len noch zu früh ist, wird der Space laut den Mitarbeitenden bereits regelmäßig genutzt. Meist erfolgt die Nutzung eher kurzfristig – in der Regel für ein bis maximal vier Tage.

Nicht nur für Privatpersonen, sondern auch für Unternehmen

Die Aletsch Arena AG sieht in der Entwicklung von Workation-Angeboten die Chance, neue Zielgruppen zu erschließen und gleichzeitig Logiernächte sowie die Wertschöpfung in der Zwischen- und Tiefsaison zu steigern. So lässt sich die Saison verlängern und die Auslastung von Ferienwohnungen erhöhen. Interessant ist dabei, dass sich das Angebot nicht nur an Einzelpersonen, sondern auch an Unternehmen richtet.

„Die Aletsch Arena geht über klassische Workation-Angebote hinaus und entwickelt individuell konzipierte und begleitete Business-Retreats sowie Events. Mit diesem Ansatz entsteht ein differenziertes, qualitativ hochwertiges Angebot, das uns und weiteren Partnerdestinationen einen klaren Wettbewerbsvorteil verschafft", berichtet Claudio **Della Bianca**, Leiter Produkt- und Projektmanagement der Aletsch Arena AG. Damit entsteht ein wachsendes Ökosystem rund um neue Arbeitsformen: von flexiblen Workation-Angeboten über kuratierte Retreats bis hin zu strategischen Fachveranstaltungen.

Millstätter See, Bad Kleinkirchheim und Nockberge: Workation als Innovationszeichen

Die Region Millstätter See, Bad Kleinkirchheim und Nockberge (MBN) in Kärnten, Österreich, entwickelt ebenfalls eine Workation-Initiative. Im Mai 2025 wurden über 20 Betriebe als Workation-Orte zertifiziert, darunter Hotels, Cafés, Bauernhöfe, Hütten und Co-Working-Spaces. Es gibt sogar offline-freundliche Unterkünfte für Digital Detox.

Bei Langzeitaufenthalten können Gäste von Ermäßigungen profitieren. Für Teams werden auf Wunsch maßgeschneiderte Programme angeboten, wie Slow-Food-Workshops oder geführte Ranger-Wanderungen durch den Biosphärenpark.

Die Region hofft dadurch, die Schultersaisonen zu stärken. Gleichzeitig ist das Angebot nach Ansicht der Projektverantwortlichen ganzjährig attraktiv und spricht sehr unterschiedliche Zielgruppen an – von Teams über Alleinreisende und Paare bis hin zu Familien und Freunden.

„Wir möchten das Thema in den nächsten Jahren definitiv weiterentwickeln, noch mehr und umfassendere Angebote schaffen und hoffen, dass es auch buchungsrelevant wird. Es ist uns ein großes Anliegen, als moderne und innovative Region wahrgenommen zu werden, die sich mit aktuellen Themen und Trends beschäftigt", betont Stefan **Brandlehner**, Geschäftsführer der MBN Tourismusmanagement GmbH. *ez*



Das Royal Riederalp verfügt außerdem über einen Konferenzraum mit Platz für bis zu 50 Personen. © Aletsch Arena AG



LEICHTES GEPÄCK: GRAPOS REVOLUTIONIERT DIE GETRÄNKELOGISTIK AM BERG

Kein Schleppen schwerer Getränkekisten und kein Pfand: Stattdessen bietet GRAPOS hochkonzentrierte Sirupe in leichten Bag-in-Box-Verpackungen – zudem vollständig recycelbar. Seilbahnbetreiber sparen nicht nur Kosten, sondern werden damit deutlich nachhaltiger.

In der Berggastronomie ist Logistik Chefsache. Jeder Transportweg ist aufwendig, jeder Kubikmeter Lagerraum kostbar. Getränkelieferungen gehören dabei zu den größten Herausforderungen: hohe Gewichte, sperrige Kisten, Rücktransporte von Leergut und ein aufwendiges Pfandsystem.

