

Neue Foodie-Hotspots

Am Rudolf-Sallinger-Platz 1 im 3. Bezirk in Wien – gelegen im, auf und unter dem neuen Hotel The Hoxton, Vienna – sind gleich drei neue Foodie-Hotspots eingezogen: Das All-day-Dining-Restaurant Bouvier – entwickelt in Zusammenarbeit mit dem berühmten New Yorker Restaurant Wildair – bringt französische Klassiker in NYC-Manier nach Wien. Jede Menge Havanna-Feeling, tropische Cocktails, karibisch-interpretierte Bar-Snacks und einen Pool mit einem ein spektakulären Blick über die Stadt gibt es obenauf im Cayo Coco. Salon Paradise – Wiens neue Underground-Cocktailbar – lässt die Beat Generation wiederaufleben und besticht



durch eine Barkarte, die gemeinsam mit dem international renommierten Bar-Experten Rory Shepherd entwickelt wurde.

www.thehoxton.com

www.ennismore.com

Abbildung 7: Frage: Um wie viel Prozent verringert sich Ihr Gesamtumsatz, wenn Sie den Personalmangel nicht ausgleichen können?

Bewertung	Anteil
Umsatz reduziert sich nicht	9,3%
Umsatz reduziert sich um weniger als 5%	13,5%
Umsatz reduziert sich um 5-10%	29,8%
Umsatz reduziert sich um 10-20%	18,3%
Umsatz reduziert sich um mehr als 20%	8,7%
Umsatz steigt durch andere Maßnahmen	3,5%
Habe keinen Mitarbeiterinnenmangel	12,8%
k.A.	4,2%

Quelle: ÖHV Mitgliederbefragung, EcoAustria Berechnungen, - Erstellt mit Datawrapper

ECO AUSTRIA

Sei ein guter Arbeitgeber!

Der diesjährige ÖHV-Kongress stand ganz im Zeichen des Mitarbeitermangels. Betriebe wie Fachleute feilen an Konzepten, wie fachkundige Mitarbeiter zu bekommen und vor allem auch zu halten sind. Die richtige Ansprache und die richtigen Plattformen, um die richtigen Mitarbeiter zu erreichen ist das eine, das andere zeigte sich ganz deutlich aus Befragungen: Die Generation Z möchte mitreden und mitentscheiden und wollen Zugehörigkeit und Beachtung. „Machen Sie aus Ihren Mitarbeitern Mitunternehmer“, lautete die Botschaft eines

Experten. Wohin ausbleibende Mitarbeiter führen, zeigen diesbezüglich erhobene Daten eindeutig: Bis zu 1,2 Mrd Verlust kann es in den nächsten Jahren für die Volkswirtschaft bedeuten, wenn nicht gegengesteuert wird. Und hier kann auch die vielbeschworene KI nur bedingt aushelfen, denn im Dienstleistungssektor zählt immer noch der Mensch. Innovative Familienunternehmen, wie sie in weiten Teilen die Österreichische Hotellerie ausmachen, verbinden beide Elemente mit intelligenten Lösungen.

www.oehv.at



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

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
IM VERGLEICH
ZU KUNSTSTOFF-
FLASCHEN
SIEHE THE PLANET
REDUCE PLASTIC



90% ALTERNIERE
CO₂-FUSSABDRUCK
IM VERGLEICH
ZU KUNSTSTOFF-
FLASCHEN
SIEHE THE PLANET
REDUCE PLASTIC



90% KLEINERER
CO₂-FUSSABDRUCK
IM VERGLEICH
ZU KUNSTSTOFF-
FLASCHEN
SIEHE THE PLANET
REDUCE PLASTIC



90% KLEINERER
CO₂-FUSSABDRUCK
IM VERGLEICH
ZU KUNSTSTOFF-
FLASCHEN
SIEHE 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



Effizienz trifft Genuss

Das Grapos_Konzept im Getränkeausschank.

ADVERTORIAL

In herausfordernden Zeiten sind innovative Ideen und Flexibilität von Unternehmen gefragt. Wenn es um den Getränkeausschank geht - sei es als Selbstbedienungskonzept oder mit Service - ist jetzt der richtige Zeitpunkt, auf nachhaltige und energiesparende Systeme umzusteigen. Eine Investition, die sich schnell amortisiert.

