

Mit Grapos klimafreundlich und energiesparend ausschenken

Klimaschonender, nachhaltiger und dabei unkomplizierter Getränkeausschank ist wichtiger denn je. Grapos ist als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit und Energieeffizienz der Partner der Wahl.



Dieser Trend wird uns wohl noch lange begleiten. Das gilt auch für die Bio-Sirupe. Wir haben mit der Entwicklung von veganen Bio-Limonaden für den Offenausschank begonnen, weil einige Kunden hartnäckig danach gefragt haben", sagt Wolfgang Zmugg.

Grapos bietet mittlerweile mehr als 150 verschiedene Sirupsorten, die von Klassikern über Fitnessgetränke bis hin zu außergewöhnlichen Sorten reichen. Als erster Hersteller produzierte das Unternehmen auch Postmix-Getränke wie Cola oder Kräuterlimo in zertifizierter Bio-Qualität und unter anderem auch in einer veganen Variante.

Nachhaltigkeit

Eine Studie der TU Graz hat mit dem SPI (Sustainable Process Index) berechnet und zertifiziert, dass Grapos-Getränke einen 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90 % kleinere CO₂-Belastung erzeugen als konventionelle Mehrwegflaschen. „Wir haben den Fußabdruck berechnen lassen, um die Nachhaltigkeit unseres Systems belegen zu können. Gerade in der heutigen Zeit wird leider viel Greenwashing betrieben – daher wollte ich von Anfang an unabhängige Daten bekommen“, meint Zmugg.

www.grapos.com

Das steirische Unternehmen Grapos bietet eine nachhaltige Strategie gegen die steigenden Energiepreise, zumindest beim Getränkeausschank. So spart der Gastronom beim Getränkekonzept von Grapos bis zu 40 % Energie bei der Getränkekühlung. Kühlhäuser und Kühlzellen sind für alkoholfreie Getränke nicht mehr nötig, wird doch das Getränk direkt beim Zapfen in der Schankanlage gekühlt. Die Schankanlage wird regelmäßig nachjustiert und gewartet, so ist die Energieersparnis ebenso nachhaltig, wie es die Getränke sind.

Die CO₂-Ersparnis des Grapos-Postmix-Systems ist einzigartig. Da das Getränk erst im Ausschankgerät durch die Zugabe von Wasser und bei Bedarf Kohlensäure, fertiggestellt wird, muss kein Wasser in schweren und voluminösen Gebinden transportiert werden. Der Sirup wird in leichten recycelbaren 10-kg-Bag-in-Boxen transportiert und es findet auch kein Rücktransport von Leergebinden statt. Das ist aktiver Klimaschutz!

„Unsere Produktpalette zielt darauf ab, den Gästen Top-Qualität zu bieten und moderne Ansprü-

che zu erfüllen. Für unsere Sirupe beziehen wir die Zutaten regional, wo es Sinn macht, und achten in der Herstellung auf Energieeffizienz. Seit einigen Jahren bieten wir beinahe jede Geschmacksrichtung auch in einer veganen Variante an.

