

Essen mit Mehrwert

Das Gesundheitsbewusstsein der Gäste ist geschärft, Regionalität mehr als beliebt und Nachhaltigkeit ein „Muss“. Mit diesen Zutaten ist die Gastronomie bestens gerüstet, um sich neu zu profilieren.



Für Haushalt, Profiküche und Hygiene Einmalprodukte von PAPSTAR

Neben Einmalgeschirr und Serviceverpackungen, hochwertigen Servietten und Tischdecken, bilden Haushalts- und Hygieneprodukte den dritten Sortimentsbereich bei PAPSTAR. Das PAPSTAR-Sortiment an Einmalprodukten für Haushalt, Profiküche und Hygiene ist breit gefächert, etwa von praktischen Haushalts- und Küchenhilfen (Back- und Butterbrotpapier, Gefrierbeutel, Alu- und Frischhaltefolien) über Profiküchen-Ütensilien bis hin zu Hygiene- und Körper-schutz-Artikeln sowie medizinischen Produkten.

Zu den TDP 10 Produkten dieser Kategorie gehört die Frischhaltefolie mit praktischem Schneidsystem. Sie ist wohl der „Küchenhelfer“ in jedem Betrieb und erspart lästiges Anfangssuchen der Folie. Außerdem besteht durch die Sicherheitsschleife keine Verletzungsgefahr.

Weitere Vorteile der PVC-Folie sind, dass diese keine DEHP-Weichmacher enthält. Sie ist trotzdem extrem haftend, reißfest und dehnbar, lässt sich leicht abrollen und hält Lebensmittel länger frisch.

➤ www.papstar.com



Nachhaltig prickelnd Grapos Bio-Cola

Beim österreichischen Postmix-Spezialisten Grapos kommt der Getränke-Klassiker in 100 % zertifizierter Bio-Qualität direkt aus dem Zapfhahn prickelnd und eisgekühlt ins Glas. Durch den „Perfect Bubbles“ Postmixhahn, ein Patent der hauseigenen Marke Schänkomat, sind alle Limonaden im Offenausschank mindestens so spritzig wie die aus der Portionsflasche – und die feinen Perlen bleiben auch länger im Glas.

Das Grapos Bio-Cola wird wie alle Grapos-Getränke als Postmix-Sirup in umweltfreundlichen sowie handlichen Bag-in-Boxen geliefert und erst in der Schanklage frisch mit Wasser und CO₂ versetzt. Da die Sirupe durch ein Vakuumsystem frisch bleiben, benötigen sie keine Kühlung. Das spart Energie. Nach Gebrauch sind die Bag-in-Boxen zu 100 % recyclebar.

Alle Grapos-Getränke weisen durch modernste Produktionsmethoden und Abfüllanlagen einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90 % geringere CO₂-Belastung als vergleichbare Flaschengetränke auf.

➤ www.grapos.com



Schmeckt himmlisch BIO-Topfenschmarrn

Aus der Kaiserschmarrn-Familie von Meisterfrost sticht besonders der BIO-Topfenschmarrn heraus. Der fluffig-flaumige Kaiserschmarrn, der mit Topfen verfeinert wird, eignet sich perfekt, um seinen Gästen die süße Seite des Lebens näher zu bringen. Diese hohen kulinarischen Ansprüche, die an den Kaiserschmarrn gestellt werden, erfüllt Meisterfrost ohne Wenn und Aber.

Frischeste Zutaten von Bio-Rohstoffen aus der Region und ein perfekt abgestimmtes Rezept sind die Garanten für eine himmlische Gaumenfreude. Fixfertig zubereitet und tiefgekühlt, portionsweise zu entnehmen, ist der Bio-Topfenschmarrn in Mikrowelle, Kombidämpfer oder klassisch in der Pfanne in Minutenschnelle zubereitet. Diese herzhaft-süßliche BIO-Küche bereichert die Speisekarte – ob für den kleinen Hunger zwischendurch oder als Hauptgang eines mehrgängigen Menüs.

