

Grapos®
SOFT DRINKS



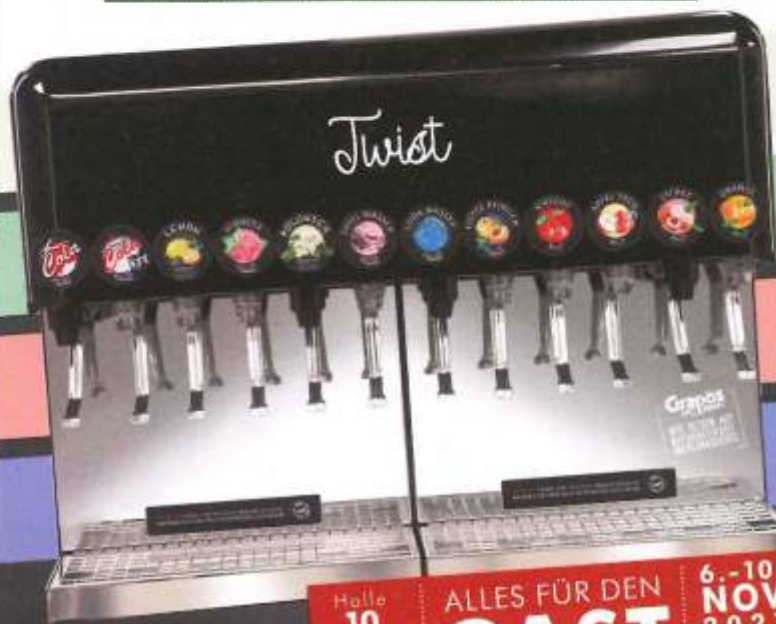
GRAPOS.COM

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!



... 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



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 Wälnuss 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.



Erfolgsfaktoren

Sie gehören zu einem durchdachten Konzept wie das gut sortierte Speisenangebot: die Getränke. Ihre Auswahl wie auch ihre Qualität, bestimmen maßgeblich über den Erfolg des Betriebes.



Neue Red Bull Winter Edition mit dem Geschmack von Granatapfel

Red Bull stellt die neue Winter Edition mit Granatapfelschmack vor – der klassische Red Bull Energy Drink mit einem geschmacklichen Twist für den Winter. Pünktlich zur immer näher rückenden kalten Jahreszeit ist die Red Bull Winter Edition Granatapfel seit Anfang Oktober für begrenzte Zeit erhältlich.

Die Red Bull Winter Edition kombiniert die Flüügel von Red Bull Energy Drink mit der säuerlich fruchtigen Geschmacksnote von Granatapfel und einem Hauch von Mandel und Kirsche. So liefert sie den perfekten Vorgeschmack auf die Winterzeit. Nichtsdestofrost heißt es schließlich: Red Bull verleiht Flüügel®. Die Red Bull Winter Edition Granatapfel gibt es in 250 ml Dosen in matten Dunkelrot. Ob morgens zum Start in den Arbeitstag, in der Pause bei langen Autofahrten oder für die extra Flüügel vor, während oder nach Winteraktivitäten - als Variante des Red Bull Energy Drinks ist die limitierte Edition das Highlight in diesem Winter. Die Red Bull Winter Edition Granatapfel ist seit Anfang Oktober im Handel, der Gastronomie und an Tankstellen in ganz Österreich erhältlich.

☛ www.redbull.at/winteredition



Nachhaltiger Trinkgenuss Grapi Aprikose

Im Herbst geht der Trend eindeutig zu fruchtigen Erfrischungsgetränken. Flüssiges Obst in allen Variationen ist gewünscht – sei es pur und süß nach Sommer schmeckend oder gespritzt mit und ohne Kohlensäure. Ein Klassiker neben dem allzeit beliebten Apfel ist die Marille. Intensiv und süß im Geschmack, die Farbe im Glas eine Augenweide.

Mit Grapi Aprikose – der Name des steirischen Getränks, ist den vielen deutschen Gästen geschuldet – können Sie Ihre Gäste auf Knopfdruck mit einem frisch gezapften Getränk – mit und ohne CO₂ verwöhnen. Auch die gewünschte Portionsgröße ist vorprogrammiert und das perfekte Mischverhältnis. Dass die Getränke immer frisch gekühlt sind und das ohne platzraubende Kühlladen ist ein weiterer Vorteil des Grapos Postmix Konzeptes.

Dass alle 150 Sirupaufbereitungen von Grapos einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck aufweisen, als vergleichbare Flaschenge Getränke, freut die Umwelt. Alle passenden Ausschankgeräte und andere nachhaltige und regional erzeugte Getränkesorten finden Sie online.

☛ www.grapos.com



BIO Eierlikör & BIO Mohn-Eierlikör Neu im Sortiment 2021

BIO Eierlikör & BIO Mohn-Eierlikör hergestellt aus 100 % Niederösterreichischen Zutaten in BIO Qualität. Die frischen Eier werden von Hand aufgeschlagen und getrennt, das Eigelb mit Milch, Wasser, Zucker und Alkohol zum fertigen Likör komponiert. Als Besonderheit wird noch Waldviertler Bio-Graumohn zur Veredelung verwendet.

☛ www.hellerschmid.com