

Grapos®
SOFT DRINKS



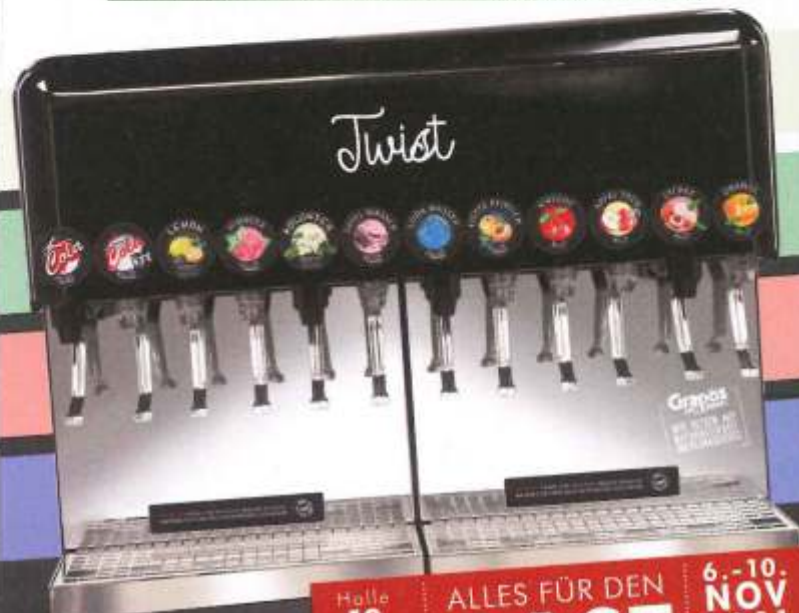
GRAPOS.COM

GASTRONOMIE KONZEPT

POSTMIX OFFENAUSSCHANK

SB | REFILL | TAKE AWAY | GASTRO

MIT ZERTIFIZIERTEN HYGIENESTANDARDS



Halle
10
Stand
0728

ALLES FÜR DEN
GAST

6.-10.
NOV
2021
Salzburg

VERKOSTUNG AUF DER MESSE!
WIR FREUEN UNS AUF SIE!

VEGAN - ALLERGENFREI - NACHHALTIG
PROUD TO BE
Grapos
SOFT DRINKS



... UND
VIELE MEHR.

sowie ein Rosmarinzwieg. Einfach den Aperitif in ein vorgekühltes Glas mit Eis gießen, mit dem Tonic auffüllen, vorsichtig umrühren und mit Grapefruitspalte sowie Rosmarinzwieg dekoriert servieren. Wann und wo passt der Drink: „Egal, ob als Einstimmung auf ein gutes Essen oder als Sundowner auf der Terrasse, der Drink passt immer. Der nuancenreiche, milde und sinnlich schmeckende Oriental Déjà-Vu eignet sich außerdem als Basis für die Entwicklung eigener Drink-Ideen für den Aperitif-Bereich“, sagt Florian Goldegg.

Ob pur, als leichter Aperitif oder als perfekte Cocktailzutat: Lillet macht in der Bar einfach eine gute Figur. Das liegt vermutlich an der besonderen Kombination, die dem französischen Weinaperitif bereits seit 1872 seinen unverkennbaren frischen Geschmack verleiht. Einerseits besteht Lillet aus erlesenen Weinen aus dem weltbekannten Anbaugebiet rund um Bordeaux, andererseits aus natürlichen Mazeraten exotischer Zitrusfrüchte. Lillet, den man am besten gut gekühlt (bei 6 °C bis 8 °C) genießt, wird bis heute ausschließlich in Podensac hergestellt – ganz nach einem alten Familienrezept aus dem 19. Jahrhundert. Auf diese Weise vereine Lillet klassische Eleganz, Genuss und französischen Lebensstil, ist von Pernod Ricard Austria zu erfahren.

So bildet der französische Wein-Aperitif die Basis für viele köstlich schmeckende und einfach zu mischende Winter-Drinks und ist in drei Varianten verfügbar: Denn neben den Klassikern Lillet Blanc und Lillet Rosé ist diesen Winter auch Lillet Rouge als Limited Edition in Österreich erhältlich. Rubinrot in der Farbe, ist Lillet Rouge eine Liaison aus den besten französischen Rebsorten mit dem fruchtigen Aroma von mazerierten Orangen und Anklängen von Vanille und feinen Gewürzen. Als Drink empfiehlt Pernod Ricard Austria „Lillet Winter Magique“. Hierfür einige Eiswürfel in ein schönes Stielglas geben, 5 cl Lillet Rouge und 5 cl Cranberrysaft hinzugeben, dann mit 8 cl Tonic auffüllen. Kurz vorsichtig umrühren und mit Johannisbeeren und einem Rosmarinzwieg garnieren.

