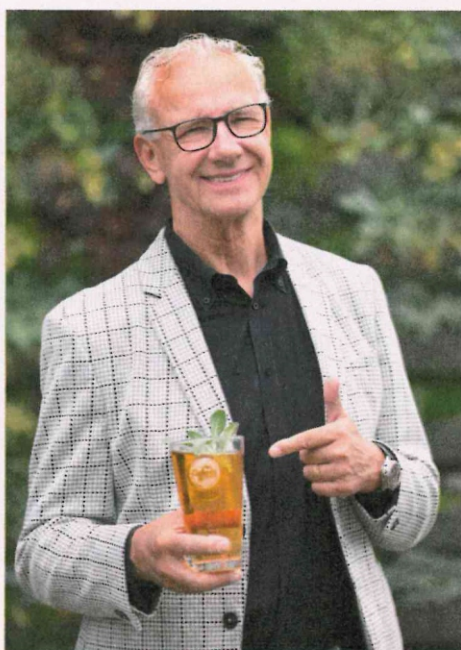


Frisch gezapft ist halb gewonnen

Grapos revolutioniert den Getränkeausschank in der Gastronomie. ►

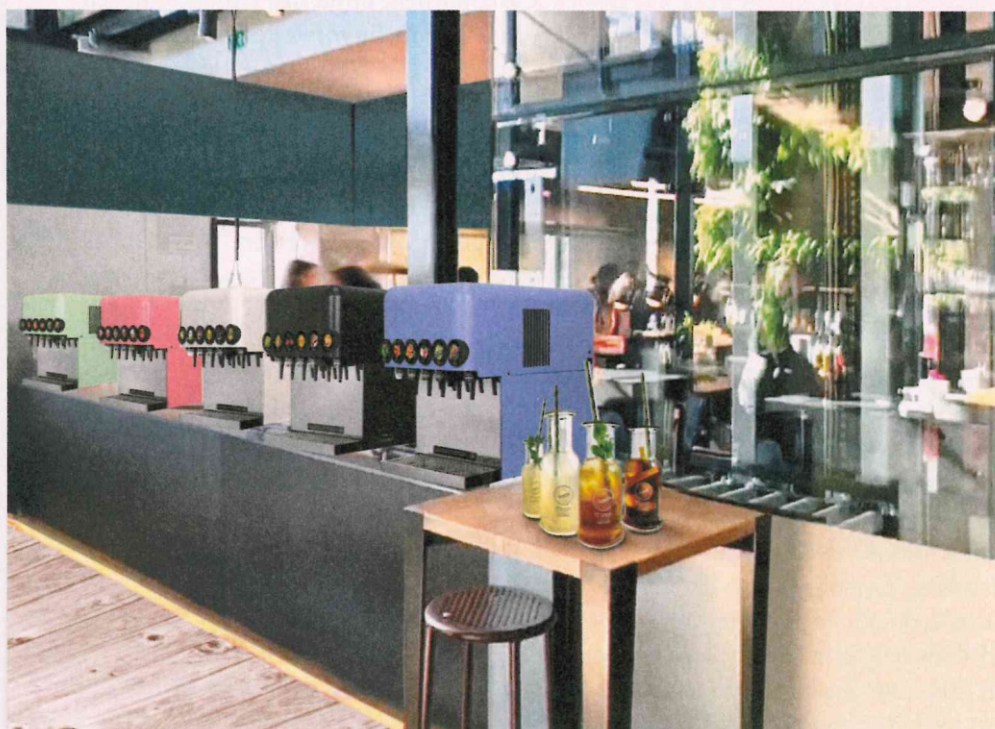


Alkoholfreie Getränke bleiben in der Gastronomie ein wesentlicher Faktor: Sie sind bei den Gästen beliebt und bringen viel Umsatz. Der Getränkeausschank ist jedoch oft mit großem Aufwand verbunden, denn die Logistik rund um Transport, Lagerung und gutes Zeitmanagement beim Ausschank sind eine Herausforderung – und personalintensiv. Geschäftsführer Wolfgang Zmugg von Grapos, einem Vorreiter im Bereich professioneller Getränkesysteme, teilt seine Vision: „Als Gastronom musste man schon immer flexibel und extrem anpassungsfähig sein. Daher werden die meisten Unternehmen auch mit der Kostenexplosion, dem Personalmangel und anderen Aufwänden,

wie z.B. dem Flaschenpfand klarkommen. Mit unserem ausgetüftelten Postmix-Getränkekonzept kann man hier einige Fliegen mit einer Klappe schlagen.“

