Grapos®
SOFT DRINKS

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

OFFENE GETRÄNKE

BIO

VEGAN

CLASSIC Pure

FREE

NO BOTTLES



STAATLICH AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

GRAPOS.COM

SCHANKOMAT®
THE ORIGINAL

www.grapos.com

ALPHABETISIERUNG DER ANLAGE

Doch es gibt auch gute Nachrichten: Hygiene wird digital, messbar und immer stärker zum Teil von »Flavor Engineering«, also der technischen Optimierung von Geschmack. Anders gesagt: Der Zapfhahn wird inszeniert! Vor allem wird er – ähnlich wie bereits in der Kaffeewelt – zunehmend digital. Günther Gruber, Geschäftsführer von »Gruber Schanksysteme«, sieht darin einen wesentlichen Hebel für Qualität und Hygiene. Das Tiroler Unternehmen betreut Betriebe vom kleinen Café bis zu Großprojekten wie dem »Hofbräuhaus München« oder dem »Schweizerhaus« im Wiener Prater. Für Gruber ist das Ziel klar: »Offene Getränke müssen so schmecken wie frisch aus der Originalflasche.«

Während Hygiene früher vor allem über Reinigungspläne und Sichtkontrollen abgesichert wurde, erfassen moderne Anlagen heute laufend Daten zu Temperatur, Druck, Fasslaufzeiten oder Reinigungsintervallen. Auch Reinigungsprozesse selbst werden zunehmend dokumentiert. »Die Anlage protokolliert diese Reinigung selbstständig in der ›Gruber Cloud‹. Der Wirt hat jederzeit den lückenlosen Hygienenachweis parat«, so der Firmenchef. Die Technik soll dabei nicht nur Qualität absichern, sondern auch den Personalmangel abfedern. Prozesse werden standardisiert, Abläufe vereinfacht – oder, wie es Gruber formuliert: »Wer lesen kann, kann zapfen.«

FEHLERQUELLE NR. 1: PERSONAL

Trotz aller Digitalisierung sieht Martina Gabler-Redl von »Redl Gastrosystems« die größte Herausforderung nach wie vor im Betriebsalltag. »Die meisten Fehler passieren ganz klar durch den Faktor Mensch«, sagt die Qualitätsmanagerin trocken. »Reinigung, Systemkontrollen und eine lückenlose Dokumentation kosten Zeit. Interessant sind die unterschiedlichen Vorgaben: In Deutschland empfiehlt die Norm DIN 6650-6 als anerkannten Stand der Technik für Bier ein Reinigungsintervall von rund sieben Tagen. In Österreich gibt die Leitlinie Schankanlagen im >

»Offene Getränke müssen so schmecken wie frisch aus der Originalflasche.«

GÜNTHER GRUBER »Gruber Schanksysteme«



3 FRAGEN AN

Wolfgang Zmugg

Grapos Soft Drinks

Vom Sirup zum System: »Qualität direkt ins Glas«.

PROFI *Sie verkaufen nicht nur Schanktechnik, sondern mit Postmix-Systemen und eigenen Getränkelinien eigentlich ein komplettes Getränkesystem. Verschiebt sich der Fokus dadurch weg von der Reinigung – hin zu etwas wie »Flavor Management«?*

WOLFGANG ZMUGG Der Begriff »Flavor Management« trifft es eigentlich sehr gut – auch wenn wir ihn intern so noch nicht verwendet haben. Die Reinigung war und bleibt die Grundvoraussetzung – kein System liefert konstante Qualität, wenn es nicht sauber ist. Aber der Anspruch geht heute weiter. Wenn ein Betrieb unsere BIO-Limos, GrapiVit oder Brooklyn-Linien ausschenkt, übernimmt er gegenüber seinem Gast auch ein Geschmacksversprechen. Dieses Versprechen müssen wir absichern – vom Sirup über die Mischgenauigkeit der Anlage bis hin zur Wasserqualität und Temperatur im Glas. Ob man das künftig »Flavor Management« nennt – warum nicht. Wir sind jedenfalls längst mehr als ein Techniklieferant. Wir sorgen dafür, dass der Geschmack, den wir versprechen, auch tatsächlich im Glas landet.

Postmix bedeutet, dass das Getränk erst im Betrieb entsteht. Macht das Hygiene und Prozesskontrolle am Ende sogar wichtiger als beim klassischen Flaschenprodukt?

