Vegane Softdrinks boomen

Als Umsatzbringer für die Gastronomie ist eine umfangreiche Auswahl an alkoholfreien Getränken ein Muss auf der Getränkekarte.



ei Jung und Alt beliebt sind stille oder prickelnde Softdrinks aller Art. Aber immer beliebter sind Getränke in Bio-Qualität und als zuckerfreie Variante. Wie auch der Trend zu veganen Getränke aus der Nische längst auf die breite Gastronomie übergeschwappt ist - und er ist gekommen, um zu bleiben.

Das österreichische Unternehmen Grapos bietet professionellen Gastgebern eine große Auswahl an nachhaltigen, veganen und klimafreundlichen Postmix-Sirupen in mehr als 150 unterschiedlichen Aufbereitungen. Da ist für jeden Anlass und jedes Lokal das passende Getränk dabei. Wie die beliebte "Brooklyn Homemade Style"-Produktlinie, bei der jedes Getränk sowohl als prickelnde als auch als stille Variante frisch gezapft wird und dann noch hübsch dekoriert, wie ein alkoholfreier Cocktail, serviert wird. Oder die Bio-Limonaden, reine Bio-Säfte und natürlich konventionelle Softdrinks vom Cola bis zum Skiwasser - alles wird klimafreundlich und energiesparend als offenes Getränk im Glas oder der Karaffe serviert.

Cola als veganer Softdrink

Der beliebteste Softdrink ist immer noch Cola. Nur wenige Hersteller können den beliebten Durstlöscher in einer veganen Variante mit Originalgeschmack und in höchster Qualität anbieten. Nicht so Grapos. Der vegane Cola-Sirup punktet mit Top-Qualität und selbstverständlich ohne Zucker. Bio, vegan und klimafreundlich. So darf Cola auf der Getränkekarte strahlen, denn klimafreundliche Getränke werden bei den Gästen immer beliebter.

Klimafreundlicher, bitte

Der Offenausschank bringt ökologische sowie ökonomische Vorteile und ist so was von flexibel: Durch die jahrelange Erfahrung im Bereich der Postmix-Technologie kann Grapos auf



jeden Lokaltyp individuell eingehen. Die hauseigenen Schankomat-Geräte bestechen als einfache, analoge Schankgeräte bis hin zu digitalen Hightech-Modellen. Garantiert immer am neuesten Stand in der Entwicklung, wie auch mit den Oberthekengeräten, ansprechend und formschön für das Gästeerlebnis.

Der Nachweis für Nachhaltigkeit

Grapos hat sich auf die Postmix-Technologie spezialisiert. Hier werden Sirupe in handlichen Bag-in-Boxen zu je 10 kg geliefert, die zu 100 Prozent recycelbar sind. Bedeutet: kein 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.

Auch die Produktionsmethode und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen der ökologische Fußabdruck sowie die CO2-Belastung bei Grapos-Getränken um 90 % kleiner sind. Dies bezeugt auch eine Studie der TU Graz.

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 Getränkekühlung knapp 40 % an Energie. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr zwölf Getränkekisten mit 0,2-Liter-Flaschen benötigt man nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box.

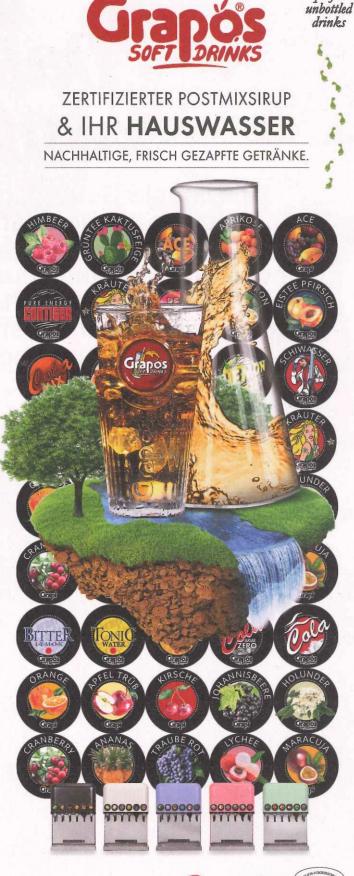
Zeit für die Umstellung

Besser geht's nicht, bei all den positiven Argumenten der Grapos-Nachhaltigkeit. Auch wenn der Gedanke an eine Neuinvestition in ungewissen Zeiten schwerfällt. Nur wer in die Gegenwart investiert, hat auch eine Zukunft. Und selbstverständlich bietet Grapos für Schankanlagen Mietund Mietkauf-Lösungen an und geht bei Fragen und Serviceleistungen gerne auf Kundenwünsche ein.

wer&was

Der Name Grapos steht für Qualität, Erfrischung, Kundenservice, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, geschulte und kundenorientierte Mitarbeiter sowie Professionalität in der Schankanlagentechnik.

www.grapos.com



Ihr Partner FÜR NACHHALTIGEN GETRÄNKEAUSSCHANK UND INDIVIDUELLE TECHNIKLÖSUNGEN





EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com