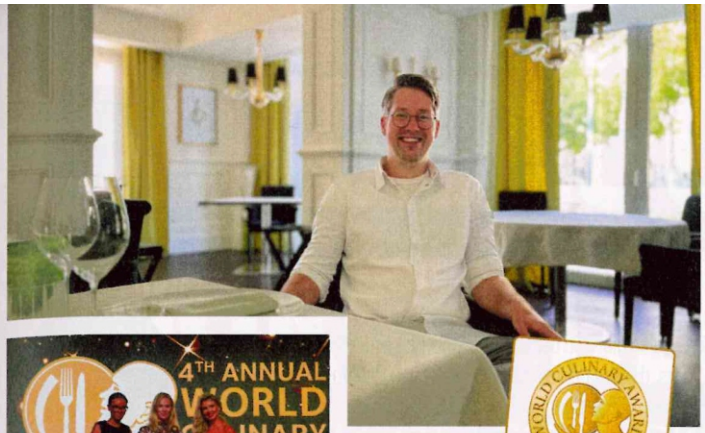

Ausgezeichnet:

„EDVARD“ ist „Austria’s Best Hotel Restaurant 2023“

Das renommierte Restaurant „EDVARD“ im Palais Hansen Kempinski Vienna gewann bei den World Culinary Awards 2023 erneut den begehrten Titel „Austria's Best Hotel Restaurant 2023". Dieser Erfolg unterstreicht die außergewöhnliche Qualität und das Engagement für kulinarische Exzellenz.

And the Winner is… „EDVARD“! Das Restaurant, benannt nach dem berühmten österreichischen Architekten Theophil Edvard Hansen, der das prächtige Palais entwarf, ist ein Ort, an dem Tradition und Moderne auf einzigartige Weise verschmelzen. Der Gourmet-Hotspot unter der Leitung von Küchenchef Paul Gamauf zeichnet sich durch eine zeitgenössische Interpretation der österreichischen und internationalen Küche aus. Sie wurde jetzt erneut prämiert.

„Wir sind überwältigt und außerordentlich stolz darauf, den Titel ‚Austria's Best Hotel Restaurant 2023‘ bei den World Culinary Awards 2023 erhalten zu haben. Dies ist eine Anerkennung der unermüdlichen Hingabe und des unaufhörlichen Engagements unseres Teams, das tagtäglich erstklassigen Service und kulinarische Exzellenz bietet. Dieser prestigeträchtige Titel ist nicht nur eine Auszeichnung für uns, sondern auch eine Verpflichtung, weiterhin höchste Qualität und ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis für unsere Gäste zu bieten. Wir sind dankbar für diese Ehre und freuen uns darauf, unsere Gäste weiterhin mit kulinarischen Höhepunkten zu verwöhnen", so Florian Wille, General Manager des Palais Hansen Kempinski Vienna.

AUSGEZEICHNETER GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Das „EDVARD“ im Palais Hansen Kempinski Vienna hat sich nicht nur den Titel „Austria's Best Hotel Restaurant 2023" verdient, sondern auch einen festen Platz in den Herzen derjenigen, die seine kulinarischen Schätze bereits erleben durften. Der Gewinn des renommierten World Culinary Awards ist eine weitere Bestätigung für die hervorragende Arbeit des Restaurants sowie des gesamten Teams des Palais Hansen Kempinski Vienna. Diese Auszeichnung unterstreicht die Bedeutung von Qualität, Hingabe und Leidenschaft in der Welt der Gastronomie und zeichnet das „EDVARD“ als einen der besten kulinarischen Schätze Österreichs aus.

