



Grüezi bei der Igeho 2023

Vom 18. bis 22. November 2023 findet die Igeho, die wichtigste internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen der Schweiz, in den Hallen der Messe Basel statt.

In einer komplett ausgestatteten Showküche lassen sich gestandene Sterneköche und aufstrebende Nachwuchstalente in die Kochtöpfe schauen. Auf der Igeho 2023 wird zudem das Format der Cheminée Chats lanciert. In ungezwungener und gemütlicher Atmosphäre werden auf der Bühne Interviews stattfinden, Episoden für den Igeho-Podcast „Hosting the Hosts“ live aufgezeichnet und Podiumsgespräche veran-



Foto: MCH Group

staltet. Das neu lancierte Igeho-Atelier 2023 bietet unterschiedlichste Pop-up-Veranstaltungen wie Workshops, Masterclasses oder Degustationen, um hier nur einige Programmhilights zu nennen.

www.igeho.ch

Wer wird Koch-Olympiasieger?

In wenigen Monaten sorgen Köche aus aller Welt für olympische Atmosphäre in Stuttgart. Die IKA/Olympiade der Köche (IKA) öffnet vom 2. bis 7. Februar 2024 nach fast vier Jahren erneut auf dem Stuttgarter Messegelände im Rahmen der Fachmesse Intergastra ihre Pforten. Sobald das „olympische Feuer“ entzündet ist, geht es für die Teilnehmenden der IKA nur noch um eines: möglichst viele Punkte zu erkochen. Die Jury vergibt an allen Wettkampftagen je nach Punktestand Gold-, Silber- und Bronzemedailen. Bei der Gesamt-Siegerehrung am Mittwoch, 7. Februar, entscheidet dann die Gesamtpunktzahl, wer die Olympiasieger 2024 sind. Parallel zu den Öffnungszeiten der INTERGASTRA begeis-



Foto: IKA Culinary Olympics

tern die Regionalmannschaften mit Kreationen in den Wettbewerben Culinary Art und Pastry Art, während die Einzelaussteller und Live Carver Handwerkskunst mit Kreativität und Finger-spitzengefühl vereinen.

<https://www.messe-stuttgart.de/intergastra/ika>

Grapos® SOFT DRINKS



HALLE
10
STAND
0728

ALLES FÜR DEN
GAST

Salzburg
**11.-15.
NOV
2023**

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

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

**- FLASCHEN VERMEIDEN!
BESSER ALS DAS BESTE RECYCLING!**

DIE ZEIT IST REIF.

STEIGEN SIE UM
AUF DIE WIRKLICH
NACHHALTIGE ART
AF-GETRÄNKE
AUSZUSCHENKEN.



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

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)

VERTRAUEN
SIE UNS!
WIR SIND
DIE PROFIS IM
OFFENAUSSCHANK
SEIT 1963

**WIR ENTWICKELN UND
PRODUZIEREN SELBST
- IN ÖSTREICH.**

**Grapos®
SOFT DRINKS**



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com



Frisch gezapft und schon gewonnen



Fotos: Grapos

Jeder Gastronom und Hotelier möchte seinen Gästen erstklassige Erlebnisse bieten – Grapos ist dabei seit über 60 Jahren ein verlässlicher Partner für den professionellen Getränkeauschank. Seit Beginn haben sich die innovativen Steirer darauf konzentriert, das Postmix-System zu perfektionieren. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, sowohl was die Qualität angeht also auch in Sachen Nachhaltigkeit und Klimaschutz.

Das nachhaltige Raumwunder

Mit einer Bag-in-Box (10 kg) und Leitungswasser können bis zu 288 Portionen oder der Inhalt von 12 Getränkeboxen mit Portionsflaschen zubereitet werden. Dass dabei ein um 90 % kleinerer ökologischer Fußabdruck entsteht als bei konventionellem Flaschenauschank versteht sich von selbst, und wurde durch eine Studie der TU Graz bestätigt.

Geschmacksvielfalt auf höchstem Niveau

Das Grapos Postmix-System kann perfekt an die Bedürfnisse und das etablierte System angepasst werden. Es bietet

eine breite Palette von Sorten, darunter zertifizierte Bio-Qualität und vegane Varianten.

„Unsere Produktpalette zielt darauf ab, den Gästen Top-Qualität zu bieten und moderne Ansprüche zu erfüllen. Für unsere Sirupe beziehen wir die Zutaten regional – wo es Sinn macht – und achten in der Herstellung auf Energieeffizienz. Seit längerem schon bieten wir beinahe jede Geschmacksrichtung auch in einer veganen Variante an. Wir haben vor einigen Jahren mit der Entwicklung von veganen Bio-Limonaden für den Offenausank begonnen, weil einige Kunden hartnäckig danach gefragt haben“, meint Grapos-Geschäftsführer und Postmix-Pionier Wolfgang Zmugg.

Mit der Schankomat-Technik von Grapos gibt es immer eiskalte Getränke in gleichbleibend hoher Qualität und 100 % frei von Allergenen.

Alles aus einer Hand

Grapos bietet nicht nur hochwertige Getränkesirupe, sondern auch die passende Technik, um das Postmix-System optimal zu betreiben. Schankomat, eine Marke aus dem Hause Grapos, steht seit 25 Jahren für österreichische Eigenpro-



duktion, Qualität und Zuverlässigkeit. Die analogen und computergesteuerten Schankanlagen sind für Betriebe jeder Größe verfügbar und zeichnen sich durch ihre Benutzerfreundlichkeit und Selbstreinigungsfunktion aus.

Die Vorteile auf einen Blick

- › Flexible Programmierung, einschließlich Mischverhältnissen, Portionsgrößen und Kohlensäuregehalt.
- › Seltene Anlieferung und kein Abtransport von leeren Behältern und damit geringerer Lagerbedarf.
- › Keine Kühlgeräte notwendig, was zu einer Energieeinsparung von bis zu 40% führt.
- › Langfristige Kosteneinsparungen, da sich das System innerhalb kürzester Zeit amortisiert.
- › Zufriedene Mitarbeiter, die nicht mehr schwere Kisten schleppen müssen.

www.grapos.com

Alles für den Gast Halle 10, Stand 10-0728