VISION 2028+

Um aktuelle Herausforderungen in der österreichischen Landwirtschaft zu bekämpfen, präsentierte Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig den Strategieprozess VISION 2028+. Ziel ist eine zukunftsfähige Landwirtschaft mit einem stabilen Fundament, welches als Basis für politische Bemühungen dienen soll. Für die Realisierung der über 170 Maßnahmen, soll Minister Totschnig noch vor diesem Sommer eine Umsetzungsgruppe bereitstellen, welche die Maßnahmen der VISION 28+ in allen Bereichen in die Praxis verlegen soll. Für die heimische Gastronomie ist die Umsetzung der Strategie mit einigen Vorteile verbunden, wie die verstärkte Gewährleistung von Qualitätsprodukten, mehr Transparenz und Verständlichkeit in der Kennzeichnung sowie ein intensivierter Fokus auf Ernährungstrends.

Foto: BML Hemerka

www.bml.gv.at

Foto: c_OW/Karo Pernegger

Kulinarik-Destination Österreich

Österreich als international führende Kulinarik-Destination Europas – das ist das Ziel der neu erarbeiteten Kulinarik-Positionierung von der Österreich Werbung. Ziel der Neu-Positionierung ist es, Österreichs Landschaft kulinarisch erlebbar zu machen, mit dem Fokus auf heimischen Originalen und der einzigartigen Natur des Landes. Dabei sollen die individuellen Küchen der neun Bundesländer in den internationalen Fokus rücken. Durch die Hervorhebung von Originalen, soll Österreichs kulinarische Identität greifbar gemacht werden. Vermehrte Auftritte auf Messen und aufmerksamkeitsstarke Kommunikationsaktivitäten und Kooperationen sollen Österreichs Position als Kulinarik-Destination umfangreich international verstärken. **www.austriatourism.com**

Grapos bietet mit seiner Brooklyn-Homemade-Style Linie elf Sorten, die sich sowohl still als auch prickelnd genießen lassen. Besonders im Trend sind heuer Wassermelone, Bio-Kirsche und Grüntee-Kaktusfeige.
Foto: Grapos

Alkoholfreie Sommerdrinks, die heuer besonders erfrischen

Die Nachfrage nach veganen, biologischen und natürlich schmeckenden Getränken wächst stetig. Ein österreichischer Hersteller, Grapos mit Sitz in Lannach, hat dies erkannt. Seit 50 Jahren spezialisiert sich das Unternehmen auf Offenausschank und Post-Mix-Konzentrate. „Nachhaltige Getränke in Bioqualität, vegan und allergenfrei – das geht. Wir wissen, was den Gästen wichtig ist und haben dabei auch nicht vergessen, dass die Geschmacksvielfalt ein wichtiger Faktor ist ", betont Geschäftsführer Wolfgang Zmugg.

Natürliches Geschmackserlebnis

Grapos bietet mit seiner Brooklyn-Homemade-Style Linie elf Sorten, die sich sowohl still als auch prickelnd genießen lassen. Besonders im Trend sind heuer Wassermelone, Bio-Kirsche und Grüntee-Kaktusfeige. Dabei setzt Grapos auf natürliche Inhaltsstoffe, zum Beispiel wird der Grüntee aus echten Teeblättern hergestellt.

Die Brooklyn-Geschmacksliste umfasst außerdem noch Holunderblüte, Rhabarber, Erdbeere und Vitaminwasser, zudem gibt es auch noch die Klassiker Bio-Apfel, Bio-Orange und Bio-Kirsche in zertifizierter Bio-Qualität. Ein besonderes Erlebnis für den Gast: Alle Geschmacksrichtungen sind so konzipiert, dass sie miteinander gemixt werden können. Mit frischen Kräutern und Obstscheiben zaubert man so ein sommerliches und alkoholfreies Cocktail-Erlebnis.

Das Auge trinkt mit

Dieses Konzept macht nicht nur geschmacklich etwas her. Denn die Brooklyn-Linie präsentiert sich besonders stylisch. Die Brooklyn-Schankanlagen der hauseigenen Marke SCHANKOMAT von Grapos sind in vielfältigen Versionen verfügbar und optisch besonders modern und ansprechend.

Nachhaltig im Trend der Zeit

Die Linie Brooklyn-Homemade-Style ist wie alle Produkte von Grapos nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig. Das zeigt sich schon beim Transport und in der Lagerung. Alle Post-Mix-Sirupe kommen in Bag-in-Boxen. Diese bestehen aus Karton und reißfestem Plastik und sind mit einer Anschlussvorrichtung für die Schankanlage ausgestattet.

Die Boxen können platzsparend übereinander gestapelt und ungekühlt gelagert werden. Der Sirup wird in der Schankanlage mit Wasser und Kohlenstoffdioxid versetzt – dabei entsteht eine prickelnde Limonade, die frisch gezapft ist. So spart der Gastronom bei der Getränkekühlung knapp 40 % an Energie. Der Karton und der Plastikbeutel sind außerdem zu 100 % recyclebar. Somit ist es nicht verwunderlich, dass eine Studie der TU Graz ergab, dass mit dem Grapos-Getränkesystemen 90 % weniger CO_2-Belastung anfällt und ein 90 % kleinerer ökologischer Fußabdruck als bei konventionellen Portionsflaschen entsteht.

www.grapos.com

Grapos®
SOFT DRINKS

GRAPOS.COM

Wir sind Bio

frisch gezapft

prefer unbottled drinks

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

TRENNEN SIE SICH VON PET & MEHRWEG!

HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT

EVALUATED FOOTPRINT
90% weniger CO2 | 90% less CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% Energy savings

/ ECO-FRIENDLY SERVICE /

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