(Getränke-)Systeme neu denken

Energie sparen. Es fehlt an Mitarbeitenden und die Gäste werden noch kritischer. Besser zu planen und alle Vorgänge auf Effizienz zu überprüfen ist also das Gebot der Stunde.

Alles für den GAST, 5.–9.11.
Halle 10
Stand 10-0728

Die Gastronomie lebt von Flexibilität und kreativen Köpfen", so Wolfgang Zmugg, „wer in der Krise am Ball bleibt, wird langfristig profitieren." Der Getränkeausschank ist rund um Transport, Lagerung und gutes Zeitmanagement oft eine beachtliche Herausforderung – und personalintensiv. Mit einem gut eingestellten Postmix-Getränkeausschanksystem lassen sich aber bis zu 40 % an Kühlenergie einsparen.

Durchdachte Konzepte

„Nicht jedes Unternehmen ist gleich, deshalb haben wir vielfältige Konzepte etabliert", sagt Wolfgang Zmugg. Wie in das Schanksystem integrierte Kühlgeräte, vorprogrammierbare Portionierungen und vorabfüllbare Frischeflaschen zum Mitnehmen. Für das Buffet ein exklusives Design, erstklassige Bio-Qualität wie auch zuckerreduzierte Frühstücksgetränke. Die Gemeinschaftsverpflegung profitiert vom kombinierbaren Abrechnungssystem und der integrierten Reinigungsfunktion der Schankgeräte. Den Aufbau unterstützt Grapos und bietet darüber hinaus eine 24/7-Service-Garantie.

Premium-Qualität

Über 150 Sirupe in zahlreichen Geschmacksrichtungen und auch in Bio-Qualität stehen für die Getränkekarte bereit. Das spezielle Extra in der Hotellerie bieten die Getränke der Brooklyn-Linie, die direkt in der Schankanlage entweder als stilles oder als prickelndes Getränk gezapft werden. Im Frühstücks- und Seminarbereich erlauben Stand-alone-Ausschankgeräte das Selberzapfen, und die Getränke sind vegan, frei von Allergenen und immer hygienisch frisch und gekühlt. Besser geht's nicht.

Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg: „Bei uns bekommt man alles aus einer Hand. Moderne Schankgeräte, viele verschiedene Sirupe und ein umfangreiches Servicepaket."

Nachhaltig intelligent

Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht und im Herstellungsprozess bei Verpackung, Transport sowie Lagerung auf energieeffiziente Systeme zu achten – das ist Grapos. Die Sirupe werden in Bag-in-Boxen inklusive Anschlussvorrichtung geliefert, so ist das Wechseln der Sirupe unkompliziert. Bei der Lagerung werden sie platzsparend übereinandergestapelt. Zwölf Getränkekisten mit 0,2-Liter-Flaschen sind nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box, die platzsparend übereinandergestapelt, nicht gekühlt und zu 100 % recyelbar ist. Im Vergleich zu den Portionsflaschen ist die CO_2-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck mit den Grapos-Abfüllanlagen um 90 % kleiner.

wer&was

Der Name Grapos steht für Qualität, Erfrischung, Kundenservice, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, geschulte und kundenorientierte Mitarbeiter sowie Professionalität in der Schankanlagentechnik.

www.grapos.com

Grapos SOFT DRINKS

GRAPOS.COM

5. - 9. NOV 2022 Salzburg

ALLES FÜR DEN GAST

HALLE 10 STAND 0728

Wir freuen uns auf Sie!

SIRUP + SCHANKANLAGEN

UMSATZ-MOTOR

POSTMIX - EFFIZIENT - INTELLIGENT

Verkostung direkt am Messestand

Ihr Partner FÜR NACHHALTIGEN GETRÄNKEAUSSCHANK UND INDIVIDUELLE TECHNIKLÖSUNGEN

Grapos SOFT DRINKS

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com