



ERFOLG BRAUCHT WEITBLICK

Die Arbeit in der Gastronomie ist eine schöne und umfangreiche. Wer einen Betrieb leitet, muss gefühlt alles sein: Manager, Finanzplaner, Personalchef, aber auch „Inventor“. Man sollte kreativ und offen für Neues sein – und dann muss man auch noch externe Faktoren abfangen können und gesetzliche Bestimmungen einhalten... Eine ganz schöne Mammutaufgabe!

Gerade in den letzten Monaten sind viele an ihre Grenzen gestoßen, die Covid-Krise hat alle getroffen, aber die Gastronomie-Branche wohl am härtesten. Langsam scheint wieder Normalität einzukehren, doch was die Zukunft bringt, ist ungewiss. Gerade in dieser Zeit lohnt es sich, am Ball zu bleiben und trotz Krise die Freude am Beruf nicht zu verlieren. Denn wer jetzt engagiert bleibt, wird belohnt: Mit zufriedenen Gästen, die sich über eine Auszeit in Ihrem Betrieb freuen, und gutem Umsatz. Und diese Hürden müssen Sie auch nicht alleine stemmen. Wir bei Grapos haben Ihre Herausforderungen immer im Blick, wenn wir in der Produktentwicklung stecken. Wir haben uns eigene Konzepte für jeden Bereich überlegt: Angefangen vom Konzept für die Gastro, Hotellerie bis hin zum Streetfood-Konzept. Dabei beobachten wir Trends und bedenken die Vorlieben der Menschen – aber wir bringen auch immer unsere eigenen Ideen und Ziele ein. Zum Beispiel war es für uns schon immer ein wichtiger Punkt, auf Nachhaltigkeit zu setzen. Heute können wir mit Stolz sagen, dass unsere Getränke-Systeme einen 90 Prozent kleineren ökologischen Fußabdruck erzeugen als konventionelle Portionsflaschen.

Es lohnt sich also, intensiv an seinen Visionen zu arbeiten. Gute Unterstützung durch einen vertrauensvollen Partner hilft dabei ungemein. Wir gehen individuell mit unseren Systemen auf Sie ein und können Sie auch in Sachen Finanzierung unterstützen.

KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos, befasst sich seit 45 Jahren mit allen Fragen rund um den professionellen Getränkeausschank. Mit acht Produktlinien und mehr als 100 Sirupen bietet Grapos die breiteste Palette von Postmix-Sirupen mit einer Vielzahl von Schankgeräten. www.grapos.com



DAS BROOKLYN-TRICYCLE IST ALS MOBILE
GETRÄNKEBAR EIN ECHTER BLICKFANG

Ein Partner mit System

Die Corona-Krise hat Gastronomen und Hoteliers stark unter Druck gesetzt. Die kommenden Monate sollen die Branche wiederbeleben: Dabei unterstützen Maßnahmen wie die Mehrwertsteuer-Reduktion für die Gastronomie, längere Öffnungszeiten und die Aufhebung der Einreisebeschränkungen. Gerade in Zeiten wie diesen lohnt es sich, innovativ zu sein und auf vertrauenswürdige Partner zu setzen.

„Die Gastronomiebranche lebt von Flexibilität und kreativen Köpfen“, weiß Grapos Geschäftsführer Wolfgang Zmugg. „Gerade wer in der Krise am Ball bleibt, wird profitieren. Man sollte dabei auch nicht auf andere Themen vergessen. Klimaschutz und Nachhaltigkeit bleiben weiterhin wichtig und haben für die Menschen einen hohen Stellenwert.“ Das steirische Unternehmen Grapos mit Sitz in Lannach beobachtet Veränderungen und Trends in der Gastronomie schon seit über 50 Jahren. Der Postmix-Spezialist unterstützt Betriebe mit nachhaltigen Offenausschanksystemen, entwickelt selbst modernste Schankanlagen und produziert Sirupe in zahlreichen Variationen.

