



Salzburg wird wieder zum Branchentreffpunkt

Vergangenes Jahr ist die „Alles für den Gast“-Messe in Salzburg coronabedingt ausgefallen. Heuer soll dem Comeback nichts mehr im Wege stehen.

Die „Alles für den Gast“-Messe, die jedes Jahr Anfang November in Salzburg über die Bühne geht, musste 2020 erstmals ausfallen. Corona ließ grüßen und lieferte ein erstes böses Omen für eine Wintersaison, die mehr oder weniger ebenfalls als Totalausfall in die Tourismusstatistik eingehen sollte. Umso erfreulicher ist es, dass die Traditionsmesse heuer von 6. – 10. November wieder ihr Comeback geben wird. Zwar ist die Verunsicherung bei einigen Stammausstellern nach wie vor groß und der eine oder andere bekannte Name wird dieses Jahr nicht dabei sein, aber die Warteliste unter den Interessenten ist zum Glück lange und so sollen heuer neue Unternehmen die Chance bekommen, ihre Waren oder Dienstleistungen den tausenden Fachbesuchern vorzustellen. Die Messe selbst ist jedenfalls nicht gefährdet, wie Messeveranstalter RX versichert.

Heuer will man außerdem einen besonderen Fokus auf das Thema Inno-

vation. Das Ergebnis: Die Startup-Area wurde deutlich vergrößert. Rund 30 Jungunternehmer werden dort Produkte zeigen, die man so am Markt noch nicht kennt. Auch das GASTRO-Magazin wird wie üblich mit einem eigenen Stand in Halle 10, Stand 0707 vertreten sein. Alle Leser sind herzlich eingeladen, uns dort zu besuchen.

Nach aktuellem Stand der Verordnung kommt auf der Messe die 3-G-Regel zum Einsatz. Dadurch gibt es weder Maskenpflicht noch eine Teilnehmerbeschränkung. Durch verbreiterte Gänge wird es auch keine Einbahnregelung in den Hallen geben. Somit sollen die Besucher viele Aspekte der Gastmesse im gewohnten Rahmen erleben können. Wichtig allerdings: Tickets (Tageskarte 36 €, Dauerkarte 66 €) können nur online gebucht werden, vor Ort findet kein Ticketverkauf statt! Alle weiteren Infos unter

www.gastmesse.at

Meiko glänzt an neuer Adresse

Es hat doch etwas länger gedauert, als geplant, aber vor kurzem konnten die Mitarbeiter von Meiko Austria ihre neuen Räumlichkeiten beziehen. Die neue Adresse lautet: Meiko Clean Solutions Austria GmbH, Liesinger-Flur-Gasse 17, Obj. 3, 1230 Wien. Die offizielle Standorteröffnung war dabei eine gute Gelegenheit, um mit langjährigen Partnern und Freunden zu feiern. Die Eröffnungsfeier mit über 135 Besuchern und Mitarbeitern war ein toller Abend und gleichzeitig eine willkommene Möglichkeit für Meiko, ihr neues Trainingszentrum mit dem gesamten Produktportfolio zu präsentieren.

www.meiko.at



Foto: Holmut Mitter



GRAPOS.COM

Grapos[®] SOFT DRINKS

Halle
10
Stand
0728

ALLES FÜR DEN GAST

6.-10.
NOV
2021
Salzburg

VERKOSTUNG AUF DER MESSE!
WIR FREUEN UNS AUF SIE!

