

PIER7 FOOD GROUP

www.pier7.at office@pier7.at



Food & Service für die Profiküche

Gewinnspiel

NACHHALTIGKEIT TRIFFT INNOVATION: **GRAPOS**

PROST verlost 5x 2 Grapos Sonnenschirme und 5x 2 Bag-in-Boxen mit freier Getränkewahl aus der Klassik-Linie

Alkoholfreie Getränke sind in der Gastronomie unverzichtbar. Beliebt bei Gästen und mit erfreulichen Gewinnspannen versehen, stellen sie jedoch oft eine logistische Herausforderung dar, die Platz, Zeit und Personal erfordert. Grapos hat es sich zur Aufgabe gemacht, diese Herausforderungen zu meistern und bietet eine umfassende Lösung mit modernen Schankgeräten, einer vielfältigen Auswahl an Konzentraten und erstklassigem Service.

Bereits vor Jahren hat das Team um Prof. Narodoslawsky an der TU Graz in einer Studie nachgewiesen, dass ein optimal eingestelltes Postmix-Getränkeausschanksystem von Grapos eine Energieeinsparung von bis zu 40 % bei der Kühlung ermöglicht. Zudem ist der ökologische Fußabdruck um 90 % kleiner als bei vergleichbaren Portionsflaschen – ein entscheidender Faktor angesichts der Klimakrise und steigender Energiekosten.

OFFEN FÜR INNOVATIVE NACHHALTIGKEIT

Der Offenausschank von Getränken mit der nachhaltigen Postmix-Technologie steht

im Mittelpunkt des Angebots von Grapos. Dabei werden unterschiedliche Kundenbedürfnisse berücksichtigt, von integrierten Kühlgeräten bis hin zu vorprogrammierten Portionierungsoptionen und vorabfüllbaren Frischeflaschen zum Mitnehmen – ideal auch für Wellness- öder Fitnessbereiche.

Grapos bietet Getränke in Premium-Qualität mit einer breiten Palette von Konzentraten, die für jeden Geschmack das passende Produkt bieten. Die Getränke sind vegan, allergenfrei und stets hygienisch frisch und gekühlt.

Besonders beliebt sind die Getränke der Brooklyn-Linie, die nicht nur durch hohe Qualität überzeugen, sondern auch als individuelle "hausgemachte" Option angeboten werden. Alle Sorten können direkt in der Schankanlage als stilles oder prickelndes Getränk gezapft werden.

SCHANKOMAT: STATE OF THE ART SCHANKTECHNIK AUS DEM HAUSE

Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat sind modern und effizient.

Gewinnspiel



Teilnahmeschluss ist Mittwoch, 19.06.2024 um 12:00 Uhr (MESZ). Die Gewinner werden nach dem Zufallsprinzip ermittelt und per E-Mail 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





Grapos SOFT DRINKS

Wolfgang Zmugg nützt die stabilen Bag-in-Boxen aus Karton für eine kleine Sonnenpause vor der begrünten Grapos Fassade.

Alle Ausschankgeräte werden bei Grapos entwickelt und hergestellt, wodurch nicht nur hochwertige Produkte, sondern auch Unterstützung beim Aufbau und eine 24/7-Service-Garantie gewährleistet sind. Für den Frühstücks- und Seminarbereich stehen Stand-alone-Ausschankgeräte zum Selbstzapfen bereit, die auch mit 100 % reinen BIO-Säften befüllt werden können – natürlich auch als nachhaltiges Konzentrat.

Nachhaltigkeit steht bei Grapos im Mittelpunkt. Das Unternehmen bezieht Zutaten regional und setzt auf energieeffiziente Produktionsmethoden. Sowohl Verpackung, Transport als auch 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 führt zu einer erheblichen Einsparung von Kühlenergie – ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit. Die Bag-in-Boxen sind zu 100 % recyclebar und verursachen daher weder Müll noch müssen Flaschenpfandgebühren gezahlt werden.

₹ www.grapos.com



- Sie haben sich für einen oberösterreichischen Winzer entschieden, der biodynamisch arbeitet. Eine besser Wahl hätte ich nicht treffen können. Der Wein passt perfekt zu Ihrem Gericht. Um Ihren Gaumen nicht zu lange darauf warten zu lassen, schenke ich Ihnen auch vorab einen Schluck davon in ein Verkostungsglas – die Flasche lasse ich gleich in Ihrer Nähe – bei idealer Trinktemperatur im Kühler.
- Bei Ihnen ist ein frisch gepresster Gemüsesaft Teil des Gerichtes. Um dem noch einen Kick zu geben, empfehle ich dazu ein Stamperl Karottenschnaps. Nur, um hin und wieder daran zu nippen - hier, riechen Sie die Karotten?
- So, hier kommen die Speisen zu Ihren Getränken, ich lass Sie mal in Ruhe essen. Zuvor stell ich Ihnen aber noch zwei Karaffen Wasser auf den Tisch. Genießen Sie Ihre Wahl!

So oder so ähnlich könnte ein Gästeerlebnis beginnen. Idealerweise setzt sich die Art der Betreuung bis zum Kaffee durch – bis hin zu möglichen Drinks an der Bar. Versorgen Sie Ihre Gäste immer wieder mit Wasser und reichen Sie ihnen zum Kaffee noch eine süße Kleinigkeit und an der Bar Salzgebäck, Nüsse oder Chips – übrigens immer für die jeweiligen Gäste in kleinen Schüsselchen zum Drink serviert.

WAS SOLL MAN ANBIETEN?

Wie die ideale Getränkekarte aussieht, ist offensichtlich ein Mysterium – meist ist sie langweilig und seit Jahren gleich.



DIE SINNVOLLE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

SIRUP + TECHNIK + SERVICE



Ihr Partner für nachhaltigen Getränkeausschank und individuelle Techniklösungen.



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

www.grapos.com | www.schankomat.com





SEIT 2019 I EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

die spritzigste Zeit im Jahr!



Bargeldlos bezahlen mit Pocket Pilot 2.0 **Kaffeeportionen einfach abrechnen**

Weniger ist mehr? Aber sicher nicht, wenn es um den perfekten Kaffeemoment geht. Die Erweiterungen, die Jura für seine Profi-Vollautomaten bietet, sorgen für einen individuellen Bedienkomfort und ermöglichen die unkomplizierte Verrechnung einzelner Kaffeeportionen.

Das optional erhältliche MDB-Interface 2.0 ermöglicht im Zusammenspiel mit dem MDB Connect die Anbindung an alle bekannten Kassen- und Abrechnungssysteme. Für bargeldlose Zahlungen per Smartphone in Selbstbedienungszonen sorgt Pocket Pilot 2.0. Als mobiles Bezahl- und Managementsystem verbindet die Applikation Mobiltelefone oder Tablets mit dem Kaffeevollautomaten. Pocket Pilot 2.0 ermöglicht die Kaffeezubereitung via Smartphone, das bargeldlose Bezahlen und sogar eine zentrale Maschinenüberwachung aus der Ferne.

₹ www.jura.com

Nachhaltig im Glas **Brooklyn BIO-Holunder**

"Brooklyn BIO-Holunder" schmeckt pur, mit Soda oder eisgekühltem stillen Wasser aus der Schankanlage. Dekoriert mit einer Zitronenscheibe und wird nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge erfreuen.

"Brooklyn BIO-Holunder" gibt es, wie alle anderen Getränke von Grapos, als Postmix-Konzentrat in der Bag-in-Box für die Schankanlage. Jeder dieserrechteckigen und platzsparend stapelbaren Kartons steht für bis zu 65Q Portionsflaschen zu je 0,2 Litern.

Dass der ökologische Fußabdruck eines Getränks der Grapos Produkte nur 10 % gegenüber einer Portionsflasche ausmacht (SPI geprüft) – ist ein weiterer Vorteil, der die Gäste und die Umwelt freut.

www.grapos.com





Erfrischende Neuigkeiten Schweppes Virgin Mojito jetzt in Österreich

Schweppes bringt in Österreich die perfekte Erfrischung für den Sommer an den Start: Mit Virgin Mojito bietet die Markenikone den österreichischen Verwender:innen jetzt eine alkoholfreie Alternative des beliebten Cocktailklassikers und weckt die Vorfreude auf sommerliche Temperaturen.

Ob als erfrischender, limonadiger Pur-Genuss oder perfekte Basis im Mix mit weißem Rum für die einfache Zubereitung eines "echten" alkoholhaltigen Mojito – Schweppes Virgin Mojito schmeckt nach Leichtigkeit, Sommer und garantiert besondere Urlaubsstimmung.

≥ www.schweppes.de