



Foto: pourmybeer.com

Mehr Profit mit Self Serve Solutions

Umsatz rauf, Kosten runter und gleichzeitig die Kontaktpunkte reduzieren! Die Self Serve Solutions von Redl machen nicht nur Gastronomen und Hoteliers Freude. Auch die Gäste profitieren: Sie können selbst Bier, Wasser, Softgetränke und sogar gekühlten Wein aro-

mageschützt aus der Bouteille zapfen. Gezahlt wird bargeldlos. Dabei werden die gezapften Mengen exakt erfasst und digital bereitgestellt. Das freut auch das Controlling. Alle Vorteile gelten auch für trendige Lokale, in denen das Selberzapfen mit RFID-Karte, QR-Code oder App

erfolgt und die Zahlung online, bar oder per angebundenem Kassensystem erfolgen kann. Das PourMyBeer System ist durch die bestandene MID Baumusterprüfung „eichamtlich Free Flow – zertifiziert“.

www.redl.net

Cooler Retro-Design mit dem Nachhaltigkeits-Dreh

Mit den neuen Schankomat-Geräten X6T Twist und X6T DoubleTwist verbindet Grapos charmanten Restrostil und modernste Technologie.

Farbenfroh punkten die Oberthekengeräte mit innovativem Design und garantieren modernsten Offenaus-schank sowie erfrischenden Getränkegenuss. Beide Schankomat-Modelle präsentieren sich im Vintage-Stil in fünf verschiedenen Farben.

Die Geräte sind entweder mit sechs oder 12 Getränkeleitungen ausgestattet und für eine große Auswahl an stillen und prickelnden Grapos-Postmix-Getränken konzipiert. Darunter auch die Linien Brooklyn “Homemade Style” oder

Grapos-Bio-Limos in 100 Prozent zertifizierter BIO-Qualität.

Das Sondermodell Schankomat X6T Twist SL ist auch mit einem Luftvorhang für die Getränkeleitungen ausgestattet, der Insekten fernhält. Zudem enthalten Schankomat-Geräte eine integrierte Reinigungsfunktion.



Foto: Grapos

Intelligentes System

Die Grapos-Postmix-Sirupe werden in 100 % recycelbaren Bag-in-Boxen mit entsprechender Anschlussvorrichtung geliefert. Kühlung ist nicht notwendig, da die Sirupe durch ein Vakuumsystem frisch bleiben. So spart der Gastronom bis zu 40 Prozent an Energiekosten bei der Getränkekühlung.

www.grapos.com

Endlich sind sie wieder da –

... die Gäste! Und wir sind hoch motiviert all ihre Wünsche zu erfüllen.

Die Marktforschung zeigt, wo die Reise hinführt: Regionale Produkte in Bioqualität, umweltschonend produziert und ausgeliefert, frei von Allergenen aller Art und natürlich vegan und möglichst preiswert. Für die Gastronomie bedeutet dies, dass die Gäste immer häufiger nachfragen, woher die Rohstoffe kommen und ob sie den hohen Qualitätskriterien entsprechen. Dass jetzt über neue Kennzeichnungspflichten auch in der Gastronomie diskutiert wird, ist daher nicht verwunderlich. Wir bieten als erstes Unternehmen weltweit zertifizierte Biogetränke als Postmix-Sirup im Offenausschank und sind damit nachhaltiger als alle anderen – zumindest was den professionellen Getränkeausschank angeht.

Wir produzieren extrem nachhaltig und unsere Rohstoffe kommen – wenn möglich – aus der Region. Ich bin sehr stolz darauf, dass mein Unternehmen für die neuen Herausforderungen mehr als gut gerüstet ist – und unsere Kunden sind das auch.

KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos befasst sich seit 45 Jahren mit allen Fragen rund um den professionellen Getränkeausschank. Mit 150 verschiedenen Sirupen in acht Produktlinien bietet Grapos die breiteste Palette von Postmix-Sirupen mit einer Vielzahl von Schankgeräten. www.grapos.com



Foto: Grapos

tipp aus der praxis

Aus den Bergen

Bereits seit 1929 wird das Mineralwasser von der Gasteiner Mineralwasser GmbH am Quellort Bad Gastein abgefüllt. Es stammt aus dem Naturschutzgebiet der Hohen Tauern, dem größten Alpen-Nationalpark Europas. Gasteiner kristallklar ist reinstes Bergwasser, das seinen Beginn auf den höchsten Gipfeln in über 2.200 Meter Seehöhe nimmt und das Urgestein durchfließt – eine besondere geologische Zone mit mehr als 300 Millionen Jahre altem Granit und Gneis. Gasteiner Mineralwasser ist somit das einzige Mineralwasser Österreichs, dessen Quellgebiet durch die strengen Auflagen eines Nationalparks naturgeschützt ist.

Die diversifizierte und breite Produktpalette ermöglicht die Abdeckung der unterschiedlichen Bedürfnisse in der Gastronomie. So ist Gasteiner Mineralwasser in den Sorten „prickelnd“, „mild“ und „still“ in der 0,25 Liter, 0,33 Liter, 0,75 Liter und in der 1 Liter Mehrwegflasche erhältlich.

Überdies können Gäste Gasteiner Lemon und Orange aus der edlen 0,33 Liter-Glasflasche genießen.

Auch die 0,5 Liter-PET-Flasche spielt in der Gastronomie zunehmend eine Rolle. Dabei besteht die Möglichkeit, die



Flasche mit einem individuell gestalteten Neckhanger oder einer co-gebrannten 0,5L PET-Etikette auszustatten. Auf Wunsch bietet das Unternehmen seinen Partnern Schulungen und Empfehlungen an, wie sie ihren Mineralwasserumsatz erhöhen können.

www.gasteiner.at

So elegant kann Reinheit sein

Direkt im Herzen der Tiroler Berge hat Montes natürliches Mineralwasser seinen Ursprung. Ein Mineralwasser, das immer passt. Denn nicht nur der sanft erfrischende Geschmack macht Montes zum ganz besonderen Trinkgenuss, sondern das natürliche Mineralwasser enthält von Natur aus viele wertvolle Mineralstoffe wie Calcium und Magnesium: Durch dieses optimale ernährungsphysiologische Verhältnis von 2:1 können beide Mineralstoffe besonders gut vom Körper aufgenommen werden. Die gletscherblau schimmernde Flasche mit der unverwechselbaren Kontur steht für Eleganz und Stil. Montes in 250 ml, 330 ml und 750 ml Glas-Mehrwegflaschen erhältlich. Zudem kann zwischen Perlend, Leicht Perlend und Natürlich Still gewählt werden.

www.privatquelle-gruber.at





Abschluss für die „Klasse Wirtshauskultur Niederösterreich“

Die Nachwuchsinitiative der Niederösterreichischen Wirtshauskultur unter dem Titel „Klasse Wirtshauskultur Niederösterreich“ startete im Schuljahr 2018/19 an der HLF Krems eine Kooperation, die einen verstärkten Praxisbezug zum Ziel hat. Neben Workshops zu den Themen regionale und saisonale Küche, Patisserie sowie Digitalisierung in der Gastronomie standen Kocheinheiten mit Harald Pollak (Pollak's Wirtshaus – der Retzbacherhof), Philipp Essl (Landgasthaus Essl) und anderen Kochgrößen am Stundenplan. An zusätzlichen Seminartagen widmete man sich Themen wie der Allergeninformations-Verordnung oder dem Gäste- und Beschwerdemanagement.

„Bei der ‚Klasse Wirtshauskultur Niederösterreich‘ handelt es sich um ein Investment in die Zukunft. Mit dieser Initiative gelingt es, dass unsere Top-Wirte des Landes junge Menschen für die Gast-



Foto: NLK Pfeiffer

Freuen sich über den Erfolg der Ausbildungs-Initiative (v.l.): Harald Pollak (Obmann der NÖ Wirtshauskultur), Julia Weber (Schülerin der HLF Krems), Tourismuslandesrat Jochen Danning und Birgit Wagner (Direktorin der HLF Krems).

ronomie begeistern, dabei ihr Fachwissen teilen und die Lebenskultur unseres Landes bestmöglich vermitteln“, sagt Tourismuslandesrat Jochen Danning.

Ritz-Carlton kooperiert mit Weltmuseum Wien

Weltmuseum Wien ist ein Ort, der sich der Erörterung unterschiedlichster Kulturen der Welt verschrieben hat. Die große Vielfalt an wertvollen Dokumenten und ethnologischen Zeitzeugnissen machen das Museum zu einem idealen Reisebegleiter für zukünftige Cocktail-Expeditionen der D-bar im The Ritz-Carlton, Vienna. Die renommierte Bar-Managerin Katharina Schwaller und ihr Team haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Begegnung mit fremden Kulturen sowie deren Vergangenheit in eine anspruchsvolle Bar-Erfahrung einzubetten. Das Repertoire des Weltmuseum Wien dient den Mixologen der D-bar als metaphorisches Archiv für eine inspirierende Reise in die Weltgeschichte.

„Ein Bar-Besuch hat oft mehr zu einer Reise gemein, als man denkt“, so Katharina Schwaller. „Sobald man über die



Bar-Managerin Katharina Schwaller.