Das österreichische Unternehmen GRAPOS bietet dafür eine durchdachte Lösung, die sich in der Praxis längst bewährt hat – mit Vorteilen, die sich buchstäblich in jeder Transportfahrt und jedem Lagerregal zeigen.



Eine 10-kg-Bag-in-Box-Verpackung ersetzt rund zwölf Getränkekisten à 0,2-Liter-Flasche oder 100 Kilogramm pro Transport. © GRAPOS

Leichtgewicht mit großem Effekt

Anstelle schwerer Getränkekisten liefert GRAPOS hochkonzentrierte Sirupe in 10-kg-Bag-in-Box-Verpackungen. Eine einzige Box ersetzt rund zwölf Getränkekisten à 0,2 Liter-Flaschen – das entspricht einer Gewichtsersparnis von mehr als 100 Kilogramm pro Transport.

Gerade für Betriebe, die auf Materialseilbahnen, Schneefahrzeuge oder sogar Helikopter angewiesen sind, ist das ein entscheidender Faktor: weniger Gewicht, weniger Fahrten, weniger Kosten. Die handlichen Boxen lassen sich zudem leicht stapeln und ungekühlt platzsparend lagern. In kleinen Lagerräumen, wie sie viele Bergrestaurants haben, schafft das dringend benötigte Bewegungsfreiheit. Wo früher Kisten gestapelt waren, bleibt heute Platz für Vorräte, Geräte oder Personalwege.



Die Getränke werden erst in der Schankanlage gemischt, was Lagerfläche spart.

Keine Leergutrückführung, kein Pfand, kein Aufwand

Ein weiterer entscheidender Vorteil: Es gibt kein Leergut. Die Bag-in-Box-Verpackungen bestehen aus vollständig recyclebarem Material und werden nach Gebrauch einfach im Altpapier oder Kunststoff gesammelt. Damit entfallen nicht nur Rücktransporte ins Tal, sondern auch sämtliche Pfand- und Abrechnungsprozesse, die in klassischen Getränkesystemen viel Zeit und Verwaltung binden. Berggastronomen sparen sich so unzählige Handgriffe:

- Keine Pfandabrechnung, kein Zählen, kein Sortieren.
- Kein Platzbedarf für Leergutlagerung.
- Keine Leergutrücktransporte mit der Seilbahn.
- Kein Risiko für beschädigte oder verlorene Flaschen.

Das reduziert nicht nur die Transport- und Arbeitskosten, sondern auch das Unfallrisiko für Mitarbeitende. Das Schleppen schwerer Getränkekisten gehört damit der Vergangenheit an.

Wasser statt Transportlast

Der Clou des Systems: Das Getränk wird erst in der Schankanlage gemischt – direkt mit lokalem Wasser und Kohlensäure. So muss kein einziger Liter Wasser transportiert werden.

Gerade bei beschränkter Zuladung von Seilbahnen oder Versorgungsfahrzeugen ist das ein echter Gamechanger. Statt schwerem Wasser reisen nur Konzentrate den Berg hinauf – leicht, kompakt und effizient.

Lagerlogistik neu gedacht

Durch die hohe Ergiebigkeit der Konzentrate benötigen Betriebe bis zu 80 Prozent weniger Lagerfläche für ihre Getränkevorräte. Die Boxen sind hygienisch versiegelt, stapelbar und ungekühlt lagerbar. Das spart Energie, Kühlkapazität und wertvolle Raumressourcen – ein Vor-

teil, der besonders in hochfrequentierten Bergrestaurants oder kleinen Hütten spürbar ist. Darüber hinaus garantiert das Postmix-System konstante Qualität: Die Mischverhältnisse werden digital oder mechanisch voreingestellt, Portionsgrößen und Kohlensäuregehalt sind exakt steuerbar – vom ersten bis zum letzten Glas.

