



## Goldenes Ehrenzeichen für Ex-ÖHV-Präsidentin Reitterer

Michaela Reitterer, Präsidentin der Österreichischen Hotelierversammlung von 2013 bis Jänner 2022, erhielt im Rahmen des jüngsten ÖHV-Kongresses in der Wiener Hofburg von Tourismusministerin Elisabeth Köstinger das Goldene Ehrenzeichen für besondere Verdienste um die Republik Österreich verliehen. „Michaela Reitterer hat während ihrer Zeit als ÖHV-Präsidentin viele Initiativen gestartet und die Hotellerie in eine neue Ära geführt. Dabei waren ihr Themen wie Nachhaltigkeit und die zeitgemäße Aus- und Weiterbildung ein besonders großes Anliegen“, streute die Ministerin in ihrer Laudatio der „Vorreiterin Reitterer“ Rosen.

Mit dem Titel „Arbeitswelten neu denken“ stand der Kongress generell unter dem Motto des Mitarbeitermangels. Die Zahl der Beschäftigten in Österreichs Hotellerie fiel zwischen 2019 und 2021 pandemiebedingt von 96.000 auf 79.000: „Das stellt Arbeitgeber wie Arbeitnehmer vor immense Herausforderungen“, verwies der neue ÖHV-Präsident Walter Veit auf eine aktuelle repräsentative



Michaela Reitterer (l.) und die ehemalige Tourismusministerin Elisabeth Köstinger.  
Foto: ÖHV/Lechner

Branchenbefragung: 33 % der Betriebe reduzieren demnach das Angebot, 23 % lagern Prozesse aus, 19 % schließen Teile des Betriebs, 18 % überdenken das Geschäftsmodell.

Insgesamt 700 Teilnehmer lauschten beim ÖHV-Kongress von 2. – 4. Mai u.a. Vorträgen von Arbeitsminister Martin Kocher, Philosoph Richard David Precht oder Arbeitsmarktexpertin Margit Schratzenstaller. Im kommenden Jahr soll die Veranstaltung wieder zum gewohnten Zeitpunkt stattfinden, konkret von 22. – 24. Jänner in der Stadt Salzburg.

## Maßgeschneiderte Ausbildung

In der neu gegründeten TRAUNER Akademie werden maßgeschneiderte Aus- und Weiterbildung für Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie angeboten. Sowohl Quereinsteiger als auch Profis sind angesprochen. Bei diesem praxisbezogenen Lehrgang erstellen die Fachleute der Akademie ein individuell auf das jeweilige Unternehmen abgestimmtes Ausbildungsprogramm und gehen tageweise in die Betriebe. Der Kursumfang erstreckt sich von drei Tagen bis zu 30 Kurseinheiten.

Das ganzheitliche Aus- und Weiterbildungskonzept vermittelt Gastro-Knowhow in einem individuellen Mix aus Live-Schulungen in den Betrieben vor Ort, E-Learning und Printmedien für alle Bereiche des Unternehmens. Unter ande-



Christoph Wutzl leitet die neue „Trauner Akademie“.  
Foto: Trauner Verlag

rem haben das Wiener Café Central oder Viking River Cruises bereits von diesem Angebot profitiert.

[www.trauner.at/akademie](http://www.trauner.at/akademie)

# Grapos<sup>®</sup> SOFT DRINKS

EXKLUSIV FÜR  
DIE GASTRONOMIE



## ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP & IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



Twist

90% KLEINERER  
ÖKOLOGISCHER  
FUSSABDRUCK

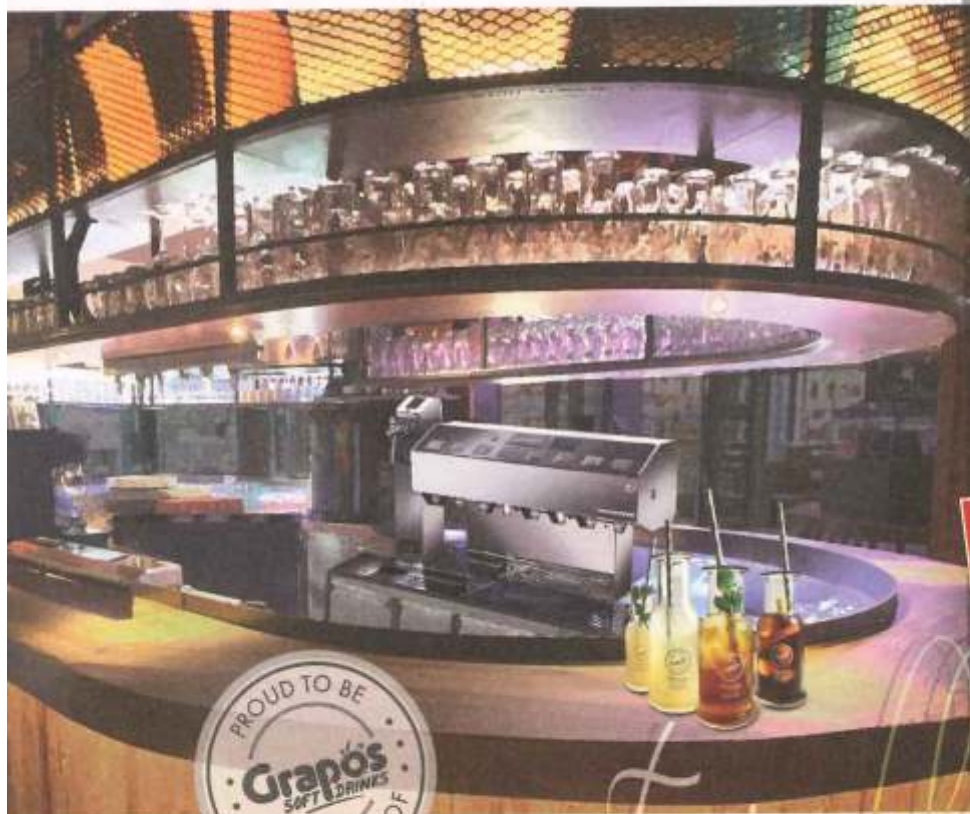
KEINE  
PLASTIK  
FLASCHEN

KEIN  
FLASCHEN-  
TRANSPORT

GERINGER  
KÜHL-  
AUFWAND

GERINGER  
LAGER-  
BEDARF

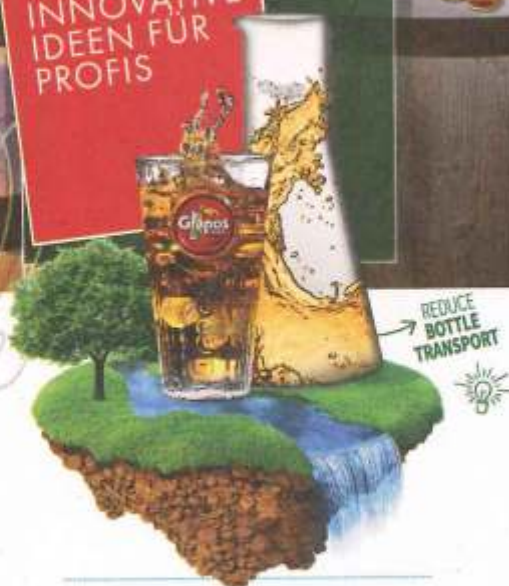
TECHNIK MIT AUSGEFEILTEN  
ZAPF-, KÜHL- UND  
REINIGUNGSTECHNOLOGIE



BECAUSE WE CARE  
ABOUT THE ENVIRONMENT

INNOVATIVE  
IDEEEN FÜR  
PROFIS

sustainable



ALLES AUS EINER HAND.  
GETRÄNKE | TECHNIK | SERVICE  
klassisch | vegan | bio | allergenfrei  
Mehr als 100 verschiedene Sirupe.

Ihr Partner  
FÜR NACHHALTIGEN  
GETRÄNKEAUSCHANK  
UND INDIVIDUELLE  
TECHNIKLÖSUNGEN

Grapos<sup>®</sup>  
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM  
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN  
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)

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



Auch der heimische Kartoffelspezialist 11er ließ es sich nicht nehmen, seine Produkte für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in der Hansestadt vorzustellen. [www.11er.at](http://www.11er.at)



Fruchtig ging es auf dem Messestand von Darbo zu. Egal ob Marmeladen, Sirupe oder Honig in unterschiedlichen Varianten, bis hin zum Fruchtaufstrich in der 4,5-kg-Dose. [b2b.darbo.at/de](http://b2b.darbo.at/de)



ASA präsentierte seine Software-Lösungen, etwa den Check-in Manager, mit dem Daten von Ausweisen, Führerscheine oder Reisepässe schnell und einfach eingescannt werden können. [www.asahotel.com](http://www.asahotel.com)



Am Stand von Eipro stand vor allem die Präsentation des neuen pflanzenbasierten Ei-Alternativproduktes unter dem Namen „høgg“ und des Bio Omeletts im Fokus. [www.eipro.de](http://www.eipro.de)



„Convenience wie hausgemacht“ lautet der Slogan von Gierlinger, wovon sich die Messebesucher bei zahlreichen Fleischprodukten, Wurst- und Schinkenspezialitäten überzeugen konnten. [www.gierlinger-holding.com](http://www.gierlinger-holding.com)



Schanntechnik-Profi Grapos präsentierte seine Gastro-Lösungen ebenfalls auf der Messe. Vor allem der niedrig CO2 Fußabdruck von Post-Mix-Anlagen war ein wichtiges Thema. [www.grapos.com](http://www.grapos.com)

## Kreativität, die sich bezahlt macht

Der Sinn aller Unternehmen ist es Gewinne zu machen - sonst könnte man es gleich lassen. Und jetzt besteht endlich die Chance auf eine gute Zeit für die gesamte Branche.

Da bieten sich die alkoholfreien Getränke an, denn gerade damit kann man gutes Geld verdienen. Präsentieren Sie in diesem Sommer neue Geschmacksrichtungen, zeigen Sie Mut zu anderen Sorten wie z.B. Grüntee Kaktusfeige als Ergänzung zum üblichen Eistee.

Werden Sie kreativ und werten Sie die Getränke mit Kräutern, Fruchtscheiben und Eiswürfeln auf und servieren Sie sie in einem originellen Glas oder einer Karaffe und schon haben Sie einen Augenschmaus, der auch die Gäste an den anderen Tischen verführt. Dass dafür auch der Preis etwas großzügiger kalkuliert werden kann, ist ein weiterer Vorteil.

„Für Sie frisch zubereitet.“ Das ist dann Mehrwert pur. Und wenn Sie Ihre Getränke aus der Postmix-Anlage frisch zapfen und dekorieren, dann sind sie auf jeden Fall frisch zubereitet. Ihre Gäste werden es zu schätzen wissen. Ebenso wie klare Hinweise, welche Getränke vegan sind und frei von Allergenen - oder in Bioqualität.

**KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos**  
[www.grapos.com](http://www.grapos.com)



Foto: Grapos

Tipp aus der Praxis

## Speise-Begleitung einmal anders

Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen!“ Das sagen die Verantwortlichen vom Obsthof Retter, wenn sie über die Edition Sommelier WILD Natursäfte sprechen. Die Qualität liegt in der Auswahl der besten Rohstoffe aus den besten Lagen und in der Bestimmung des optimalen Reife- und Erntezeitpunkts. Die schonende Veredelung ist dann nur mehr das Tüpfelchen auf dem I. Bei der anschließenden Lagerung im entsprechend temperierten Pöllauer Schlosskeller reifen die unterschiedlichen Jahrgänge der limitierten Edition Sommelier WILD bis zur Genussreife und definieren die Speisebegleitung damit neu. Was der Wein schon lange kann, nämlich ein gutes Essen noch besser zu machen, diesen Platz nehmen jetzt Fruchtsäfte immer häufiger ein. Die alkoholfreie Speisebegleitung der Edition Sommelier aus Früchten und Beeren aus Wildsammung bieten von Preiselbeere über Kirche bis zur Quitte erlesenen Geschmack.

