



Fotos: Grapos



Nachhaltiger Offenausschank aus Leidenschaft

Das österreichische Unternehmen Grapos ist europaweiter Marktführer im Bereich der Postmix-Technologien.

Das Thema Nachhaltigkeit ist für Geschäftsführer Wolfgang Zmugg seit vielen Jahren ein Herzensprojekt: "Bei Nachhaltigkeit geht es für mich unter anderem darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht und im Herstellungsprozess auf energieeffiziente Systeme zu achten. Auch Verpackung, Transport sowie Lagerung spielen eine große Rolle. Damit können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeausschank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart."

Durchdachtes System

"Die Grapos-Philosophie lautet, Produkte in höchste Qualität herzustellen und ein zuverlässiger Partner zu sein", sagt Zmugg. Grapos bietet alles aus einer Hand: Sirupe, Schankgeräte der haus-

eigenen Marke Schankomat und eine 24/7-Service-Garantie. Die Schankgeräte sind in analoger Form und als High-Tech-Computer-Variante erhältlich. Es gibt mobile Geräte mit integriertem Wassertank und angeschlossenen Systemen.

Unerreichte Produktvielfalt

Die Produktpalette umfasst ca. 150 Sirupsorten – diese werden stets frisch und gekühlt ausgeschrieben und können unterschiedlich serviert werden: Zum Beispiel klassisch im Glas, in selbstmitgebrachten Flaschen oder in Take-Away-Frischeflaschen und nachhaltigen Standbodenbeuteln.

Grüne Wände für das Klima

Auch im eigenen Unternehmen lebt Wolfgang Zmugg Nachhaltigkeit: "Für mich beinhaltet das Thema den Erhalt

langjähriger Mitarbeiter und die Aufwertung der Umgebung durch unseren Betrieb." Im Frühjahr 2020 präsentierte er die Greenwall des Grapos-Headquartiers. Die Außenwände wurden mit ca. 9000 Pflanzen sehr aufwendig begrünt. Darauf ist Zmugg besonders stolz: "Die Greenwall ist für die Wärmedämmung des Gebäudes von Vorteil und erzeugt zum Beispiel in Industriegebieten ein besseres Rundum-Klima, da sie die Luftfeuchtigkeit erhöht und die Luftqualität verbessert. Ich habe vor einigen Tagen erfahren, dass unser Green Wall Projekt nominiert und auf der Shortlist für den „European Green Award“ ist."

Kontakt:

Grapos
Industriestraße 10a
8502 Lannach
Web www.grapos.com



9 Fakten zum nachhaltigen Offenausschank

Was das Grapos-System so nachhaltig macht und welche Vorteile es noch bietet, zeigen die folgenden 10 Fakten.

1. Die TU Graz hat berechnet, dass Grapos-Getränke einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck als konventionellen Flaschenge Getränke haben, doch wie kommt es zu dieser Bilanz?

Beim Grapos-Postmix-System ist neben modernsten Produktionsmethoden und Abfüllanlagen auch der Transport ein wichtiger Faktor. Bei Grapos-Getränken wird der reine Sirup geliefert und erst beim Ausschank mit Wasser versetzt. Das verursacht im Vergleich zu Mehrwegflaschen ein viel geringeres Volumen: Beim Transport fällt das Gewicht des Wassers und das Eigengewicht der Flaschen weg. Grapos Bag-in-Boxen sind zu 100 % recycelbar. Mehrwegflaschen müssen wieder zurücktransportiert und mit viel Wasser gereinigt werden.

2. Was ist der "Ökologische Fußabdruck"? Beinahe alles was wir tun benötigt Ressourcen. Zum Beispiel die Produktion von Lebensmitteln und deren Transport. Der ökologische Fußabdruck stellt die nötige Fläche dar, um all die dafür gebrauchten Rohstoffe bereitzustellen. Derzeit verursacht das Konsumverhalten der Weltbevölkerung ein Defizit. Laut Experten würden wir bereits 2030 die Kapazität von zwei Erden benötigen, um unseren Bedarf an Ressourcen zu decken.

3. Inwieweit wirkt sich das Grapos-Konzept auf die Nachhaltigkeitsbilanz direkt beim Gastronom aus? Mit dem Grapos-System spart man bis zu 44 % CO₂ und ca.

40 % an Energie bei der Getränkekühlung. Kühlhäuser sind nicht nötig, da die Kühlung des Getränks direkt beim Ausschank erfolgt. So spart man Energiekosten. Das wirkt sich positiv auf die Umwelt aus.

4. Warum benötigen Grapos Postmix-Sirupe bei der Lagerung kein Kühlhaus? Grapos-Sirupe sind in Bag-in-Boxen verpackt und bleiben durch ein Vakuumsystem lange haltbar. Zudem wird das Lagervolumen von AF-Getränken um mehr als 80 % reduziert, da sich die handlichen Bag-in-Boxen platzsparend übereinander stapeln lassen.