➤ www.meisterfrost.at

Nachhaltig energiesparender

Getränkeausschank in Top-Qualität

Die Welt hat sich nachhaltig verändert. Kaum ist die Pandemie unter Kontrolle, zeichnet sich eine Energiekrise ab, die auch die professionellen Gastgeber vor große Herausforderungen stellt. Was also tun, wenn man seinen Gästen höchste Qualität bieten will und dabei sowohl aufs Klima als auch auf die hohen Energiekosten achten will?

Stellen Sie Ihren Getränkeausschank – zumindest was den alkoholfreien angeht – auf ein nachhaltiges und energiesparendes Ausschanksystem um. Das steirische Unternehmen Grapos ist hier Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit und Energieeffizienz.

DER GASTRONOM SPART MIT GRAPOS ENERGIE UND CO₂ – UND DAMIT BARES GELD

Der Gastronom spart beim Getränkekonzept von Grapos bis zu 44 % CO₂ und ca. 40 % an Energie bei der Getränkeabkühlung. Kühlhäuser und Kühlzellen sind für die alkoholfreien Getränke nicht mehr nötig, wird doch das Getränk direkt beim Zapfen in der Schankanlage gekühlt. Die Schankanlage wird regelmäßig nachjustiert und gewartet, so ist die Energieersparnis ebenso nachhaltig wie es die Getränke sind. Die CO₂-Ersparnis des Post-

mix-Systems ist einzigartig. Da das Getränk erst im Ausschankgerät durch die Zugabe von Wasser und bei Bedarf Kohlensäure, fertiggestellt wird, muss kein Wasser in schweren und voluminösen Gebinden transportiert werden. Der Sirup wird in leichten recyclebaren 10 kg Bag-in-Boxen transportiert und es findet auch kein Rücktransport von Leergebinden statt. Das ist aktiver Klimaschutz! Mit mehr als 100 Postmix-Sirupen und Konzentraten bietet Grapos die vermutlich breiteste Auswahl an Getränken für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Dass auch die Ausschankgeräte der Marke Schankomat aus dem eigenen Haus kommen, ermöglicht eine lückenlose Kontrolle von Qualität und Effizienz.

Die Nachhaltigkeit belegt eine Studie der TU Graz, die den ökologischen Fußabdruck und die CO₂ Bilanz der Grapos-Getränke



berechnet hat. Das Ergebnis überraschte sogar die Experten, wie Grapos Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg stolz berichtet: „Wenn ein Gast ein alkoholfreies Getränk ordert und er erhält ein Glas mit einem Grapos Softdrink, so verursacht er einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck als mit einem Getränk aus der Flasche. Ebenso verhält es sich mit der CO₂ Bilanz: Auch hier punkten wir mit einem MINUS von 90 % im Vergleich zur Glasflasche. PET-Flaschen schneiden noch schlechter ab. Das ist für uns natürlich sensationell.“

KLIMAFREUNDLICHES GRAPOS GETRÄNKEKONZEPT ALS ERFOLGS- FAKTOR DER ZUKUNFT

Seit vielen Jahren befasst sich das steirische Unternehmen mit innovativen Getränkekonzepten und zählt heute zu den europäischen Marktführern im Bereich des Offenausschanks für die Hotellerie und Gastronomie. „Jetzt profitieren wir und natürlich auch unsere Kunden davon, dass wir all die Jahre auf das richtige Pferd gesetzt haben. Wir sind nahe an der Nachhaltigkeit und das kann sonst kein Unternehmen unserer Branche von sich behaupten – und belegen“, resümiert Wolfgang Zmugg sichtlich zufrieden. „Und natürlich beraten und unterstützen wir unsere Kunden auf dem Weg zum nachhaltig erfolgreichen Getränkeausschank.“

www.grapos.com



Werbung: Photo Grapos