









f-b-manager.com





Foto: WienTourismus/Paul Bauer

Come Together

Wien verzeichnete 2025 eine historische Meeting-Bilanz. 7.196 Kongresse und Firmentagungen brachten der Stadt nicht nur einen neuen Rekord, sondern auch über zwei Millionen Nächtigungen durch Teilnehmer, ein Novum seit Beginn der Aufzeichnungen. Die wirtschaftliche Wirkung ist beeindruckend: 1,7 Milliarden Euro an Wertschöpfung flossen in die Stadt, während 348 Millionen Euro an Steuern eingenommen und 19.300 Arbeitsplätze gesichert wurden. Die Zahlen, erstmals vom WIFO analysiert, unterstreichen Wiens Position als globale Spitzen-Destination für Kongresse. Besonders bemerkenswert: Meeting-Gäste geben deutlich mehr aus als andere Touristen und kehren häufiger zurück – ein Indikator für die hohe Zufriedenheit und die strahlende internationale Reputation der Stadt. Die Akquise für die kommenden Jahre ist bereits gesichert: 2026 werden 60 Großveranstaltungen mit über 1.000 Teilnehmern erwartet, und die Planung reicht bis 2031.

https://b2b.wien.info

Bundesland auf Höhenflug

Wie wichtig regionale Lebensmittel sind, zeigt eine aktuelle Wertschöpfungsstudie der Agrarmarketing Tirol. Produkte mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol" erzielten im Jahr 2025 44,5 Mio. Euro Umsatz, ein Plus von 8 % gegenüber dem Vorjahr und rund 50 % Wachstum in fünf Jahren. Besonders stark entwickelten sich Milch- und Fleischprodukte. Insgesamt trugen die Produkte 59 Mio. Euro zur Tiroler Wirtschaft bei, sicherten 581 Arbeitsplätze und brachten rund 30 Mio. Euro an Steuern. Für Gastronomie und Hotellerie bieten sie eine verlässliche Basis für hochwertige regionale Küche. Gleichzeitig entsprechen sie aktuellen Trends: Konsumenten legen zunehmend Wert auf Qualität, Herkunft, Nachhaltigkeit und Vertrauen, wodurch „Qualität Tirol" weiter an Bedeutung gewinnt.

www.qualitaet.tirol



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



Foto: AMTirol/Markus Krapf

GRAPOS.COM

Grapos® SOFT DRINKS

OFFENE GETRÄNKE

BIO

VEGAN

CLASSIC Pure

FREE

NO BOTTLES

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN



HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT

90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY saving | SPI® EVALUATED FOOTPRINT | ECO-FRIENDLY SERVICE

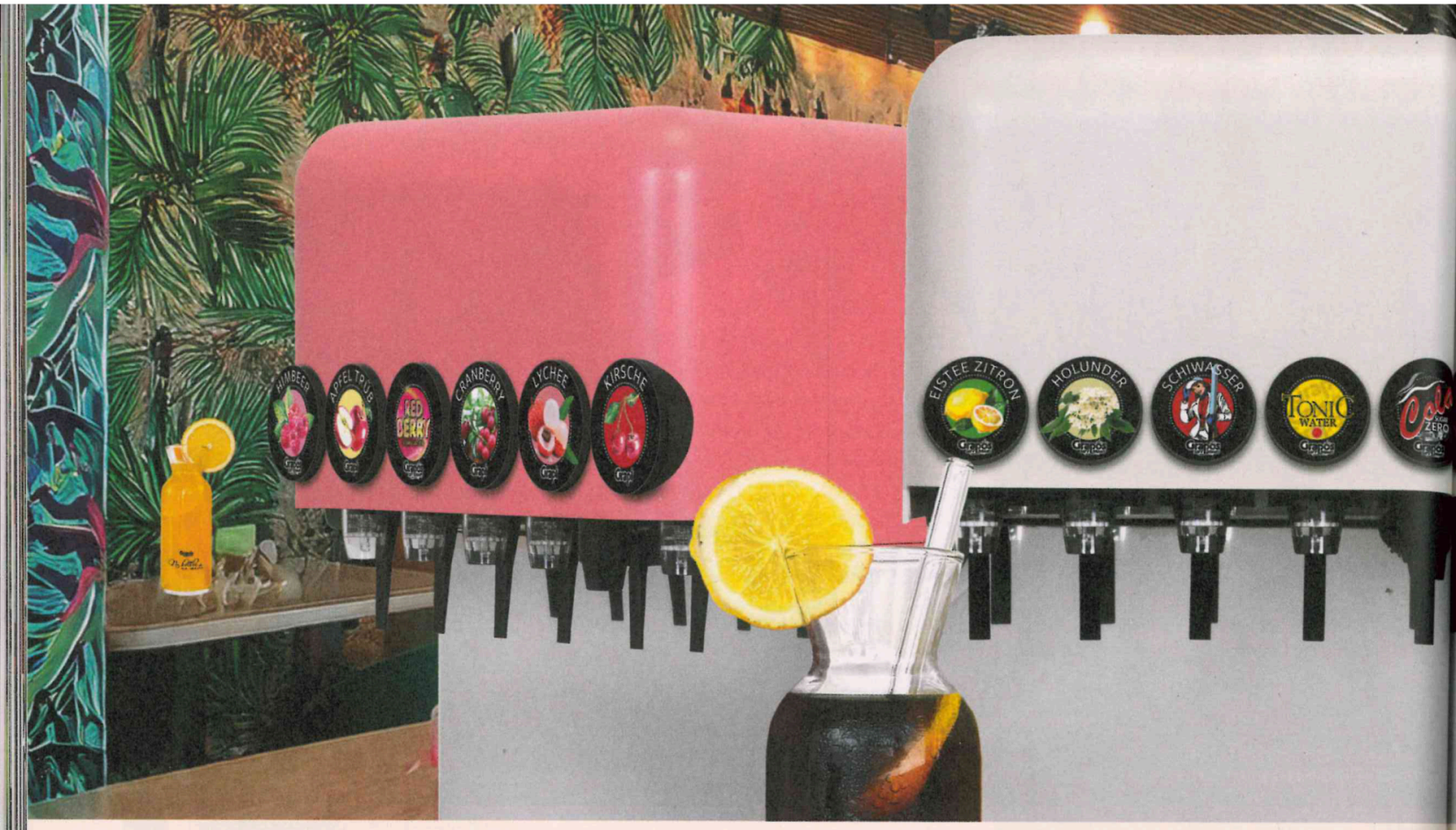
Der ökologische Fußabdruck aller Grapos Getränke ist um 90% kleiner als der konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)

Grapos® SOFT DRINKS

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com



Guter Geschmack. Gutes

Nachhaltig zapfen, bewusst genießen und dabei höchste Qualitätsstandards erfüllen – was lange als Zukunftsvision galt, ist heute gelebte Praxis.

In einer Zeit, in der ökologische Verantwortung zum entscheidenden Kaufkriterium geworden ist und vegane Angebote selbstverständlich auf jede Getränkekarte gehören, zeigt ein österreichisches Traditionsunternehmen, wie moderner Getränkeausschank funktioniert: ressourcenschonend, effizient, platzsparend – und geschmacklich auf höchstem Niveau.

In der Steiermark entwickelt Grapos seit über fünf Jahrzehnten innovative Lösungen für die Gastronomie. Mit der Eigenmarke Schankomat hat sich das Unternehmen als Vorreiter für nachhaltige Ausschanksysteme etabliert. Das Konzept vereint ökologische Verantwortung, wirtschaftliche Effizienz und erstklassigen Genuss. Der Postmix-Ausschank reduziert CO_2-Emissionen erheblich, minimiert Abfall und bietet ein breites Sortiment veganer, teils sogar zertifizierter Bio-Getränke.

Vom Nischenprodukt zur Schlüsseltechnologie

„Was früher als einfache Limonadenlösung belächelt wurde, ist heute ein zentraler Baustein nachhaltiger Gastronomiekonzepte", erklärt KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer in zweiter Generation. Die kontinuierliche Weiterentwicklung der Technologie hat Grapos zu einem Anbieter gemacht, der nicht nur technisch überzeugt, sondern auch klare ökologische Standards setzt.

Nachhaltigkeit beginnt dabei bereits vor dem eigentlichen Ausschank: Die Konzentrate stammen aus regionaler Produktion, werden in platzsparenden Bag-in-Box-Systemen geliefert und vermeiden den Transport von unnötigem Flüssiggewicht. Das reduziert CO_2-Emissionen ebenso wie Kosten für Logistik und Lagerung. Gekühlt wird erst beim Zapfen – direkt im Gerät. Das spart Energie und macht zusätzliche Kühlkapazitäten überflüssig.