5. Welche Bereiche profitieren vom Grapos-System? Grapos entwickelt und produziert Postmix-Sirupe und Technologien für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Cafés, Bäckereien und Eventgastronomie. Die umfangreiche Produktpalette weist mehr als 150 Sirupe auf.

6. Wie verbindet Grapos Nachhaltigkeit und moderne To-Go-Kultur? Für diesen Bereich hat Grapos verschiedene Lösungen. So gibt es Frischeflaschen aus Glas mit Schraubverschluss oder biologisch abbaubare Standbodenbeutel. Mit dem Refill-System können Gäste selbst mitgebrachte Flaschen auffüllen.

7. Welche Produkte empfiehlt Grapos, wenn man Gästen vegane Getränke und Bio-Qualität bieten will? Grapos bietet mit den Grapos Bio-Limos beliebte Klassiker wie Cola und Orangenlimo in 100 % Bio-Qualität im nachhaltigen Offenausschank. Erfrischend schmecken auch die Getränke der Linie Brooklyn "Homemade Style". Diese sind vegan und

Bio-Sorten ergänzen die Linie. Fruchtig wird es auch mit den Brooklyn "Bio Säften" – und zwar 100 % bio und vegan. Alle Grapos Getränke sind natürlich allergenfrei.

8. Welche Vorteile bieten Bio-Getränke aus dem Grapos-Offenausschank? Bisher musste sich der Gastronom bei Getränken zwischen Bio und Nachhaltigkeit entscheiden. Grapos verbindet diese Eigenschaften. Als erster Postmix-Hersteller bietet das Unternehmen Klassiker und Trendgetränke für den nachhaltigen Offenausschank in Bio-Qualität.

9. Wie macht man seine Gäste darauf aufmerksam, dass in diesem Lokal nachhaltige Grapos-Getränke ausgeschenkt werden? Künftig darf jedes Unternehmen mit dem "Zertifikat für das Ewige Eis" darauf hinweisen, dass es klimafreundliche Grapos-Getränke ausschenkt. Dieses Zertifikat zeigt in einem anschaulichen Vergleich, wie viel Tonnen CO₂-Emission der Einsatz des Grapos-Systems eingespart hat und wie viele Quadratmeter ewiges Eis dadurch gerettet wurden.

KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos.

Foto: Grapos





Erdäpfel aus Österreich

Regionalität, Herkunftssicherung und Transparenz sind METRO ein Anliegen. Metro-Kunden erhalten nun ab sofort ihre Erdäpfel zu fast 100 Prozent aus Österreich. CEO Xavier Plotitz: „Spätestens ab dem Beginn der Krise vor einem Jahr ist den meisten von uns klar geworden, welchen großen Beitrag unsere landwirtschaftlichen Betriebe für unsere Gesellschaft und unsere Wirtschaft leisten. Genau sie gilt es daher weiter zu fördern und zu unterstützen.“ In jedem Bundesland bestehen Kooperationen mit regionalen Produzenten, aktuell werden in den 12 Großmärkten über 2.000 regionale Produkte von mehr als 200 österreichischen Kleinproduzenten angeboten. Das Label „Regional“ steht für eine Verringerung des ökologischen Fußabdruck, insbesondere durch die Nähe regionaler Lieferanten.

www.metro.at



Familie Weilandt aus St. Georgen am Steinfelde (NÖ) ist einer der regionalen Erdäpfel-Lieferanten und Regional-Landwirt.

Foto: METRO

Nachhaltigkeit vom Baum bis ins Glas

Healthy People, Healthy Planet ist das Ziel und Motto der Rauch Nachhaltigkeitsinitiative für die Gastronomie. „Denn nicht nur unsere Getränke sollen wertvoll für die Menschen sein, sondern auch ihre Herstellung so umweltchonend wie möglich erfolgen“, erklärt Geschäftsführer Daniel Wüthner die Strategie der Firma.

Seit seinem ersten Nachhaltigkeitsbericht 2012 ist Rauch einer der Vorreiter der Branche. Die Firma ist der erste Fruchtsafthersteller weltweit, der Soft und Eistee in Flaschen aus 100 Prozent recyceltem PET anbietet, außerdem wird die Ware umweltfreundlich



Foto: Rauch

per Bahn transportiert. „Gerade die Gastronomie ist bei uns ein Vorbild bei Nachhaltigkeit“, betont Wüthner, „denn besonders in unserem wachsenden Gastronomie-Sortiment spiegelt sich das Thema Gesundheit und Umweltschutz wider“.

Alle Franz Josef Rauch-Produkte sind auch vegan zertifiziert. Ein ganz besonderes Highlight in Sachen Nachhaltigkeit ist

die Bag in Box. Beim Premix ist in erster Linie die Ersparnis beim Aufwand und Verpackung zu nennen: Aus einer Box kommen 10 Liter Fruchtsaft in einer minimalen und recyclefähigen Verpackung.

www.rauch.co.at