

Dieser Ausgabe von GASTRO liegt eine Beilage der Firma Edna bei.

Frauen im Rampenlicht der „Alles für den Gast“

Von 11.-15. November 2023 präsentiert sich die „Alles für den Gast“ in Salzburg zum 53. Mal als Hochburg der Gastronomie. „Alle zehn Messehallen sowie die Salzburgarena sind mit rund 650 Ausstellern voll belegt. Verteilt auf das Gelände gibt es drei Bühnen, auf denen über alle fünf Messetage hinweg knapp 100 Vorträge, Talks und Masterclasses mit den Profis aus der Branche stattfinden“, so Messeleiter Michael Reich (vormals Mayerhofer).

Gerade im Tourismus leisten viele Frauen durch ihre Kompetenz, Innovationsbereitschaft und ihren Mut einen außergewöhnlichen Beitrag für die Branche und sind damit zu Vorreiterinnen geworden. Um diese Frauen zu ehren, hat RX Austria & Germany, Veranstalter der „Alles für den Gast“, den „RX Female Award“ powered by Female Future Festival ins Leben gerufen. Dieser wird am



Bei der 53. Ausgabe der Gastmesse ist die Liste an Highlights lang.

Foto: RX Austria & Germany/FRB Media/Daniel Fabbro

Samstag, den 11. November in den Kategorien „Youngster“ und „Role Model“ verliehen. Nominierungen sind noch bis 16. Oktober unter gastmesse.at/femaleaward möglich.



„Hotel 2023“ in Bozen lädt wieder ein

Von 23. – 26. Oktober steigt in Bozen wieder die Messe „Hotel 2023“. 500 Aussteller treffen dort in vier Tagen auf 18.000 Fachbesucher. „Wo der Gast im Mittelpunkt steht, müssen auch seine zukünftigen Vorlieben im Mittelpunkt stehen. Mehr noch als in anderen Wirtschaftszweigen kommt es in der Hotellerie und Gastronomie darauf an, den eigenen Betrieb Jahr für Jahr immer aufs Neue fit zu machen: Schließlich entscheidet der Gast mit seinem Kommen oder eben

Nicht-Kommen über Gedeih und Verderb des Betriebs. Ob Ausstattung, Ambiente oder Marketing: Wer auch morgen Erfolg haben will, muss am Puls der Zeit sein, die neuesten Produkte und Trends kennen und ein Gespür für die Gastlichkeit der Zukunft entwickeln“, sind die Veranstalter, die Messe Bozen AG, überzeugt. Auch ein großes Eventprogramm soll geboten werden.

www.fierabolzano.it/de/hotel

Mit gutem Gewissen ...

... aus dem Glas genießen. Das war der Werbeslogan von Grapos schon Ende des letzten Jahrtausends.

Klimaschonender Getränkeauschank ist Pflicht für zukunftsorientierte Gastronomen. Wenn dabei auch noch Energiekosten eingespart und Flaschenpfand vermieden werden, freut sich auch die Kasse.

Ein Unternehmen mit Visionen

Durch kontinuierliche Weiterentwicklung konnte das Unternehmen aus der Steiermark die Schanktechnik perfektionieren und damit einen Beitrag für das Klima leisten. „Früher wurde die Postmix-Technologie eher belächelt, gerade das Argument der Nachhaltigkeit verstanden viele nicht“, erinnert sich Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg, „als die Klimakrise langsam ein Thema wurde, wurde es für uns zu einem Herzensprojekt das nachhaltige Postmix-Getränkensystem für die Gastronomie noch attraktiver zu gestalten.“ Grapos konnte über die Jahre den Service für die Gastronomen stetig ver-

bessern und den Wartungsaufwand der Geräte reduzieren. „Unsere Produktpalette zielt darauf ab, den Gästen Top-Qualität zu bieten und moderne Ansprüche zu erfüllen. Früher mussten die Getränke wie aus der Flasche schmecken, das allein reicht natürlich nicht mehr. Nachhaltigkeit wissen die Kunden auch im Lokal zu schätzen“, sagt Zmugg.