Die Technische Universität Graz hat bereits vor Jahren nachgewiesen, dass ein gut eingestelltes Postmix-Getränkeausschanksystem von Grapos bis zu 40% an Kühlenergie einspart. Diese Einsparung ist in Zeiten des steigenden Umweltbewusstseins wichtiger denn je. Zudem bietet Grapos eine unerreichte Vielfalt von Konzentraten und Sirupaufbereitungen in zahlreichen Geschmacksrichtungen, darunter auch Sorten in Bio-Qualität. Wolfgang Zmugg erklärt: „Egal ob Nektar, Fruchtsaftgetränk oder Limo – im Endeffekt ist die Basis immer ein Konzentrat, bei allen Herstellern. Unser Postmix-Prinzip ist einfach nachhaltiger, weil wir kein Wasser hinzufügen und dann in Flaschen abfüllen, die quer durchs Land transportiert werden. Die „Produktion“ erfolgt direkt im Gastronomiebetrieb – also quasi alles hausgemacht und nachhaltig.“

Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat sind stets State of the Art, modern und formschön. So wird ein reibungsloser Ausschank ermöglicht, und Grapos bietet darüber hinaus einen 24/7 Service für den Aufbau und die Wartung der Systeme an.



► Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat sind stets State of the Art, modern und formschön.

Maßgeschneiderte Konzepte für jeden Bedarf

„Nicht jedes Unternehmen ist gleich, deshalb haben wir uns für jeden Bereich etwas überlegt. Dabei sind Konzepte für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Streetfood- und Eventgastronomie entstanden“, sagt Wolfgang Zmugg. Im Mittelpunkt steht immer ansprechender Offenausschank, der für den Gastronom praktikabel ist und den Gästen eine geschmackvolle Erfrischung bietet. Dabei werden unterschiedliche Bedürfnisse bedacht und die Funktionen angepasst: In das Schanksystem integrierte Kühlgeräte, vorprogrammierbare Portionierungen und vorabfüllbare Frischeflaschen zum Mitnehmen. Für das Buffet gibt es exklusives Design und erstklassige BIO-Qualität oder zuckerreduzierte Frühstücksgetränke. Die Gemeinschaftsverpflegung profitiert von Schankanlagen, die mit dem Abrechnungssystem kombinierbar sind und von der integrierten Reinigungsfunktion der Schankgeräte.

Nachhaltigkeit und Effizienz im Fokus

Das Thema Nachhaltigkeit ist für Wolfgang Zmugg seit vielen Jahren ein Herzensprojekt: „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 und dabei ihren Getränkeausschank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart.“

Die Postmix-Sirupe werden in Bag-in-Boxen geliefert. Diese haben die Anschlussvorrichtung für die Schankanlage direkt integriert, dadurch ist das Wechseln der Sirupe unkompliziert. Bei der Lagerung werden sie einfach platzsparend übereinandergestapelt. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr 12 Getränkeboxen mit 0,2 Liter Flaschen, benötigt man nur eine einzige 10 Kilogramm Bag-in-Box. Zudem müssen sie nicht gekühlt gelagert werden. Das ist einer der Gründe für die Einsparung von 40% Kühlenergie.

Grapos setzt schon von Beginn an auf nachhaltige Systeme: So sind zum Beispiel die Bag-in-Boxen zu 100% recyclebar und auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90% kleiner ist. Dies wurde ebenfalls von der Studie der TU Graz bestätigt. ●

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



JETZT!
UMSTEIGEN

REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

**TRENNEN SIE SICH
VON PET & MEHRWEG!**

• FLASCHEN VERMEIDEN!
BESSER ALS DAS BESTE RECYCLING!



Grapos
SOFT DRINKS



VERTRAUEN SIE UNS!
WIR SIND DIE PROFIS
IM OFFENAUSSCHANK
SEIT 1963

EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com