

zu mehr Effizienz“ stellte Markus Pfeifer, Head of R&D Process Engineering bei TechnoAlpin, Möglichkeiten vor, wie Skigebiete mit Hilfe von intelligenten Systemen die Schneeerzeugung optimieren können. Unter anderem zeigte er verschiedene Einsparungspotenziale auf: von der Festlegung des optimalen Beschneifensfensters auf der Basis der Analyse von Wetterdaten bis zum Einsparungspotenzial im Maschinenraum, etwa wenn bei Pumpen mit Frequenzantrieb der Ausgangsdruck an die Seehöhe der Schneeerzeuger angepasst wird.

**MANAGEMENT VON SKIRESORTS**

Welche Möglichkeiten es gibt, ganze Skiresorts effizienter zu managen, präsentierte Lukas Emberger, Managing Director des Digital-Unternehmens Skadii in seiner Präsentation *Resort Management Redefined. Das digitale Skigebiet*. Dabei stellte er die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der offenen Skigebiets-Management-Plattform von Skadii vor: von der Unterstützung bei der Wartung von Seilbahnen und Fahrzeugen über die Verwaltung des Fuhrparks bis zur Ermittlung von Besucherzahlen oder direkten Informationen über die Belegung der Parkplätze.

**VERBRENNER ODER ELEKTRO-ANTRIEB?**

Die Frage, wie nachhaltig und zukunftsfähig verschiedene Antriebsarten für Fahrzeuge beim Einsatz in der Seilbahnwirtschaft sind, erörterte Universitätsprofessor Helmut Eichlseder von der Technischen Universität Graz. In seinem Vortrag *Elektromobilität und alternative Antriebe unter extremen Bedingungen* stellte der Leiter des Grazer Instituts für Thermodynamik und nachhaltige Antriebssysteme verschiedene Antriebsarten vor. Anschließend verglich er diese miteinander – speziell im Hinblick auf den Einsatz im alpinen Bereich. Bei energieintensiven Anwendungen – etwa bei Pistenfahrzeugen im steilen Gelände – seien Verbrennungsmotoren nach wie vor die beste Lösung, wobei diese künftig mit alternativen Kraftstoffen wie Wasserstoff, synthetisch hergestellten E-Fuels oder HVO aus organischen Abfällen betrieben werden könnten. Ein weiteres Antriebskonzept ist der Einsatz von Brennstoffzellen, diese seien allerdings erst mittel- bis langfristig marktreif. Batterieelektrische Antriebe würden im alpinen Bereich laut Eichlseder vor allem bei niedrigen Leistungsanforderungen sinnvoll sein.

**TECHNOLOGIEOFFENE BETRACHTUNG**

Insgesamt geht Helmut Eichlseder davon aus, dass die Vielfalt der verschiedenen Antriebskonzepte künftig steigen werde. Er plädiert in diesem Zusammenhang für eine „technologieoffene Betrachtung“ der verschiedenen Antriebsarten. Je nach Anwendungsbereich seien unterschiedliche Antriebskonzepte von Vorteil. Wie umweltfreundlich alternative Antriebe in der Realität sind, hänge extrem stark davon ab, wie die Energie dafür erzeugt wird, so Helmut Eichlseder. Für eine technologieoffene Sichtweise auf alternative Antriebskonzepte sprach sich in einer anschließenden Podiumsdiskussion auch Christian Oberwinkler, der bei der Kässbohrer Geländefahrzeug AG als Vorstand die Bereiche Technik und Operations verantwortet, aus: HVO-Kraftstoffe aus hydriertem Pflanzenöl seien derzeit die einzige sofort einsetzbare Alternative zu herkömmlichem Treibstoff und im Betrieb beinahe CO<sub>2</sub>-neutral. Für den Einsatz von Wasserstoff-Fahrzeugen sei man bereit, wenn dies auch die Kunden sind und es die entsprechende Infrastruktur dafür gibt, so Kässbohrer-Vorstand Christian Oberwinkler.

**WÜNSCHE DER NÄCHSTEN GENERATION**

Ebenfalls mit Zukunftsthemen befasste sich Ursula Weixlbaumer-Norz, Expertin für Kinder- und Jugendmarketing und ISR-Autorin in ihrem Vortrag *Die Zukunft des Bergtourismus*. Diese werde maßgeblich von den Wünschen und Vorstellungen der „Generation Alpha“, also der ab 2010 Geborenen, mitbestimmt.

