



Effizienter Getränkeausschank: Grapos setzt neue Maßstäbe

Herausfordernde Zeiten brauchen innovative Ideen und Flexibilität von allen Unternehmen

In Sachen Getränkeausschank – egal ob als SB-Konzept oder mit Service – ist jetzt der Zeitpunkt, um auf nachhaltige und energiesparende Systeme umzusteigen. Eine Investition, die sich sehr schnell amortisiert.

Das Postmix-Getränkeausschanksystem von Grapos spart bis zu 40 Prozent an Kühlenergie ein, wie eine Studie der Technischen Universität Graz gezeigt hat. Dies ist angesichts des wachsenden Umweltbewusstseins wichtiger denn je. Das Sortiment von Grapos bietet zudem eine beeindruckende Vielfalt von Konzentraten in zahlreichen Geschmacksrichtungen, darunter auch Sorten in Bio-Qualität. Wolfgang Zmugg erklärt: „Egal ob Nektar, Fruchtsaftgetränk oder Limo – im Endeffekt ist die Basis immer ein Konzentrat, bei allen Herstellern. Unser Postmix-Prinzip ist einfach nachhaltiger, weil wir kein Wasser hinzufügen und dann in Flaschen abfüllen, die quer durchs Land transportiert werden.“

Grapos befasst sich schon seit 60 Jahren mit dieser Technologie und unterstützt Unternehmen beim Umstieg. Die Geräte der Grapos-Marke Schankomat reichen von analogen Schankgeräten bis hin zu digitalen High-Tech-Wundern. Von berührungslosen SB-Geräten bis hin zu mobilen Zapfgeräten für den Eventbereich ist alles dabei. Grapos bietet zudem einen 24/7-Service für den Aufbau und die Wartung der Systeme.

Maßgeschneiderte Konzepte für jeden Bedarf

Wolfgang Zmugg erklärt: „Nicht jedes Unternehmen ist gleich, deshalb haben wir uns für jeden Bereich etwas überlegt. Dabei sind Konzepte für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Streetfood- und Eventgastronomie entstanden. Im Mittelpunkt steht immer ansprechender Offenausschank, der für den

Gastronomen praktikabel ist und den Gästen eine geschmackvolle Erfrischung bietet. Dabei werden unterschiedliche Bedürfnisse beachtet und die Funktionen angepasst.“

Nachhaltigkeit und Effizienz im Fokus

Die Konzentrate werden in handlichen Bag-in-Boxen zu je 10 oder 20 Kilogramm geliefert, die zu 100 Prozent recyclebar sind. Das bedeutet keinen Müll und keine Rücktransporte des Leerguts. Da der Ausschank der Getränke direkt vor Ort mit frischem, gereinigtem Wasser erfolgt, fällt beim Transport auch noch das Gewicht des Wassers weg. Das spart CO₂ und Kosten.

Auch die Produktionsmethode und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen der ökologische Fußabdruck sowie die CO₂-Belastung bei Grapos-Getränken um 90 Prozent kleiner ist. Das wurde durch eine Studie der TU Graz bewiesen. Ein weiterer Vorteil: Die Bag-in-Boxen müssen bei der Lagerung nicht gekühlt werden. So spart der Gastronom bei der Getränkekühlung knapp 40 Prozent an Energie. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr 12 Getränkeboxen mit 0,2-Liter-Flaschen benötigt man nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box. Wolfgang Zmugg betont: „Bei Nachhaltigkeit geht es für mich unter anderem darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht, und im Herstellungsprozess auf energieeffiziente Systeme zu achten. Auch Verpackung, Transport sowie Lagerung spielen eine große Rolle.

Damit können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeausschank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart.“



Grapos Deutschland

Verwaltung Ingolstadt GmbH & Co.KG
Gewerbegebiet Trisching 2
D-92546 Schmidgaden

Tel. (+49) 09438 / 94113-20 | Fax (+49) 09438 / 94113-21

E-Mail info@grapos-softdrinks.de | Web www.grapos-softdrinks.de

Grapos
SOFT DRINKS