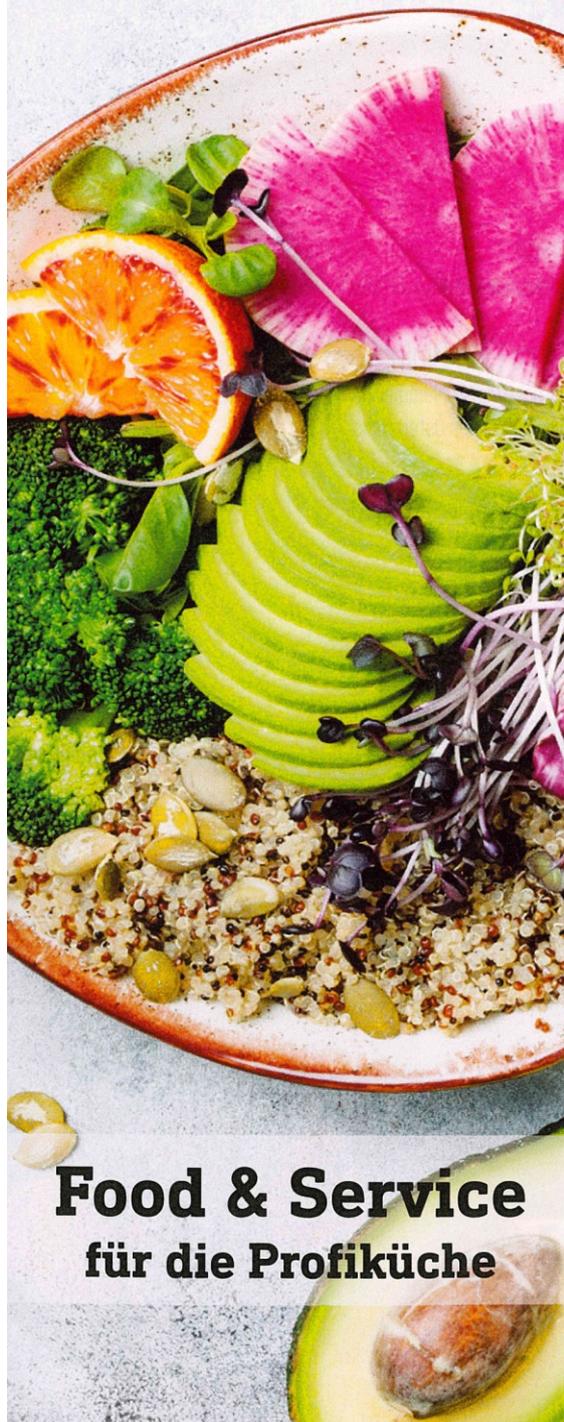




PIER 7
FOOD GROUP

www.pier7.at
office@pier7.at



Food & Service
für die Profiküche

Gewinnspiel

NACHHALTIGKEIT TRIFFT INNOVATION: GRAPOS

PROST verlost 10 Karaffen-Sets „Village“ von Grapos.

Jedes Set besteht aus 6 Stück Karaffen zu je 1l, 6 Karaffen zu je 0,5l und 6 Karaffen zu je 0,25l.

Nachhaltigkeit und Innovation in der Gastronomie: Grapos setzt neue Maßstäbe.

Alkoholfreie Getränke sind in der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Sie erfreuen sich großer Beliebtheit bei den Gästen und bieten zudem attraktive Gewinnmargen. Allerdings bringen sie oft logistische Herausforderungen mit sich, die wertvollen Platz, Zeit und zusätzliches Personal erfordern. Grapos hat diese Hürden erkannt und bietet eine umfassende Lösung: Moderne Schankgeräte, eine breite Auswahl an Postmix-Konzentrat und einen erstklassigen Service – alles, was Gastronomen benötigen, um ihre Gäste effizient und nachhaltig zu bedienen.

VIELFALT UND TOP-QUALITÄT FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

Bei Grapos dreht sich alles um den Offenshank mit der nachhaltigen Postmix-Technologie. Dieses System ermöglicht es, auf die vielfältigen Bedürfnisse der Kunden einzugehen – von integrierten Kühlsystemen über vorprogrammierte Portionierungsoptionen bis hin zu vorabfüllbaren Frischflaschen, die sich ideal für das To-Go-Segment eignen.

