

Frisch gezapft und schon gewonnen

Jeder Gastronom und Hotelier strebt danach, seinen Gästen erstklassige Erlebnisse zu bieten, sei es kulinarisch oder mit erfrischenden Getränken. Auch in Zeiten von starkem Kostendruck, Mitarbeitermangel und Umweltauflagen ist das so. ●



Grapos ist seit über 60 Jahren ein verlässlicher Partner für den professionellen Getränkeauschank. Seit Beginn haben sich die innovativen Steirer darauf konzentriert, ihr Postmix-System für die Gastronomie zu perfektionieren. Sowohl, was die Qualität angeht, also auch in Sachen Nachhaltigkeit und Klimaschutz liefert Grapos Jahr für Jahr perfekte Ergebnisse.

„Beinahe jede Geschmacksrichtung gibt es auch in einer veganen Variante. Dieser Trend wird uns wohl noch lange begleiten. Das gilt auch für die Bio-Sirupe“, meint Postmix-Pionier Wolfgang Zmugg.

Frische & Qualität

Mit der Schankomat-Technik servieren Sie immer eiskalte Getränke in gleichbleibend hoher Qualität. Die Konzentrate sind 100 % frei von Allergenen, zum Großteil vegan und bleiben dank Vakuum selbst bei langer Lagerung geschmacks- und farbstabil.

Preisfreundlich & effizient

Das Postmix-System ist nicht nur umweltfreundlich, sondern auch budgetfreundlich. Da keine Flaschen, Dosen oder Plastikbehälter angeliefert, gelagert, gesammelt und gereinigt oder entsorgt werden müssen und auch kein Pfand anfällt. Sie sparen erhebliche Kosten.

Nachhaltiges Raumwunder

Mit einer Bag-in-Box (10 kg) und Leitungswasser können Sie bis zu 288 Portionen zubereiten. Das sind vergleichbare zwölf Getränkeboxen mit Portionsflaschen. So verursachen Sie einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck als beim konventionellen Flaschenausgang.

Geschmacksvielfalt auf höchstem Niveau

Das Grapos-Postmix-System passt sich Ihren Bedürfnissen wie etabliertem System an und erlaubt durch seine breite Palette an Sorten, auch in zertifizierter Bio-Qualität und mit veganen





Varianten, Ihr Getränkeangebot in beeindruckender Weise zu erweitern und die Geschmacksvielfalt für die Gäste zu erhöhen.

Alles aus einer Hand

Hochwertige Getränkesirupe, das passende Postmix-System inklusive der optimalen Technik – das ist Schankomat. Die Marke von Grapos steht seit 25 Jahren als österreichische Eigenproduktion für Qualität und Zuverlässigkeit. Die analogen und computergesteuerten Schankanlagen gibt's für jede Betriebsgröße. Von der Programmierung nach Ihren Bedürfnissen bis zur Wartung und Unterstützung stehen Ihnen die Grapos-Profis zur Seite. ●

Die Vorteile auf einen Blick

- ❖ flexible Programmierung für Mischverhältnisse, Portionsgrößen und Kohlensäuregehalt
- ❖ seltene Anlieferung; kein Abtransport von leeren Behältern.
- ❖ geringer Lagerbedarf, kein Kistenschleppen
- ❖ keine Kühlgeräte notwendig (Energieeinsparung bis zu 40 %)
- ❖ Langfristige Kosteneinsparungen durch rasche Amortisierung
- ❖ Zufriedene Mitarbeiter durch Selbstreinigungsfunktion und Benutzerfreundlichkeit

was&wo

Am Stand 10-0728 auf der „Alles für den Gast“ überzeugen Sie sich selbst. ● www.grapos.com

Grapos®
SOFT DRINKS



REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT

PERFEKTION IM
OFFENAUSSCHANK
DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

HALLE
10
STAND
0728

ALLES FÜR DEN
GAST

Salzburg
**11.-15.
NOV
2023**

**TRENNEN SIE SICH
VON PET & MEHRWEG!**

**- FLASCHEN VERMEIDEN!
BESSER ALS DAS BESTE RECYCLING!**



Grapos®
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

VERTRAUEN SIE UNS!
**WIR SIND DIE PROFIS
IM OFFENAUSSCHANK.**
SEIT 1963

www.grapos.com