GRAPOS.COM

Grapos® SOFT DRINKS

OFFENE GETRÄNKE

BIO VEGAN

CLASSIC FREE Pure

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN



PFANDFREI

INTER NORGA

13.-17. MÄRZ

HAMBURG 2026

HALLE A1

STAND A1-518

HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT

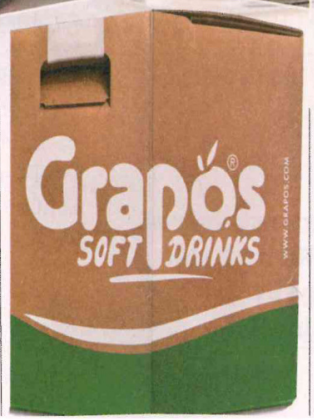
ECO-FRIENDLY SERVICE

EVALUATED FOOTPRINT

90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY saving

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











f-b-manager.com



Weltfrauentag 8. März



Foto: Krakenimages.com / stock.adobe.com

Was läuft gut, was läuft schlecht für Frauen in den Bereichen Kulinarik, Gastronomie, Hotellerie und Handel? Insbesondere, was Führungspositionen angeht. Von Karoline Klezl, GF der Restaurants und Kaffeehäuser der Familie Querfeld über Julia Flotzinger, Head of Delivery Operations, Lieferando Österreich bis hin zu Stefanie Rieder, Head of Logistics S. Spitz GmbH geben Frauen Einblicke in ihren Alltag. Und zeigen auf, was ihrer Ansicht nach die wesentlichen Faktoren für einen erfolgreichen Arbeitsalltag sind. Aber auch, wie schwierig es manchmal noch immer besonders in stark männlich geprägten Bereich ist. Die ganze Geschichte mit allen Statements ist nachzulesen unter

www.gastro.at

Wachau GOURMETfestival



Foto: FJ Gritsch

Von 12. bis 29. März 2026 dominieren in der Wachau wieder kulinarische Sterne und Hauben. Das Festival hat sich als Highlight für die heimische Gastronomie und Hotellerie etabliert und wird das auch diesmal wieder bestätigen.

Wo gutes Essen ist, da darf auch guter Wein nicht fehlen und so finden sich auch jede Menge Winzer ein. Interessant sind mit Sicherheit die unterschiedlichen Formate, die vom traditionellen Dinner bis zu kreativen Erlebnissen reichen.

Ein besonderer Abend ist der 23.3., wenn der Tourismus-Nachwuchs im Einsatz ist: Die Schüler der Tourismusschulen HLF Krems kochen beim 2-Hauben-Koch Charly Teuschl und Winzer David Harm ein ausgefeiltes Menü.

Foto: Franz Brück

www.wachau-gourmet-festival.at



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



Fotos: Grapos

Fruchtig, rein und bio – besser, als selbst gepresst

Reine Fruchtsäfte ohne Zusatzstoffe in zertifizierter Bio-Qualität liegen bei anspruchsvollen Gästen weiterhin im Trend. Werden sie offen im Glas oder in der Karaffe ausgeschenkt und dabei ressourcenschonend bereitgestellt, steckt häufig ein System von Grapos dahinter.

Bio-Säfte und Offenausschank sind in der Gastronomie noch immer selten. Denn dafür braucht es sowohl Know-how in der Schanktechnik als auch Erfahrung in der schonenden Verarbeitung von Fruchtsäften. Der Postmix-Spezialist aus dem steirischen Lannach verbindet beides und bietet für den Offenausschank Säfte in zertifizierter Bio-Qualität.

Vier Sorten der Linie Brooklyn BIO kommen ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe aus: BIO Apfel-Orange, BIO Karotte-Apfel, BIO Apfel-Sauerkirsche und BIO Apfel pur. Ein Anteil Bio-Apfelsaft in jeder Sorte unterstützt den natürlichen Geschmack und sorgt für eine ausgewogene Balance. Alle Brooklyn BIO Säfte sind vegan und frei von Allergenen.

Schonend extrahiert – nachhaltig ausgeschenkt

Bei der Grapos-Methode wird dem Fruchtsaft besonders schonend Wasser entzogen. Der entstehende Extrakt benötigt beim Transport und in der Lagerung deutlich weniger Volumen und Gewicht. Im Ausschankgerät wird der Saft wieder mit frischem Wasser gemischt und trinkfertig ausgegeben. Die Mischverhältnisse lassen sich individuell einstellen, auf Wunsch auch in Kombination mit Bio-Vitaminwasser.

Die Brooklyn BIO & Vitaminbar

Die Brooklyn BIO & Vitaminbar ist ein modernes Ausschankgerät für gekühlte Getränke. Unterschiedliche Anbauteile ermöglichen eine flexible Anpassung an den jeweiligen Betrieb. Kräuter- und Obsttöpfe direkt am Gerät sorgen für zusätzliche Frische und einen attraktiven Auftritt im Gästebereich.

Die Säfte werden als Konzentrat in Bag-in-Boxen geliefert, im Gerät gekühlt und automatisch mit Wasser vermischt. Die Boxen sind stapelbar und müssen nicht vorgekühlt gelagert werden. Mit dem Getränkekonzept von Grapos lassen sich bis zu 44 % CO_2 sowie rund 40 % Energie bei der Getränkekühlung einsparen.

90 Prozent kleinerer ökologischer Fußabdruck

Die Bag-in-Boxen sind vollständig recyclebar. Moderne Abfüllanlagen und effiziente Produktionsprozesse reduzieren im Vergleich zu Portionsflaschen die CO_2-Belastung und den ökologischen Fußabdruck um bis zu 90 Prozent. Bestätigt wurden diese Einsparpotenziale durch eine Studie der TU Graz. **www.grapos.com**