

GETRÄNKEKONZEPTE VON GRAPOS FÜR DAS FRÜHSTÜCK VON MORGEN.



Das Frühstück ist oft der letzte kulinarische Eindruck vor dem Check-out – und somit ein entscheidender Moment, Gäste nachhaltig zu begeistern. Mit einem überzeugenden Getränkeangebot kann dieser Tagesbeginn nicht nur geschmacklich, sondern auch in puncto Nachhaltigkeit und Qualität punkten. Grapos bietet dafür eine innovative und vielseitige Auswahl an Frühstücksgetränken an.

Vitamine am Morgen

Die Produktlinie GrapiSan wurde gezielt für Frühstücksbuffets, Wellnessbereiche und Seminarhotels entwickelt. Sie verbindet erfrischenden Geschmack mit funktionalen Mehrwerten - Vitamine, wenig Kalorien, und dabei komplett zuckerfrei. Zur Auswahl stehen neun fruchtige Sorten, darunter Orange, ACE-Multivitamin, Pfirsich-Karotte, Cranberry, Ananas, Johannisbeere, Beerenmix, Apfel klar und Apfel trüb. Ergänzt wird das Angebot durch gekühltes, mineralisiertes Wasser – perfekt pur oder als Basis für Mixgetränke.

Die smarte Ausschanktechnik

Für die Ausgabe der Getränke bietet Grapos eine breite Auswahl an Ausschankgeräten. Die Geräte überzeugen durch modernes Design, das sich harmonisch in jedes Buffet integriert. Zudem sind die Geräte kompakt, effizient, leicht zu bedienen und mit einer integrierten Selbstreinigungsfunktion ausgestattet. Das sorgt für höchste Hygienesicherheit bei minimalem Personalaufwand.

Leichter Genuss mit Trendfaktor

Mit der Linie Grapos Balance reagiert Grapos auf den Wunsch vieler Gäste nach bewusstem Genuss ohne Verzicht. Die Sorten Mango-Pfirsich und Rote Traube bieten intensiven Geschmack bei reduziertem Zuckergehalt, während Pure Citro ganz ohne Süße auskommt. Diese Linie präsentiert sich erfrischend, leicht und liegt voll im Trend.

Bio-Getränke im nachhaltigen Offenausschank

Ein weiteres Highlight sind die neuen Brooklyn BIO Säfte, die Grapos nun auch im nachhaltigen Postmix-System anbietet. Bisher mussten Hoteliers zwischen Bio-Qualität in Flaschen und effizientem Offenausschank wählen – jetzt lassen sich beide Vorteile vereinen. Die Sorten – Bio-Apfel, Bio-Orange, Bio-Karotte und Bio-Sauerkirsche – sind vegan, allergenfrei, frei von Zusatzstoffen und überzeugen durch natürlichen Geschmack. Serviert in einer stilvollen Karaffe oder einem Weinglas wird das Frühstücksgetränk auch zum optischen Genussmoment.

Messbare Nachhaltigkeit

Die Umweltbilanz der Grapos-Systeme ist beeindruckend: Dank der Bag-in-Box-Verpackungen, die zu 100 Prozent recycelbar sind, reduziert sich der ökologische Fußabdruck gegenüber Einwegflaschen um bis zu 90 Prozent. Das belegt eine Studie der TU Graz. Gleichzeitig kann der Energieverbrauch bei der Getränkekühlung mit den Grapos-Geräten um bis zu 40 Prozent gesenkt werden. Das spart nicht nur Kosten, sondern unterstreicht auch das Umweltengagement des Hauses.



Praktisch gedacht – effizient umgesetzt

Neben ökologischen Vorteilen bietet das System auch logistische Erleichterung: Kein Flaschenpfand, kein Leergut, weniger Lagerfläche. Die Konzentrate benötigen keine Kühlung vor der Ausgabe und garantieren dennoch höchste Qualität im Glas. So lassen sich Serviceprozesse vereinfachen und Lagerkapazitäten effizienter nutzen.

Frühstück neu gedacht

Ob Bio, Balance oder funktionaler Vitaminkick – mit dem vielfältigen Sortiment von Grapos können Hoteliers ihr Frühstücksangebot auf ein neues Niveau heben. Die Kombination aus modernem Genuss, ökologischer Verantwortung, hochwertigem Ausschankdesign und hygienischer Sicherheit macht Grapos zu einem zukunftsweisenden Partner für Hotels, die beim Frühstück nicht nur gut, sondern auch nachhaltig und stilvoll abschneiden wollen. Einfach ein gelungener Morgen – für Gäste, Umwelt und Gastgeber.

Weitere Informationen unter
www.grapos.com