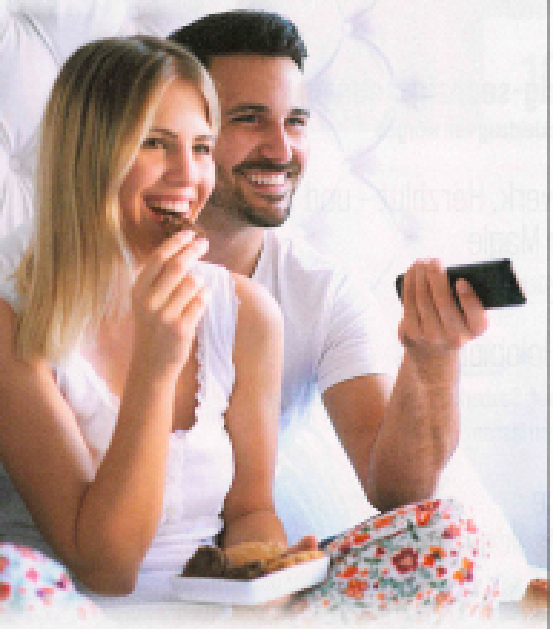
4 WOCHEN 4tvhotele.at AKTUELL
TV-Magazin für Hotels in Österreich und Südtirol

DAS TV-MAGAZIN FÜR ERSTKLASSIGE HOTELS



JETZT GRATIS TESTEN
office@hotele.at | 07242/32 90 90 -11
WWW.HOTELE.AT



Neutrale Version mit saisonalen Cover



Individuell gestaltet im Design des Hotels

Gewinnspiel

Pfandfrei. Platzsparend. Perfekt.
Mit Grapos effizient zapfen und smart sparen

PROST verlost 10 Gläser-Sets von Grapos.*

In der Gastronomie zählen Geschwindigkeit, Qualität und Wirtschaftlichkeit. Ob Restaurant, Bar, Hotel oder Eventlocation – Getränke müssen nicht nur gut schmecken, sondern auch effizient ins Glas kommen. Genau hier setzt das Postmix-System von Grapos an: eine intelligente Lösung, die nicht nur euren Arbeitsalltag erleichtert, sondern auch euren ökologischen Fußabdruck deutlich reduziert.

MAXIMALE EFFIZIENZ – MINIMALER AUFWAND

Statt schwerer Getränkekisten lagert ihr mit Grapos platzsparende Bag-in-Box-Systeme. Eine 10-Liter-Box ersetzt bis zu 12 Getränkekisten – das spart Lagerfläche, Transportkosten und wertvolle Zeit. Laut einer Studie der TU Graz lässt sich mit dem Postmix-System der CO_2-Ausstoß im Vergleich zum klassischen Flaschenausschank um bis zu 90 Prozent reduzieren. Zusätzlich spart ihr bis zu 40 Prozent Energie durch optimierte Kühltechnik und kürzere Lieferketten.

VIELFALT, DIE BEGEISTERT – QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT

Von klassischem Cola über zertifizierte Bio-Limonaden bis hin zu veganen Energy-Drinks: Das Sortiment von Grapos bietet für jeden Geschmack die passende Lösung. Auch moderne Kundenwünsche nach zuckerfreien, regionalen oder allergenfreien Produkten werden erfüllt – und das in konstanter Qualität. „Unser Fokus liegt auf Qualität und Nachhaltigkeit. Wo möglich, setzen wir auf regionale Zutaten und eine energieeffiziente Produktion", erklärt Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos.

FRISCH. KALT. JEDERZEIT VERFÜGBAR.

Dank der innovativen Schankomat-Technologie von Grapos sind eure Getränke jederzeit optimal temperiert, frisch gezapft und hygienisch serviert. Die Postmix-Konzentrate sind lange haltbar, größtenteils vegan und frei von Allergenen. Ob bei großem Andrang oder zu später Stunde: Ihr habt jederzeit volle Kontrolle – ohne Nachbestückung, ohne Unterbrechung.

