









f-b-manager.com

Wirtschaftsmotor bringt eine Steuermillion am Tag

Die wirtschaftlichen Effekte der Wiener Tagungsindustrie reichen weit über die Stadtgrenzen hinaus und sind ein bedeutender Wachstumstreiber für ganz Österreich", so der Wiener Tourismusdirektor Norbert Kettner anlässlich der Präsentation der Kongresszahlen. Die gesamtösterreichische Wertschöpfung durch Meetings erreichte 2024 mit 1,32 Milliarden Euro ein Rekordhoch – ein starkes Signal in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten. Auch die Steuererträge stiegen auf 365 Millionen Euro, wovon 213 Millionen Euro dem Bund und 152 Millionen Euro den Ländern und Gemeinden zuflossen. Davon entfielen 45 Millionen Euro auf Wien selbst. „Doch die Branche trägt nicht nur erheblich zur Wirtschaftsleistung bei, sondern schafft auch tausende Jobs: Als zuverlässige Arbeitgeberin sicherte die Wiener Tagungsindustrie 2024 insgesamt 23.500 Ganzjahresarbeitsplätze. Um dies in Relation zu bringen: Das


Wiener Tourismusdirektor Norbert Kettner.
Foto: WienTourismus/Peter Rigaud

entspricht etwa der Bevölkerungszahl von Amstetten", so Kettner.

Mit 6.619 Meetings setzte Wien 2024 neue Maßstäbe und übertraf das Vorjahr dabei deutlich. Jede 9. Nächtigung 2024 stammt von Kongress oder Firmentagung. Dass immer mehr Kongresse als „Green Meeting" abgehalten werden, zeigt die hohen Ambitionen Österreichs in Richtung Nachhaltigkeit.

https://vienna.info

Klassentreffen der Branche

Das Messezentrum Salzburg verwandelte sich erneut zum Marktplatz für Genuss, Innovation und Branchenaustausch: Die Transgourmet PUR 2025 lockte rund 6.000 Fachbesucher aus Gastronomie und Hotellerie an. Mit 300 Ausstellern, 109 Winzern, acht hochdekorierten Gastköchen und einem Programm, das Genuss und Zukunftsfragen gleichermaßen aufgriff, wurde die PUR einmal mehr zum „Klassentreffen der Branche".

„Die PUR ist für viele Gastronomen und Hoteliers zum Fixpunkt im Jahr geworden", so Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich. Deutlich wurde das beim Thema Smart Cuisine – einer neuen High-End-Convenience-Linie, die speziell für Betriebe mit Personalmangel entwickelt wurde. Neben Technik und Konzepten stand natürlich das kulinarische Handwerk im Mittelpunkt. In Masterclasses gaben Top-Köche und -Sommeliers ihr Wissen weiter – von pflanzenbasiertem Fine Dining bis hin zur Blindverkostung



beim „Sommelier-Battle". Zum dritten M in Folge wurden außerdem die „Schle mer Atlas Awards TOP50 Köche Öst reich 2025" verliehen, die die kulinarisc Handschrift herausragender Köche eh Die Preisverleihung fand im Rahmen Big Bottle-Party statt, die sich mittlerw als gesellschaftlicher Höhepunkt der Me etabliert hat.

www.transgourm



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

GRAPOS.COM

Grapos® SOFT DRINKS

OFFENE GETRÄNKE

NO BOTTLES

BIO

VEGAN

CLASSIC

FREE

Pure

PERFEKTION IM **OFFENAUSSCHANK**

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

PFANDFREI



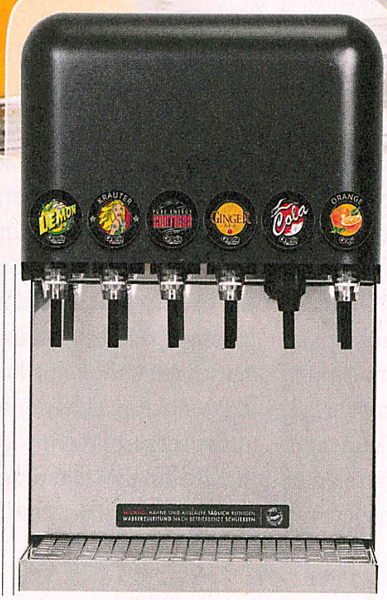
HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT

90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY savings | SPI® EVALUATED FOOTPRINT | ECO-FRIENDLY SERVICE

Der ökologische Fußabdruck aller Grapos Getränke ist um 90% kleiner als der konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)





Grapos® SOFT DRINKS

STAATLICH AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com



Grapos-Geschäftsführer-Wolfgang Zmugg: „Unsere Gäste erwarten nicht nur Qualität, sondern auch Haltung."
Foto: Renate Trummer/Fotogenia

Green Future im Glas

Wie vegane Softdrinks und nachhaltiger Getränkeausschank die Gastronomie revolutionieren.

Klimafreundlich zapfen, Genuss neu denken und dabei höchste Qualitätsansprüche erfüllen – das ist keine Vision mehr, sondern längst Realität. In einer Zeit, in der Nachhaltigkeit zum zentralen Kaufkriterium geworden ist und vegane Produkte auf keiner Getränkekarte mehr fehlen dürfen, zeigt ein österreichisches Traditionsunternehmen, wie der Getränkeausschank der Zukunft aussieht: umweltfreundlich, platzsparend, effizient – und vor allem lecker.

Inmitten der grünen Steiermark entwickelt Grapos seit mehr als 50 Jahren zukunftsweisende Lösungen für die Gastronomie. Mit der Eigenmarke Schankomat hat das Unternehmen ein professionelles Ausschanksystem etabliert, das Ökologie, Ökonomie und Genuss in einem beeindruckenden Gesamtkonzept verbindet. Der nachhaltige Postmix-Ausschank spart CO_2, reduziert Abfall und setzt auf vegane, teils sogar zertifizierte Bio-Getränke – ein echtes Vorzeigeprojekt für die Branche.

Die Revolution kommt aus dem Zapfhahn

„Bis vor wenigen Jahren galten Postmix-Systeme noch als einfache Limonadenlösung. Heute ist klar: Wer nachhaltig wirtschaften will, kommt an dieser Technologie kaum vorbei", erklärt KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer in zweiter Generation. Was ihn besonders stolz macht: Die stetige Weiterentwicklung des Systems hat Grapos zu einem führenden Anbieter gemacht, der nicht nur technisch, sondern auch ethisch neue Maßstäbe setzt.

Denn: Nachhaltigkeit beginnt lange vor dem Ausschank. Die Konzentrate werden regional produziert, kommen in leichten Bag-in-Box-Systemen, benötigen kaum Lagerfläche und vermeiden den aufwendigen Transport von Flüssiggewicht. Das spart nicht nur CO_2, sondern auch bares Geld – bei Lieferung, Lagerung und Energieeinsatz. Die Kühlung erfolgt erst beim Zapfen direkt im Gerät, wodurch zusätzliche Stromfresser im Lager entfallen. Die Folge: ein deutlich reduzierter ökologischer Fußabdruck.

Vegane Getränke – mehr als ein Trend

Softdrinks stehen in der Gastronomie für hohen Absatz, breite Zielgruppen und attraktive Margen. Aber was Gäste heute erwarten, geht über Geschmack hinaus: Tierfreie Inhaltsstoffe, natürliche Aromen, transparente Herkunft. Vegane Produkte sind nicht länger Nischenprodukte. Sie sind Ausdruck eines neuen Konsumbewusstseins – und müssen auf jede moderne Getränkekarte. Grapos hat das früh erkannt und bietet mittlerweile nahezu alle Sorten – von Cola über Kräuterlimonade bis zu exotischen Fruchtsorten – auch in veganer Aus-



Fotos: Grapos

führung an. Wer will, bekommt sie in zertifizierter Bio-Qualität. Besonders gefragt: das vegane Cola, das in Geschmackstests Bestnoten erzielt – sowohl in der klassischen als auch in der zuckerfreien Variante.

„Unsere Gäste erwarten nicht nur Qualität, sondern auch Haltung", sagt Zmugg. „Wir sehen es als unsere Aufgabe, Lösungen anzubieten, die Genuss mit Verantwortung verbinden. Und das möglichst regional, energieeffizient und klimafreundlich."

Nachhaltigkeit messbar gemacht

Um der Branche belastbare Zahlen zu liefern, ließ Grapos sein Ausschanksystem von der TU Graz untersuchen. Das Ergebnis ist eindrucksvoll: Getränke aus dem Grapos-System verursachen bis zu 90 Prozent weniger CO_2 als klassische Mehrwegflaschen. Auch der Wasserverbrauch sinkt drastisch, weil weder Flaschenreinigung noch Rücktransport notwendig sind. Das bringt echte Vorteile – für Umwelt, Personal und Betriebskosten. Mit dem Sustainable Process Index (SPI) wurde diese Leistung wissenschaftlich zertifiziert. Damit setzt Grapos ein starkes Zeichen gegen Greenwashing: „Wir wollten von Anfang an transparente Fakten. Wer sich für unsere Produkte entscheidet, kann sich auf echte Nachhaltigkeit verlassen", so Zmugg.

Große Auswahl, kleiner Platzbedarf

Ein weiteres Plus: Die Vielfalt der angebotenen Getränke. Ob fruchtig, spritzig, zuckerfrei oder vitaminreich – das Portfolio ist breit gefächert. Auch funktionale Getränke mit isotonischen Eigenschaften oder angereichert mit Vitaminen und Mineralstoffen finden sich im Sortiment. All das auf kleinstem Raum. Denn die Konzentrate nehmen kaum Lagerfläche ein und sind besonders ergiebig.

Dank intelligenter Ausschanksysteme, geringem Wartungsaufwand und schneller Serviceeinsätze bietet das Grapos Profi System Gastronomen ein Höchstmaß an Komfort. Der Anspruch: Alles aus einer Hand, alles aus einer Quelle – von der Technik über die Belieferung bis zur Beratung.

Nachhaltigkeit wird zur Selbstverständlichkeit

Wer heute zukunftsfähig wirtschaften will, muss Umwelt- und Klimaschutz in den Betriebsalltag integrieren – ohne Kompromisse bei Geschmack oder Qualität. Die nachhaltige Postmix-Technologie von Grapos zeigt, wie das gelingen kann. Vegan, bio, effizient und ökonomisch sinnvoll – das Ergebnis überzeugt Gäste ebenso wie Betreiber.

Die Gastronomie steht im Wandel – und Grapos liefert das passende Konzept für eine neue Getränkekultur. Eine Kultur, in der bewusster Genuss und betriebliche Effizienz Hand in Hand gehen. Eine Kultur der Green Future.

www.grapos.com