Grapos SOFT DRINKS
GRAPOS.COM
REDUCE BOTTLE TRANSPORT
PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK
DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN
NO BOTTLES
HALLE 10 STAND 0728
ALLES FÜR DEN GAST
Salzburg 11.-15. NOV 2023
TRENNEN SIE SICH VON PET & MEHRWEG!
JETZT! UMSTEIGEN
• FLASCHEN VERMEIDEN!
BESSER ALS DAS BESTE RECYCLING!
SIRUP+TECHNIK • PREMIUM-QUALITÄT • PRODUKTVIELFALT • BIO • VEGAN
Grapos SOFT DRINKS
VERTRAUEN SIE UNS!
WIR SIND DIE PROFIS
IM OFFENAUSSCHANK.
SEIT 1963
EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN
www.grapos.com

FRESHE NEWS

Bieriger, alkoholfreier Durstlöscher
Budvar Nealko

Mit den Budvar Nealko gibt von der Brauerei Budweis eine alkoholfreie Variante ihres Original Lagers, dass mit denselben hochwertigen Rohstoffen gebraut wird. So sorgen Brauwasser aus der hauseigenen eiszeitlichen Quelle, mährisches Gerstenmalz und die gepressten Dolden des Saazer Aromahopfens, auch beim Nealko, für die beliebte geschmackliche Balance zwischen Malzkörper und Hopfenaromatik, sowie dem angenehmen Trinkfluss des Bieres.

Erweitern Sie Ihre Getränkekarte und punkten Sie bei Ihren Gästen auch mit alkoholfreien Optionen!

www.delfabrokolarik.at

Alles für den Gast
Stand 10-0728

Soda Zitrone auf Knopfdruck
Pure Citro

Mit Pure Ciro erhalten Sie frisches Soda Zitrone direkt aus Ihrer Schankanlage. Dieses einzigartige Konzentrat ist zudem mit wertvollen Mineralstoffen angereichert und ermöglicht nicht nur Soda Zitrone, sondern auch mineralisiertes oder stilles Wasser mit Zitrone im Offenausschank. Geliefert wird das Konzentrat in einer umweltfreundlichen Bag-in-Box-Verpackung, die in Ihrem Ausschankgerät für die optimale Mischung und Kühlung sorgt. Was Pure Citro von Grapos besonders nachhaltig macht: Sobald die Bag-in-Box leer ist, kann sie problemlos dem Papiercontainer und dem „gelben Sack" zur Recyclingverwertung zugeführt werden. Kein Müll, kein Pfand und keine Rückgabe der Behälter – umweltfreundlicher geht es kaum.

Der ökologische Mehrwert von Grapos-Produkten ist beeindruckend. Im Vergleich zu herkömmlichen Flaschengetränken weisen alle Produkte von Grapos einen um 90 % geringeren ökologischen Fußabdruck auf. Das bedeutet aktiven Klimaschutz ohne zusätzlichen Aufwand oder Kosten.

www.grapos.com

Langfristige Nachhaltigkeitsziele
Neues Verpackungsdesign bei Laphroaig®

Der weltbekannte schottische Whisky Laphroaig® hat ein überarbeitetes, nachhaltigeres Design seiner ikonischen Verpackung vorgestellt, um den CO_2-Fußabdruck jeder Flasche zu reduzieren. Die neue Verpackung wird die Kohlendioxidemissionen der Marke um 30 % reduzieren und unterstützt die Proof Positive Nachhaltigkeitsstrategie von Beam Suntory sowie die langfristige Verpflichtung, bis 2040 in der gesamten Wertschöpfungskette Netto-Null-Emissionen zu erreichen.

Das neue Verpackungsdesign behält die wiedererkennbare grüne Flasche mit dem unverwechselbaren schwarz-weißen Etikett bei, ersetzt aber den Plastikdeckel durch eine Alternative aus Buchenholz und tauscht die Sekundärverpackungsröhre gegen einen recyclingfreundlicheren Karton aus. Die neue Verpackung führt zu einer Verringerung der Treibhausgasemissionen um 1.184,74 Tonnen pro Jahr - das entspricht der Aufzucht von 30.711 Setzlingen über einen Zeitraum von zehn Jahren.

www.laphroaig.com