Nachhaltig bis ins Tal

Eine Studie der Technischen Universität Graz belegt: Der ökologische Fußabdruck der GRAPOS-Getränke liegt um bis zu 90 Prozent unter dem von Flaschen- oder Dosenware. Das liegt nicht nur am eingesparten Transportgewicht, sondern auch am Wegfall von Leergutreinigung, Rücktransport und energieintensiver Kühlung. Die Bag-in-Boxen müssen nicht vorgekühlt werden – das senkt den Energieverbrauch in der Getränkelogistik um bis zu 40 Prozent.

Ein System, das sich rechnet

Weniger Transporte, weniger Energiebedarf, keine Pfandabrechnung – diese Kombination führt zu nachhaltig sinkenden Betriebskosten. Hinzu kommt der geringe Personalaufwand: Mitarbeitende müssen keine schweren Kisten schleppen, keine Flaschen sortieren und keine Leergutbuchungen durchführen.

Das Resultat: Ein spürbar effizienterer Arbeitsablauf und zufriedene Teams, die sich auf den Service konzentrieren können, statt auf Logistik.

Für jede Höhenlage gerüstet

Von der kleinen Skihütte bis zum Panoramarestaurant auf 3.000 Metern: GRAPOS bietet Postmix-Systeme in verschiedenen Größen und Ausstattungen.

Die Schankomat-Geräte sind sowohl als analoge Modelle wie auch als digitale Hightech-Version mit Touch-Display und Selbstbedienungsoption erhältlich. Sie werden individuell auf die Bedürfnisse des Betriebs eingestellt und regelmäßig von regionalen Partnern gewartet – zuverlässig, langlebig und einfach zu bedienen.

Weniger Last, mehr Leistung

Die Berggastronomie lebt von Effizienz – und davon, jede Arbeitsstunde und jeden Quadratmeter optimal zu nutzen. Mit dem Postmix-System von GRAPOS lässt sich die gesamte Getränkelogistik vereinfachen: vom Einkauf über den Transport bis zur Entsorgung.

Keine schweren Kisten, kein Leergut, kein Pfand – dafür geringere Kosten, weniger Umweltbelastung und mehr Freiraum im Betrieb.

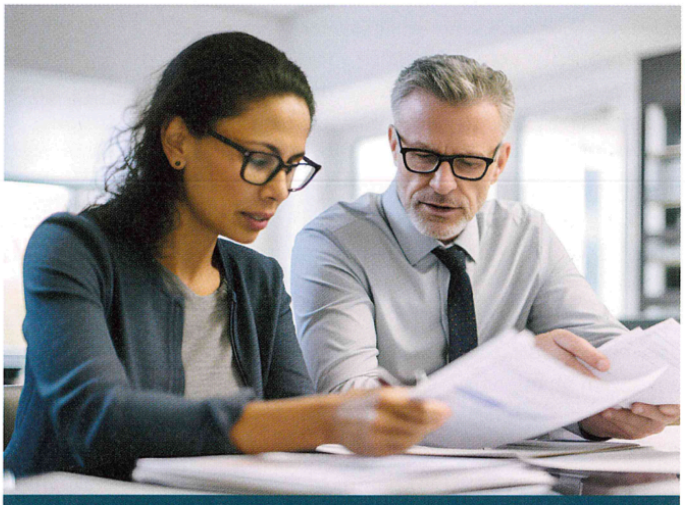


Die Produktpalette umfasst mehr als 160 unterschiedliche Sirupe und Konzentrate.

So leicht war Gipfelgenuss noch nie.
Mehr Informationen unter
www.grapos.com



GRAPOS hat verschiedene Getränkeangebote, die sowohl für Bars, Cafés, Restaurants, Kantinen als auch für Diskotheken passen. © GRAPOS



S LEASING

Mit uns können Sie rechnen.

Mit s Leasing Fahrzeuge und Mobilien flexibel und individuell finanzieren oder kompletten Fuhrpark managen.

s-leasing.at