## Getränkeausschank im Trend der Zeit: bio, nachhaltig und vegan

Wenn die Kosten steigen, Mitarbeitende schwer zu bekommen sind und die Energiepreise explodieren, ist eine neue Strategie in Richtung Effizienz und Nachhaltigkeit Gebot der Stunde.

Das steirische Unternehmen Grapos bietet eine nachhaltige Strategie gegen die steigenden Energiepreise beim Getränkeausschank. So sparen Gastronom:innen beim Getränkekonzept von Grapos bis zu 40 % an Energie bei der Getränkekühlung. Kühlladen sind für die alkoholfreien Getränke nicht mehr nötig, wird doch das Getränk direkt beim Zapfen im Ausschankgerät gekühlt. Die Schankanlage wird regelmäßig nachjustiert und gewartet, so ist die Energieersparnis ebenso nachhaltig wie es die Getränke sind.

Die CO,-Ersparnis des Grapos Postmix-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 und spart dabei Kosten ein!

#### UNERREICHTE GETRÄNKEAUSWAHL REGIONAL. VEGAN UND IN BIO-QUALITÄT

Mit mehr als 150 Postmix-Sirupen und Konzentraten bietet Grapos die vermutlich breiteste Auswahl an Getränken für den professionellen Getränkeausschank. Viele Sorten sind in BIO-Qualität verfügbar. Auch klassische Limonaden, Eistee und Colagetränke können als vegane, nachhaltige BIO-Softdrinks geordert werden.

"Unsere Produktpalette zielt darauf ab, den Gästen Top-Qualität zu bieten und moderne Ansprüche zu erfüllen. Für unsere Sirupe beziehen wir die Zutaten regional wo es Sinn macht und achten in der Herstellung auf Energieeffizienz. Seit einige Jahren bieten wir beinahe jede Geschmacksrichtung auch in einer veganen Variante an. Dieser Trend wird uns wohl noch lange begleiten. Das gilt auch für die Bio-Sirupe. Wir haben vor einige Jahren mit der Entwicklung von veganen Bio-Limonaden für den Offenauschank begonnen, weil einige Kund:innen hartnäckig danach gefragt haben", meint Grapos Geschäftsführer und Postmix-Pionier Wolfgang Zmugg.



#### INNOVATIVE SCHANKTECHNIK FÜR IEDE UNTERNEHMENSGRÖSSE

Die hauseigenen Ausschankgeräte und Schanksysteme der Marke Schankomat sind perfekt auf die Grapos Postmix-Sirupe eingestellt und bieten absolute Spitzenqualität, auch wenn sie in Zeiten von Personalmangel von ungeschultem Personal bedient werden. Überdies ermöglichen sie eine lückenlose Kontrolle von Qualität und Effizienz. Kundenservice ist ebenfalls wichtig: Die regionalen Grapos-Profis überprüfen die Geräte regelmäßig, das erhält die Top-Qualität der Produkte, die Effizenz des Schankgeräts und die Zufriedenheit der Gäste.

Die Nachhaltigkeit belegt eine Studie der TU Graz, die den ökologischen Fußabdruck und die CO, Bilanz der Grapos-Getränke berechnet hat. Das Ergebnis überraschte sogar die Expert:innen, 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 CO, Bilanz: Auch hier punkten wir mit einem MINUS von 90 % im Vergleich zur Glasflasche. Das ist immer noch einzigartig."

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 Kund:innen 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



### BIO für jeden Tag



# klimafreundlich und frisch gezapft **BIO-Saft Sauerkirsche-Apfel**

Der beliebte Geschmack der Kindheit kommt als hochwertiger 100 % BIO-Saft frisch gezapft aus dem Schankgerät. Das ideale Getränk für diejenigen, die ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten wollen. Fruchtig, süß-säuerlich mit einer leichten Note von Mandeln oder Marzipan. Genauso soll in Kirschensaft schmecken. Die Zugabe von Apfelsaft balanciert den Geschmack und macht den BIO-Saft erschwinglich. Auch gespritzt mit Soda oder Hauswasser ein frühsommerlicher Genuss.

Klimafreundlich hergestellt, wird der BIO-Saft reduziert auf das Wesentliche und kann so als Sirup in der Bag-in-Box nachhaltig über das Schankgerät gezapft werden. "BIO-Sauerkirsche" ist vegan, sehr fruchtig und frei von Allergenen. Dass alle Getränke von Grapos einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck als vergleichbare Flaschengetränke aufweisen, freut die Umwelt und die Gäste.

Alle passenden Ausschankgeräte und andere nachhaltige und regional erzeugte Getränkesorten finden Sie auf

≥ www.grapos.com



### Süßer Klassiker BIO Apfelstrudel

Der Apfelstrudel ist eine österreichische Spezialität, die Dank Meisterfrost auch ohne aufwendige Zubereitung genossen werden kann. Deshalb greifen immer mehr Gastronom:innen und Großküchen auf den Apfelstrudel von Meisterfrost zurück – blitzschnelle Zubereitung aber keine Kompromisse beim Geschmack. Aus den je 150 g Strudelstücken wird – mit wenigen geschickten Handgriffen und einigen in jeder Küche vorhandenen Zutaten – die attraktivste Kreation, die jeden Gast beeindruckt.