Effizientes Getränkesystem für Kosteneinsparungen und Nachhaltigkeit

Das Postmix-Getränkeausschanksystem von Grapos hat laut einer Studie der Technischen Universität Graz das Potenzial, bis zu 40% an Kühlenergie einzusparen. Angesichts des wachsenden

Umweltbewusstseins ist dies wichtiger denn je. Das Sortiment von Grapos umfasst zudem eine beeindruckende Vielfalt an Konzentraten in zahlreichen Geschmacksrichtungen, darunter auch Sorten in Bio-Qualität.

Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg erklärt: „Egal, ob Nektar, Fruchtsaftgetränk oder Limo – im Endeffekt ist die Basis immer ein Konzentrat, bei allen Herstellern. Unser Postmix-Prinzip ist einfach nachhaltiger, weil wir kein Wasser hinzufügen und dann in Flaschen abfüllen, die quer durchs Land transportiert werden.“ Grapos befasst sich schon seit 60 Jahren mit dieser Technologie und unterstützt Unternehmen beim Umstieg.

Die Geräte der Grapos-Marke Schankomat reichen von analogen Schankgeräten bis hin zu digitalen High-Tech-Wundern. Von berührungslosen Selbstbedienungsgeräten bis zu mobilen Zapfgeräten für den Eventbereich ist alles dabei. Grapos bietet zudem einen 24/7-Service für den Aufbau und die Wartung der Systeme.

Maßgeschneiderte Konzepte für jeden Bedarf

Wolfgang Zmugg erklärt: „Nicht jedes Unternehmen ist gleich, deshalb haben wir uns für jeden Bereich etwas überlegt. Dabei sind Konzepte für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Streetfood- und Eventgastronomie.“



Fotos: Grapos

mie entstanden. Im Mittelpunkt steht immer ein ansprechender Offenausschank, der für den Gastronomen praktikabel ist und den Gästen eine geschmackvolle Erfrischung bietet. Dabei werden unterschiedliche Bedürfnisse berücksichtigt und die Funktionen angepasst."

Bio-Limonaden mit klassischem Geschmack und gutem Gewissen

Im Sommer gehören klassische Limonaden auf die Getränkekarte. Wenn sie zudem in nachhaltiger Bioqualität sind, entsprechen sie auch dem Zeitgeist. Neben den vier Klassikern Bio-Cola, Bio-Orangenlimo, Bio-Zitronenlimo und Bio-Kräuterlimo ergänzt eine Bio-Hollunderlimo das Grapos BioLimo-Sortiment.

Alle Bio-Limos sind als Postmix-Sirupe in umweltfreundlichen Bag-in-Boxen erhältlich und für alle bestehenden Schankomat-Ausschankgeräte geeignet. Es sind auch eigens gebrandete Zapfgeräte verfügbar, die schon auf den

ersten Blick darauf hinweisen, dass hier ausschließlich Bio-Qualität gezapft wird.

Durch den „Perfect Bubbles“ Postmixhahn, ein Patent von Schankomat, sind die Limonaden im Offenausschank mindestens so prickelnd wie die aus der Portionsflasche – und die feinen Perlen bleiben auch länger im Glas. Dazu sind die Limonaden aus dem Schankomat immer eisgekühlt und frisch gezapft.

Nachhaltigkeit und Effizienz im Fokus

Die Konzentrate werden in handlichen Bag-in-Boxen zu je 10 oder 20 kg geliefert, die zu 100 Prozent recycelbar sind, was bedeutet, dass kein Müll entsteht und kein Leergut zurücktransportiert werden muss. Da der Ausschank der Getränke direkt vor Ort mit frischem, gereinigtem Wasser erfolgt, entfällt beim Transport auch das Gewicht des Wassers. Das spart CO₂ und Kosten.

Auch die Produktionsmethode und modernste Abfüllanlagen führen dazu,

dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen der ökologische Fußabdruck sowie die CO₂-Belastung bei Grapos-Getränken um 90% kleiner ist. Das wurde durch eine Studie der TU Graz bewiesen. Ein weiterer Vorteil: Die Bag-in-Boxen müssen bei der Lagerung nicht gekühlt werden. So spart der Gastronom bei der Getränkekühlung knapp 40% an Energie. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr 12 Getränkekisten mit 0,2 Liter Flaschen benötigt man nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box.

Wolfgang Zmugg betont: „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.“