Weixlbaumer-Norz ging auf die Lebensrealität dieser Generation ein, für die umfassende digitale Angebote eine absolute Selbstverständlichkeit seien – und bei denen sich reale und virtuelle Welten zunehmend vermischen.

Die hier genannten Vorträge sind nur einige wenige aus einer ganzen Reihe interessanter Beiträge auf den *Inspiration Days 2023*. Während der Veranstaltung wurden diese regelmäßig in musikalischer Form vom Kabarettisten Markus Lindner zusammengefasst.

Dieter Krestel



SIRUP + SCHANKANLAGEN  
**UMSATZ-MOTOR**  
POSTMIX - EFFIZIENT - INTELLIGENT



Der ökologische Fußabdruck aller Grapos Getränke ist um 90% kleiner als der konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)



EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

# Nachhaltige Getränke von Apfel bis Zitrone

**GRAPOS** Gerade in luftigen Höhen, wo der Durst der Gäste besonders groß ist, braucht es ein logistisch ausgereiftes und dabei leicht zu bedienendes Getränkekonzept. Denn die durstigen Kehlen wünschen sich eine Getränkevielfalt in immer frisch gekühlter Top-Qualität.

Mit der großen Anzahl von 150 unterschiedlichen Sirupen und Konzentraten bietet das österreichische Unternehmen Grapos ein sehr breites Sortiment an alkoholfreien Getränken. Die Palette umfasst fruchtige Klassiker von Apfel bis Zitrone ebenso wie klassische Limonaden inklusive mehrerer Cola-Varianten. Auch das beliebte Skiwasser und unterschiedliche Eistees werden in der praktischen Bag-in-Box angeboten.

nen in vielen Regionen Europas. Die Ausschank-Geräte der hauseigenen Marke Schankomat reichen von analogen Schankgeräten bis hin zu digitalen Hightech-Apparaten. Die Geräte sind ansprechend und formschön und auch für den Selbstbedienungs-Bereich geeignet. Das Foto links zeigt zwei Twist-Geräte im Retrodesign, erhältlich in fünf Farben.

## FREILUFTBAR – BLITZSCHNELL AUFGEBAUT

Auch für den Outdoor-Bereich sind Schankgeräte verfügbar, es braucht nur eine Steckdose. Geräte mit Wassertank und Rollkasten sind überall flexibel einsetzbar. Einen weiteren Vorteil beim Arbeiten mit einem Ausschankgerät auch im Außenbereich bietet laut Grapos eine spezielle Technik, die vor lästigen Insekten schützt, die sonst Flaschen und Karaffen umschwärmen.

## SEHR GERINGER ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK

Auch die Produktionsmethode und sehr moderne Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen der ökologische Fußabdruck sowie die CO<sub>2</sub>-Belastung bei Grapos-Getränken nach Angaben des Herstellers um 90 % kleiner ist. Das sei durch eine Studie der TU Graz bewiesen worden. Ein weiterer Vorteil: Die Bag-in-Boxen sind in verschiedenen Größen erhältlich und müssen bei der Lagerung nicht gekühlt werden. So spart der Gastronom bei der Getränke Kühlung bis zu 40 % Energie.



Zwei Schankomat-Geräte im Retrodesign, erhältlich in fünf Farben

Denn Grapos hat sich auf die Postmix-Technologie spezialisiert. Hier werden Sirupe in handlichen Bag-in-Boxen zu je 10 kg geliefert, die zu 100 % recyclebar sind – das bedeutet keinen Müll und keine Rücktransporte des Leerguts. Da der Ausschank der Getränke direkt im Lokal mit frischem Wasser erfolgt, fällt beim Transport auch noch das Gewicht des Wassers weg. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr zwölf Getränkekisten mit 0,2-l-Flaschen benötigt man nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box. Jede noch so kleine Seilbahn kann den Vorrat für einen längeren Zeitraum einfach so nebenbei mitnehmen.

## NACHHALTIG UND WIRTSCHAFTLICH

Der Offenausschank bringt ökologische sowie ökonomische Vorteile und ist flexibel: Durch die jahrelange Erfahrung im Bereich der Postmix-Technologie kann Grapos hier ein aufeinander abgestimmtes Konzept anbieten: Technik, Getränke und Service aus einer Hand mit regionalen Part-



Die Firma Grapos wirbt mit dem Argument eines um 90 % geringeren ökologischen Fußabdrucks gegenüber konventionellen Getränkeflaschen.