



Foto: unipix / Franko

der Tipp des Hauses: Bio-Dinkelvollkornbrot, ein Hauch Butter oder Margarine, frisch geschnittener Schnittlauch und eine Prise Salz.

BROT AUS DER DOSE

Was haben die Grundnahrungsmittel: Mehl, Nudeln, Reis oder Dosengemüse gemeinsam? Sie sind lange haltbar. Manchmal braucht es genau das. Daher hat SmartBread zwei Brote in Bio-Qualität in die Dose gebracht: Bio Roggenbrot, 300 g, hefefrei und Bio SmartBread Paleo aus glutenfreien Zutaten, 500 g, hefefrei. Beide Brote haben eine Mindesthaltbarkeitszeit von 3 Jahren. "Seit Beginn der Corona-Krise mit all den dazugehörigen Herausforderungen konnten wir feststellen, dass die Verbraucher verstärkt Wert auf Versorgungssicherheit legen. Da haben wir mit unseren natürlich länger haltbaren Broten genau die richtige Antwort", so Meisterbäcker Ferdinand Teschl.

BIO IM GLAS

... und in der bekannten grünen Glasflasche. Im Hause Eckes Granini ist Pago der Bio-Star. Pago Bio Fruchtsäfte sind in der heimischen Gastronomie ebenso zu finden wie im Ausland. Bio-Power im Out-of-Home-Bereich in den Sorten Apfel-Holunder, Orange, Marille, naturtrüber Apfel und Orange-Karotte-Zitrone. Ökologisch macht in einer neuen 850ml-Flasche die nordische Bio-Power komplett.

„Der Bio-Trend hat sich in der Gastronomie längst etabliert. Grapos bietet hier neben Bio-Limos und Softdrinks auch zertifizierte Bio-Säfte, die nachhaltig aus der Schankanlage kommen. So können unsere Kunden zwei Mal punkten, bei Nachhaltigkeit und mit Bio-Qualität. Das ist sozusagen die Quadratur des Kreises“, meint Grapos-Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg.

Selbstverständlich kommen auch teetrinkende Gäste auf Ihre (Bio-) Rechnung. Biotee in Spitzenqualität, der begeistert, weil er im Einklang mit der Natur hergestellt wurde und authentisch schmeckt, gibt es von Eberlein - Coffee and Flavor.

Grapos®
SOFT DRINKS

please
prefer
unbottled
drinks

REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT

ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP
& IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN
GETRÄNKEAUSCHANK
UND INDIVIDUELLE
TECHNIKLÖSUNGEN

Grapos®
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com



Ein nachhaltiger Sommer-Genuss BIO Eistee Pfirsich

Verlängern Sie Ihren Gästen den Sommer mit einem erfrischenden Eistee in BIO-Qualität. Besonders beliebt ist die Geschmacksrichtung „BIO Eistee Pfirsich“ mit fruchtig-duftendem Pfirsicharoma und natürlich mit echtem Tee aufbereitet. Eisgekühlt mit einer Pfirsichspalte dekoriert, fühlen sich Ihre Gäste in den sonnigen Süden katapultiert und können so den Sommer verlängern. In Bio-Qualität, nachhaltig und energiesparend im Offenausschank freut das Trendgetränk auch Gäste, die auf ihre Gesundheit und das Klima achten.

Der „BIO Eistee Pfirsich“ wird wie alle Grapos-Getränke als Sirup in Bag-in-Boxes geliefert und kann ungekühlt und platzsparend gelagert werden. In der Schankanlage wird der Sirup mit Wasser und CO₂ gemischt und „Durchlauf gekühlt“. Das garantiert ein perfekt gekühltes Getränk und spart bis zu 40 % Kühlenergie im Vergleich zum Flaschenausschank. Grapos ist SPI (Sustainable Footprint Index) zertifiziert, d.h. der ökologische Fußabdruck ist nachweislich um 90 % geringer als bei der Portionsflasche. Damit kann man bei Jung und Alt punkten, denn Nachhaltigkeit ist den Gästen wichtig.

☞ www.grapos.com



Individualität und Vielfalt Tiefkühlgebäck in Bio-Qualität

Backwaren sind nicht gleich Backwaren. Individualität und Vielfalt angepasst an die Besonderheiten des eigenen Betriebes und der Zielgruppe sind die Basis für ein erfolgreiches Frühstückskonzept. Dabei spielen auch Nachhaltigkeit und Regionalität eine große Rolle. Wissen, wo es herkommt und Produkte in Bio-Qualität sind bei der Speisenauswahl der Gäste nach wie vor wichtige Themen. Das weiß auch der österreichische Backwarenhersteller Resch&Frisch und bietet bereits seit 2012 ein eigenes Sortiment in Bio-Qualität für die Gastronomie an. Das Familienunternehmen steht dafür unter anderem mit dem Resch&Frisch Ehrenwort als Qualitätsversprechen für beste Produkte.

Buffet, Speisenbegleitung oder To Go – Resch&Frisch bietet mit seinen Bio-Produkten eine vielfältige Auswahl für jeden Einsatzbereich. Das Gebäck kann mit nur einem Knopfdruck fertig gebacken und ofenfrisch serviert werden – ohne großen Aufwand, ohne Warenüberschuss und immer in bester Qualität. Besonders beliebt sind die vielseitigen Mischkartons: Der Resch&Frisch Bio-Klassik-Mix vereint Laugengebäck, Sonnenblumenkern-, Kürbiskern- und Dinkelweckerl.

☞ www.resch-frisch.com/gastronomie



Pancakes Herrlich fluffig - perfekt für jedes Frühstück



Palatschinken



Meisterfrostprodukte sind im
Tiefkühl-Fachgroßhandel erhältlich.
verkauf@meisterfrost.at

www.meisterfrost.at

Ein (Bier-)Genuss von Hand

Mit der passenden Schankanlage lässt sich nicht nur der Bierumsatz steigern, sondern die Ausschankqualität an sich auf das nächste höhere Level heben. Also ran an den Zapfhahn!



Gösser Naturgold Alkoholfrei im BLADE

Der alkoholfreie Klassiker Gösser Naturgold überzeugt die Geschmäcker von Österreichs Biergenießern schon seit Jahren. Immerhin bietet er herrlich vollmundigen, naturtrüben Biergenuss zu jeder Tageszeit.

Deshalb ist das Gösser Naturgold Alkoholfrei ab sofort auch im BL Easy KEG für das BLADE Thekenzapfsystem verfügbar. Somit können Sie Ihren Gästen auch bei geringem Bierverbrauch – nämlich bereits ab 1 Glas pro Tag – den Genuss von frisch gezapftem Fassbier bieten.

BLADE ist nicht nur ein Hingucker auf jeder Theke, sondern auch platzsparend und verzichtet dank eines innovativen Druckluftsystems auf CO₂- oder andere Gaszusätze, damit Sie von jeder Theke aus Premiümbier zapfen können.

➤ www.braunion.at

Selbstbedienung – ein Trend, der gekommen ist, um zu bleiben

Die Self Service Lösungen der Redl GmbH erfreuen Gäste wie Gastronomen. Kunden können Bier und Wein genauso wie Softdrinks oder Kaffee selbst zapfen. Auch Snackautomaten können integriert werden. Die Geräte sind einfach zu bedienen und die Freigabe erfolgt über eine RFID-Karte oder einen QR-Code. Dadurch entfallen Wartezeiten, die Umsätze steigen und das Personal hat die Hände für andere Aufgaben frei. Zugleich erleben Ihre Kunden ein nie dagewesenes Maß an Flexibilität und Unabhängigkeit.

Die SILEXA Self Serve Solutions lassen sich individuell an Ihre Bedürfnisse anpassen. Ob es um die Kaffeemaschine für den Büroraum oder um Selbstbedienungslösungen für Hotels, Stadien oder Großevents geht – jedes System wird an Ihre Anforderungen maßgeschneidert angepasst. Gezapfte Getränkemengen werden exakt erfasst und entweder im Prepay oder Billpay-Modus abgerechnet. Statistiken für das Controlling inbegriffen.

➤ www.redl.net

Entdecke die Vielfalt von Hogatron Offenausschank

Sie planen einen Neu-, Aus- oder Umbau Ihres Gastronomiebetriebes bzw. Hotels oder stehen kurz vor einer Übernahme eines solchen? In Sachen Schankanlage und Kassensystem steht Ihnen dafür mit Hogatron ein erfahrener Partner zur Seite. Tee- und Sodawasserspender sowie die virtuelle Speisekarte „TabletCard“ komplettieren das Rundum-Angebot für Ihren Offenausschank.

Egal ob Groß- oder Kleinschankanlage – „Jedes Gerät so individuell, wie Sie es brauchen“. Wir planen und bauen genau nach Ihren Vorstellungen. Von der Getränketechnik bis zum Schankkopf und von der Planung bis hin zu Montage und Servicierung – Alles aus einer Hand!

Wir beliefern unsere Kunden mit Getränken aus dem Hause Grapos. Hochwertige Getränke mit der größten Postmixauswahl Europas. Speziell hierbei unsere BIO Sorten im Postmixbereich, welche uns in Europa einzigartig machen. Getränketechnik und Postmixgetränke aus einem Haus – Das gibt's nur bei Hogatron und Grapos Softdrinks.

➤ www.hogatron.com