Nachhaltigkeit in der Unternehmens-DNA

Da der Sirup erst in der Schankanlage mit Wasser versetzt wird, haben die Sirupe viel weniger Volumen als Getränke in Mehrwegflaschen, bei denen zusätzlich auch noch das Eigengewicht der Flaschen sowie der spätere Rücktransport und die Reinigung mit viel Wasser hinzukommen. Die Konzentrate benötigen weniger Platz bei der Lieferung und im Lager. Außerdem fällt ein großer Teil der Kühlung weg, da die Konzentrate ohne

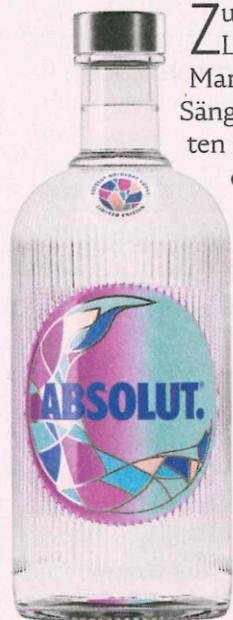


Foto: Grapos/Renate Trummer

Kühlung und ohne Konservierungsstoffe durch ein Vakuumsystem frisch bleiben. Die Kühlung erfolgt beim Zapfen direkt im Schankgerät – das spart viel Energie. 2012 hat eine Studie der TU Graz mit dem SPI (Sustainable Process Index) berechnet und zertifiziert, dass Grapos-Getränke einen 90 Prozent kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90 Prozent kleinere CO₂-Belastung erzeugen als konventionelle Mehrwegflaschen.

www.grapos.com

Absolut vielfältig



Zum Jahresende bringt Absolut Vodka die Limited-Edition, Absolut Mosaik, auf den Markt. Entworfen wurde sie vom britischen Sänger, Songwriter, Schauspieler und Aktivist Olly Alexander. Das Mosaikdesign – bei dem jeder Bestandteil für sich steht, zusammen jedoch etwas Großes schafft – soll die Vielfalt und das Zusammenkommen der Gesellschaft symbolisieren; ein Gedanke, der Absolut Vodka sehr wichtig ist.

Das neueste Design der jährlich zum Jahresende erscheinenden Limited-Editions zielt darauf ab, das Eis zwischen Communitys zu brechen und eine offenere Welt zu schaffen. Absolut Mosaik will die Individualität jedes einzelnen Menschen zelebrieren und gleichzeitig verdeutlichen, wie das Zusammenspiel verschiedener Charaktere, Grenzen verschieben und positiven Gesellschaftswandel fördern kann.

www.pernod-ricard.at

Weltweiter Wassermangel

Ecolab veröffentlichte eine globale Studie zum Stand des Wassermanagements und zeigt, dass sich die Verbraucher um das Wasser in der Welt sorgen. Die Ecolab Watermark Studie ergab, dass der Zugang zu sauberem und sicherem Wasser ein maßgebliches Umweltanliegen der Verbraucher auf der ganzen Welt ist, einschließlich 81 Prozent der Befragten in den USA. „Die Wasserkrise betrifft Gemeinden unabhängig von ihrem Standort und wird bei der globalen Reaktion auf den Klimawandel oft übersehen. Während wir unsere Arbeit fortsetzen, um die Art und Weise, wie die Welt über Wasser denkt, zu verändern, sollten die Ergebnisse der Ecolab Watermark Studie die Entscheidungsträger dazu bewegen, eine größere Rolle beim Schutz dieser kostbaren und endlichen Ressource zu übernehmen“, sagte Christophe Beck, Chairman und Chief Executive Officer von Ecolab.



Foto: Ecolab

www.ecolab.com