

BEHARRLICH KONSEQUENT

Nachhaltigkeit ist für Grapos Chef Wolfgang Zmugg ein Herzensprojekt. ●



“Die Grapos-Philosophie lautet, Produkte in höchste Qualität herzustellen und ein zuverlässiger Partner zu sein”.

Für mich geht es dabei darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht, im Herstellungsprozess auf energieeffiziente Systeme zu achten und Verpackung, Transport sowie Lagerung mitzudenken. So können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeausschank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart“, sagt Wolfgang Zmugg.

Durchdachtes System

Grapos bietet daher im System: Sirupe, Schankgeräte der hauseigenen Marke Schankomat und eine 24/7-Service-Garantie. Die Schankgeräte sind analog und als High-Tech-Computer erhältlich. Mobile Geräte mit integriertem Wassertank und angeschlossene Systeme ergänzen das Angebot. 150 Sirupe können klassisch im Glas, in mitgebrachten Flaschen im Refill, in der Glas-Frischeflasche oder biologisch abbaubarem PLA-Standbodenbeutel für To-go stets frisch und gekühlt ausgedient werden.

Grüne Wände für das Klima

Das Unternehmen lebt Nachhaltigkeit. Langjährige Mitarbeiter halten und die Aufwertung der Umgebung hat oberste Priorität. Die Begrünung der Außenwände des Firmensitzes mit über 9.000 Pflanzen schafft ein gutes Rundum-Klima und hilft für die Wärmedämmung. Und wurde vor kurzem auf der Shortlist für den „European Green Award „nominiert. Auch in der Gastronomie wollen Gäste jene Betriebe unterstützen, die proaktiv einen Beitrag zum Kampf gegen die Klimakrise leisten. Der österreichische

Postmix-Spezialist Grapos entwickelt seit Jahrzehnten umweltfreundliche Alternativen zum konventionellen alkoholfreien Flaschengetränk und ist daher ein konsequenter Partner für die Gastronomie.

Was macht das Grapos-System nachhaltig?

Modernste Produktionsmethoden und Abfüllanlagen wie auch der Transport. Bei Grapos wird der reine Sirup geliefert und erst beim Ausschank mit Wasser versetzt. Die Bag-in-Boxen sind zu 100 % recycelbar – ohne Rücktransport und Reinigung mit viel Wasser.

Inwieweit hilft Grapos der Nachhaltigkeitsbilanz des Gastronomen? Mit Grapos kann der Wirt mit bis zu 44% CO₂ und 40% an Energieersparnis bilanzieren, da die Kühlung des Getränks direkt beim Ausschank erfolgt. Null Investitionskosten und reduzierte Energiekosten, das ist positiv und hilft der Umwelt. Grapos-Sirupe mit der Bag-in-Boxen-Verpackung bleiben ohne Kühlung durch ein Vakuumsystem lange haltbar. Platz sparendes übereinander stapeln reduziert das Lagervolumen um mehr als 80% im AF-Getränke-Lager.

Vegan und Bio-Qualität?

Cola und Orangenlimo in 100% Bio-Qualität sind die Klassiker. Die Brooklyn “Homemade Style“-Sorten sind zu 100% vegan und werden mit Bio-Sorten ergänzt. Fruchtig wird es mit den Brooklyn “Bio Säften” – auch 100% bio und vegan. Mit dem “Zertifikat für das Ewige Eis” können Grapos-Kunden ihren Gästen veranschaulichen, wie viel Tonnen CO₂-Emission der Einsatz des Grapos-Systems eingespart und wie viele Quadratmeter ewiges Eis dadurch gerettet wurden. ● grapos.com

Mit Grapos kann der Wirt bis zu 44% CO₂ und 40% an Energie einsparen.



Alle Grapos Getränke sind natürlich allergenfrei.