Service, Sirup, Schank

Alkoholfreie Getränke bleiben in der Gastronomie ein wesentlicher Faktor: Sie sind bei den Gästen beliebt und bringen viel Umsatz. Der Getränkeausschank ist aber oft mit großem Aufwand verbunden, denn die Logistik rund um Transport, Lagerung und gutes Zeitmanagement beim Ausschank sind eine Herausforderung. Zugleich wünschen sich die Gäste immer

mehr Abwechslung. Auf diese Anforderungen hat sich Grapos spezialisiert: „Bei uns bekommt man alles aus einer Hand: Moderne Schankgeräte, viele verschiedene Sirupe und ein umfangreiches Servicepaket“, erzählt Wolfgang Zmugg. Mit den Jahren wuchs das Sortiment auf über 150 Sirupe in zahlreichen Geschmacksrichtungen, darunter sind auch Sorten in Bio-Qualität enthalten. Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat sind stets State of the Art, modern und form-schön. So wird ein reibungsloser Ausschank ermöglicht. Auch beim Aufbau unterstützt Grapos und bietet eine 24/7-Service-Garantie.

Gut durchdachte Konzepte

„Nicht jeder Betrieb ist gleich, deshalb haben wir uns für jeden Bereich etwas überlegt. Dabei sind Konzepte für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Kantinen sowie Streetfood- und Eventgastronomie entstanden“, sagt Wolfgang Zmugg. Im Mittelpunkt steht immer ein ansprechender Offenausschank, der für den Gastronomen praktikabel ist und den Gästen eine geschmackvolle Erfrischung



„BEI UNS BEKOMMT MAN ALLES AUS EINER HAND: MODERNE SCHANKGERÄTE, VIELE VERSCHIEDENE SIRUPE UND EIN UMFANGREICHES SERVICE-PAKET“, WEISS GRAPOS-GESCHÄFTSFÜHRER WOLFGANG ZMUGG

bietet. Dabei werden unterschiedliche Bedürfnisse bedacht und die Funktionen angepasst: wie in das Schanksystem integrierte Kühlgeräte, vorprogrammierbare Portionierungen und vorabfüllbare Frischeflaschen zum Mitnehmen. Für das Buffet gibt es exklusives Design und erstklassige Bio-Qualität oder zuckerreduzierte Frühstücksgetränke. Die Gemeinschaftsverpflegung profitiert von Schankanlagen, die mit dem Abrechnungssystem kombinierbar sind und von der integrierten Reinigungsfunktion der Schankgeräte. Ein Highlight ist das Brooklyn-Tricycle. Das ist eine mobile Getränkebar und ein funktionaler Hingucker: Wassertank und Bag-in-Boxen mit Sirupen sind auf Wunsch im Korpus integriert. Gäste können ihre selbstmitgebrachten Flaschen auffüllen lassen. Alternativ dazu werden unterschiedliche Gefäße angeboten, die einen nachhaltigen Ausschank ermöglichen: Gläser mit oder ohne Schraubverschluss, PLA-Becher und biologisch abbaubare und wiederverschließbare Standbodenbeutel.

Getränke in Premium-Qualität

Die Konzepte setzen auf die Getränke der Brooklyn-Linie. Diese enthält besondere Sorten, die wie hausgemacht schmecken, davon sind einige auch in zertifizierter Bio-Qualität erhältlich. Zum Beispiel: Grüntee-



Kaktusfeige, Wassermelone, Erdbeere oder auch die Bio-Sorten Apfel, Orange, Kirsche. Besonders belebend ist das Vitaminwasser. Alle Getränke sind vegan, frei von Allergenen und können entweder still oder prickelnd gezapft werden – und zwar immer frisch und gekühlt.

Nachhaltig und intelligent

Die Postmix-Sirupe werden in Bag-in-Boxen geliefert. Diese haben die Anschlussvorrichtung für die Schankanlage direkt integriert, dadurch ist das Wechseln der Sirupe unkompliziert. Bei der Lagerung werden sie einfach platzsparend übereinandergestapelt. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr 12 Getränkekisten mit 0,2 Liter Flaschen, benötigt man nur eine einzige 10-Kilogramm-Bag-in-Box. Zudem müssen sie nicht gekühlt gelagert werden. So spart man mit diesem System ungefähr 40 Prozent an Energiekosten.

Grapos setzt schon von Beginn an auf nachhaltige Systeme: So sind zum Beispiel die Bag-in-Boxen zu 100 Prozent recyclebar, und auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 Prozent kleiner ist. Das wurde von einer Studie der TU Graz bestätigt.



