



Nach einem umsatzstarken Sommer folgt die nächste Krise. Energiesparen ist das Gebot der Wintersaison. Und als ob das nicht genug wäre, fehlt es auch noch an Mitarbeitenden. Jetzt gilt es, noch besser zu planen und alle Vorgänge auf Effizienz zu überprüfen.

Mit professionellem Getränkesystem Energie sparen

„Die Gastronomiebranche lebt von Flexibilität und kreativen Köpfen“, meint Grapos Geschäftsführer Wolfgang Zmugg, „daher werden die meisten Unternehmen einen Weg finden. Ich bin sicher, gerade wer in der Krise am Ball bleibt, wird langfristig profitieren. Mit unserem ausgetüftelten Postmix-Getränkekonzept kann man hier einige Fliegen mit einer Klappe schlagen.“

Alkoholfreie Getränke bleiben in der Gastronomie ein wesentlicher Faktor: Sie sind bei den Gästen beliebt und bringen viel

Umsatz. Der Getränkeausschank ist jedoch oft mit großem Aufwand verbunden, denn die Logistik rund um Transport, Lagerung und gutes Zeitmanagement beim Ausschank sind eine Herausforderung – und personalintensiv. Zugleich wünschen sich die Gäste immer mehr Abwechslung. Auf diese Anforderungen hat sich Grapos spezialisiert: „Bei uns bekommt man alles aus einer Hand. Moderne Schankgeräte, viele verschiedene Sirupe und ein umfangreiches Servicepaket“, erklärt Wolfgang Zmugg.

Dass man mit einem gut eingestellten Postmix-Getränkeausschanksystem von Grapos bis zu 40 % an Kühlenergie einspart, hat die Technische Universität Graz schon vor Jahren in einer Studie belegt.

Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat sind stets „State of the Art“, modern und formschön.

Gut durchdachte Konzepte

„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“, sagt Wolfgang Zmugg. Im Mittelpunkt steht immer ansprechender Offenausschank, der für den Gastronomen praktikabel ist und den Gästen eine geschmackvolle Erfrischung

Grapos Geschäftsführer Wolfgang Zmugg



bietet. Dabei werden unterschiedliche Bedürfnisse bedacht und die Funktionen angepasst: In das Schanksystem integrierte Kühlgeräte, vorprogrammierbare Portionierungen und vorabfüllbare Frischeflaschen zum Mitnehmen. Für das Buffet gibt es exklusives Design und erstklassige BIO-Qualität oder zuckerreduzierte Frühstücksgetränke.

Getränke in Premiumqualität

Bei 150 Sirupaufbereitungen ist buchstäblich für jeden das passende Produkt dabei. In der Hotellerie sind die Getränke der Brooklyn-Linie besonders beliebt. Bieten sie doch das spezielle Extra. Hier können alle Sorten direkt an der Schankanlage entweder als stilles oder als prickelndes Getränk gezapft werden. Für den Frühstücks- und Seminarbereich stehen Stand-alone-Auschankegeräte zum Selberzapfen bereit, die auch mit 100 % reinen BIO-Säften befüllt werden können. Die Getränke sind vegan, frei von Allergenen und sind immer hygienisch frisch und gekühlt.



Nachhaltig & intelligent

Das Thema Nachhaltigkeit ist für Wolfgang Zmugg seit vielen Jahren ein Herzensprojekt: „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 Getränkeauschank

professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart.“ Grapos setzt schon von Beginn an auf nachhaltige Systeme: So sind zum Beispiel die Bag-in-Boxen zu 100 % recycelbar und auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 % kleiner ist. Das wurde ebenfalls von der Studie der TU Graz bestätigt.

Besuchen Sie Grapos auf der „Alles für den GAST“ in der Halle 10, Stand 10-0728

www.grapos.com

Ronnefeldt hat Nachwuchs bekommen

Aufgrund der großen Nachfrage im vergangenen Jahr wurde die 100 % bio und vegane Kollektion, die bis dato aus 8 Sorten bestand, um vier weitere Trendsorten ergänzt: ein schwarzer Tee Himalayan Heaven von den wunderbaren Hängen des Himalaya, ein aromatisierter grüner Tee Lemon Green, eine bunte Mischung Kräutertee Mountain High und eine Verbena-Mischung, der Geheimtipp aus Frankreich, komponiert mit Rosmarin und Lavendelblüten.



Köstliche Genuss-Öle

Wunderkern heißt die neue Gourmetlinie mit Sitz in Wien und eigener Produktion am Rande der Wachau. Die drei einzigartig schmackhaften Genuss-Öle und die wunderbare Schoko Kern Creme von Wunderkern werden aus einem lang vergessenen Naturrohstoff geschaffen. Die natürlichen und höchst umweltschonenden Genuss-Lebensmittel bestehen rein aus Obstkernen der Marille, Kirsche und Zwetschke und retten eine eigentlich verschwendete Ressource der Obsternte.

