



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

INTERNORGA 2024

Hamburg wurde vom 08. bis 12. März 2024 erneut zur INTERNORGA-Town und versammelte die gesamte Außer-Haus-Branche. Die Teilnehmenden der internationalen Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien erlebten unter dem Motto „Alle zusammen.“ abermals Ausstellende aus aller Welt, ein außergewöhnliches Rahmenprogramm mit hochkarätigen Kongressen und spannenden Wettbewerben sowie viel Zeit und Raum für Networking. Ob Nachwuchs-Kochwettbewerb, informative Sessions auf den zahlreichen Bühnen oder die rund 1.200 Ausstellenden aus knapp 30 Ländern: Die INTERNORGA



Foto: Hamburg Messe

ist auch 2024 ihrem Status als internationale Leitmesse gerecht geworden, hat die gesamte Branche zusammengebracht und ein abwechslungsreiches Programm geboten.

www.internorga.com



Foto: F&B Manager Club AUSTRIA

Vorstand bestätigt!

In der 2. Ordentlichen Generalversammlung des Food & Beverage Manager Clubs AUSTRIA wurde am 05. März 2024 der bisherige Vorstand mit dem Präsidenten: Mark Chad Lewis, dem Vice Präsidenten: Ferdinand Höpfe sowie dem Schatzmeister: Michael Schulz erneut für 4 Jahre bestätigt. Lewis (Lobster Union) ist seit 2005 Präsident des Clubs und somit nach Ferdinand Höpfe (ehemals. Fachvorstand Tourismusfachschule Wassermannsgasse), Georg Stronstorff (ehemals ANA Grand Hotel), Fritz Draxler (ehemals Intercon-

tinental) Manfred Gugerel (ehemals ANA Grand Hotel) und Egon Michelitsch (ehemals Hotel Imperial, Gründungsjahr 1988) der längst dienende Präsident. Die wohl größte Lehrlingskampagne AMUSE BOUCHE (www.amuse-bouche.at) wurde in seiner ersten Amtszeit geboren. Er formierte den Club 2016 in einen ordentlichen Verein. Dieser steht für seine Mitglieder sowie der Branche für Fort- und Weiterbildung, Interessensaustausch und profitables Netzwerken.

www.f-b-manager.com



Foto: Grapos

Fruchtig, frisch, nachhaltig

Bisher standen Gastronomen vor der Herausforderung, sich zwischen BIO-Qualität in Flaschenform oder Nachhaltigkeit im Offenausschank ohne BIO-Zertifikat zu entscheiden.

Nun eröffnet sich die Möglichkeit, in beiden Bereichen aus einer umfangreichen Auswahl nachhaltiger BIO-Getränke des Postmix-Sortiments zu wählen. „Gäste erwarten höchste Qualität nicht nur in Bezug auf Geschmack und Inhaltsstoffe, sondern auch bei der Präsentation. Wenn die Getränke zudem vegan sind und eine fruchtige Note haben, ist das von Vorteil. Das Angebot von Bio-Getränken sowie ein Nachweis der Nachhaltigkeit gewinnen zunehmend an Bedeutung“, so Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos.

Nachhaltige BIO-Qualität für den Getränkeausschank

Die vier Varianten der Brooklyn BIO Säfte kommen ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe aus und tragen stolz das BIO Austria Zertifikat. Die Auswahl reicht von Bio-Apfel, Bio-Orange und Bio-Karotte bis zu Bio-Sauerkirsche. Die Zugabe von Bio-Apfelsaft zu jeder Sorte

intensiviert den natürlichen Geschmack der Früchte und verleiht den Bio-Säften eine fruchtige Frische. Alle Brooklyn Bio Säfte sind vegan und frei von Allergenen, und ihre Mischung ist in beliebigem Verhältnis möglich. Die Zeiten, in denen klinisch wirkende Geräte auf Buffetthecken standen, sind längst vorbei. Die unterschiedlichen Ausschankgeräte sind formschön und passen sich flexibel den jeweiligen Bedürfnissen an.

BIO-Eistee, Brooklyn Homemade Style und BIO-Limos im Offenausschank

Für den Restaurant- und Barbereich eignen sich die klassischen Brooklyn-Getränke in BIO-Qualität. Jedes Getränk kann sowohl still als auch prickelnd gezapft werden, und durch die Zugabe von Früchten oder Kräutern entsteht ein individueller alkoholfreier Cocktail. Auch klassische Limonaden wie Cola, Orange, Lemon und Kräuter sind in BIO-Qualität im Offenausschank erhältlich. Der „Perfect Bubbles-Hahn“ garantiert pri-

ckelnden Genuss. Zudem sind die Bio-Limos stets frisch und gut gekühlt, was sowohl Groß als auch Klein schätzen. Die Bio-Limos können mit jedem Schankgerät gezapft werden, aber ihre prominente Platzierung in einem speziellen BIO-Gerät wirkt als zusätzlicher Verkaufsbooster.

Nachhaltigkeit und Klimaschutz

Alle Säfte, Fruchtsaftgetränke und BIO-Limos werden als Konzentrat in recyclebaren Bag-in-Boxen geliefert und direkt im Ausschankgerät gekühlt und mit Wasser vermischt. Die zu 100% recyclebaren Bag-in-Boxen sowie modernste Produktionsmethoden und Abfüllanlagen sorgen dafür, dass die CO₂-Belastung und der ökologische Fußabdruck im Vergleich zu herkömmlichen Portionsflaschen um beeindruckende 90% reduziert sind. Dies wurde durch eine Studie der TU Graz bestätigt.

Grapos® SOFT DRINKS



GRAPOS.COM

Wir sind Bio

frisch
gezapft

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

prefer
unbottled
drinks

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



90% KLEINERER
CO2 FUSSABDRUCK
AN VERGLEICHBARE
KONVENTIONELLE TRÄNKER
SAVE THE PLANET
REDUCE PLASTIC



90% KLEINERER
CO2 FUSSABDRUCK
AN VERGLEICHBARE
KONVENTIONELLE TRÄNKER
SAVE THE PLANET
REDUCE PLASTIC



90% KLEINERER
CO2 FUSSABDRUCK
AN VERGLEICHBARE
KONVENTIONELLE TRÄNKER
SAVE THE PLANET
REDUCE PLASTIC



90% KLEINERER
CO2 FUSSABDRUCK
AN VERGLEICHBARE
KONVENTIONELLE TRÄNKER
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