Bio-Säfte aus der Schankanlage

Die Brooklyn Linie in 100% zertifizierter Bio-Qualität

Gäste wünschen sich immer mehr Abwechslung – nicht nur auf der Speisekarte, sondern auch bei den Getränken. Bei der Bestellung zählt jedoch nicht nur der Geschmack. Wie in vielen Bereichen unseres Lebens wächst auch hier das Bedürfnis nach Nachhaltigkeit und guten Inhaltsstoffen. Auf diesen Wunsch ist Grapos eingegangen und hat Säfte als Sirupaufbereitung für den Offenausschank entwickelt – in 100% zertifizierter Bio-Qualität.

Die Brooklyn Linie von Grapos wartet mit Getränken in Premium-Qualität auf. Auch Bio-Säfte und Offenausschank müssen kein Widerspruch sein. Der Postmix-Spezialist Grapos aus dem steirischen Lannach bietet für den Offenausschank herrliche Säfte in zertifizierter Bio-Qualität.

Die vier köstlichen Sorten der Linie Brooklyn BIO Säfte kommen ganz ohne Zusatz oder Konservierungsstoffe aus und schmecken sehr erfrischend. Gäste haben die Wahl zwischen den Sorten Apfel, Orange, Karotte und Sauerkirsche. Die Beigabe eines Anteils Bio-Apfelsaft zu jeder Geschmacksrichtung verstärkt den Eigengeschmack der Früchte und gibt den Biosäften eine fruchtig-frische Balance. Alle Brooklyn Bio Säfte sind vegan und frei von Allergenen. Das Mischen der Getränke ist in jedem Verhältnis möglich – einen extra Energiekick im Getränk verleiht die Zugabe des Vitaminwassers.

Die Brooklyn BIO & Vitaminbar

Speziell für diese Linie wurde etwas Besonderes konzipiert: Die Brooklyn BIO und

Vitaminbar ist ein formschönes und modernes Ausschankgerät – sie sorgt immer für ein kühles und frisches Getränk. Durch verschiedene Anbauteile passt sich das System an die jeweiligen Bedürfnisse an. Besonders ansprechend sehen Kräuter und Obsttöpfchen aus, die direkt an das Gerät angebracht werden. Verfeinert mit diesen Zutaten schmecken die Grapos-Getränke noch erfrischender. Die Säfte werden als Konzentrat in Bag-in-Boxen geliefert und direkt im Ausschankgerät gekühlt und mit Wasser vermengt. Die Bag-in-Boxen

sind mit einer Anschlussvorrichtung ausgestattet. Sie können bei der Lagerung praktisch übereinandergestapelt werden und müssen nicht extra gekühlt werden. Mit diesem System spart der Gastronom mit dem Getränkekonzept von Grapos bis zu 44% CO₂ und ungefähr 40% an Energie bei der Getränkekühlung. Die Bag-in-Boxen

sind zu 100% recyclebar und auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90% kleiner ist. Bestätigt wurde das von einer Studie der TU Graz.



Bild: Grapos



STATE OF THE ART IM PROFESSIONELLEN AF-GETRÄNKEAUSSCHANK
MODULAR | INNOVATIV



DAS BROOKLYN
GASTRONOMIE
KONZEPT

GASTRO | CAFÉ | BÄCKEREI

SCHRAÜBDECKELGLAS | GLASFLASCHE | TO-GO-FLASCHE



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

100% VEGAN
FREI VON ALLERGENEN
NACHHALTIG

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

RETRO-GLÄSER
Der Charme der robusten Brooklyn
Retro-Gläser mit Henkel ist
unwiderstehlich.

INTEGRIERTES KÜHLGERÄT
Die Getränke kommen immer frisch
gekühlt aus dem Zapfhahn.

HYGIENISCH + TROPFFREI
Integrierte Reinigungsfunktion
Edelstahl-Tropfzasse für
eventuelle Missgeschicke.

FRISCHE-FLASCHEN
Nachhaltigkeit für Ihren
To-go-Flaschenkühlschrank.
Täglich frisch für eilige Gäste
vor-abfüllen.

KRÄUTERTÖPFCHEN
Glasgefäße zum sauberen Einhängen
in eine fixe Edelstahl-Halterung.

SCHANKMAT
THE ORIGINAL



**Nachhaltige
AF-KONZEPTE**
VOM PROFI
FÜR PROFIS

EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG

**GV & KANTINEN
KONZEPT**

**GASTRO
KONZEPT**

**HOTELLERIE
KONZEPT**

**STREETFOOD
KONZEPT**



GRAPOS.COM