GASTRONOMIE KONZEPT

POSTMIX OFFENAUSSCHANK
SB | REFILL | TAKE AWAY | GASTRO
MIT ZERTIFIZIERTEN HYGIENESTANDARDS

90% KLEINERER
ÖKOLOGISCHER
FUSSABDRUCK
GUT FÜR DIE UMWELT
UND IHREN
NACHHALTIGKEITS-
BERICHT

100% VEGAN
FREI VON ALLERGIEN
NACHHALTIG

REFILL-FÄHIG
PORTIONIERUNG
TOKEN / JETON
GERINGER
LAGERBEDARF ✓
GERINGER
KÜHLAUFWAND ✓
PERFECTE
LOGISTIK ✓



Twist
IN FÜNF FARBEN
NEU



EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG

HACCP
ZERTIFIZIERT

BIO ZERTIFIZIERT

GV & KANTINEN
KONZEPT

GASTRO
KONZEPT

HOTELLERIE
KONZEPT

STREETFOOD
KONZEPT

Grapos
SOFT DRINKS



SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

Endlich wieder persönlicher Austausch

Denn die Messen sind zurück! Ab 6. November findet sie also endlich wieder in Präsenz statt, die größte österreichische Gastromesse „Alles für den Gast“ und ich bin überzeugt, dass der Andrang groß sein wird, denn wir alle hatten in den letzten beiden Jahren kaum Gelegenheit uns zu treffen. Wir von Grapos haben uns deshalb in Unkosten gestürzt und unseren Messestand richtig vergrößert. So bekommen Sie viele unterschiedliche Ausschankgeräte zu sehen – und natürlich bieten wir auch dieses Jahr wieder unsere große Verkostungsmeile an. Ungefähr 30 Getränke können Sie gratis verkosten.

Für mich persönlich ist diese Veranstaltung ein Pflichttermin. Ich stehe auch dieses Mal bereit, um mich mit Ihnen auszutauschen. Wir Graposianer entwickeln unsere Produkte ständig weiter. Dabei hören wir vor allem auf Ihre Wünsche und Anregungen – diese Messe ist eine gute Gelegenheit, um zu erfahren, was Sie sich wünschen.

KR Wolfgang Zmugg,
Geschäftsführer von Grapos.
www.grapos.com



Foto: Grapos

tipp aus der praxis

Vielversprechende Investition

Fruchtsaftexperte Höllinger ist bekannt und beliebt für seinen steirischen Apfelsaft. Die Getränkemarkte rund um Geschäftsführer Gerhard Höllinger investiert kräftig und erweitert im Oktober das Apfelsaft-Tanklager in der Steiermark. Zukünftig spart man damit Transportwege und CO₂-Emissionen. Rechtzeitig zur diesjährigen Apfel-ernte stehen 50 zusätzliche Lagertanks mit einer Gesamtfüllmenge von bis zu 1,8 Millionen Liter Apfelsaft bereit. Höllinger stemmt dafür eine Investition von rund 1,1 Millionen Euro. In Kooperation mit Ribes Frucht & Saft KG, die im idyllischen St. Stefan ob Stainz beheimatet ist, wird der steirische Apfelsaft zur



Foto: Foto Fischer

Gänze in der Region produziert. Bauern liefern ihr Obst direkt dort an, wo die gesamte Jahresmenge an Apfelsaft bei der Ernte im Herbst gepresst und bis zur Abfüllung in den neuen Tanks gelagert wird. Das freut nicht nur Höllinger und die steirischen Bauern, sondern auch die Umwelt.

www.hoellinger-juice.at

Farbenfroher Herbst

Der österreichische Fruchtsaftproduzent Pago bringt mit der neuen Sorte Roter ACE Abwechslung ins Saftregal. Die Kombination saftiger Blutorange, Orange, Karotte und Zitrone erweckt die Lust auf den bevorstehenden Herbst. Mit ihrer intensiven Rot-Oranger Farbe ist Roter ACE nicht nur optisch ein echter Hingucker. Der Geschmack fruchtiger Blutorangen und Orangen, kombiniert mit knackiger Karotte und erfrischender Zitrone sorgt für ausgewogenen Genuss. Der vegane Fruchtsaft in bewährter Pago Premium Qualität wird in Österreich ohne Farb- und Konservierungsstoffe produziert und enthält wertvolles Provitamin A sowie Vitamin C und Vitamin E. Der hochwertige Saft schmeckt nicht nur pur oder gespritzt einfach köstlich. Um für Abwechslung zwischendurch zu sorgen, lässt er sich, wie alle Pago Sorten, mit wenigen Zutaten in kürzester Zeit in Cocktails und Mocktails verwandeln.

