



Die Grapos-Konzentrate und die Kühlung des hauseigenen Wassers lagern im Keller auf kleinstem Raum. Das bedeutet: 90 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Ausstoss und 40 Prozent weniger Energiebedarf.



Die integrierte Steuerung des Original Schankomats garantiert höchstmögliche Sicherheit und Verbundfähigkeit zu nahezu allen Kassensystemen.

65 bis 70 Liter Softgetränke. Von jedem Geschmack sind zwei Boxen durch einen Vakuum-Umschalter zusammengeschlossen. Dieser verhindert ein Leerlaufen der Konzentrat-Leitungen. Ist kein Konzentrat mehr in der Box, schaltet das System automatisch auf die nächste Box um», erklärt Rolf Dütsch, Mitinhaber der Grapos AG. So einfach ist das.

### Sprudelfrischer Genuss

Die mit Pressluft betriebene Vakuumpumpe leitet die Aroma-Konzentrate anschliessend mit dem im Karbonator gekühlten hauseigenen Wasser zu den Ausschankhähnen hoch, wo das Getränk A la Minute gemischt wird – und fertig ist das erfrischende Softgetränk – Grapos-Cola, Grapos-Zitrone, sogar Rivella, und zwar das Echte. Denn mit Rivella pflegen die Geschäftsführer der Grapos Schweiz AG eine langjährige Partnerschaft. Deshalb sprudelt auch das Schweizer Kultgetränk direkt ab Zapfhahn in die Gläser der Gäste.

Frischer geht nicht! Und nachhaltiger auch kaum. «Der ökologische Fussabdruck von Grapos Getränken ist 90 Prozent kleiner gegenüber einem Getränk aus der Flasche, da viel weniger Transporte anfallen», betont Toni Fankhauser, Mitinhaber der Grapos AG, gegenüber GOURMET. Und das ist in Zeiten von CO<sub>2</sub>-neutralen Zielsetzungen vieler Unternehmen ein schlagkräftiges Argument. Auch die Rezyklierbarkeit der Einweg-Boxen zahlt auf dieses Konto ein. Was in der Berggastronomie schon lange ein Argument ist, kommt auch in der Stadt gut an.

### Inspirationen aus New York

Die Auswahl von 30 Geschmacksrichtungen und die lange Haltbarkeit der Konzentrate sprechen

i

### Die Grapos Schweiz AG

Die Grapos Schweiz AG ist spezialisiert auf Postmix-Ausschankanlagen, mit welchen Aroma-Konzentrate mit karbonisiertem Wasser A la Minute gemischt werden und sprudelfrisch aus dem Zapfhahn fliessen. Die Anlagen gibt es in verschiedenen Varianten und Grössen – vom kleinen mobilen Theken-Gerät wie das Brooklyn bis zu eingebauten Oberthekenanlagen, deren ausgereifte Getränke-Technik im Keller lagert. [www.grapos.ch](http://www.grapos.ch)

ebenfalls für die Grapos AG. «Der Schankomat gehört heute zu den höchstentwickelten Ausschanksystemen auf dem Markt», sagt Toni Fankhauser, und Martin Stadler betont: «Die Grapos AG ist eine vorbildliche Lieferantin mit tollen Angeboten inklusive flexiblen Finanzierungsmodellen. Und die Servicetechniker kommen, wenn man sie braucht, auch an einem Samstagabend, denn ohne Softgetränke läuft bei uns gar nichts.» Man muss dazu auch sagen, dass die Anlagen sehr zuverlässig funktionieren und

«Eine Zehn-Kilo-Box ergibt rund 65 bis 70 Liter Softgetränke.»

Rolf Dütsch, Mitinhaber der Grapos Schweiz AG.



Die Gäste bedienen sich an der Brooklyn-Ausschankanlage selbst – das entlastet auch den Service.

**«Wer liefert, behebt auch allfällige Störungen und nimmt Wünsche auf. Deshalb sind die Geräte wartungsarm und bieten immer beste Qualität.»**

Toni Fankhauser, Mitinhaber der Grapos Schweiz AG.

eine Intervention selten nötig ist. «Das hängt damit zusammen, dass wir alles aus einer Hand anbieten: Getränke, Technik und Service. Wer liefert, behebt auch allfällige Störungen und nimmt Wünsche auf. Deshalb sind die Geräte wartungsarm und bieten immer beste Qualität.» Nun haben wir aber noch gar nicht über Brooklyn gesprochen, das In-Viertel aus New York, trendig, cool, «The place to go», das Grapos zur Entwicklung der Brooklyn-Ausschankanlage inspirierte. Ein Streetfood-Konzept, das sich auch im Dschingis gut macht. Die Bag-In-Boxen mit den Konzentraten sind im Unterschrank ein gut gehütetes Geheimnis, und oben sprudeln hippe Drinks wie Wassermelone-, Grüntee-Kaktusfeige- oder Rhabarber-Limonade aus dem Hahnen. Dazu gibt's in bester Cocktail-Manier



Elf verschiedene Geschmacksrichtungen und Bio-Getränke stehen für die Brooklyn-Anlage zur Wahl – sie sprudeln frisch und spritzig in coole Brooklyn Gläser im Vintagestyle.

frische Minze-Blätter oder Zitronen-Schnitze zum Garnieren. Und das Coolste daran: Die Gäste können sich selbst bedienen, also nicht alle Gäste, sondern nur jene, die ein «All you can drink» bestellen, das passt zum Bestseller «All you can eat» – und natürlich ist das Refill-Angebot auch ins «All Inclusive»-Angebot des Dschingis integriert, mit dem man so lange geniessen kann, wie es einem wohl bekommt.



Auf das Team der Grapos AG ist Verlass: Die beiden Geschäftsinhaber von Grapos, Rolf Dütsch (l.) und Toni Fankhauser nehmen Martin Stadler, Geschäftsführer des Dschingis, in ihre Mitte.



## Mehr zum Thema

### Dschingis Mongolian Barbecue

Könizbergstrasse 1  
3097 Liebefeld  
Tel. 031 971 02 24  
bernliebefeld@dschingis.restaurant  
www.dschingis.restaurant/bern-liebefeld/

### Grapos Schweiz AG

Bollstrasse 61  
3076 Worb  
Tel. 031 838 74 74  
info@grapos.ch  
www.grapos.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema