

Der Sommer im Glas frisch gezapft

Endlich ist die Zeit für den Gastgarten und Outdoor Events angebrochen. Die Gäste wollen die warme Zeit im Freien genießen. Beliebt sind dabei alkoholfreie Getränke mit denen man sich Geschmacksrichtungen ins Glas zaubern kann, die bunt wie der Sommer sind.

Vegan, Bioqualität und Regionalität – das ist den Gästen besonders wichtig. Grapos hat sich bereits vor 60 Jahren auf Offenausschank und Post-Mix-Sirupe spezialisiert. „Wir wissen, was den Gästen wichtig ist und bieten derzeit 150 unterschiedliche Sirupe und Konzentrate an, da ist für jeden Gaumen etwas dabei“, meint Geschäftsführer Wolfgang Zmugg. Ressourcenschonende Produktion und ein klimafreundliches Konzept sind ihm dabei besonders wichtig: „Bei Nachhaltigkeit geht es für mich unter anderem darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht und im Herstellungsprozess auf energieeffiziente

Systeme zu achten. Auch Verpackung, Transport sowie Lagerung spielen eine große Rolle. Damit können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeausschank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart.“

DIE SCHANKGERÄTE: AUCH OUTDOOR EIN ECHTER BLICKFANG

Dieses Konzept macht nicht nur geschmacklich etwas her. Denn die Ausschankgeräte präsentieren sich besonders stylisch. So sind die Schankanlagen der hauseigenen Marke SCHANKOMAT von Grapos in vielfältigen

Versionen verfügbar und optisch besonders modern und ansprechend.

Speziell für den Event oder Outdoorbereich gibt es mobile Schankgeräte, die auf Wunsch auch über einen Wassertank verfügen. Sie können überall dort, wo es einen Stromanschluss gibt flexibel eingesetzt werden. Ein besonderes Asset ist eine spezielle Anti-Insekten-Technologie, denn gerade im Freien werden die Getränkebars gerne von Wespen und Mücken umschwärmt. Ein echtes Highlight ist das Brooklyn-Lastenrad.

www.grapos.com



WERBUNG, Foto: Grapos Pourmixing Vertriebs GmbH

BIO EISBECHER: NACHHALTIGER EISGENUSS

Der Sommer steht in den Startlöchern und mit ihm beginnt auch die Hochsaison in den Eissalons. In ganz Österreich werden wieder eiskalte Spezialitäten serviert und konsumiert. Besonders stabile Eisbecher zum Mitnehmen sind hierfür unentbehrlich.

Der Erde zuliebe nachhaltig hergestellt: Die zu 100 % biologisch abbaubaren Kartonbecher sind aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt und frei von Schadstoffen. Dank der Innenbeschichtung auf biologischer Basis, sind die kalten Köstlichkeiten auch sicher verpackt und verhindern das Durchweichen der Becher. Dem Genuss „to go“ steht somit nichts mehr im Wege.

Die Bio Eisbecher gibt es in drei praktischen Größen, welche für unterschiedliche Zwecke eingesetzt werden können. Zum Befüllen von mehreren kühlen Eisvariationen oder kreativen Desserts eignen sich ideal die größeren Becher. Der kleine und handliche Kartonbecher bietet genügend Platz für eine leckere Kugel Eis. Der flache Bio Deckel, ebenfalls

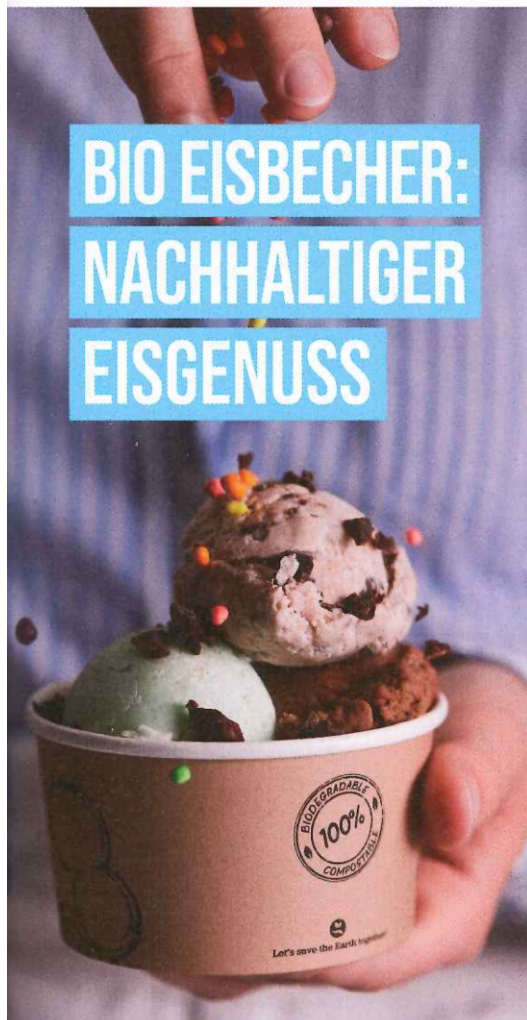
aus Karton, macht das Eis transportfähig und die genussvollen Köstlichkeiten kommen sicher ans Ziel.

