GRAPOS.COM

Grapos® SOFT DRINKS

OFFENE GETRÄNKE

BIO

VEGAN

CLASSIC

FREE

Pure

PERFEKTION IM **OFFENAUSSCHANK**

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

PFANDFREI



HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT

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

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com











f-b-manager.com





Meeting Hotel mit Geschichte

Nur ein Jahr nach der Eröffnung wurde das Imperial Riding School, Autograph Collection in Wien von Cvent – Anbieter von Technologien für Meetings und Events weltweit – zur Nummer Eins unter den Top 50 Meeting Hotels in Europa ernannt. Die Veranstaltungsräume des Hotels sind Ausdruck der Geschichte, Identität und Kreativität des Hauses. Insgesamt 13 Räume auf über 1.200 m2 bieten Platz für die unterschiedlichsten Anlässe. Jeder dieser Räume trägt eine Namen mit Bezug zur Historie des Gebäu des oder zur Umgebung Wiens. Ursprünglic 1727 als Gartenpalais Harrach erbaut, spät k.u.k. Militärreitschule, Kino und Postbus Garage, wurde das Gebäude 2024 unter d Marke Autograph Collection neu eröffne Der weitläufige Garten, der Veranstaltunge unter freiem Himmel ermöglicht, rundet da Angebot ab. www.autograph-hotels.marriott.co

Klarheit am Teller



Foto: Mila Zyltka

Als erster großer Gastronomiebetrieb führt XXXLutz ein freiwillige, umfassende Herkunftskennzeichnung seiner Zutaten ei Denn aktuell besteht keine gesetzliche Verpflichtung dazu. Nun sin heimische Produkte auf den Speisekarten der XXXLutz-Restaurant deutlich gekennzeichnet. Zusätzlich verweist ein QR-Code auf eine Website, auf der die Herkunft sämtlicher eingesetzter Lebensmittel nach vollziehbar gemacht wird. Bereits 90 Prozent aller Lebensmittel in den XXXLutz-Restaurants stammen aus Österreich. Die freiwillige Maßnahme entstand in enger Zusammenarbeit mit dem Verein Land schafft Leben. Hannes Royer, Gründer von Land schafft Leben, bezeichnet die Initiative als richtungsweisend: „Die XXXLutz-Restaurants zeigen, dass das Thema Herkunftskennzeichnung auch in größeren Rahmen umsetzbar ist."

www.landschafftleben



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

Gruß aus dem All



Foto: Dreh und Trink

Zum aller ersten Mal seit dem Jahr 1973 erweitert die österreichische Marke Dreh und Trink ihr Sortiment um eine neue Linie: Dreh und Trink CREATIONS. Die vier auffallenden Sorten Cosmic Coke, Gamma Bears, Candy Clouds und Bubble Gum, inspiriert von Kult-Süßigkeiten, präsentieren sich im bunten Universum-Design in Flaschen aus 100 Prozent recyclingfähigem Material. Ideal für die warme Jahreszeit, in der die Welt ohnehin schon bunt erstrahlt, sorgt die farbenfrohe Verpackung im Space-Look für zusätzliche Verspieltheit in der Barkarte. Dabei muss nicht direkt aus den Flaschen mit dem bekannten Dreh-Verschluss zum Aufreißen getrunken werden. Die vier Varianten kommen auch in kreativen Eigenkreationen hervorragend zur Geltung – für einen Hauch Magie aus dem Weltall und ein Schuss Nostalgie.

www.drehundtrink.com

Voll im Trend



Foto: www.gunzhenggrp.at

Der Gast von heute wünscht sich hochwertige Alternativen – alkoholfrei, aber voller Geschmack und Individualität. Wellwasser® still oder perlend liefert dafür die ideale Basis. Das innovative und preisgekrönte Getränke-Konzept verwandelt Leitungswasser in hochwertiges, stilles oder perlendes Premiumwasser. Dank eines fortschrittlichen Filtersystems werden Verunreinigungen entfernt, während Mineralstoffe erhalten bleiben. So entsteht ein frisches, gesundes Getränk direkt vor Ort – ohne Transport, Lagerung oder Verpackung. Als wellwasser® VITAL verfeinert mit saisonalen Früchten, Beeren, Kräutern oder hausgemachten Sirupen entstehen individuelle und kreative Kompositionen, ganz ohne Alkohol die ein echtes Genusserlebnis bieten und aktuelle Trends in Natürlichkeit und Regionalität vereinen.

www.wellwasser.at

ADVERTORIAL

Natürlich erfrischend und nachhaltig erfolgreich

Wenn die Temperaturen steigen, wächst auch die Nachfrage nach gesunden Durstlöschern. Drinks mit natürlichen Zutaten, Bio-Qualität und modernen Geschmacksrichtungen liegen klar im Trend – eine Chance für die Gastronomie, ihr Angebot nachhaltig und zeitgemäß zu erweitern.



Foto: Grapos

Natürlich, vegan, vielseitig

Immer mehr Gäste achten auf Herkunft und Umweltbilanz ihrer Getränke. Vegane, allergenfreie Produkte mit natürlichen Aromen und Bio-Zertifizierung werden zum neuen Standard. Der steirische Hersteller Grapos hat diesen Trend früh erkannt. Mit der Linie Brooklyn – Homemade Style bietet das Unternehmen elf Sorten, die still oder prickelnd serviert werden können. Darunter Sommerfavoriten wie Wassermelone, Lemon und Granatapfel-Drachenfrucht, ergänzt durch einen Eistee aus echtem Grüntee mit Kaktusfeige.

Mix & Match

Die Sirupe kommen in platzsparenden, ungekühlt lagerbaren Bag-in-Box-Systemen, die direkt an die Schankanlage angeschlossen werden. Das reduziert Kühl-, Lager- und Logistikaufwand und spart bis zu 40 Prozent Energie bei der Getränkekühlung. Alkoholfreie Sommerdrinks sind gefragt – besonders, wenn sie nachhaltig und kreativ serviert werden. Die Brooklyn-Linie von Grapos zeigt, wie das gelingt: frisch gezapft, stilvoll präsentiert und wirtschaftlich überzeugend.



Foto: Kondakova Nadezda Andreevna

www.grapos.at