Die Getränke von Grapos zeichnen sich durch Premium-Qualität aus und bieten eine umfangreiche Palette an Konzentraten für jeden Geschmack. Beinahe alle Produkte sind vegan, allergenfrei und auch in Varianten ohne Zuckerzusatz verfügbar. Besonders beliebt ist die Brooklyn-Linie, die durch ihre hohe Qualität besticht und als individuelle „hausgemachte“ Option angeboten werden kann. Ob still oder prickelnd – alle Sorten lassen sich direkt aus der Schankanlage zapfen.

SCHANKOMAT: MODERNSTE SCHANKTECHNIK AUS EIGENEM HAUS

Die Schankanlagen der Grapos Marke Schankomat setzen neue Maßstäbe in puncto Effizienz und Innovation. Alle Ausschankgeräte werden bei Grapos entwickelt und hergestellt, was nicht nur höchste Qualität garantiert, sondern auch umfassende Unterstützung beim Aufbau und einen 24/7-Service. Besonders für den Frühstücks- und Seminarbereich bietet Grapos Stand-alone-Ausschankgeräte an, die sich selbstständig bedienen lassen und auch mit 100 % reinen BIO-Säften befüllt werden können – selbstverständlich auch als nachhaltiges Postmix-Konzentrat.

Gewinnspiel

SMS mit Code „Grapos“ + Name, Betrieb und Adresse an +43 (0) 660 16 17 007

Teilnahmeschluss ist Mittwoch, 16.10.2024 um 12:00 Uhr (MESZ).

Die Gewinner werden nach dem Zufallsprinzip ermittelt und per SMS verständigt.

Der Gewinn kann nicht in bar eingelöst werden, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Details zu den Teilnahmebedingungen aller Gewinnspiele im Magazin PROST finden Sie unter www.prost-magazin.at



Nachhaltigkeit ist bei Grapos nicht nur ein Schlagwort, sondern integraler Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Das Unternehmen setzt auf regionale Zutaten und energieeffiziente Produktionsmethoden. Verpackung, Transport und Lagerung werden umweltbewusst gestaltet. Die Postmix-Sirupe bzw. Konzentrate werden in recyclebaren Bag-in-Boxen geliefert, die einfach zu handhaben und platzsparend stapelbar sind. Dies spart nicht nur Kühlenergie, sondern trägt auch erheblich zur Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks bei. Die Bag-in-Boxen sind zu 100 % recyclebar, was Müll vermeidet und die Zahlung von Flaschenpfandgebühren überflüssig macht.

Bereits vor einigen Jahren zeigte eine Studie des Teams um Prof. Narodoslawsky von der TU Graz, dass ein optimal eingestelltes Postmix-Getränkeausschanksystem von Grapos bis zu 40 % Energie bei der Kühlung einsparen kann. Noch bemerkenswerter ist, dass der ökologische Fußabdruck im Vergleich zu herkömmlichen Portionsflaschen um beeindruckende 90 % reduziert wird. In Zeiten der Klimakrise und steigender Energiekosten ist dies ein entscheidender Vorteil.

www.grapos.com

Wir verlosen
10
Karaffen-Sets
„Village“
von Grapos



Die „Village-Karaffen“ verschönern jeden Tisch und können in der 0,5 bzw. 0,25 l Größe auch gut als Glas verwendet werden.





HUNGRIG AUF ECHT

Wirtshauskultur und regionale Kulinarik-Initiativen in Oberösterreich.

Oberösterreich ist ein Land ehrlicher Gastfreundschaft mit engagierten und innovativen Wirtsleuten, das selbst erfahrene Genießer:innen immer wieder mit unerwarteten Freudenmomenten überrascht.

Vom Wirtshaus bis zum Hauben-Betrieb garantieren Oberösterreichs Gastronomiebetriebe frische, regionale Zutaten und höchste Qualität. Das Genussland Oberösterreich ist die Initiative des Landes für regionale Esskultur, deren Betriebe geprüfte, regionale Herkunft und Qualität versprechen. Für die traditionelle oberösterreichische Wirtshauskultur und Gastlichkeit stehen die „KultiWirte“. Wenn sie mit ihren Gästen im Oktober „Brausilvester“ feiern, locken sie mit noch größerer Bierauswahl und den dazu passenden Gerichten.

Wie könnte die Zukunft der Gastronomie aussehen? Am besten befragt man die Zukunft selbst! Gemeinsam mit Spitzengastronomen – Christoph „Krauli“ Held und Jochen Neustifter – erarbeiten überaus engagierte Schülerinnen und Schüler der Tourismusschule Bad Ischl und der HLW Don Bosco Vöcklabruck im „Wirtshauslabor“ der Kulturhauptstadt Europas Bad Ischl Salzkammergut 2024 eigene Konzepte. Und setzen sie in die Praxis um. So erwachen im Kulturhauptstadt-Jahr zwei Wirtshäuser in Bad Ischl und Gmunden zu neuem Leben.