Gewinnspiel

SMS mit Code „Grapos" + Name, Betrieb und Adresse an +43 (0) 660 16 17 007

Teilnahmeschluss ist Mittwoch, 08.10.2025 um 12:00 Uhr (MESZ).
Die Gewinner werden nach dem Zufallsprinzip ermittelt und per SMS verständigt.
Der Gewinn kann nicht in bar eingelöst werden, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Details zu den Teilnahmebedingungen aller Gewinnspiele im Magazin PROST finden Sie unter **www.prost-magazin.at**

WENIGER SCHLEPPEN – MEHR UMSATZ

Mit dem pfandfreien Postmix-System spart ihr euch das aufwendige Kistenschleppen, das Sortieren von Leergut und unnötigen Müll. Das bedeutet: weniger körperliche Belastung für euer Team, mehr Zeit für den Service und letztlich mehr Zufriedenheit bei Personal und Gästen.

TECHNIK, DIE MITDENKT

Grapos bietet nicht nur hochwertige Konzentrate, sondern auch maßgeschneiderte Schankanlagen mit intuitiver Bedienung. Ob Portionsgröße, Mischverhältnis oder Kohlensäuregehalt – alles lässt sich individuell anpassen. Die Anlagen reinigen sich auf Wunsch automatisch und können vom Grapos-Service jederzeit gewartet oder neu programmiert werden. Alles aus einer Hand – für maximale Sicherheit und Komfort.

DIE VORTEILE IN ÜBERBLICK

- **Große Auswahl:** von klassisch über bio bis vegan und zuckerfrei
- **Individuell anpassbar:** Zapfmenge, Mischung, Temperatur, Kohlensäure
- **Platzsparend:** keine Kistenberge, keine Leergutlogistik
- **Pfandfrei:** kein Rücklauf, kein Aufwand, kein Zählen
- **Nachhaltig:** bis zu 90 % CO_2-Reduktion, bis zu 40 % Energieeinsparung
- **Kostenkontrolle:** einfache Kalkulation, schnelle Amortisation
- **Teamentlastung:** weniger Schleppen, mehr Service, motiviertes Serviceteam

Grapos® SOFT DRINKS



Wir verlosen 10 Gläser-Sets* von Grapos





* Jedes Set besteht aus 18 Stück Gläsern (6 Stück in je drei Größen).



Für Gastronomen gilt: Wer vermeiden will, dass seine Anti-Gäste nur Wasser trinken, der muss spannende Getränkeoptionen anbieten.

mit Kräutern und „No or Low" Destillaten Cocktails, die selbst 0,007 die Augenbrauen heben lassen. Laut IWSR (International Wines and Spirits Record) wächst der No- und Low-Alcohol-Markt zweistellig, besonders in Europa. Gastronomen, die nur „Wasser oder Apfelschorle?" anbieten, haben den Zug verpasst. Gäste wollen Genuss – ohne Brummschädel. Wer noch von „Kindergetränken" spottet, verpasst die Revolution.

GESELLSCHAFTLICHER WANDEL

Politik und Öffentlichkeit drehen mit: Höhere Alkoholsteuern, strengere Promillegrenzen und Anti-Rausch-Kampagnen ändern die Sicht. Alkohol ist kein unantastbares Kulturgut mehr, sondern wird kritisch beäugt. Wer heute mit Bier durch den Park spaziert, erntet Missfallen. „Alkohol ist doch Kultur!" – mag sein, aber Kulturen ändern sich. Während einige am „Wein ist Kultur"-Mantra kleben, bestellen andere einer Mocktail und feiern ohne Reue.

DIE ZUKUNFT IST NÜCHTERN

Der Trend bleibt. Bis 2030 sollen alkoholfreie Getränke zweistellige Marktanteile erreichen. Alkohol verschwindet nicht – keine Panik, der Whiskey bleibt! Aber er wird exklusiver, weniger Alltag, mehr Anlass. Im Alltag greift man zur alkoholfreien Option. Gäste erwarten kreative Karten mit hochwertigen Alternativen. Gastronomen, die das ignorieren, verlieren. Der Wandel ist ein Lebensgefühl: gesund, bewusst, neugierig – und immer auf der Suche nach Genuss ohne Kater.

Übrigens ist klar: Alkohol ist nur *ein* Bestandteil alkoholhaltiger Getränke. Niemand trinkt reinen Ethanol – liebe Genießer. Die neue Getränkekultur lebt von Geschmack, nicht von Promille!