GEMEINSAM FÜR DIE ZUKUNFT KOMMENDER GENERATIONEN

„Ich bin selbst Vater von zwei kleinen Kindern und mir ist es besonders wichtig, mit meinem unternehmerischen Handeln, einen Beitrag für eine lebenswerte Zukunft zu leisten. Wir arbeiten kontinuierlich daran, umweltfreundliche Produkte anzubieten, um die Ansprüche der Gastronomiebetriebe zu erfüllen. Mit dem Naturally Sortiment decken wir die unterschiedlichsten Bedürfnisse unserer Handelspartner ab“, sagt Geschäftsführer Daniel Fortmüller und fügt hinzu: „Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind relevante, nicht mehr wegzudenkende Themen für die Gastronomie und Ihre Gäste. Unsere Produkte der Marke Naturally werden aus natürlichen Rohstoffen hergestellt und können zusätzlich kompostiert werden.“

www.decor-service.com

WERBUNG, Foto: Barbara Mayan



Die neue „Lemon free“ von Grapos

„Lemonade“ ist wohl weltweit eines der beliebtesten Sommergetränke. Der Postmix-Profi Grapos bietet die spritzige Erfrischung in unterschiedlichen Varianten an. Einmal klassisch zitronig, dann wieder mit einem Hauch von Limette oder ganz klassisch als Zitronenlimo. NEU ist das neue Lemon free, ohne Zuckerzusatz erfrischend und lecker duftend nach frischen Limonen.



Viel
Geschmack
statt Zucker

Alle Sorten werden als Sirup oder zuckerfrei als Konzentrat in der 10 kg Bag-in-Box geliefert und über die Schankanlage oder ein Ausschankgerät frisch und immer eisgekühlt gezapft. So können Sie Ihre Gäste auf Knopfdruck mit einem frisch gezapften Getränk – mit und ohne Kohlensäure verwöhnen. Auch die gewünschte Portionsgröße ist vorprogrammiert und garantiert das perfekte Mischverhältnis. Dass die Getränke im Ausschankgerät gekühlt werden, spart bis zu 40 % Kühlenergie.

Alle Produkte von Grapos weisen einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck auf als vergleichbare Flaschengetränke. Das ist aktiver Klimaschutz ohne Aufwand und Kosten.

☞ www.grapos.com



Prickelnder
Genuss

Schweppes White Peach

Die neue Sorte von Schweppes ist eine besondere Komposition: WHITE PEACH nimmt uns mit auf eine Reise in die Aromawelt Asiens. Sie vereint den intensiven Geschmack reifer Pfirsiche mit Noten von Kirsch- und Orchideenblüten. Liebliche Anklänge von weißem Tee runden das facettenreiche Geschmacksbild ab.

WHITE PEACH präsentiert sich fruchtig, angenehm herb und nur leicht süß. Es ist nicht bitter und wird – wie immer bei Schweppes – mit feinerlicher Kohlensäure prickelnd in Szene gesetzt. Das Ergebnis ist eine kleine Sensation im Glas, die sich vielseitig verwenden lässt. Ganz nach eigenen Vorlieben und für verschiedenste Anlässe.

WHITE PEACH lässt sich gut pur auf Eis genießen. Auch als Filler harmoniert es wunderbar, sowohl mit Schaumweinen oder Wein-aperitifs als auch mit Spirituosen wie Bourbon, Whiskey oder Rum und in alkoholfreien Cocktails.

Ob als Erfrischung am Nachmittag, Einstimmung auf den Abend oder im Cocktail zum Ausklang: WHITE PEACH sorgt jederzeit für besondere Genussmomente.

☞ www.schweppes.at

S
P
R
U
D
E
L
I
G
E
DURST
LÖSCHE