









f-b-manager.com



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



INTERNORGA 2024

Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, ist eine Messe mit Mehrwert. Dieses Jahr erwartet Interessierte noch mehr Vielfalt, noch mehr Inspiration, noch mehr Netzwerkmöglichkeiten, um die aktuellen Herausforderungen der Branche gemeinsam zu meistern. Vom 8. bis 12. März 2024 in Hamburg kann man für fünf Tage den Trend-Inkubator und ultimativen Treffpunkt der Branche live erleben. Denkanstöße für das eigene Ge-

ie INTERNORGA, die internationale schäft. Dabei ist u. a. die INTERNORGA Open Stage: Der Place to be, wenn es um aktuelle Themen geht, die die Branche bewegen. Erfrischende Impulse für den Außer-Haus-Markt liefert darüber hinaus die Trendforscherin Karin Tischer (food + more, Kaarst), die interessante Einblicke in internationale Gastro- und Foodtrends gibt. Besonders im Blick: Das Thema Künstliche Intelligenz gewinnt an Bedeutung im Außer-Haus-Markt.

www.internorga.com



AB HOF 2024

Von 8. bis 11. März 2024 findet in Wieselburg bereits zum 29. Mal die AB HOF-Messe statt, ein zentrales Ereignis für die landwirtschaftliche Direktvermarktung und Genusskultur. Diese Messe stellt eine Plattform dar, auf der neue Trends und innovative Ansätze für die bäuerliche Direktvermarktung präsentiert werden. Dazu gehören fortschrittliche Verarbeitungstechnologien und originelle Verpackungslösungen. Im Fokus stehen Fleisch- und Milchverarbeitung sowie der Nutzen von Social Media für die Direktvermarktung. Ein Highlight ist die Präsentation von Selbstbedienungsläden. Das Begleitprogramm mit Workshops und der Steirerabend mit Live-Musik bereichert das Messeerlebnis. Höhepunkte sind zudem die Preisverleihungen der Produktprämierungen wie "Das goldene Stamperl" oder "Speck-Kaiser" und die Kandidatensuche für die TV-Show "Bauer sucht Frau".

www.abhof.com





PERFEKTION IM FFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN



konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)



Nachhaltiger Trinkgenuss

Das Frühstück ist ein wichtiges Instrument zur Kundenbindung. Für viele Gäste ist es die letzte Station im Hotel vor dem Check out – und bleibt nachhaltig in Erinnerung.

it GrapiSan Frühstücksgetränken von Grapos versorgt man Gäste mit einer herrlichen Auswahl. Egal, ob am Frühstücks- oder Seminarbuffet. Grapos bietet mit seinem durchdachten Offenausschank-System flexible Systeme für jeden dieser Bereiche. Der steirische Postmix-Spezialist entwickelt bereits seit Jahrzehnten eigene Getränke und Schankgeräte für die Gastronomie und weiß daher, worauf es ankommt. "Die Stand-alone-Ausschankgeräte können fix montiert werden - wer eine flexiblere Lösung benötigt, kann die mobilen Geräte nutzen. Die Bedienung der Schankgeräte ist einfach – anstecken, einschalten und fertig. Alle Geräte enthalten eine integrierte Reinigungsfunktion, um die perfekte Hygiene zu garantieren", so Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg.

Fruchtige Vitamine in Premiumqualität

Die Frühstücksgetränke der Produktlinie GrapiSan wurden speziell für den Frühstücks-, Wellness- und Seminarbetrieb entwickelt und bieten als Functional Drinks das gewisse Plus für anspruchsvolle Gäste.

Bei neun verschiedenen Geschmacksrichtungen der Frühstückslinie von GrapiSan, die wichtige Vitamine wie Vitamin C, B3, B5, E, A u. v. m. enthält, ist für jeden etwas dabei: Angefangen bei den Klassikern Orange, ACE-Multivitamin und Apfel erfrischen die Sorten Pfirsich-Karotte, Johannisbeere, Cranberry, Ananas, Beerenmix und Apfel trüb. Ein erfrischendes Extra bringt das Eiswasser egal, ob pur oder zum Mischen. Die Getränke sind vitaminreich, kalorienarm und enthalten keinen zugesetzten Zucker. Und sie sind unerreicht nachhaltig und klimaschonend.

90 Prozent kleinerer Fußabdruck

Alle Postmix-Sirupe werden in praktischen Bag-in-Boxen geliefert. Diese sind mit einer Anschlussvorrichtung

für die Schankanlage ausgestattet und daher einfach in der Handhabung. Die Bag-in-Boxen gibt es in verschiedenen Größen und lassen sich bei der Lagerung platzsparend übereinanderstapeln. Eine Kühlung der Sirupe ist nicht notwendig, das Getränk wird beim Zapfen in der Schankanlage frisch gekühlt. Dieser Faktor wirkt sich positiv auf die Energiebilanz aus: Mit den Offenausschank-Systemen von Grapos spart der Gastronom bis zu 40 Prozent an Energie bei der Getränkekühlung.

Der gesamte Offenausschank und auch die Produktionsmethoden stehen bei Grapos ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Die Bag-In-Boxen werden zu 100 Prozent recycelt – das ist gut für die Umwelt. Es fallen 90 Prozent weniger CO₂-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an. Und auch der ökologische Fußabdruck ist um 90 Prozent kleiner – das wurde durch eine Studie der TU Graz bewiesen.

www.grapos.com