

DIE „BROOKLYN –
HOMEMADE STYLE“-
PRODUKTPALETTE
UMFASST DERZEIT
ACHT GESCHMACKS-
RICHTUNGEN, DREI
DAVON SOGAR IN
BIOQUALITÄT – SIE
ALLE LASSEN SICH
HERRLICH PUR ODER
KOMBINIERT UND
EISGEKÜHLT GENIES-
SEN



Die Ausschankgeräte, ob für den Selbstbedienungsbereich oder mit Service, sind ein absoluter Hingucker. Die ansprechenden Behälter für Früchtescheiben, Gurken, Kräuter und Eis beflügeln die Phantasie des Gastes und machen Lust auf mehr „Der Gast bekommt das Gefühl eines coolen Cocktails in der Hand und hat doch ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk in höchster Qualität – verfeinert mit frischen Vitaminen aus Frucht- oder Gurkenscheiben und Kräutern“, so Zmugg.

Betriebsindividuelle Lösungen

Die Ausschankgeräte werden für den Betrieb maßgeschneidert und können in Größe und Design an jeden Stil angepasst werden. Ob für den Innenbereich, das „Brooklyn-Fahrrad“ für den Street-Food-Market oder den City-Beach, ob für den Selbstbedienungsbereich oder die Sommerlounge – Brooklyn-Geräte peppen den Betrieb nicht nur optisch auf, sondern bieten alle bewährten Vorteile der Offenausschank: sie sind besonders günstig, da in Bag-in-Boxen angeliefert. Sie sind platz- und energiesparend, da nur minimale Lagerkapazität und keine Kühlung vonnöten ist, und auch die Kosten für die Entsorgung von Leergebinden entfallen. Die Getränke sind immer frisch, in Top-Qualität, eisgekühlt und ganz nach Geschmack mit oder ohne Kohlensäure zapfbar. Die „Brooklyn – Homemade Style“-Produktpalette umfasst derzeit acht Geschmacksrichtungen, drei davon sogar in Bioqualität. Im Sommer besonders begehrt sind die Sorten Rhabarber, Lemon und Holunder. Aber auch die be-

Cooler Durstlöcher

Je höher das Quecksilber am Thermometer steigt, desto mehr dürstet es den Gast nach fruchtigen, frischen und kühlen Getränken – natürlich alkoholfrei und nur ja nicht zu süß.



FÜR DIE HEISSEN TAGE PASST DER ERFRISCHENDE ALKOHOLFREIE COCKTAIL „KIWI MARACOO-LER“.



„Brooklyn“ bietet Gästerfrischung und Blickfang zugleich

Bei heißen Temperaturen bietet der steirische Postmix-Getränkehersteller Grapos mit seinem Konzept „Brooklyn – Homemade Style“ die passende Lösung. Diese trendigen Sommerdrinks lassen keine Wünsche offen, denn der Gast kann seinen erfrischenden Durstlöcher ganz nach Lust und Laune selbst kreieren. Und das Ergebnis ist nicht nur stylish, wie ein Cocktail, sondern auch köstlich und erfrischend. Und das mit weniger Zucker und mehr Geschmack. „Ob Rhabarber mit Himbeeren, einer Zitronenscheibe und einem Minzeblatt, ob prickelnde Limette mit einem Rosmarinzwig, ob eisgekühltes Vitaminwasser mit erfrischenden Gurkenscheiben und einem Schuss Holunder – der Phantasie sind mit dem Brooklyn-Getränke-Konzept keine Grenzen gesetzt“, weiß Grapos-Inhaber KommR Wolfgang Zmugg.

währten Geschmacksrichtungen Grüntee-Kaktusfeige, Bio-Kirsche, Bio-Apfel, Bio-Orange und Vitaminwasser lassen sich herrlich pur oder kombiniert und eisgekühlt genießen. Alle Brooklyn-Sorten sind auch für die anderen Schankanlagen der Grapos-Marke „Schankomat“ geeignet.

Nachhaltigkeit

Bei der Produktlinie fallen 90 Prozent weniger CO₂-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an. Der ökologische Fußabdruck aller Grapos-Getränke ist nämlich um 90 Prozent kleiner als jener herkömmlicher Portionsflaschen, wie sie in der Gastronomie immer noch weit verbreitet sind. Bestätigt wird dies durch eine Studie, die Prof. Michael Narodoslawsky, Leiter der Arbeitsgruppe für Prozessbewertung an der TU Graz, im Auftrag von Grapos durchgeführt hat. www.grapos.at

Fruchtiger Sommer-Genuss

Rauch liefert als kompetenter Partner der Gastronomie pro Jahr mehrere hundert Millionen Packungen Fruchtsäfte und Eistees in über 90 Länder der Welt. Gastronomie und Hotellerie bietet man zu 100 Prozent reinen Fruchtsaft – ohne Zuckerzusatz, in einem umfassenden Vollsortiment, teilweise in Bio-Qualität und mit Fairtrade-Gütesiegel. Das Sortiment wird den Ansprüchen von ernährungsbewussten und genussorientierten Gästen gerecht. So reicht die Rauch-Vollfrucht-Range von den klassischen Sorten Apfel, Multivitamin, Tomate, ACE und dem Fairtrade-Orangensaft bis hin zu den „Exoten“ Maracuja, Ananas, Grapefruit und Cocos Ananas.