WEICH GEBRANNT UND HART GENOSSEN

Mit der Chichibu Intergalactic Serie 5 und 6 holt der Wiener Spirituosen-Spezialist Vienna Distribution zwei absolut hochwertige Single-Malt-Whiskys aus Japan nach Österreich. Aus den beiden verfügbaren Fässern (Fass Nr. 4316 1 und Fass Nr. 5486 1) werden 400 Flaschen exklusiv für Österreich abgefüllt. Dank der Science-Fiction-Illustrationen auf den Etiketten stellen diese schon jetzt einen hohen

Twist **NEU**
IN FÜNF FARBEN



HACCP
ZERTIFIZIERT



BIO ZERTIFIZIERT

Grapos
SOFT DRINKS



SEIT 2019: EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

Tradition, Qualität und Regionalität

Hellerschmid – die Wachauer Privatdestillerie

Weit mehr als nur Marille, das gibt es im Sortiment der Privatdestillerie Hellerschmid in Krems an der Donau. In ganz Österreich und dem angrenzenden deutschen Sprachraum bekannt durch seine b'soffene Marille produziert das traditionsreiche Familienunternehmen seit 1948 auch jede Menge andere Spirituosen Spezialitäten.

„Die b'soffene Marille ist ein Klassiker in der Österreichischen Gastronomie. Für alle, denen die Tradition und die Qualität am Herzen liegen.“ erklärt Bernhard Hellerschmid, in dritter Generation Geschäftsführer des Betriebes.



Für die Produktion werden ausschließlich einheimische Rohstoffe verwendet, die dann mit viel Liebe und Know-how von Hand verarbeitet werden. Tradition trifft in dem Betrieb auf moderne Fertigung und viel Kreativität. So entsteht traditionelles wie der Walnuss Schnaps oder Marillenbrand, letzterer auch mit Honig aus der eigenen Imkerei. Ein weiteres, starkes Standbein sind der Eierlikör und der Mohn-Eierlikör, die seit heuer auch in BIO Qualität lieferbar sind.

Für die kommende Saison ist der Familienbetrieb gut gerüstet. „Die Ernte 2021 war gut, es ist genug Ware vorhanden“. Qualität und Herkunft werden auch laufend kontrolliert. Seit Mitte des Jahres ist die Wachauer Privatdestillerie Hellerschmid auch als AMA Genuss Regions Manufaktur zertifiziert

☞ www.hellerschmid.com



herben Note des Rosmarins. Serviert in einer stylischen Karaffe mit Trinkhalm – der ideale Genuss. Eiskalt wird es mit „Pago Frozen“. Dazu benötigt man nur shaved ice und sein Lieblings-Pago. Einfach ein kleines Glas bis zum Rand mit dem Eis befüllen, mit Pago aufgießen und die pure Erfrischung genießen. Für den Perfect-serve-Moment bietet Pago ein eigens für das Frozen-Konzept kreiertes Servier-Holz Brett.

Die Nachfrage nach klimafreundlichen Produkten wird auch in der Gastronomie immer häufiger. Das betrifft auch den Getränkebereich. Daher bietet die Linie Brooklyn „Homemade Style“ des österreichischen Postmix-Spezialisten Grapos alkoholfreie Premium-Getränke, die wie hausgemacht schmecken. Die Erfrischungen

aus dem Offenausschank sind vegan, frei von Allergenen und auch in zertifizierter Bio-Qualität erhältlich. Die charmanten „Brooklyn“-Retro-Gläser und die Zugabe von Obstscheiben, frisch gepflückten Kräutern und Eis unterstreichen das Homemade-Gefühl. Und für den zusätzlichen Energiekick im Getränk gibt es das vitalisierende GraVita Vitaminwasser.

Mit den 100 % reinen und biozertifizierten Säften im Offenausschank – derzeit sind vier Sorten erhältlich – ist es erstmals gelungen, diese Premiumqualität im nachhaltigen Offenausschank anzubieten. Natürlich gibt es dazu die passenden Schankgeräte. Um gleich bei der Bio-Qualität zu bleiben: „Auch klassische Limonaden wie Cola, Orange, Zitrone und Kräuter sind im Angebot – auch diese mit einem passenden Bio-Ausschankgerät. Natürlich können sie auch mit einer herkömmlichen Schankanlage gezapft werden“, erklärt Grapos-Geschäftsführer KommR Wolfgang Zmugg. Alle Getränke werden per Knopfdruck immer frisch und kühl gezapft, die Qualität bleibt jedoch immer gleich. „Jeder neue Mitarbeiter kann das perfekte Getränk zapfen“, weiß Wolfgang Zmugg.

