









f-b-manager.com

Nachhaltig wirten

Wie eine Idee, die 1995 in Gmunden mit 70 Teilnehmern begann, zu einem der bedeutendsten Branchenevents im DACH-Raum wurde, wird beim GastroBizz Impulskongress vom 14. bis 17. März 2026 gefeiert. Stilgerecht im Ambiente der griechischen Hauptstadt Athen. Heute bringt der jährliche Fixtermin rund 400 führende Köpfe aus Gastronomie, Hotellerie und Zulieferindustrie zusammen. Seit 2004 findet der Kongress jedes Jahr in einer anderen europäischen Stadt statt, die Jubiläumsveranstaltung geht unter dem Motto „Sterne in Athen" über die Bühne und startet mit einer Pre Convention im griechischen Spitzenweingut Lazaridis, beendet wird mit einem „Red Bull Clubbing" im Szenebezirk Gazi. Unterstützt und begleitet wird der Event von namhaften Unternehmen wie Stiegl, Rauch, Almdudler, Transgourmet, Trinkwerk, Schärf, Stölner, Kotanyi, Red Bull u.v.m.

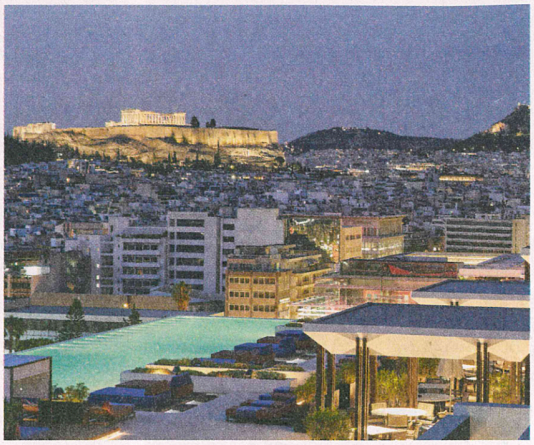


Foto: GastroBizz

www.gastrobizz.at



Foto: Andreas Lepsi

Schokotage

Drei Tage lang verwandelt das Schokoladefest Wien vom 23.-25.1. und Graz vom 6.-8.3. in ein Schlaraffenland für Schokoladenliebhaber. Besucher dürfen sich auf Verkostungen, Workshops, Live-Kochshows und Kreationen internationaler Chocolatiers freuen. Von traditionellen Manufakturen bis zu modernen Produzenten aus ganz Europa bringt das Fest hochwertige Schokospezialitäten nach Österreich. Brigitta Schickmaier, erste Austrian Chocolate Master, zeigt ihr Können und ihre Philosophie heimischer Konditorkunst. Elisabeth Monamy entführt die Besucher mit einem Originalrezept aus dem 16. Jahrhundert in die Ursprünge der Schokolade. Michael Salge präsentiert Schokolade nach dem Bean-to-Bar-Prinzip, und NomNom by Melli verführt mit veganen Desserts. Die Vienna Chocolate Convention bietet zudem Gelegenheit zum Netzwerken.

www.schokoladenfest.at



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



Dieser Ausgabe von GASTRO liegt unser Kalender 2026 bei.

GRAPOS.COM

Grapos® SOFT DRINKS

OFFENE GETRÄNKE

BIO VEGAN

CLASSIC Pure FREE

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN



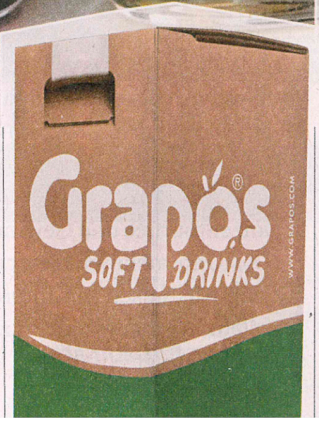
HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT

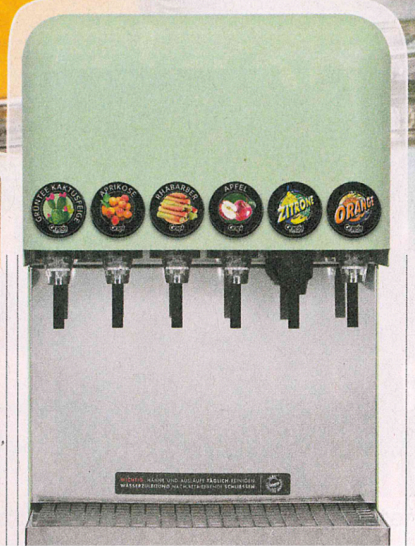
ECO-FRIENDLY SERVICE

90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY SAVINGS | EVALUATED FOOTPRINT

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



Fotos: Grapos

Softdrinks bleiben Publikumslieblinge

Alkoholfreie Getränke genießen in der Gastronomie ungebrochene Beliebtheit. Ob still oder prickelnd, BIO, vegan oder zuckerfrei, Softdrinks sind verlässliche Umsatzträger, die in keinem modernen Betrieb fehlen dürfen.

Eine breite Auswahl gilt dabei als Erfolgsrezept, denn sie steigert nicht nur die Gästezufriedenheit, sondern erhöht auch die Ausschankzahlen. Besonders der Trend zu veganen Getränken zeigt keinerlei Anzeichen einer Abschwächung und sollte deshalb in jeder Getränkekarte berücksichtigt werden.

Cola neu gedacht

Grapos bietet professionellen Gastgebern eine umfangreiche Palette nachhaltiger, veganer und klimafreundlicher Postmix-Konzentrate in über 100 Varianten. Vom klassischen Softdrink über BIO-Limonaden bis hin zu reinen BIO-Säften lässt sich für jeden Betrieb die passende Lösung finden. Cola bleibt nach wie vor der unangefochtene Klassiker bei Jung und Alt. Nur wenigen Herstellern gelingt es jedoch, diese Ikone gleichzeitig vegan, geschmacklich authentisch und in hoher Qualität anzubieten. Grapos erfüllt diese Erwartungen gleich mehrfach. Veganes Cola ist in Premiumqualität erhältlich, wahlweise mit oder ohne Zucker, und sogar als BIO-Cola-Sirup. Damit vereint das Unternehmen gleich drei zentrale Trends in nur einem Produkt.

Messbare Vorteile

Neben dem erfrischenden Geschmack wird der Offenausschank auch von handfesten wirtschaftlichen und ökologischen Vorteilen begleitet. Die Postmix-Technologie erlaubt eine präzise Anpassung an die Anforderungen jedes Betriebs. Die Geräte der Marke Schankomat reichen von robusten analogen Modellen bis hin zu digitalen High-Tech-Lösungen. Bag-in-Box-Systeme ersetzen bis zu zwölf Getränkekisten, sparen Lagerfläche, Personal und Pfandaufwand. Für feinperlige Getränke sorgt der Perfect Bubbles Hahn, der jedem Schluck die ideale Spritzigkeit verleiht und seinem Namen damit alle Ehre macht.

Die Sirupe von Grapos werden in zu 100 Prozent recycelbaren 10-kg-Bag-in-Boxen geliefert. Frisches Wasser wird direkt vor Ort aufbereitet, wodurch Transportgewicht und Müll entfallen. Studien der TU Graz belegen, dass der ökologische Fußabdruck im Vergleich zu Portionsflaschen um rund neunzig Prozent geringer ist. Gleichzeitig entfällt die Kühlung der Boxen, was die Energiekosten um bis zu 40 Prozent reduziert. Grapos schafft es, Geschmack, Effizienz und Nachhaltigkeit so zu verknüpfen, dass die Arbeit in der Gastronomie spürbar leichter von der Hand geht.

www.grapos.com

ADVERTORIAL