



Foto: Barbara Niedetzky



Foto: Loca

## Streetfood zu Mittag

Jörg Spreitzer eröffnete mit dem Loca Deli einen neuen Lunch-Hotspot. Im ersten Bezirk kommen Fans von hochwertigem Streetfood in der Stubenbastei 12 auf ihre Kosten. Die Gerichte zum Abholen können entweder im Büro oder im Gastgarten des Lokals genossen werden. „Mit dem Deli wollen wir jene Menschen abholen, die auch untertags in der Mittagspause gerne gut essen - ob vegan, vegetarisch, glutenfrei, fermentiert oder low carb. Uns war es ein besonderes Anliegen, unsere Gäste mit lokalen Lieferan-

ten und Produkten zu verwöhnen und somit wirklich nachhaltig zu arbeiten“, so Spreitzer. Geschäftsführer ist der Gastronom Christian Fühlich. Zudem können Kunden über die Verpackung entscheiden: Entweder die Produkte werden in zero waste Behältern oder in den innovativen Mehrweg-Verpackungen von Vytal überreicht bzw. geliefert. Die wiederverwendbaren Behälter können anschließend bei Vytal-Partner Restaurants zurückgebracht werden.

[www.loca-deli.com](http://www.loca-deli.com)

## Schlemmen auf der Mariahilferstraße

„Daniel's Bistronomie“ ist in der Capistrangasse an der „Mahü“ im 6. Wiener Gemeindebezirk gelegen. Hinter dem neuen Lokal stehen die beiden Wiener Gastronomen Daniel Hnolik und Sebastian Tiefenbacher. „Wir wollen die Finesse einer typischen Bistroküche mit der Qualität der österreichischen Gastronomie verbinden. Garniert mit einer ordentlichen Portion Gastfreundlichkeit“, so Hnolik. „Daniel's Bistronomie“ bietet durchgehend warme Küche, kombiniert mit Barbetrieb. Die Speisen zu fairen Preisen reichen von vegan über vegetarisch bis traditionell mit Fleisch. Zu den beliebtesten Speisen zählen die „Asia Bowl“, die „Oriental Bowl“ und der „Edel Döner“. Auf Basis von frischem Lavasteinbrot, Bio-Paradeiser, Hummus, Rotkraut, Röstzwiebel und Wasabi, kann er vegan



Foto: Aram Vovies

mit Jackfruit und Senf-Mayo, mit Räucherlachs und Trüffel oder fleischig mit selbstgemachtem Bio-Pulled Pork gegessen werden. Hnolik und Tiefenbacher ist es ein Anliegen, dass die Grundzutaten für ihre Speisen von lokalen und regionalen Zulieferern stammen.

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

## Nachhaltiger Trinkgenuss zum Frühstück

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

Wie attraktiv sind Speisen und Getränke am Buffet angeordnet? Wird auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Top-Qualität geachtet?

Mit Grapisan Frühstücksgetränken und den Brooklyn BIO Säften von Grapos versorgt man Gäste mit einer herrlichen Auswahl. Mit seinem durchdachten Offenausschank-System bietet Grapos flexible Systeme. „Die Stand-alone Ausschankgeräte können fix montiert werden – wer eine flexiblere Lösung benötigt, kann die mobilen Geräte nutzen“, meint Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg.

### Gut & praktisch

Perfekt zum Frühstück passen die Brooklyn BIO Säfte von Grapos. Diese Postmix-Säfte sind 100% Bio und in ihrer Art bis heute einzigartig. Die Getränke sind frei von Konservierungsstoffen und in vier Sorten erhältlich.

Eine Alternative zu den BIO-Säften sind die Frühstücksgetränke der Produktlinie Grapisan. Sie wurden speziell für den Frühstücks-, Wellness- und Seminarbetrieb entwickelt und bieten als Functional Drinks mit neun verschiedenen Geschmacksrichtungen das gewisse Plus für anspruchsvolle Gäste. Sie sind vitaminreich, kalorienarm und enthalten keinen zugesetzten Zucker. Ein erfrischendes Extra bringt das Eiswasser – egal ob pur oder zum Mischen.

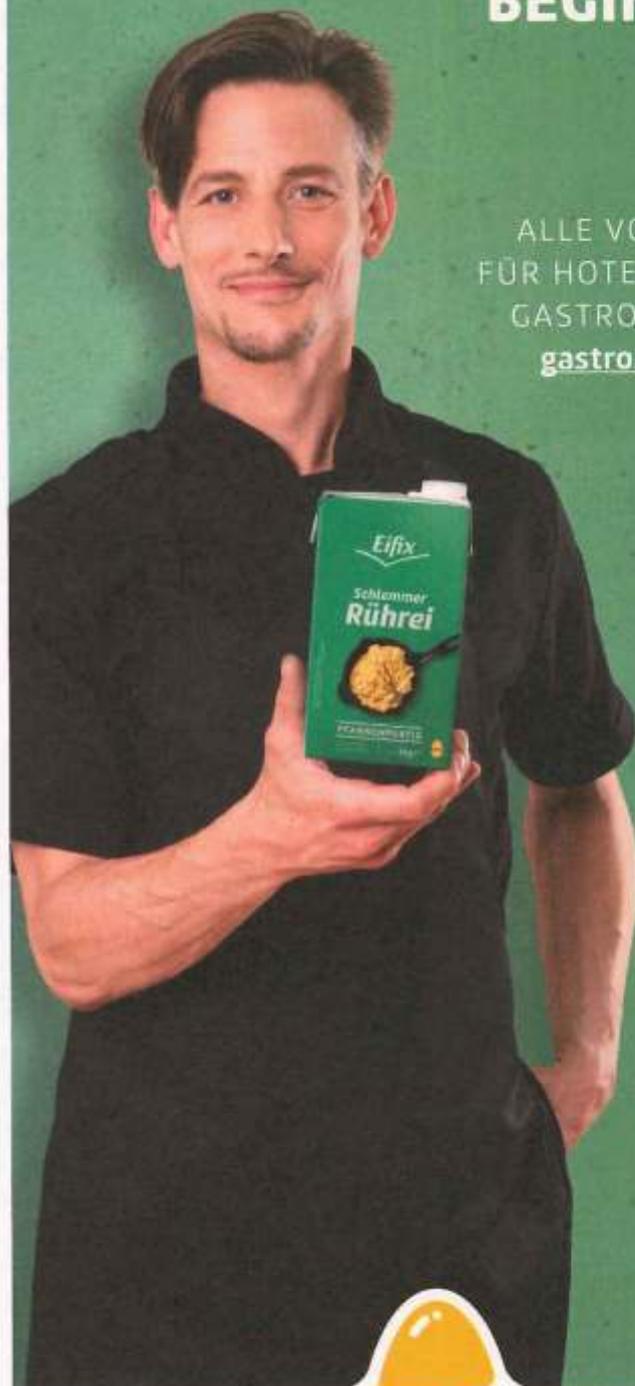
[www.grapos.com](http://www.grapos.com)



Foto: Grapos

# ICH VERWENDE EIFIX, WEIL DER ANSPRUCH MEINER GÄSTE SCHON BEIM FRÜHSTÜCK BEGINNT.

ALLE VORTEILE  
FÜR HOTELS UND  
GASTRONOMIE:  
[gastro.eipro.de](http://gastro.eipro.de)



Eifix Schlemmer Rührei von EIPRO:  
für präzise Gelingsicherheit und besten  
Geschmack. Wenn es um hochwertige und  
kreative Eiproducte geht, ist EIPRO  
seit 30 Jahren Ihr Qualitätsgarant.