Grapos bietet Sirup, Service und Schank aus einer Hand: Die Ausschankgeräte der hauseigenen Marke Schankomat integrieren sich durch ihr Design in jedes Ambiente. Besonders ansprechend sehen die an den Oberthekengeräten angebrachten Behälter für Kräuter, Gurken Fruchtscheiben und Eis aus, diese sind auch in der Handhabung für die Getränkezubereitung praktisch. Für den

Seminarbereich oder die Event-Gastronomie bietet man mobile Geräte mit integriertem Wassertank. Die Grapos-Schankgeräte sind mit pflegeleichten Komponenten und einer integrierten Reinigungsfunktion ausgestattet.

Das Unternehmen ZF Getränke präsentiert mit „Keli Kriecherl“ eine Limited-Edition, die herrlich fruchtig und angenehm spritzig schmeckt. Die klassisch-österreichische Frucht gehört zur Familie der Pflaumen und bringt einen neuen Geschmack ins Limonaden-Segment. Als Mix-Tipp empfiehlt ZF Getränke-Geschäftsführer Mag. Rudolf Mühlberger den Kriecherl Sprizz: „Für den Drink Eiswürfel in ein Cocktailglas geben, Welschriesling oder Grüner Veltliner dazu, Keli Kriecherl und Keli Soda zu gleichen Teilen in das Glas füllen und abschließend mit Minze dekorieren.“

Red Bull Energy Drink ist in mehr als 170 Ländern weltweit erhältlich und allein im letzten Jahr wurden mehr als 7,9 Mrd. Dosen konsumiert. Mit 80 mg Koffein enthält eine 250-ml-Dose ungefähr die gleiche Menge wie eine Tasse Kaffee und sorgt so für den Extra-Kick mit Genuss. Neu ist die Winteredition mit Granatapfelgeschmack, die seit Anfang Oktober erhältlich ist, allerdings nur für begrenzte Zeit. Die Red Bull Winter Edition kombiniert die Vorzüge der Klassik-Variante mit der säuerlich-fruchtigen Geschmacksnote von Granatapfel und einem Hauch von Mandel und Kirsche. So liefert sie den perfekten Vorgeschmack auf die Winterzeit. Die Winteredition gibt es in 250-ml-Dosen in matted Dunkelrot. Ob morgens zum Start in den Arbeitstag, in der Pause bei langen Autofahrten oder für den Energy-Kick vor, während oder nach Winteraktivitäten – als Variante des Red Bull Energy Drinks ist die limitierte Edition das Highlight in diesem Winter.

Direkt im Gastronomiebetrieb produziert, entsteht mit der Wellwasser-Filterstation aus Trinkwasser, also durch Nutzung der Ressource Leitungswasser, ein Premiumwasser. Dieses wird mittels Karbonator und Schankanlage als wellwasser still oder perlend gezapft. „Das ist



regionale Wertschöpfung bei gleichzeitiger Einsparung von Kosten, Platz, Energie und Zeit. Pro Gastronomiebetrieb können im Durchschnitt 9.000 Flaschen und somit sieben Tonnen Transportgut jährlich eingespart werden“, rechnet wellwasser-Geschäftsführer Dietmar Meraner vor. Nicht umsonst wurde das nachhaltige Wellwasser Getränke-Konzept beim Energy Globe Austria als eines der besten Umweltprojekte Österreichs ausgezeichnet. „Wellwasser schont das Einkaufsbudget und unsere Umwelt. Als zusätzlicher Umsatzbringer lässt sich unsere stille oder perlende Variante hervorragend mit Früchten, Beeren und Kräutern der Saison verfeinern“, empfiehlt Dietmar Meraner.

DIE MACHT DER PRÄSENTATION

Speisekarten kommunizieren weitaus mehr als nur ein kulinarisches Angebot und entsprechende Preise. Die Getränke- und Speisekarte ist die Visitenkarte eines jeden Lokals. Egal, ob schäbige Spelunke oder Sterne-Restaurant: Durchdachte und ansprechende Karten verkaufen besser. Beim Unternehmen Onlineprinters ist man sich sicher: Die gute Gestaltung, Druck- und Papierqualität entscheiden mit darüber, wie wir ein Lokal wahrnehmen und was wir bereit sind für einen schönen Aufenthalt zu bezahlen. Darüber hinaus gibt es aber auch viel subtilere Methoden, die zu mehr Umsatz in der Gastronomie führen. Christian Würst, Geschäftsführer und Chief Commercial Officer von Onlineprinters dazu: „Es gibt einige psychologische Kniffe für Getränke- und Speisekarten, die den Umsatz in der Gastronomie ankurbeln können. Neben vertrauten und offensichtlichen Aspekten wie eine gute Gestaltung, Papier, Druck, Veredelung und Weiterverarbeitung gibt es subtilere Methoden, die Sie in Ihrem nächsten Gastronomie-Projekt einbringen können.“

Somit wird deutlich: Es zählt nicht nur ein durchdachtes Angebot an Getränken, sondern auch deren Präsentation ist mindestens genauso wichtig. Stimmt man Optik und Inhalt aufeinander ab, eventuell auch mit aufmerksamkeitswirksamen (architektonischen) Inszenierungen, der Thekengestaltung sowie der Präsentation im Lokal, dann sind Umsatzhöhenflüge garantiert.



NEUE CHANCEN FÜR DIE ZUKUNFT

Die Diskussion, welchen Beitrag jedes einzelne Unternehmen in der Gastronomie leisten kann, um den Klimawandel und seine üblen Auswirkungen zu stoppen, ist vielfältig. Der Umstieg von konventionellen Portionsflaschen zu nachhaltigen Offenausschanksystemen ist ein erster, schneller Schritt dafür. ●

Der Postmix-Spezialist Grapos aus dem steirischen Lannach beschäftigt sich schon seit Jahren mit diesen Technologien und unterstützt alle Betriebe, die nun einen Wechsel für den Getränkekonsum mit einer einfachen, nachhaltigen Wirkung anstreben und zudem ihre Qualität verbessern wollen.

Vorteile des Offenausschanks

Der ökologische sowie ökonomische betriebliche Vorteil liegt mit den hauseigenen Schankomat-Geräten von Grapos – von der analogen Anlage bis hin zu den digitalen Hightech-Geräten – auf der Hand. In der Entwicklung immer auf dem neuesten Stand der Technik und mit den ansprechenden und formschönen Oberthekengeräten ist eine individuelle Lösung für die Anforderung jedes Betriebs gewährleistet. Der Einsatz von Computerschankanlagen bringt vor allem für größere Betriebe viele Vorteile. Diese vernetzen den Offenausschank von alkoholfreien Getränken, Spirituosen, Bier und Wein bis zum Kaffee und schaffen so ein ideales Kontrollsystem. Die Endabrechnung inklusive Bar- und Lagerstand erledigt sich quasi per Knopfdruck. Während der Öffnungszeiten kann kein Produkt leer gezapft werden, da die Getränke mit automatischen Wechslern an ein Zentrallager angeschlossen sind.

Nach der Installation einer Computerschankanlage von Schankomat wird erfahrungsgemäß ein Umsatzplus von 30 % erzielt. Jeder Arbeitsgang geht einfach schneller von der Hand und bei der kellerbezogenen Abrechnung ist ein Vergessen des Bonierens ausgeschlossen – das fördert natürlich den betrieblichen Getränkeumsatz.

Der ökologische Fußabdruck

Grapos hat sich auf die Postmix-Technologie spezialisiert. Hier werden Sirupe in handlichen Bag-in-Boxen zu je 10 oder 20 kg geliefert, die zu 100 Prozent wiederverwertbar sind. Kein Müll also. Zusätzlich reduziert sich die Abgasbilanz, weil kein Rücktransport des Leerguts anfällt, wie auch bei der Zustellung das Gewicht des Wassers wegfällt, da der Ausschank der Getränke direkt im Lokal mit frischem Wasser erfolgt. Mit der Produktionsmethode wie den modernsten Abfüllanlagen ist der ökologische Fußabdruck sowie die CO₂-Belastung bei Grapos-Getränken um 90 % kleiner als bei Portionsflaschen, wie eine Studie der TU Graz belegt. Ein weiterer Vorteil: Die Bag-in-Boxen sind in verschiedenen Größen erhältlich und müssen bei der Lagerung nicht gekühlt werden. So spart der Gastronom bei der Getränkekühlung knapp 40 % an Energie. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr 12 Getränkekisten mit 0,2-Liter-Flaschen benötigt man nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box.

Da die Umstellung auf Offenausschank natürlich eine Neuinvestition darstellt und aktuell die Zeiten dafür nicht die besten sind, bietet Grapos für seine Schankanlagen Miet- und Mietkauf-Lösungen an und ist bei allen Rückfragen und den Serviceleistungen ein lösungsorientierter, echter Partner. ●



WAS&WO

Besuchen Sie uns auf der „Alles für den GAST“ von 7. bis 10. November 2021 in Salzburg, Halle 10, Stand 10-0728. www.grapos.com