



Homemade Lemonades als Gewinnbringer



NO BOTTLE, NO WASTE.

Gäste wollen die warme Zeit im Freien genießen, dabei geht der Trend in Richtung Alkoholreduktion und Mocktails. Vegan, Bioqualität und Regionalität ist Gästen besonders wichtig. Grapos hat sich bereits vor 60 Jahren auf Offenausschank und Post-Mix-Sirupe spezialisiert. „Sirup in Bioqualität, vegan und allergenfrei – das geht. Wir wissen, was den Gästen wichtig ist und bieten derzeit 150 unterschiedliche Sirupe und Konzentrate an. 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“, sagt Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg.

Natürliches Geschmackserlebnis

Die beliebte Brooklyn-Homemade-Style Linie beinhaltet 10 Sorten. Die Brook-

lyn-Geschmacksliste umfasst außerdem ein Vitaminwasser, dieses kommt klimafreundlich aus der Wasserleitung, wird im Schankgerät aufbereitet und mit Vitaminen aufgewertet. Grapos setzt auf natürliche Inhaltsstoffe, somit wird auch der beliebte Eistee aus echten Tee-Blättern hergestellt. Die Getränke werden in Karaffen unterschiedlicher Größen serviert, zum Direkt-Trinken mit Strohhalm. Alternativ gibt es unterschiedliche Gebinde, wie z. B. das Brooklyn-Glas mit oder ohne Schraubdeckel.

Flexible Schankgeräte: ein Blickfang

Die Ausschankgeräte präsentieren sich besonders stylisch. So sind die Schankanlagen der hauseigenen Marke SCHANKOMAT von Grapos in vielfältigen Versionen verfügbar und optisch besonders modern. Speziell für den Event oder Outdoorbereich gibt es mobile Schankgeräte, die auf Wunsch auch über einen Wassertank verfügen. Sie

können überall dort, wo es einen Stromanschluss gibt, flexibel eingesetzt werden. Ein besonderes Asset ist eine spezielle Anti-Insekten-Technologie, denn im Freien werden Getränkebars gerne von Wespen und Mücken umschwärmt. Ein Highlight ist das Brooklyn-Lastenrad.

Nachhaltig und klimafreundlich

Alle Produkte von Grapos sind nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig. Das zeigt sich schon beim Transport und in der Lagerung. Die Post-Mix-Sirupe kommen in 10 kg Bag-in-Boxen. Diese bestehen aus Karton und einem reißfesten Beutel. Sie sind mit einer Anschlussvorrichtung für die Schankanlage ausgestattet. Die Boxen können platzsparend übereinandergestapelt und ungekühlt gelagert werden. Der Sirup wird in der Schankanlage mit Wasser und wahlweise mit CO₂ versetzt – dabei entsteht eine prickelnde Limonade, die frisch gepapft und eisgekühlt ist.

www.grapos.com

Grapos® SOFT DRINKS

please
prefer
unbottled
drinks



REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT

IN ALLER MUNDE...



Grapos
Bio
Limo
Simply organic

Unsere
BIO-Limos
sind als Postmix-Sirupe
in umweltfreundlichen
Bag-in-Boxen à 5 kg erhältlich
und für fast alle Schankomat
Ausschankgeräte
geeignet.

ALLE GRAPOS Limos, Säfte, Nektare kommen als Postmixsirupe für den nachhaltigen Offenausschank in Bag-in-Boxen.

HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT
90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY SAVINGS
EVALUATED FOOTPRINT
ECO-FRIENDLY SERVICE

Der ökologische Fußabdruck
aller Grapos Getränke
ist um 90% kleiner als der
konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)

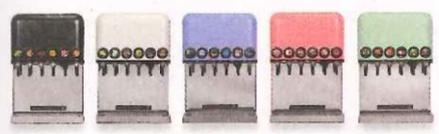


Grapos®
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com





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

Preis für „Nachhaltiges Wirten“

METRO Österreich sucht gemeinsam mit dem Wirtshausführer Landwirtshäuser und Stadtwirtshäuser, die erfolgreich ein nachhaltiges Konzept umsetzen. Erstmals wird unter allen Einreichungen der Preis für „Nachhaltiges Wirten“ vergeben. Der Bewerbungszeitraum begann am 18. Juni und dauert bis 31. Juli. Die Siegerbetriebe erwartet ein Kommunikations- und Medienpaket sowie Unterstützung für die Umsetzung weiterer Maßnahmen. Dazu zählen medienwirksame Auszeichnung im Rahmen der „Alles für den Gast“ im November 2023, Präsenz im Wirtshausführer 2024 im Rahmen einer Präsentation des Betriebes sowie ein Jahr lang DISH Premium und HoReCa Hero. Interessierte Wirte prä-



sentieren eine Zusammenfassung des Projektes/Konzepts, entweder in Form eines Videos oder schriftlich per „One Pager“.

www.wirtshausfuehrer.at



Feierlicher Tortenanschnitt: Mario Imann, Vertriebsleiter Transgourmet Wien Nord; Leo Bayleitner, Marktleiter Transgourmet Wien Nord; Bianca Stenger-Schneider, Logistikleitung Wien Nord und Manfred Mladosevits, Standortgeschäftsführer Wien Nord.

Foto: Mila Zytka für Transgourmet Wien Nord

Transgourmet Wien Nord feiert 15-jähriges Jubiläum

Transgourmet feierte dieser Tage am Standort Wien Nord seinen 15. Geburtstag. Gemeinsam mit Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitenden wurde auf die Erfolge der letzten Jahre angestoßen. „Transgourmet Wien Nord hat sich einen hervorragenden Ruf als zuverlässiger und qualitätsorientierter Großhändler mit treuem Stammkundenstock aufgebaut“, freut sich Stand-

ortgeschäftsführer Manfred Mladosevits. Die Leistungsbilanz der ersten 15 Jahre kann sich dabei sehen lassen: Der Abholmärkte in Wien Nord hat seit der Gründung bereits über zwei Millionen Rechnungen ausgestellt, jährlich werden rund 150.000 Rollbehälter an Zustellkunden in Wien und Niederösterreich geliefert. Heuer wird erstmals die 80-Millionen-Euro-Umsatz-Marke überschritten.