Türschwelle einer guten Bar tritt, findet man sich in einer weltoffenen Umgebung wieder. Nicht ohne Grund sind Bars seit jeher als kosmopolitischer Treffpunkt bekannt. Diejenigen, die sich dabei komplett der Erfahrung hingeben, erwartet ein Schlüssel zu einem besonderen Microadventure“.

www.ritzcarlton.com



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
KÜHLAUFWAND ✓
PERFECTE
LOGISTIK ✓

GASTRONOMIE KONZEPT

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

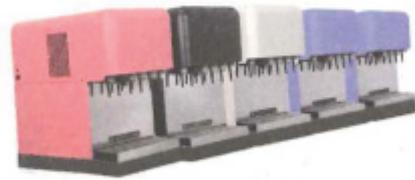
Twist
IN FÜNF FARBEN
NEU



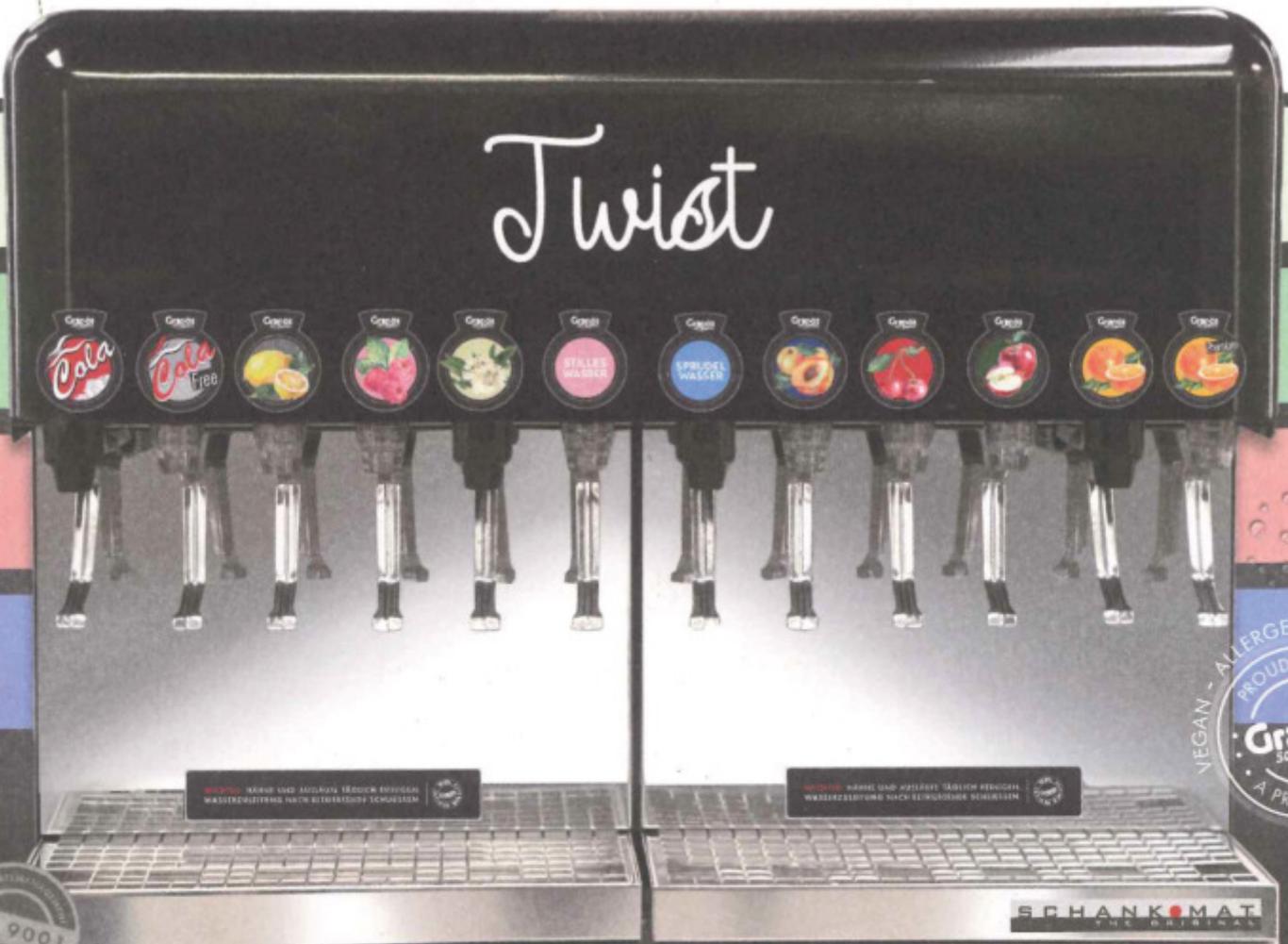
RETRO-GLÄSER
Der Charme der robusten Brooklyn
Retro-Gläser mit Henkel ist
unwiderstehlich



COOLE KARAFFEN
mit nachhaltiger Botschaft.
Zeitgeist-Look.
In zwei Größen :)



INTEGRIERTES KÜHLGERÄT
und integrierte Reinigungsfunktion.
Hygienisch und tropffrei.
Frischgezapfte, eiskalte Getränke.



VEGAN - ALLERGENFREI - NACHHALTIG
PROUD TO BE
Grapos
SOFT DRINKS
A PRODUCT OF



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