

Ein nachhaltiger Start in den Tag

Mit Premiumgetränken von Grapos gelingt dies vorzüglich.

Das Frühstück ist ein wichtiges Instrument zur Kundenbindung. Für viele Gäste ist es die letzte Station im Hotel vor dem Check out – und es bleibt nachhaltig in Erinnerung.

Wie attraktiv sind Speisen und Getränke am Buffet angerichtet? Gibt es eine Auswahl für unterschiedliche Geschmäckerbedürfnisse? Wird auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Top-Qualität geachtet?

Mit Grapi Frühstücksgetränken und den Brooklyn BIO Säften von Grapos versorgt man Gäste mit einer herrlichen Auswahl. Egal ob am Frühstücks- oder Seminarbuffet. Grapos bietet mit seinen durchdachten Offenausschank-System flexible Systeme für jeden dieser Bereiche. Der steirische Postmix-Spezialist aus Lannach entwickelt bereits seit Jahrzehnten eigene Getränke und Schankgeräte für die Gastronomie und weiß daher, worauf es ankommt. „Die Stand-alone Ausschankgeräte können fix montiert werden – wer eine flexiblere Lösung benötigt, kann die mobilen Geräte in seinem Betrieb nutzen. Die Bedienung der Schankgeräte ist einfach – anstecken, einschalten und fertig. Alle Geräte enthalten eine integrierte Reinigungsfunktion, um die perfekte Hygiene zu garantieren“, meint Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg.

Reine BIO-Säfte im nachhaltigen Offenausschank

Perfekt zum Frühstück passen die Brooklyn BIO Säfte von Grapos. Das sind Postmix-Säfte in 100 % zertifizierter Bio-Qualität und in ihrer Art bis heute einzigartig. Die Getränke sind frei von Konservierungsstoffen und in den vier Sorten Bio-Apfel, Bio-Orange, Bio-Karotte und Bio-Sauerkirsche erhältlich. Durch den Zusatz von Apfelsaft wird der Eigengeschmack der Getränke verstärkt. Das macht diese Getränke zu ganz besonderen Erfrischungen. Weiters kann eine Taste des Schankgerätes mit „Vitaminwasser“ belegt werden. Das Vitaminwasser wird mit Natursole hergestellt



und mit Vitaminen aufgewertet. Die Brooklyn BIO Säfte sind absolut vegan und frei von Allergenen. „Die Gäste wünschen sich Topqualität, nicht nur in Geschmack und Inhaltsstoffen, sondern auch in 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 und Säften und ein Nachhaltigkeitsnachweis“, meint Wolfgang Zmugg, wenn er von seiner Inspiration für die Brooklyn Bio Säfte spricht. Grapos verbindet mit dieser Vision Bio-Qualität und Nachhaltigkeit und bietet diese Eigenschaften im praktischen Offenausschank.

Auch optisch top

Serviert in den Brooklyn-Vintage Gläsern oder kleinen Gebinden, die von traditionellen Milchflaschen inspiriert sind, machen diese Getränke auch optisch einiges her. Generell ist der Offenausschank von Grapos nicht nur funktional. Auch das Design der Oberthekengeräte mit dem Schriftzug „Bio- und Vitaminbar“ hat bei der Produktentwicklung einen hohen Stellenwert. Egal ob im Selbstbedienungs- oder Back-Office-Bereich. Die Oberthekengeräte sind immer formschön. Keine klebrigen Krüge, die in Zeiten der Pandemie auch noch Zweifel an der Hygiene lassen, stattdessen frisch gezapfte, gekühlte und hygienisch reine Getränke, die direkt ins Glas fließen. Das macht den Gästen Freude und spart Zeit und Aufwand beim knappen Personal.

