmugg. Grapos bietet mittlerweile mehr als 150 verschiedene Sirupsorten, die von Klassikern über Fitnessgetränke bis hin zu außergewöhnlichen Sorten

reichen. Als erster Hersteller produzierte das Unternehmen auch Postmix-Getränke wie Cola oder Kräuterlimo in zertifizierter Bio-Qualität und unter anderem auch in einer veganen Variante.

Doch was macht den Grapos-Sirup so nachhaltig? Hier spielen vor allem die Faktoren Abfüllung und Transport eine große Rolle. Da der Sirup erst in der Schankanlage mit Wasser versetzt wird, haben die Sirupe viel weniger Volumen als Getränke in Mehrwegflaschen, bei denen zusätzlich auch noch das Eigengewicht der Flaschen sowie der spätere Rücktransport und die Reinigung mit viel Wasser hinzukommen. Die Sirupe benötigen weniger Platz bei der Lieferung und im Lager. Außerdem fällt ein großer Teil der Kühlung weg, da die Sirupe ohne Kühlung ohne Konservierungsstoffe durch ein Vakuumsystem frisch bleiben. Die Kühlung erfolgt beim Zapfen direkt im Schankgerät – das spart viel Energie.





ADVERTORIAL

Wenn man es genau betrachtet, hat die Herstellung von Sirup eine lange Tradition. Bereits im Mittelalter hat man durch verschiedene Konzentrationsverfahren aus Früchten und Beeren süße Heiltränke hergestellt. Wir kennen die Sirupherstellung meist aus der Küche unserer Großeltern, dort wurden Früchte für Getränke konzentriert. Mit der Professionalisierung und Standardisierung der Herstellung hat der Post-Mix-Sirup seinen Platz in der Gastronomie erobert. In Sachen Geschmack und Frische sind die Grapos-Getränke mit Flaschenge-tränken mehr als auf Augenhöhe. Denn gerade in Zeiten von Personalmangel ist es wichtig, dass die Getränkequalität immer auf gleichem Niveau ist – egal wer gerade zuständig ist.

Regional, vegan und in Bio-Qualität

„Für unsere Sirupe beziehen wird die Zutaten regional wo es Sinn macht und

achten in der Herstellung auf Energieeffizienz. Seit einige Jahren bieten wir beinahe jede Geschmacksrichtung auch in einer veganen Variante an. Dieser Trend wird uns wohl noch lange begleiten. Das gilt auch für die Bio-Sirupe. Wir haben mit der Entwicklung von veganen Bio-Limonaden für den Offenausgang begonnen, weil einige Kunden hartnäckig danach gefragt haben“, sagt Wolfgang Zmugg.

Nachhaltigkeit in der Unternehmens-DNA

Schon im Jahr 2012 hat eine Studie der TU Graz mit dem SPI (Sustainable Process Index) berechnet und zertifiziert, dass Grapos-Getränke einen 90% kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90% kleinere CO₂-Belastung erzeugen als konventionelle Mehrwegflaschen. „Wir haben den Fußabdruck berechnen lassen, um die Nachhaltigkeit unseres Systems belegen zu können. Gerade in

der heutigen Zeit wird leider viel Greenwashing betrieben – daher wollte ich von Anfang an unabhängige Daten bekommen. Für unsere Kunden ist es wichtig, dass sie sich auf unsere Zertifikate verlassen können“, meint Zmugg.

Auch in Zukunft soll noch weiterentwickelt werden: „Wir sind schon am Überlegen, was wir als nächstes machen.“ Aber auch ein größeres Bewusstsein seitens der Gastronomie ist dem Unternehmen wichtig: „Ich hoffe, dass sie ihre eigene Rolle in der Thematik Klimaschutz erkennen, die ja keine kleine ist. Immerhin geben Sie Trends vor und damit auch den Ton an. Wir unterstützen dabei gerne bei der Umstellung auf ein nachhaltiges Getränkeauschanksystem. Denn damit lassen sich hoher Qualitätsanspruch, eine positive Kosten-Nutzen-Bilanz und Klimaschutz zu einem wunderbaren Paket schnüren.“

www.grapos.com