

Grapos



Über 60 Jahre alt und noch immer elegant: Das erste Zapfgerät aus dem Jahr 1963 ziert heute die Lobby des Unternehmens.

Seit mehr als 60 Jahren hat sich das österreichische Unternehmen Grapos auf die klimaschonende und energiesparende Postmix-Technologie spezialisiert. Heute ist Grapos europaweit führend in diesem Segment. Auch die passenden Zapfgeräte in unterschiedlichen Ausführungen und Dimensionen werden bei Grapos entwickelt und gebaut. So sind Getränke und Technik perfekt aufeinander abgestimmt, der Service wird bei der Getränkelieferung regelmäßig durch qualifizierte regionale Grapos-Profis durchgeführt.

Das Getränke-Ausschanksystem

Alle Getränke werden als Konzentrat geliefert – und zwar in handlichen stapelbaren und ungekühlt lagerbaren Bag-in-Boxen. Das sind Kunststoffbeutel, die mit einem Anschlussstück für die Zapfanlage versehen und von stabilen Kartons umhüllt sind. Natürlich sind sowohl die Kunststoffbeutel als auch die Kartons zu 100 Prozent recyclebar.



UNSER BRANCHENMACHER:

Wolfgang Zmugg

Wolfgang Zmugg übernahm im Jahr 1982 einen kleinen „Hinterhofbetrieb“ in Graz und baute das Unternehmen zum führenden Postmix-Hersteller Europas aus.

„Wir haben uns von Anfang an auf den professionellen Getränkeauschank konzentriert und sind über die Jahre langsam, aber stetig gewachsen“, erinnert sich Wolfgang Zmugg rückblickend.

Das Thema Effizienz hat den umtriebigen Unternehmer schon lange interessiert und so entwickelte er mit seinem Team immer komplexere Zapfsysteme, die jedoch in der Anwendung für den User unkompliziert und intuitiv zu bedienen sind. In der Kombination mit den Grapos-Konzentraten und einem perfekten System an Service-Partnern ist das die Basis des Erfolgs.

Eine Kombination von Tradition und Innovation bezeichnet der Unternehmer als sein Erfolgsrezept.

„Früher wurde die Postmix-Technologie eher belächelt“, erinnert er sich. „Als die Klimakrise ein Thema wurde, wurde es für uns zu einem Herzensprojekt, das nachhaltige Postmix-Getränkessystem für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung attraktiver zu gestalten.“

Unsere umfangreiche Produktpalette zielt außerdem darauf ab, Top-Qualität mit wenig Personalaufwand zu bieten.“

Dass es Wolfgang Zmugg ernst ist mit dem Umweltgedanken, zeigt auch die begrünte Fassade seines Unternehmens. „Das haben wir während der Pandemie selbst gebaut. Ich dachte, wer komplizierte Schanksysteme entwickeln kann, sollte auch mit einer automatisierten Bewässerung der Fassadenbegrünung klarkommen – es hat geklappt.“

Das Konzentrat wird direkt in der Zapfanlage mit Wasser – und für sprudelnde Getränke mit CO₂ – versetzt. Dort findet auch die Kühlung statt, so kommen alle Getränke frisch gezapft und perfekt gekühlt ins Glas oder in die mitgebrachte Trinkflasche. Eine 10-kg-Bag-in-Box entspricht ca. zwölf Getränkekisten mit den üblichen 0,2-l-Flaschen. So spart man Lagerkapazität, hat keine Leergebinde zu lagern und muss nicht Tonnen an Wasser von einem zum anderen Ort transportieren.

Die Ausschanktechnik

Die Geräte der Grapos-Marke Schankomat reichen von analogen Zapfgeräten bis hin zu digitalen High-Tech-Wundern. Von Self-service bis zu vernetzten Systemen, die mehrere Geräte zentral steuern und abrechnen können, wird für jeden Betrieb ein individuelles Konzept entwickelt.

So stehen auch Ausschankgeräte zur Verfügung, die mit Sensoren ausgestattet berührungslos und damit hygienisch zu bedienen sind. Das bringt im SB-Getränke-

ausschank zusätzliche Sicherheit und durch eine integrierte Selbstreinigung ist die Pflege schnell erledigt. Alle Geräte sind auf Wunsch mit Token oder Münzen für die Selbstbedienung ausgestattet.

Der Einsatz von Computerschankanlagen bringt vor allem für größere Betrieben viele Vorteile. Diese vernetzen den Offenaus-schank von alkoholfreien Getränken, ebenso wie Spirituosen, Bier und Wein bis zum Kaffee und schaffen so ein ideales Kontrollsystem. Die Endabrechnung inklusive Lagerstand erledigt sich quasi per Knopfdruck. Während der Öffnungszeiten kann kein Produkt leer gezapft werden, da die Getränke mit automatischen Wechslern an ein Zentrallager angeschlossen sind. Das Lager kommt ohne Kühlung aus, da diese direkt während des Zapfvorgangs im Gerät stattfindet.

Die Bag-in-Box

„Perfekte Logistik ist in der Gemeinschaftsverpflegung extrem wichtig und die garantieren wir unseren Großkunden in ganz

Europa. Mit unseren Bag-in-Boxen ist das Lager immer aufgeräumt und übersichtlich. Sie brauchen keine Kühlräume mehr für die Getränkelagerung und keine Lagerkapazität für Leergebinde. Allein dadurch können unsere Kunden ihre Energiekosten senken. Bis zu 40 Prozent Kühlenergie können durch unsere Grapos-Postmix-Technologie eingespart werden und der ökologische Fußabdruck der Getränke ist unerreichbar klein“, erklärt Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg.

Beitrag zum Nachhaltigkeitsbericht

Auch die Produktionsmethode und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass der ökologische Fußabdruck sowie die CO₂-Belastung bei Grapos-Getränken um 90 Prozent kleiner ist als der einer konventionellen Portionsflasche. Das wurde durch eine Studie der Technischen Universität Graz belegt, die nach der SPI-Methode (Sustainable-Process) den gesamten Produktionsprozess miteinbezogen hat.