









f-b-manager.com



INTERNORGA 2025: Trends, Innovationen und Networking

Vom 14. bis 18. März wird die INTERNORGA erneut zum zentralen Branchentreffpunkt. Mit exklusiven Insights, spannenden Trends und neuen Impulsen bietet das Event ein vielseitiges Programm für Big Player, Start-ups und Fachleute.

Highlights sind die OPEN STAGE und „What the Food? – by foodlab". Neu in diesem Jahr: die Deep Dive Stages – by Hospitality Pioneers, die praxisnahe Strategien für Gastronomie und Hotellerie liefern. Auf der OPEN STAGE diskutieren Branchenexperten aktuelle Herausforderungen und Chancen. Jochen Pinsker von Circana beleuchtet die Wachstumstreiber 2024, Karin Tischer gibt Einblicke in Food- und Beverage-Trends, und Katharina Darisse erklärt, warum Wertschätzung das beste Recruiting-Tool bleibt.

Die Startup-Szene steht im Fokus von „What the Food?". Hier werden innovative Gastro-Konzepte, Nachhaltigkeit und d Hamburger Foodszene beleuchtet – ergän durch Talks, Live-Pitches und eine Master lass mit Marrone.

Im AI CENTER erleben Besuchende, w Künstliche Intelligenz Gastronomie u Hotellerie beeinflusst und transformie Start-ups wie Axino, Foodforecast u Menoovo präsentieren marktreife Lösu gen für effizientere Prozesse, interakt Speisekarten und automatisierte Beste prognosen.

Mit weiteren Top-Events wie dem Int nationalen Foodservice-Forum, dem Bra chentag der Gemeinschaftsgastronon und Wettbewerben wie dem NEXT CH AWARD bietet die INTERNORGA eine e malige Plattform für Inspiration, Austaus und Networking.

www.internorga.





Dieser Ausgabe von GASTRO liegt eine Beilage der Firma Edna bei.

Grapos®
SOFT DRINKS

OFFENE GETRÄNKE
NO BOTTLES
BIO
VEGAN
CLASSIC
FREE
Pure

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

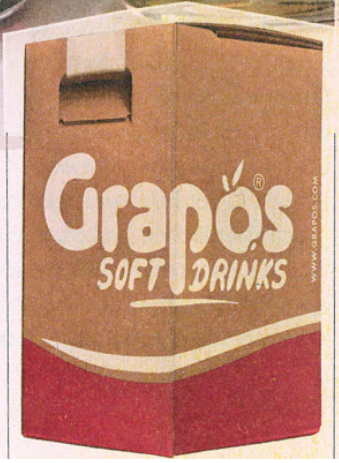
DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

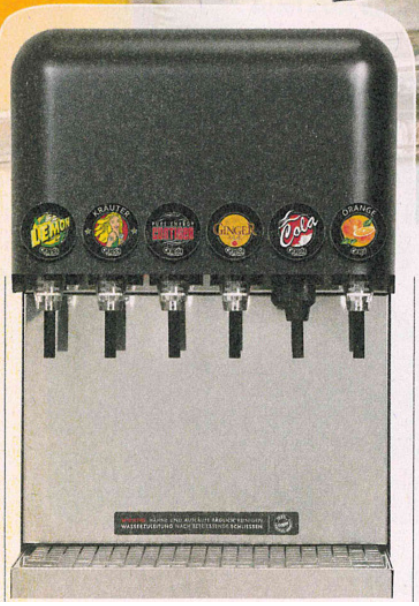


INTER NORGA
14.-18. MÄRZ
HAMBURG 2025
HALLE A1
STAND A1-518

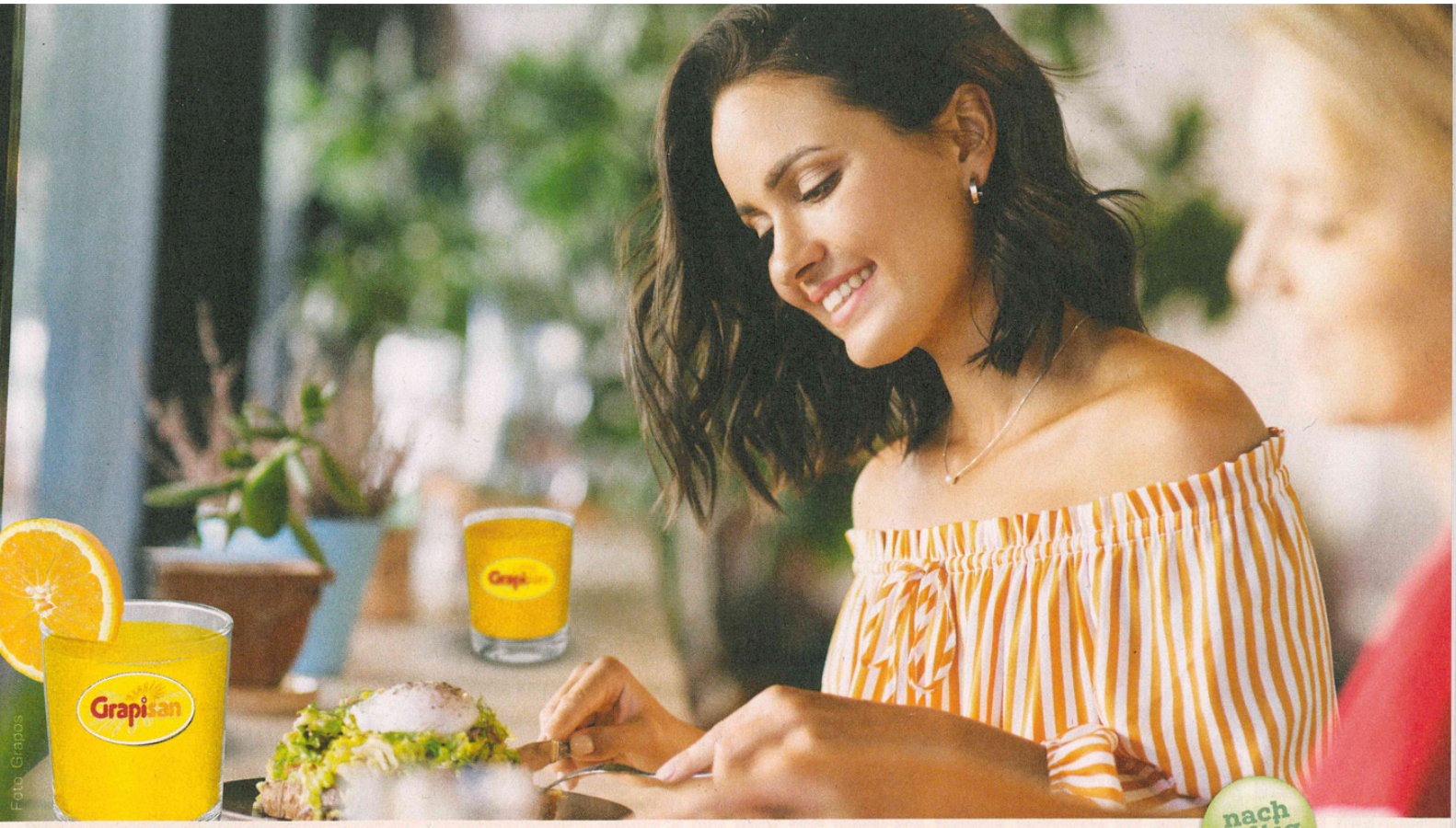
UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT
90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY savings
SPIE EVALUATED FOOTPRINT
ECO-FRIENDLY SERVICE

er ökologische Fußabdruck
aller Grapos Getränke
st um 90% kleiner als der
ventioneller Portionsflaschen.
aluiert durch die Technische Universität Graz)





Grapos SOFT DRINKS
STAATLICH AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN
EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN
www.grapos.com



nach haltig

Nachhaltiger Genuss am Frühstücksbuffet

Das Frühstück spielt eine zentrale Rolle, wenn es um die Zufriedenheit und Bindung von Hotelgästen geht. Schließlich ist es oft der letzte Eindruck, den sie vor dem Check-out mitnehmen – und dieser bleibt im Gedächtnis.

Mit den GrapiSan Frühstücksgetränken von Grapos steht eine erlesene Auswahl an Erfrischungen bereit, die sich ideal für Frühstücks- und Seminarbuffets eignen. Das durchdachte Offenausschank-System von Grapos sorgt dabei für maximale Flexibilität. Seit Jahrzehnten entwickelt der steirische Postmix-Spezialist sowohl eigene Getränke als auch maßgeschneiderte Schankgeräte für die Gastronomie und kennt die Anforderungen der Branche genau. „Unsere Standalone-Ausschankgeräte können fix installiert werden. Wer eine flexiblere Lösung benötigt, kann auf mobile Geräte zurückgreifen. Die Bedienung ist denkbar einfach: anstecken, einschalten – und schon kann es losgehen. Zudem verfügen alle Modelle über eine integrierte Reinigungsfunktion, um höchste Hygienestandards sicherzustellen", erklärt Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg.

Fruchtige Vielfalt in Premiumqualität

Die Frühstücksgetränke der GrapiSan-Linie sind speziell für den Einsatz in Hotels, Wellness- und Seminarbetrieben konzipiert. Als Functional Drinks bieten sie einen Mehrwert für Gäste, die Wert auf hochwertige und gesunde Getränke legen.

Mit den neun erfrischenden Sorten, die essenzielle Vitamine wie C, B3, B5, E und A enthalten, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Klassiker wie Orange, ACE-Multivitamin und Apfel stehen ebenso zur Auswahl wie die etwas ausgefalleneren Sorten Pfirsich-Karotte, Johannisbeere, Cranberry, Ananas, Beerenmix und Apfel trüb.

Dazu gesellt sich „Premium Orange", das wie frisch gepresst schmeckt und den Namen zu Recht verdient.

Ein weiteres Highlight ist das erfrischende Eiswasser – entweder pur genossen oder als perfekte Ergänzung zum Mischen. Alle Getränke sind vitaminreich, kalorienarm und natürlich frei von zugesetztem Zucker. Zudem überzeugen sie durch ihre nachhaltige und klimaschonende Herstellung.

90 % weniger ökologischer Fußabdruck

Die Postmix-Sirupe werden in praktischen Bag-in-Box-Systemen geliefert, die eine einfache Handhabung ermöglichen. Dank ihrer kompakten Bauweise lassen sie sich platzsparend lagern und müssen nicht gekühlt werden – die Frischekühlung erfolgt erst beim Ausschank in der Schankanlage. Dies wirkt sich positiv auf die Energiebilanz aus, denn durch die Offenausschank-Systeme lassen sich bis zu 40 % der Energiekosten für die Getränkekühlung einsparen.

Nachhaltigkeit steht bei Grapos sowohl im Produktionsprozess als auch im gesamten Ausschanksystem an erster Stelle. Die Bag-in-Boxen sind zu 100 % recycelbar und reduzieren die CO2-Belastung um 90 % im Vergleich zu herkömmlichen Portionsflaschen. Dies wurde auch durch eine Studie der TU Graz bestätigt, die den deutlich kleineren ökologischen Fußabdruck dieser nachhaltigen Lösung belegt.

Informationen und Verkostung auf der Internorga in Hamburg, Halle A1, Stand A1-518.

www.grapos.com

ADVERTORIAL