[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)



## Hopfig und sommerlich

Zu den fruchtigen Varianten Zitrone und Maracuja und der koffeinhaltigen Sorte Kola Zitrone von HOPS kommt nun mit Grapefruit eine beliebte Zitrusorte als Sommeredition ins Sortiment. Erhältlich ist HOPS Grapefruit in der 0,33l Einweg-Flasche. Michael Wallner, Marketing Director der Brau Union Österreich, erklärt: „Mit der neuen Sorte HOPS Grapefruit wird erneut die ‚natürlich alkoholfrei‘-Produktpalette der Brau Union Österreich erweitert. Wir wollen den Konsumentinnen und Konsumenten auch im Bereich der alkoholfreien Erfrischungsgetränke ein vielfältiges Geschmacksspektrum anbieten. Der Trend zu bewusstem Konsum hält an und mit HOPS bieten wir ein prickelndes, wohlschmeckendes, aber weniger süßes Getränk aus natürlichen Zutaten für den



ganzen Tag. Es eignet sich als Alternative für alle, die gerne Limonade trinken und als geschmackliche Abwechslung für die, die schon von den bestehenden HOPS-Sorten überzeugt sind.“

[www.brauunion.at](http://www.brauunion.at)

## Revolution auf Wasserbasis

**N**u Magic Water ist ein Lifestyle-Getränkpulver, welches auf Füllstoffe und Plastikflaschen verzichtet. Mit Leitungswasser wird das Pulver in der Glasflasche zum Drink geschüttelt. Wasser ist so neu erfahrbar: Knallige Farben, erfrischende Sorten und wissenschaftlich



belegbare Funktion durch den Mikronährstoff-Marktführer Biogena. Mit der Zuckeraustauschformel von Neoh wird das Zuckerdrama am Getränkemarkt innovativ gelöst. Zum offiziellen Launch ist Nu Magic Water online erhältlich und startet mit einer starken stationären E-Commerce Strategie im internationalen Multichannel-Business. Die Listung in über 1.000 Filialen beim größten österreichischen Lebensmitteleinzelhändler und im ausgewählten Drogeriefachhandel steht in den Startlöchern, viele Exportoptionen ebenso. Unternehmen mit Anspruch auf betriebliche Gesundheitsförderung zählen zur Zielgruppe.

[www.numagicwater.com](http://www.numagicwater.com)



Foto: Nu Magic Water

## BIO-Limonaden mit klassischem Geschmack nachhaltig und klimafreundlich

**I**m Sommer wie früher müssen klassische Limonaden auf der Getränkekarte stehen. Wenn die in nachhaltiger Bioqualität sind, treffen sie auch noch den Zeitgeist. Neben den vier Klassikern Bio-Cola, Bio-Orangenlimo, Bio-Zitronenlimo und Bio-Kräuterlimo, ergänzt eine Bio-Holunderlimo das Grapos Bio-Limo-Sortiment.

Alle fünf BIO-Limos sind als Postmix-Sirupe in umweltfreundlichen Bag-in-Boxen à 5 kg erhältlich und für alle bestehenden Schankomat-Ausschankgeräte geeignet. In der Schankanlage wird der Sirup mit Wasser und CO<sub>2</sub> gemischt und „Durchlaufgekühlt“. Das garantiert ein perfekt gekühltes Getränk und spart bis zu 40 % Kühlenergie im Vergleich zum Flaschenausschank. Grapos ist SPI (Sustainable Footprint Index) zertifiziert, d.h. der ökologische Fußabdruck ist nachweislich um 90% geringer als bei der Portionsflasche. Damit kann man bei Jung und Alt punkten, denn Nachhaltigkeit ist den Gästen wichtig.

Es sind auch eigens gebrandete Zapfgeräte verfügbar, die schon aus der Ferne darauf hinweisen, dass hier aus-



Foto: Grapos

schließlich BIO-Qualität gezapft wird.

Durch den „Perfect Bubbles“ Postmixhahn, ein Patent von Schankomat, sind die Limonaden im Offenausschank mindestens so prickelnd wie die aus der

Portionsflasche – und die feinen Perlen bleiben auch länger im Glas. Dazu sind die Limonaden aus dem Schankomat immer eisgekühlt und frisch gezapft.

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)