Pflanzlich genießen – ein neuer Standard

Softdrinks zählen zu den margenstärksten Produkten der Gastronomie. Doch die Erwartungen der Gäste haben sich verändert: Gefragt sind heute natürliche Zutaten, transparente Herkunft und konsequent tierfreie Rezepturen.

Vegane Getränke sind längst kein Trend mehr, sondern Ausdruck eines bewussten Lebensstils. Grapos hat diesen Wandel früh erkannt und bietet nahezu das gesamte Sortiment – von Cola über Kräuterlimonaden bis hin zu fruchtigen Spezialitäten – auch in veganer Variante an. Auf Wunsch sogar in zertifizierter Bio-Qualität.

Besonders beliebt ist das vegane Cola, das sowohl in der klassischen als auch in der zuckerfreien Version regelmäßig mit Bestnoten überzeugt.

„Unsere Gäste erwarten mehr als guten Geschmack – sie erwarten Verantwortung", so Zmugg. „Genau hier setzen wir an: mit Lösungen, die Genuss, Nachhaltigkeit und Regionalität verbinden."

Nachhaltigkeit mit Zahlen belegt

Um die ökologische Wirkung messbar zu machen, wurde das Ausschanksystem von der Technischen Universität Graz analysiert. Das Ergebnis: Bis zu 90 % weniger CO_2-Emissionen





Fotos: Grapos

Gewissen. Grapos genießen.



im Vergleich zu klassischen Mehrwegflaschen.

Auch der Wasserverbrauch sinkt deutlich, da Flaschenreinigung und Rücktransport entfallen. Das entlastet nicht nur die Umwelt, sondern reduziert auch Kosten und Arbeitsaufwand im Betrieb.

Mit dem Sustainable Process Index (SPI) wurde diese Leistung wissenschaftlich bestätigt – ein klares Signal für Transparenz und gegen Greenwashing.

Maximale Vielfalt bei minimalem Platzbedarf

Das Getränkesortiment überzeugt durch Vielfalt: von klassischen Softdrinks über zuckerfreie Varianten bis hin zu funktionalen Getränken mit Vitaminen oder isotonischen Eigenschaften. Gleichzeitig bleibt der Platzbedarf minimal, da die Konzentrate äußerst kompakt gelagert werden können.

Moderne Ausschanksysteme, geringer Wartungsaufwand und zuverlässiger Service sorgen zusätzlich für einen reibungslosen Betrieb. Gastronom:innen profitieren von einem ganzheitlichen System – von der Technik bis zur laufenden Betreuung

Zukunftsfähige Gastronomie beginnt im Glas

Nachhaltigkeit ist längst kein Zusatz mehr, sondern Voraussetzung für wirtschaftlichen Erfolg. Wer heute Gastronomie neu denkt, verbindet ökologische Verantwortung mit effizientem Ressourceneinsatz – ohne Abstriche beim Geschmack. Die Postmix-Technologie von Grapos zeigt eindrucksvoll, wie das gelingt: vegan, nachhaltig, wirtschaftlich. Ein Konzept, das Gäste überzeugt und Betriebe stärkt.

Die Getränkekultur verändert sich – und mit ihr die Erwartungen. Grapos liefert die passende Antwort: für eine Gastronomie, die heute schon an morgen denkt.

www.grapos.com

INFO

Vorteile auf einen Blick

- **Deutlich reduzierte CO_2-Emissionen (bis zu 90 % weniger)**
- **Geringerer Platzbedarf durch kompakte Bag-in-Box-Systeme**
- **Weniger Lager- und Logistikaufwand**
- **Energieeinsparung durch Kühlung erst beim Ausschank**
- **Kein Flaschenhandling, keine Rücknahme, keine Reinigung**
- **Breites Sortiment an veganen und Bio-Getränken**
- **Hohe Ergiebigkeit und attraktive Margen**
- **Einfache Handhabung und geringer Wartungsaufwand**
- **Zuverlässiger Service und ganzheitliche Betreuung**
- **Positives Image durch nachhaltiges Angebot**

ADVERTORIAL