Privatbrauerei Hirt feiert Jubiläum mit Innovation und neuem Markenauftritt

755 Jahre Brautradition



Zeit, Genuss, Qualität – seit über 755 Jahren steht die Privatbrauerei Hirt für gelebte Braukunst, ein prämiertes Biersortiment und wahre Genussmomente. Dieses Jubiläum wurde mit einer neuen Flaschenwasch-, Abfüll- und Verpackungsanlage sowie einem frischen Markenrelaunch gefeiert. „Diese Meilensteine markieren den Aufbruch in eine neue Ära – getragen von unserem Bekenntnis zu Qualität, zur Region und zur Zeit, die wir uns für unser Bier nehmen", betont Eigentümer Niki Riegler. Die Privatbrauerei Hirt ist eine von nur 32 Brauereien in Europa, die das Slow Brewing-Gütesiegel tragen dürfen. Dieses garantiert erstklassige Rohstoffe und eine schonende Brauweise.

INVESTITIONEN IN DEN STANDORT HIRT

Im Rahmen eines zweijährigen Projekts in Höhe von 22 Millionen Euro wurde 2024 eine nachhaltige Lager- und Logistikhalle eröffnet. Im Juli 2025 folgte eine neue Flaschenwasch-, Abfüll- und Verpackungsanlage, die effizienter und nachhaltiger produziert. Diese Investitionen unterstreichen das Bekenntnis zum Standort.

NEUER LOOK. UNVERÄNDERTER GESCHMACK.

Ein Highlight des Jubiläums ist der neue Markenauftritt. Mit „Die Zeit nehm ich mir" entstand ein Markenclaim, der die Werte perfekt auf den Punkt bringt. Ebenso erstrahlt auch das international vielfach prämierte Biersortiment in einem neuen, klaren Look, der die jahrhundertealte Tradition mit den Anforderungen der Gegenwart und Zukunft verbindet. Weiterhin unverändert bleibt der ausgezeichnete Geschmack der 15 erstklassigen Biersorten. Zusätzlich wurde mit „Hirter Crush" eine neue Marke für das Limonadensortiment eingeführt – mit modernem Design und unverändertem Geschmack.

Mit neuem Look, erstklassigem Geschmack und einem klaren Bekenntnis zu Qualität blickt die Privatbrauerei gestärkt in die Zukunft.

Kontaktiere jetzt die Privatbrauerei Hirt für eine Partnerschaft auf Augenhöhe, um unvergessliche Genussmomente zu schaffen.

➛ www.hirterbier.at/kontakt

Im nachhaltigen Offenausschank

BIO-Apfel

Der spritzige Klassiker „Apfel" aus der Linie Brooklyn-Homemade-Style kommt in zertifizierter Bio-Qualität vom Postmix-Spezialisten Grapos. Mit frischen Obstscheiben verfeinert, wird das goldige Getränk zum optischen Highlight im Glas. Es wird gekühlt, frisch gezapft und auf Wunsch prickelnd oder still serviert. Alle Sorten sind vegan, allergenfrei und begeistern durch natürlichen Geschmack. Das Henkelglas im Marmeladen-Design sorgt für echtes Homemade-Feeling. Besonders nachhaltig: Laut TU Graz spart der Offenausschank bis zu 90 % CO_2 gegenüber Flaschen. Ganz nebenbei entfällt auch der Aufwand für Pfand, Rückgabe und Transport leerer Flaschen. Mehr Infos zu Geräten und Sorten online.

➛ www.grapos.com





Gruber Schanksysteme

VISO S2 Schanksystem

Das neue Wunderkind aus dem Hause Gruber Schanksysteme: Das VISO S2 Schanksystem ist DIE Lösung für alle, die trotz begrenztem Platz eine Vielzahl von Getränken anbieten möchten.

Für ein besonders breites Zapfangebot empfehlen wir neben dem Einbau eines Doppelbierhahnes die Multi-Elstüten-Zapfeinheit. Mit dem Allround-Talent ist das Zapfen von weiteren acht verschiedenen Getränken möglich. So kommen beispielsweise Prosecco, Weißwein, Aperol und Holundersirup bis hin zu prickelndem Sodawasser, Zitronenlimonade, Cola und Orangenlimo in höchster Genussqualität aus einer Anlage.

Das VISO S2 Schanksystem ist somit eine erstklassige Wahl für alle, die Vielfalt auf kleinstem Raum bieten möchten, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

➛ www.schanksysteme.com