Absolut. Bei einer Flasche ist die Qualität mit dem Abfülldatum fixiert. Bei Postmix entsteht das Getränk erst im Moment des Ausschanks – das ist der große Vorteil, aber auch die große Verantwortung. Mischverhältnis, Wasserqualität, CO_2-Druck, Temperatur, Anlagenpflege – all das beeinflusst das Ergebnis direkt. Ein schlecht gewartetes System kann selbst den besten Sirup ruinieren. Insofern: Prozesskontrolle ist bei Postmix nicht optional. Sie ist das Produkt.

Sie sprechen viel über Qualität »direkt ins Glas«. Was müsste passieren, damit Gäste Ausschankqualität irgendwann ähnlich bewusst wahrnehmen wie Herkunft, Bio oder Zutaten?

Das ist eine Frage, die mich persönlich beschäftigt. Der Gast fragt heute nach der Herkunft des Kaffees, nach Bio-Zertifikaten beim Essen – aber beim Softdrink nimmt er hin, was kommt. Ich glaube, das wird sich ändern, wenn zwei Dinge passieren: erstens, wenn Gastronomen beginnen, aktiv über ihre Getränkequalität zu kommunizieren – »frisch gezapft, nicht aus der Flasche« als echtes Argument. Und zweitens, wenn der Gast einmal den Unterschied geschmeckt hat. Qualität setzt sich durch, wenn man sie erlebbar macht. Das ist letztlich unsere Aufgabe.

WOLFGANG ZMUGG

»Gäste erwarten eine breite Auswahl an alkoholfreien Getränken.«

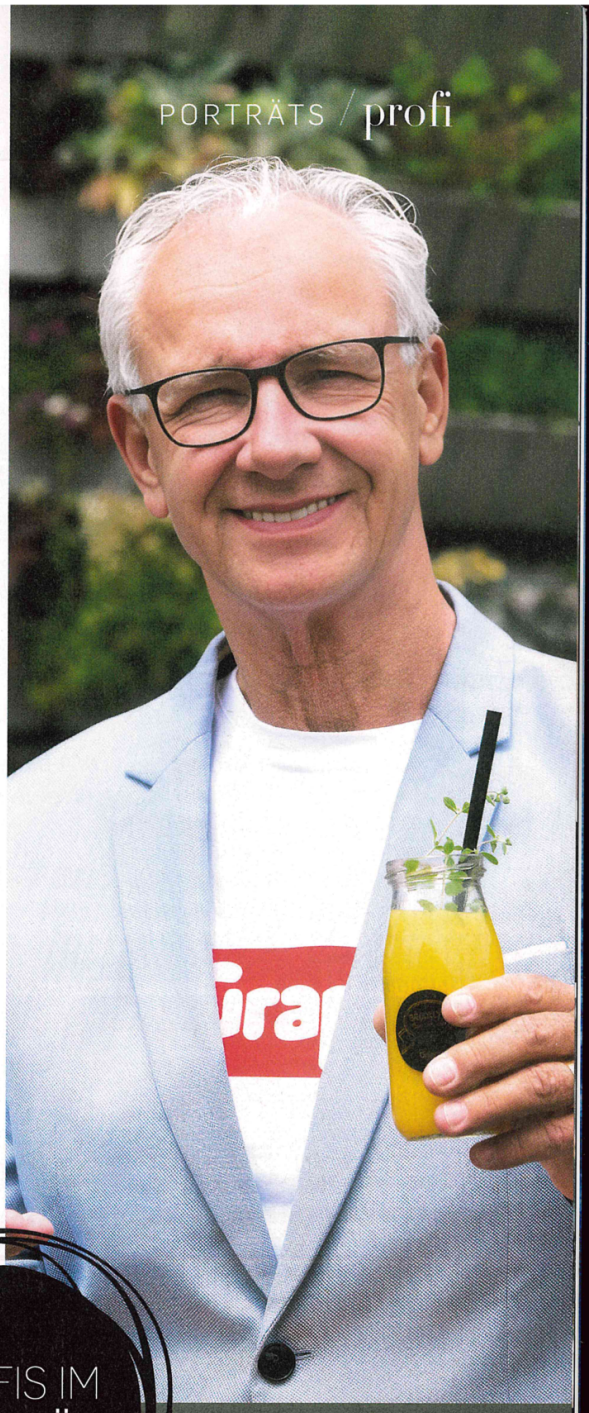
PROFI *Herr Zmugg, wie schätzen Sie aktuell den Markt für alkoholfreie Getränke ein?*
WOLFGANG ZMUGG Der Markt entwickelt sich dynamisch wie nie zuvor. Gäste erwarten nicht mehr nur klassische Limonaden, sondern eine breite Auswahl an hochwertigen Erfrischungsgetränken – von Bio-Limos über Fruchtsaftgetränke bis hin zu funktionalen Getränken und kreativen Sirup-Variationen. Gleichzeitig stehen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung unter wachsendem Druck, wirtschaftlicher und nachhaltiger zu arbeiten.