DAS GANZE JAHR HOCHGENUSS

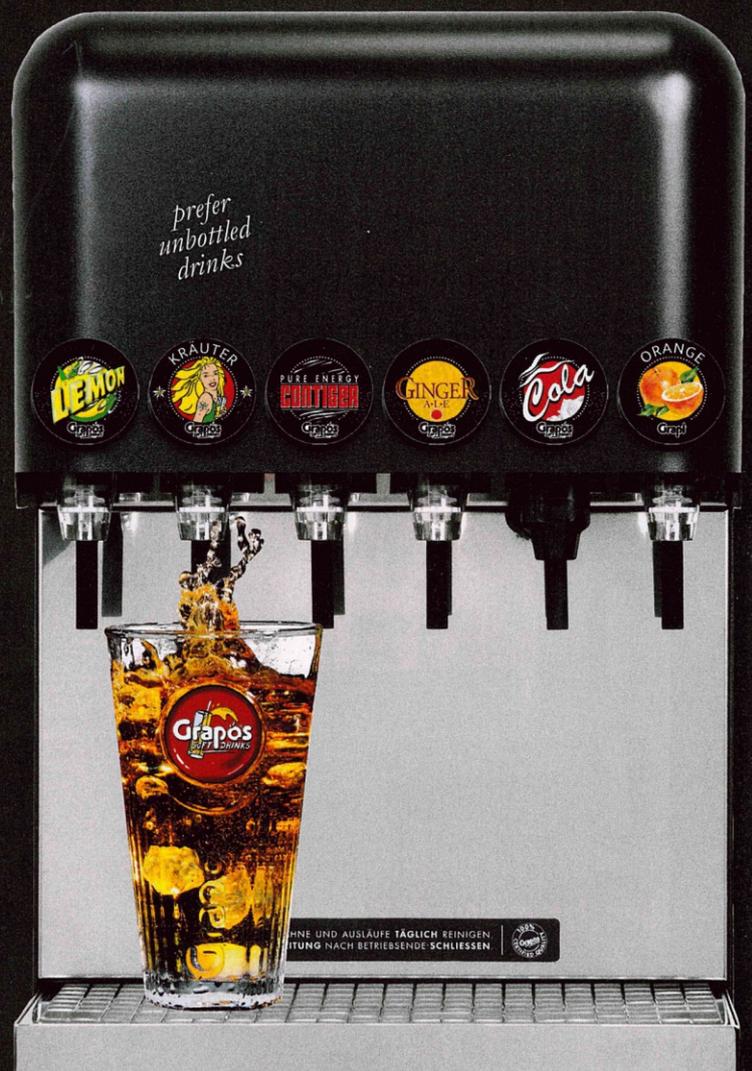
Das Bewusstsein für regionale Kulinarik schärfen und den Genuss auf eine neue Ebene heben. Dafür stehen kulinarische Initiativen in Oberösterreichs Regionen. 22 Gastronomiebetriebe in der Region Mühlviertler Hochland haben sich gemeinsam mit Bäuerinnen und Bauern sowie Lebensmittel-Manufakturen zum „Mühlviertler Hoch.Genuss“ verbunden und versprechen ihren Gästen Genuss aus der Region. In dieselbe Kerbe schlägt „Schmecktakuläres Almtal“. 22 Betriebe – Gasthäuser, Landwirtschaften und Produzenten ziehen an einem Strang. Und servieren den Gästen den authentischen Geschmack des Almtals. Jeden Donnerstag gibt es traditionell die „Kesselheiße“ – eine Spezialität, die bei den Fleischern und Gasthäusern in der Region angeboten wird.

☛ www.hungrigaufecht.at

Grapos[®]
SOFT DRINKS 

**DIE SINNVOLLE ART
GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN**

SIRUP + TECHNIK + SERVICE



Ihr Partner für
nachhaltigen
Getränkeauschank
und individuelle
Techniklösungen.



Der ökologische Fußabdruck
aller Grapos Getränke
ist um 90% kleiner
als der konventioneller Portionsflaschen.
Evaluert durch die Technische Universität Graz.

www.grapos.com | www.schankomat.com

Grapos[®]
SOFT DRINKS



SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN