

DIE MARKE MIT DEM NACHHALT-TICK

Wolfgang Zmugg ist ein Visionär, seit 50 Jahren arbeitet sein Unternehmen mit umweltschonenden Methoden. Würden wir alle so denken wie er, hätten wir vermutlich keine Klimakrise. Aber es ist nie zu spät, die Umwelt zu schützen. Mit Grapos kann man dabei noch gutes Geld verdienen. ● *Text: Peter Eder*

Laut der aktuellsten Eurobarometer-Umfrage ist der Klimaschutz für 94 % aller EU-Bürgerinnen und Bürger ein besonderes Anliegen. Man sollte seinen Gästen nicht nur helfen, das Klima zu schützen, sondern sie auch darüber informieren.

Philosophie, die Gäste bringt

„Bei Grapos ist Nachhaltigkeit kein Trend oder eine Modeerscheinung. Seit unserem Bestehen, seit mehr als 50 Jahren wird mit umweltschonenden Methoden gearbeitet, das war von Beginn an unsere wichtigste Firmen-Philosophie. Wenn z. B. ein Gast ein alkoholfreies Getränk ordert und er erhält ein Glas mit einem Grapos-Softdrink, so verursacht er einen 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck als mit einem Getränk aus der Flasche. Auch der CO₂-Abdruck ist um 90 % kleiner als mit der Mehrwegflasche“, erzählt Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg. Das steirische Unternehmen hat sich auf Postmix-Sirupe und Offenausschank-Systeme spezialisiert und als europaweiter Marktführer etabliert.

Umweltschutz von A bis Z

Schon bei der Produktion der Grapos-Postmix-Sirupe wird besonders auf die Energieeffizienz im Herstellungsprozess geachtet. Die Ressourcen werden, wenn es möglich ist, regional bezogen. Grapos-Getränke werden nur in Bag-in-Boxen geliefert. Ohne Flaschen, ohne Kisten und ohne das Zuviel an unnötig transportiertem Wasser. Die Sirupe werden erst im Lokal mit frischem Wasser versetzt.

Sirup als Platzwunder

Die Bag-in-Boxen können platzsparend übereinandergestapelt werden. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr zwölf Getränkekisten mit 0,2-Liter-Flaschen braucht man nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box. Und da die Getränke direkt beim Zapfen kühl ausgeschenkt werden, benötigen sie kein eigenes Kühlhaus. So spart der Gastronom knapp 40 % an Energie. Auch bei der Entwicklung der Getränkekonzeppte, die später in der Gastronomie im Einsatz sind, bleibt das Thema Nachhaltigkeit im Vordergrund. Informieren Sie sich unter:

grapos.com ●



Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg präsentiert die platzsparenden 10-kg-Bag-in-Boxen. Je nach Getränkelinie und Mischungsverhältnis ergibt eine Box 65 bis 180 Liter Fertiggetränk.