Dass bei Meisterfrost nur die besten steirischen Bio-Äpfel in den Apfelstrudel kommen, ist mittlerweile in ganz Österreich bekannt. Nur vollreife Früchte mit optimalen Reifestadium bilden nach dem Backen das volle Aroma aus. Verfeinert mit Zucker, etwas Zimt und Butter ergibt dies den köstlichen Geschmack, der den klassischen Apfelstrudel seit jeher auszeichnet.

www.meisterfrost.at



Vom Kaffee und Wein führt die nachthaltige Marktbeobachtung zu Grapos. Bio-Limo, Saft und Softdrinks kommen beim steirischen Postmix-Anbieter direkt aus der Schankanlage und die Rohstoffe dafür möglichst aus der Region. Hatte man bis dato bei Bio-Qualität und Nachhaltigkeit die Qual der Wahl, kombiniert der Offenausschank diese beiden Faktoren. Im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen haben Grapos-Getränke einen um 90 % geringeren ökologischen Fußabdruck. Das hat kürzlich auch eine Studie der TU-Graz belegt.

Österreichs führender Tiefkühl-Produzent Weinbergmaier erweitert sein Bio-Sortiment im Bereich Convenience. Neben kontrollierter und zertifizierter Qualität setzt man auf schonende Verarbeitung, den Verzicht auf Zusatzstoffe und traditionelle Rezepturen. In der pikanten Riege kommen die Bauernland Beilagen Bio Semmelknödel und Bio Erdäpfelknödel ins Regal. Die Variationen sind im Handumdrehen zubereitet und gelten als "gelingsicher". Für die Mehlspeisküche gehen

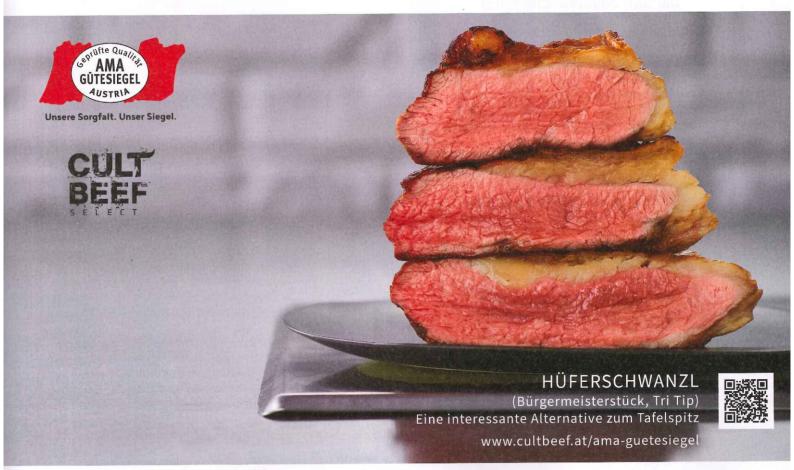
fünf neue Bio-Knödel in bewährter Toni Kaiser-Manier an den Start – von fruchtig mit Marille, über cremig mit Nuss-Nougatcremefülle bis hin zum flaumigen Germknödel. Zu guter Letzt kommen Bio-Strudel-Klassiker in den Sorten Apfel und Topfen hinzu. Die hauchdünne Hülle wird in der eigenen Wiener Strudelteig Manufaktur hergestellt, während die Fülle durch die Verwendung regionaler Rohstoffe überzeugt.

Bei Salomon setzt man in Sachen Nachhaltigkeit, Bio und Regionalität auf den Bio-Burger "Homestyle", der auf Bio von Allgäuer Almwiesen setzt. Der "Bayerische Ochse" ist ein weiterer Anknüpfungspunkt für die Gastronomie für "mehr Tierwohl und nachhaltige Wertschöpfung", so Maik Pötschke, Head of Marketing.

"Stetig mit- und vordenken", heißt es bei Papstar. Mit der Marke "Pure" hat der Anbieter bereits vor zehn Jahren Pionierarbeit geleistet und den Kompass Richtung Nachhaltigkeit



ausgerichtet. Als Alternative zu Kunststoffen wird Holz und Frischfaser-Karton, Zuckerrohr, Palmblatt, Bambus und Mais zu konventionellen Kunststoffen verwendet. Über 70 % aller Produkte der Warengruppe Einmalgeschirr und Serviceverpackungen werden aus diesen nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und sind biologisch abbaubar. Ein weiteres Ziel von Papstar ist es, verstärkt wieder auf Produkte aus Papier und Karton zu setzen, die aus dem FSC°-zertifizierten Holz europäischer Wälder hergestellt werden. Damit kann der CO - Fußabdruck durch kürzere Transportwege nochmals deutlich reduziert werden. Neu im Sortiment sind die Papstar Pure Burgerboxen, die sich sowohl als klassische Transportboxen wie auch – aufgeklappt – als Teller verwenden lassen.



lit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft



