



## Offen für BIO

Offenausschank ist seit der Klimakrise auch in der Spitzengastronomie und -hotellerie angekommen. Waren es vor einigen Jahren noch Portionsflaschen, die den Gästen Exklusivität suggerierten, sind es heute „hausgemachte“ Getränke in Karaffen oder dekorierten Gläsern. Und wenn das Getränk auch noch in Bio-Qualität angeboten wird, ist das ein großes Plus.

Als Gastronom musste man sich bisher entscheiden entweder BIO-Qualität, dafür jedoch als Flaschenware, oder nachhaltig im Offenausschank, dafür jedoch kein BIO-Zertifikat. Jetzt ist es so, dass es für jeden Bereich eine große Auswahl an nachhaltigen BIO-Getränken aus dem Postmix-Sortiment gibt. „Die Gäste wünschen sich Topqualität beim Geschmack und bei den Inhaltsstoffen sowie bei der Präsentation. Wenn die Getränke auch noch vegan sind, ist das von Vorteil und je fruchtiger desto besser. Immer wichtiger wird auch das Angebot von Bio-Getränken oder Bio-Säften mit einem Nachhaltigkeitsnachweis“, meint Grapos-Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg. Grapos verbindet Bio-Qualität und Nachhaltigkeit bei allen Produktfamilien an.

### Nachhaltige BIO-Qualität

Für das Frühstück, Seminarpausen und den Wellness-Bereich bietet Grapos sowohl Bio-Getränke also auch 100 % reine BIO-Säfte. Die vier köstlichen Sorten der Linie Brooklyn BIO-Säfte kommen ganz ohne Zusatz oder Konservierungsstoffe aus und sind 100 % reine Säfte mit BIO Austria Zertifikat.

Die Gäste haben die Wahl zwischen den Sorten Bio-Apfel, Bio-Orange, Bio-Karotte und Bio-Sauerkirsche. Die Beigabe eines Anteils Bio-Apfelsaft zu jeder Geschmacksrichtung verstärkt den Eigengeschmack der Früchte und gibt den Bio-Säften eine fruchtig-frische Balance. Alle Brooklyn Bio-Säfte sind vegan und frei von Allergenen. Das Mischen der Getränke ist in jedem Verhältnis möglich.





„Die Gäste wünschen sich Topqualität beim Geschmack und bei den Inhaltsstoffen sowie bei der Präsentation.“

*Grapos-Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg*

### Designte Vitaminbar

Längst vorbei sind die Zeiten, in der klinisch anmutende Geräte auf der Buffettheke stehen. 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 Obst-Töpfchen aus, die direkt an das Gerät angebracht werden. Verfeinert mit diesen Zutaten schmecken die Grapos-Getränke noch erfrischender.

### Gesamte Biorange im Offenausschank

Für den Restaurant- und Barbereich bieten sich die klassischen Brooklyn-Getränke in BIO-Qualität an. Jedes Getränk kann sowohl still als auch prickelnd gezapft werden und auch hier wird durch die Anreicherung mit Früchten oder Kräutern ein individueller alkoholfreier Cocktail gezaubert.

Auch klassische Limonaden wie Cola, Orange, Lemon und Kräuter sind in BIO-Qualität im Offenausschank erhältlich. Mit dem „Perfect Bubbles-Hahn“ ist ein prickelnder Gaumenkitzel garantiert. Sie sind zudem immer frisch und gut gekühlt. Die Bio-Limos können mit jedem Schankgerät gezapft werden, das spezielle Design des BIO-Geräts gut sichtbar platziert, ist zudem ein Verkaufsbooster.

Für Bereiche, in denen Selbstbedienung gewünscht ist, wurden berührungslose Ausschankgeräte entwickelt, das gibt Sicherheit und erfüllt bestens alle Hygienevorschriften, die durch die Pandemie noch kommen könnten.

### Grapos setzt ganz auf nachhaltige Systeme

Alle Säfte, Fruchtsaftgetränke und BIO-Limos werden als Konzentrat in Bag-in-Boxen geliefert und direkt im Ausschankgerät gekühlt und mit Wasser vermischt.

Die Bag-in-Boxen sind zu 100 % recyclebar, und auch die Produktionsmethoden und modernsten Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO<sub>2</sub>-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 % kleiner ist. Das wurde von einer Studie der TU Graz bestätigt.

Wer sich selbst überzeugen und bis zu 32 Sorten verkosten möchte, kann dies endlich wieder persönlich auf der „ALLES FÜR DEN GAST“ in der Halle 10, Stand 10-0728 von 6. bis 10. November 2021 tun.

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)

06.–10. NOV

MESSEZENTRUM SALZBURG

2021

GASTMESSE.AT



51. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE