ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

Green Future im Glas

Wie vegane Softdrinks und nachhaltiger Getränkeausschank die Gastronomie verändern

Nachhaltigkeit, die man schmeckt

Klimafreundlich zapfen, Genuss neu denken und dabei höchste Qualität bieten – das ist keine Zukunftsmusik mehr, sondern gelebte Praxis. Nachhaltigkeit hat sich vom Trend zum festen Kaufkriterium entwickelt, und vegane Produkte gehören auf jede moderne Getränkekarte. Ein österreichisches Unternehmen zeigt, wie der Getränkeausschank von morgen aussieht: Grapos mit seiner Eigenmarke Schankomat.





Fotos: zVg

Technik trifft Umweltbewusstsein

Seit über 50 Jahren entwickelt das Unternehmen im Herzen der Steiermark innovative Lösungen für Gastronomiebetriebe. Das Schankomat-System verbindet Ökologie, Ökonomie und Genuss auf beeindruckende Weise. Der nachhaltige Postmix-Ausschank reduziert CO_2, spart Lagerfläche und überzeugt mit veganen, teils bio-zertifizierten Getränken – von Cola über Kräuterlimonade bis zu exotischen Fruchtsorten.

Regional, effizient, durchdacht

„Früher galten Postmix-Systeme als einfache Limonadenlösung. Heute sind sie ein zentraler Baustein für nachhaltiges Wirtschaften", erklärt Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg. Die Konzentrate stammen aus regionaler Produktion, werden in leichten Bag-in-Box-Systemen geliefert und benötigen weder energieintensive Kühlung noch viel Platz. Gekühlt wird erst beim Zapfen – das spart Strom, Lagerkosten und Transportemissionen.

Vegane Vielfalt als Standard

Tierfreie Inhaltsstoffe, natürliche Aromen und transparente Herkunft treffen den Nerv der Zeit. Grapos bietet fast alle Sorten auch in veganer Variante an – auf Wunsch sogar in zertifizierter Bio-Qualität. Besonders gefragt: das vegane Cola – in klassischer und zuckerfreier Variante – das regelmäßig Bestnoten in Geschmackstests erzielt.

Wissenschaftlich belegt nachhaltig

Um die Umweltleistung messbar zu machen, ließ Grapos sein System durch die TU Graz analysieren. Das Ergebnis: bis zu 90 % weniger CO_2 im Vergleich zu herkömmlichen Mehrwegflaschen, deutlich geringerer Wasserverbrauch und ein zertifizierter Sustainable Process Index (SPI). Ein starkes Zeichen gegen Greenwashing – und ein klares Plus für Umwelt, Personal und Betriebskosten.



Viel Auswahl auf kleinstem Raum

Neben ökologischen Vorteilen überzeugt auch die Vielfalt: Das Sortiment reicht von fruchtig und spritzig bis hin zu funktionalen Getränken mit Vitaminen oder isotonischen Eigenschaften – alles platzsparend und ergiebig. Dank wartungsarmer Technik und schnellen Serviceeinsätzen bietet Grapos ein Rundum-sorglos-Paket.

Fazit: Genuss mit Haltung

Wer heute zukunftsfähig wirtschaften will, kommt an nachhaltigen Lösungen nicht vorbei. Grapos liefert das Komplettpaket: vegan, regional, effizient und wirtschaftlich sinnvoll – für eine neue Getränkekultur mit Verantwortung.

www.grapos.com