Wie kann das gelingen?
Moderne Postmix-Systeme wie das von »Grapos« sind eine zeitgemäße Lösung: Statt fertig abgefüllte Getränke in Flaschen oder Dosen zu transportieren, werden Konzentrate in sogenannten Bag-in-Box-Systemen geliefert und direkt vor Ort mit frischem Wasser aufbereitet. Das spart Transportvolumen, Lagerfläche und Energie. Eine Studie der TU Graz zeigt, dass sich so bis zu 40 Prozent Kühlenergie einsparen lassen und der ökologische Fußabdruck um 90 Prozent kleiner ausfällt als bei Flaschengetränken. Die Konzentrate müssen nicht gekühlt gelagert werden, gleichzeitig entfällt der Rücktransport von Leergut. Die Bag-in-Boxen sind pfandfrei, vollständig recycelbar und reduzieren den logistischen Aufwand erheblich.

Wie wichtig ist ein großes Angebot auf der Karte?
Besonders im Bereich alkoholfreier Getränke wird Sortenvielfalt zunehmend zum Wettbewerbsvorteil. Gäste wünschen individuelle Auswahlmöglichkeiten und hochwertige Alternativen zu klassischen Softdrinks. Das Sortiment moderner Postmix-Anbieter reicht heute von Cola- und Zitrusvarianten über Kräuter- und Holunderlimonaden bis hin zu Bio-Getränken, Schorlen oder funktionalen Getränkekonzepten. Egal, ob Nektar, Fruchtsaftgetränk oder Limonade – die Basis ist immer ein Konzentrat.

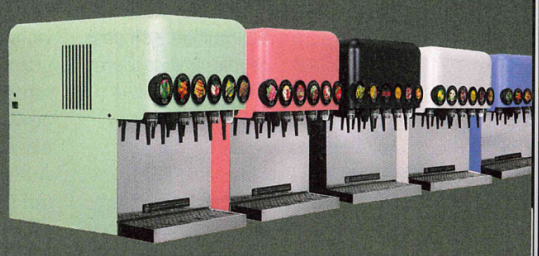
Welche Technik im Lokal erfordern die modernen Post-Mix-Produkte?
Bei der Schanktechnik hat sich viel getan: Moderne Systeme müssen flexibel, effizient und an unterschiedliche Betriebsgrößen anpassbar sein. Die Bandbreite reicht von klassischen analogen Geräten bis hin zu voll vernetzten, digitalen Ausschanksystemen. Mit der Marke Schankomat zählt Grapos zu den führenden europäischen Herstellern im Bereich Postmix-Ausschanksysteme. Das Portfolio umfasst kompakte Lösungen für kleine Gastronomiebetriebe ebenso wie leistungsstarke Hightech-Systeme für Hotels, Freizeitbetriebe, Gemeinschaftsverpflegung oder Eventgastronomie. Zusätzlich gewinnen Systeme an Bedeutung, die mobil sowie hygienisch und kontaktlos funktionieren.

Info
grapos.com



PROFIS IM PORTRÄT

WOLFGANG ZMUGG
hat das Familienunternehmen »Grapos« im Jahr 1982 von seinen Eltern übernommen und zu einem der führenden Postmix-Spezialisten Europas ausgebaut.



Oberthekengeräte im bunten Retro-Design: Der »Grapos«-Schankomat »Twist« hat sechs Postmixhähne, bietet Trockenkühlung und ist sofort einsatzbereit.

PROMOTION FOTOS: RENATE TRUMMER/FOTOGENIA, beigestellt