www.pago.at



Foto: Stefan Gargely

Getränkeausschank für professionelle Gastgeber

Was wünschen sich unsere Gäste? Wenn man der Marktforschung Glauben schenken will, dann kommt als Erstes Qualität, danach Regionalität und Klimafreundlichkeit – und das alles zu einem guten Preis.

Bei den alkoholfreien Getränken können all diese Wünsche leicht erfüllt werden. Mit dem nachhaltigen Postmix-Konzept von Grapos spart der Gastronom mittelfristig auch noch Geld und Zeit.

Exklusiv für die Gastronomie und Verpflegung

Das steirische Unternehmen Grapos setzt seit der Gründung vor mehr als 50 Jahren auf die nachhaltige und klimaschonende Postmix-Technologie. Alle Ausschankgeräte und Schanksysteme werden im Haus entwickelt und hergestellt. Dadurch kann auf indivi-

duelle Kundenwünsche beim Design eingegangen werden.

Die neueste Entwicklung nennt sich „Twist“ und bietet High-Tech im Retrokleid. Unterschiedliche Farben können sich entweder ins Ambiente integrieren oder als Eyecatcher alle Blicke auf sich ziehen.

Die Zeit während der Pandemie wurde gut genutzt und so gibt es jetzt auf Wunsch auch die Möglichkeit berührungslos zu zapfen, was vor allem im SB-Segment Anwendung findet.

Für den Seminarbereich oder die Eventgastro gibt es mobile Geräte mit integriertem Wassertank. Die Grapos-Schankgeräte sind mit pflegeleichten Komponenten und einer integrierten Reinigungsfunktion ausgestattet.

„Für professionelle Gastgeber ist unser Getränkekonzept eigentlich alternativlos“, meint Geschäftsführer

Wolfgang Zmugg, „es garantiert eine immer gleichbleibende Top-Qualität bei jedem Getränk das frisch gezapft wird, dabei spart man Lager- und Kühlkapazität und bei 150 Sirupaufbereitungen bleibt kein Wunsch unerfüllt. Dass die Gäste gerne mit einem guten Gewissen genießen, ist ein Zusatzgewinn.“

Unerreichte Produktvielfalt

Sieben Produktlinien werden angeboten. Dabei erstreckt sich die Auswahl von klassischen Softdrinks, über Bio-Getränke, Bio-Nektare und reine BIO-Säfte, mineralisiertes Wasser und Functional-Drinks – alles für den nachhaltigen Offenausschank. Beinahe jede Geschmacksrichtung ist in unterschiedlichen Sirupaufbereitungen erhältlich – mit und ohne Zuckerzusatz, mit Vitaminen angereichert oder vegan. So wird eine unerreichte Vielfalt erreicht.

Nachhaltig und klimafreundlich

Geliefert werden die Postmix-Sirupe in 100% recyclebaren 10 kg Bag-in-Boxen. Das Grapos-System ist sehr ergiebig: Fünf Sorten mal 10 kg der Grapos-Postmix-Sirupe ergeben bis zu 1.500 Getränke-Portionen. Das spiegelt sich auch in der Nachhaltigkeitsbilanz wider. Modernste Produktionsmethoden und Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 % kleiner sind. Bestätigt wird das durch eine Studie der TU-Graz.

Verkosten Sie viele unterschiedliche Sorten auf der „Alles für den GAST“ in Salzburg von 6. Bis 10. November 2021 in der Halle 10, am neuen großen Stand 10-0728.

www.grapos.com

ALLES FÜR DEN
GAST

Halle 10
Stand 0728

Photo: Grapos