Fruchtige Vitamine in Premiumqualität

Eine Alternative zu den BIO-Säften sind die Frühstücksgetränke der Produktlinie Grapi. Sie wurden speziell für den Frühstücks- Wellness- und Seminarbetrieb entwickelt und bieten als Functional Drinks das gewisse Plus für anspruchsvolle Gäste. Neun verschiedene Geschmacksrichtungen der Frühstückslinie von Grapi, die wichtige Vitamine wie Vitamin C, B3, B5, E, A und noch viele mehr enthalten, stehen zur Verfügung. Angefangen bei den Klassikern Orange, ACE-Multivitamin und Apfel erfrischen die Sorten Pfirsich-Karotte, Johannisbeere, Cranberry, Ananas, Beerenmix und Apfel trüb. Ein erfrischendes Extra bringt das Eiswasser – egal ob pur oder zum Mischen. Die Getränke sind vitaminreich, kalorienarm und enthalten keinen zugesetzten Zucker. Und sie sind unerreicht nachhaltig und klimaschonend.

90 Prozent kleinerer ökologischer Fußabdruck

Alle Postmix-Sirupe werden in praktischen Bag-in-Boxen geliefert. Diese sind mit einer Anschlussvorrichtung für die Schankanlage ausgestattet und daher einfach in der Handhabung. Die Bag-in-Boxen gibt es in verschiedenen Größen und lassen sich bei der Lagerung platzsparend übereinander stapeln. Eine Kühlung der Sirupe ist nicht notwendig, das Getränk wird beim Zapfen in der Schankanlage frisch gekühlt. Dieser Faktor wirkt sich positiv auf die Energiebilanz aus: Mit den Offenausschank-Systemen von Grapos spart der Gastronom bis zu 40 % an Energie bei der Getränkekühlung. Der gesamte Offenausschank und auch die Produktionsmethoden stehen bei Grapos ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Die Bag-in-Boxen werden zu 100 % recycelt. Es fallen 90 % weniger CO₂-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an. Und auch der ökologische Fußabdruck ist um 90 % kleiner – das wurde durch eine Studie der TU Graz bewiesen.

www.grapos.com



MAMMA MIA, FOCACCIA!

Bella Italia! Die Menschen schwärmen von Italien – und es ist bezeichnend, dass beim Gedanken daran die Schönheit des Landes als Erstes in den Sinn kommt. Gleich darauf: „La Dolce Vita“, das (wörtlich übersetzt) „süße Leben“, das Italienerinnen und Italiener gerne mit dem Genuss von gutem Essen in Verbindung bringen: herzhaftes Küche, die mit viel Liebe zubereitet wird. Eine dieser Spezialitäten und auch hierzulande auf der Beliebtheitsskala ganz weit oben, ist die Focaccia.

Auch Vandemoortele versteht das Handwerk dieses charakteristischen Weizenbrot und präsentiert zwei Focaccia-Platten, die das Sortiment der italienischen Spezialitäten im Hause Vandemoortele, vereint unter der Traditionsmarke Lanterna ergänzen. Hergestellt in Italien, mit hochwertigem extra nativen Olivenöl und reinen, einfachen Grundzutaten überzeugen das Focaccia Classico und das Focaccia Mediterran mit ihrer Vielfalt und ihrem außergewöhnlichen Geschmack. Der Teig besteht aus den Grundzutaten Mehl, Wasser, Salz, Hefe, extra natives Olivenöl, mediterrane Kräuter und etwas Malz und ist rein natürlich, ohne den Zusatz von Farben und Konservierungsstoffen. Die charakteristischen Löcher im Teig werden von Hand geformt und anschließend mit einer speziellen Salzlake gefüllt, was der Focaccia ihr unverwechselbares Äußeres verleiht. Zudem sind sie für die vegane Zielgruppe geeignet.

Eine Basis für vielfältige Kreationen

Das authentisch-italienische Snack-Erlebnis erinnert geschmacklich an eine Pizza, ist aber vielseitiger in der Darreichungsform und kann nach Belieben belegt werden. Es überzeugt als Antipasto, Beilage zu Suppen oder Salaten, als vollwertige Mahlzeit, auf die Hand, auf dem Buffet oder im Bankettbereich und bietet maximalen Snack-Komfort für überall und unterwegs. Zudem können die 450-Gramm-Platten je nach Verzehranlass passend portioniert werden. Ob als Dreieck, Stick oder rechteckiges Stück, die Focaccia Classico und Focaccia Mediterran sorgen für Abwechslung beim Kunden.