









f-b-manager.com

Zukunft erleben



Foto: Messe Stuttgart

Vom 7. bis 11. Februar 2026 trifft sich die Hotellerie- und Gastronomiebranche auf der INTERGASTRA in Stuttgart. Die Leitmesse präsentiert sich schneller, digitaler und kompakter mit mehr Live-Erlebnissen, Networking und einem starken Rahmenprogramm aus Workshops, Shows, Wettbewerben und Kongressen. Ein zentrales Highlight ist die Integration von NEWFOOD X NOW: Vom 8. bis 10. Februar zeigen über 100 Startups im ICS-Foyer innovative Food-Konzepte, flankiert von Vorträgen, Panels und Pitches unter dem Motto „Taste the Future of Food and Cuisine". Die DEHOGA-Bühne in Halle 7 bietet Einblicke in aktuelle Branchenthemen, Nachwuchs- und Fachkräftegewinnung sowie Gründerförderung. Wachsende Bedeutung gewinnt zudem der Bereich Vending, der Automatisierung, Digitalisierung und neue Geschäftsmodelle für HoReCa aufzeigt. Die INTERGASTRA 2026 bündelt Innovation, Austausch und konkrete Lösungen für eine zukunftsfähige Branche.

www.intergastra.de



Foto: M3B GmbH / Jan Rathke

Praxistaugliche Ideen

Die Gastronomie zwischen Anspruch und Alltag zeigt sich auf der GASTRO IVENT von ihrer praktischen Seite. Statt großer Innovationssprünge stehen Lösungen im Vordergrund, die im täglichen Betrieb wirklich funktionieren und Kosten entlasten. Food- und Convenience-Anbieter erleichtern Küchen und Teams die Arbeit, ohne, dass die kulinarische Vielfalt leidet. Regionale Getränkevielfalt trifft auf kreative Spezialitäten, von Säften über Bier bis zu Spirituosen. Auf der Bühne der Kaffeemeisterschaften beweisen Baristas ihr Können, während nachhaltige Lieferketten, neue Röstprofile und alternative Brühmethoden Fachleute inspirieren. Gemeinsam mit der parallel laufenden fish international entsteht so von 22. bis 24. Februar 2026 ein Mix aus Praxisnähe und Inspiration für alle Gastronomieprofis.

www.gastro-ivent.de



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

GRAPOS.COM

Grapos® SOFT DRINKS

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

BIO
VEGAN
CLASSIC
FREE ZERO
Pure



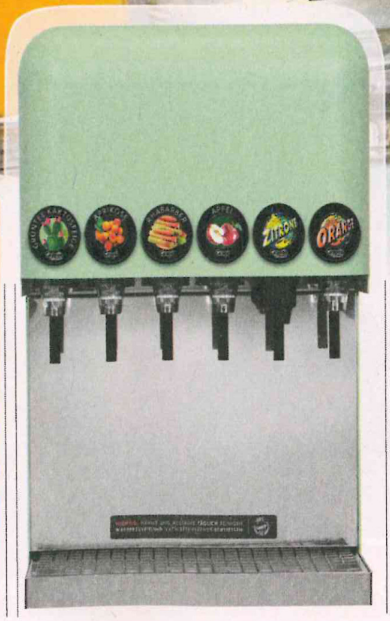
PFANDFREI

HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT
ECO-FRIENDLY SERVICE
90% weniger CO2 | 90% less CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY savings
SPI® EVALUATED FOOTPRINT

Der ökologische Fußabdruck aller Grapos Getränke ist um 90% kleiner als der konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)





ALL IN
ALLES AUS EINER HAND

Grapos® SOFT DRINKS

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

Foto: Messe Stuttgart

Foto: M3B GmbH / Jan Ratke



Fotos: Grapos

BIO-Getränke als zeitgemäße Speisenbegleitung

Immer mehr Gäste entscheiden sich beim Fine Dining bewusst für alkoholfreie Getränke – und das längst nicht mehr nur während des Dry January.

Der Anspruch ist dabei hoch: Gefragt sind hochwertige Alternativen in BIO-Qualität, die Speisen sensorisch begleiten, Aromen unterstützen und sich harmonisch in ein anspruchsvolles Menükonzept einfügen. Fruchtige Säure, natürliche Süße und klare, unverfälschte Geschmacksprofile machen alkoholfreie BIO-Getränke heute zu einer ernstzunehmenden Alternative zu Wein und klassischen Softdrinks.

BIO ist nachhaltig

Bisher standen Gastronomen häufig vor einem Zielkonflikt: Entweder BIO-Getränke aus der Flasche mit entsprechendem Logistik- und Pfandaufwand – oder nachhaltiger Offenausschank ohne BIO-Zertifizierung. Mit dem Postmixsystem von Grapos eröffnet sich nun eine Lösung, die beide Anforderungen vereint. Zertifizierte BIO-Konzentrate werden frisch vor Ort mit Wasser gemischt und ermöglichen so einen flexiblen, bedarfsgerechten Ausschank – ideal für wechselnde Menüs, saisonale Konzepte und individuelle Speisenbegleitung.

„Gäste erwarten heute nicht nur hervorragenden Geschmack, sondern auch Transparenz, Bio-Qualität und einen glaubwürdigen Nachhaltigkeitsansatz", erklärt Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos. „Gleichzeitig brauchen Gastronomen Systeme, die wirtschaftlich und praktikabel sind. Genau hier spielt Postmix seine Stärken aus."

Logistik ist ein Schlüsselfaktor

Ein zentraler Vorteil liegt in der Logistik: Die BIO-Getränke werden als Konzentrate in 100 Prozent recyclebaren Bag-in-Box-Verpackungen geliefert. Das reduziert Transportvolumen und Gewicht erheblich, senkt CO_2-Emissionen und minimiert Lagerflächen. Studien zeigen, dass sich der ökologische Fußabdruck im Vergleich zu Flaschengetränken um bis zu 90 % verringern lässt. Zusätzlich entfällt die komplette Pfandlogistik – kein Leergut, keine Rücknahme, kein Sortieren. Das spart Zeit, Kosten und vereinfacht Abläufe im täglichen Betrieb spürbar.

Auch die Optik zählt

Auch in der Präsentation überzeugen moderne Postmixsysteme: formschön gestaltet, platzsparend und flexibel integrierbar, passen sie sich unterschiedlichen Gastronomiekonzepten an – vom Fine-Dining-Restaurant bis zur gehobenen Gemeinschaftsverpflegung. So wird nachhaltiger BIO-Genuss nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch Teil eines zeitgemäßen Gesamterlebnisses.

Das Ergebnis: alkoholfreie BIO-Getränke als professionelle Speisenbegleitung, kombiniert mit effizienter Logistik, echtem Nachhaltigkeitsvorteil und vollständiger Pfandersparnis – ein Gewinn für Gäste, Betriebe und Umwelt.

www.grapos.com

ADVERTORIAL