

Ohne Postmix keinen Tag länger

Worauf warten? Frisch gezapfte Getränke aus dem Schankomat versetzen die Grenzen – beim Geschmack, der Ökobilanz und für das Umsatzplus. ●



Wolfgang Zmugg: Nie zu warm, zu süß oder zu dünn im Geschmack, so soll ein Erfrischungsgetränk serviert werden – egal, wer hinter der Bar steht.

Der „Green Deal“ der EU ist Realität geworden und hält auch Einzug in die Hotellerie und Gastronomie. Sich nachhaltig auszurichten ist opportun. Beim Getränkeauschank funktioniert es sehr unkompliziert: Die Portionsflaschen mit dem Postmix-Offenausshank wechseln und so auch gleich einige vegane Produkte in Bioqualität für die neue Getränkekarte 2022.

Vom Unverständnis zum Marktführer

„Als ich mich vor gefühlt 100 Jahren dazu entschlossen habe, mich ausschließlich auf das Postmix-System zu konzentrieren, habe ich viel Unverständnis geerntet. Heute haben wir das nachhaltigste Konzept für den professionellen Getränkeauschank entwickelt und sind bei der Technik europaweit die Nummer eins“, so Wolfgang Zmugg. Mehr als 100 unterschiedliche Sirup-Aufbereitungen werden in der perfekten Zusammensetzung frisch gezapft und sind immer gut gekühlt, egal ob pur oder gespritzt. Neben Limonaden und Softdrinks sind auch zuckerreduzierte, zuckerfreie, vegane und biozertifizierte Sirupe an Bord.

Auf Knopfdruck & recycelbar

„Eine standardisierte Topqualität kann meiner Ansicht nach nur ein frisch gezapftes Getränk aus der gut ge-



Wer kann für seine Gäste aus mehr als 100 unterschiedlichen Sirupen für die individuellen Getränkeempfehlungen des Tages wählen? Keine Träumerei.

warteten Schankanlage garantieren. Das ist nie zu warm, zu süß oder zu dünn im Geschmack – egal, wer hinter der Bar steht“, meint Zmugg. Postmix ist nichts anderes, als dass das Fertiggetränk erst im Schankgerät aus Sirup und Wasser fertiggestellt wird. So einfach wie clever.

Kein Müll und CO₂ gespart

Geliefert werden die Sirupe in handlichen Karton-Bag-in-Boxen zu je 10 oder 20 kg, die noch zu 100 Prozent recycelbar sind. Da der Ausschank direkt im Lokal mit frischem, gereinigtem Wasser erfolgt, fällt auch noch das Gewicht des Wassers im Transport weg. Zu konventionellen Portionsflaschen ist der Öko-Abdruck wie die CO₂-Belastung so um 90 % kleiner, wie eine Studie der TU Graz belegt. Wie auch knapp 40 % an Energie gespart wird, weil die Boxen nicht gekühlt gelagert werden müssen. Und eine einzige 10-kg-Bag-in-Box entspricht 12 Getränkeketten à 0,2-Liter-Flaschen Platzbedarf.

Hightech & hygiesicher

Die jahrelange Erfahrung erlaubt es Grapos, auf jeden Betrieb individuell einzugehen. Vom analogen Schankgerät bis hin zum digitalen Hightech-Wunder ist unter der Marke „Schankomat“ die Entwicklung der Technik im eigenen Haus stets auf dem neuesten Stand und auch im kleinsten Stand-alone-Gerät verbaut. Trotz coolen Designs folgt die Form jedoch immer der Funktionalität und alle Geräte sind selbstreinigend, was den Hygienevorschriften entgegenkommt – heute wie morgen.

Das große Plus

Nach der Installation der Schankomat-Anlage wird erfahrungsgemäß ein Umsatzplus von 30 % erzielt, da jeder Arbeitsgang schneller von der Hand geht und es kein Vergessen des Bonierens beim Kellner mehr gibt. Hipp, hipp, hurra! In ungewissen Zeiten fällt eine Neuinvestition oft schwer, deshalb bietet Grapos Miet- und Mietkauf-Lösungen an und geht bei Fragen und Serviceleistungen auf jeden individuellen Kundenwunsch ein. www.grapos.com

Grapos
SOFT DRINKS

ZERTIFIZIERTER
**POSTMIXSIRUP
& IHR EIGENES WASSER**

REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE



KEIN
FLASCHEN-
TRANSPORT

GERINGER
KÜHL-
AUFWAND

GERINGER
LAGER-
BEDARF

TECHNIK MIT AUSGEFEILTER
ZAPF-, KÜHL- UND
REINIGUNGSTECHNOLOGIE



BECAUSE WE CARE
ABOUT THE ENVIRONMENT



sustainable

Grapos
SOFT DRINKS



Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN
GETRÄNKEAUSSCHANK
UND INDIVIDUELLE
TECHNIKLÖSUNGEN

EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com