„**Rauch Himbeer-Pfirsich**“: Der intensiv beerige Fruchtgenuss von „Rauch Himbeer – Pfirsich“ ist ein wahres Geschmackserlebnis für jeden Gast. Egal, ob pur oder gespritzt, das Produkt überzeugt mit seinem herrlich samtigen Genuss in der exklusiven 0,2-Liter-Designflasche. Die Sorte passt als gelungener Fruchtmix für heiße Tage und warme Sommernächte.

„**Rauch Maracuja**“: Für die große Exotik aus der kleinen Designflasche brachte Rauch die süß-säuerliche Geschmacksrichtung „Maracuja“ auf den Markt. Die Sorte besetzt die Nische der Exoten und des Außergewöhnlichen. Jeweils sechs frisch verarbeitete Maracujas sorgen für das intensive Geschmackserlebnis des Fruchtsaftes. Für die heißen Tage passt der AF-Cocktail „Kiwi Maracooler“. Dafür einfach zwei Kiwis schälen – eine davon

AlpenDrink Nektare (1:6): Klassische Sorten wie Multivitamin oder Orange und exotische Geschmacksrichtungen wie Mandarine-Mango sorgen für die nötige Abwechslung. Die mit bis zu zehn Vitaminen angereicherten Nektare enthalten bis zu 50 Prozent Fruchtsaftanteil im Fertiggetränk. Zur Auswahl stehen die Sorten Apfel, Mandarine-Mango, Multivitamin, Orange sowie Schwarze Johannisbeere. Nannerl bietet die Nektare in der 3-Liter-Bag-in-Box und im 5-Liter-Kanister an.

AlpenDrink Basic (1:6): Ohne künstliche Farbstoffe und mit bis zu 35 Prozent Fruchtsaftgehalt im Sirup finden die fruchtigen Allrounder Anwendung im Care- und Fitnessbereich. Nannerl führt die Sorten Apfel, Himbeer-Zitrone, Himbeere, Orange und Schwarze Johannisbeere in der 3-Liter-Bag-in-Box und im 5-Liter-Kanister.

Alle AlpenDrink-Sorten werden in Österreich produziert, abgefüllt und streng kontrolliert. Die einfache Zubereitung der AlpenDrink-Konzentrate sowie die professionelle Präsentation mit Dispensersystemen wird sowohl von den Gästen als auch vom Servicepersonal geschätzt. www.nannerl.at

„Schwebeeffekt“

Bei Pago weiß man: Der Anspruch von Gästen an gastronomische Betriebe steigt ständig. Daher werden auch die Qualität von Marken und ihre Wertigkeit immer wichtiger.

„Je genussvoller dabei das Servieren der Flasche am Tisch für den Gast inszeniert wird, umso mehr

wird der Pago-Trinkgenuss auch zum Erlebnis. Der Gast sieht, dass er die hohe Qualität – die er bestellt hat – auch erhält, gleichzeitig unterstreicht der gastronomische Betrieb seine Kompetenz. Mit kompetentem, persönlichem Service kann man sich erfolgreich abgrenzen. Guter Service sorgt für zufriedene und glückliche Gäste. Glückliche Gäste kommen häufiger, denn die Erwartungen der Gäste werden übertroffen“, erklären die Pago-Brand-Manager

Alexander Grassler und Mag. Judith Figlhuber das Qualitätsdenken des Unternehmens. So gibt es verschiedene Möglichkeiten, Pago in der 0,2-Liter-Flasche genussvoll zu servieren, denn nicht jede Idee passt für jeden Betrieb.

Eine innovative Möglichkeit bietet der „Pago Genuss-Träger“. Dieser wurde speziell für Pago entwickelt und eignet sich für das 0,5-Liter- sowie das 0,3-Liter-Pago-Glas. Die Pago-Flasche „schwebt“ quasi im Glas und ist damit Blickfang für den Gast und zugleich Tool für den Kellner, um Glas und Flasche für Pago gespritzt kompakt als Einheit am Tisch zu servieren: Wasser/Soda wie üblich ins Glas einfüllen, Pago-Genuss-Träger auf das Glas setzen, Pago-0,2-Liter-Flasche auf den Träger stecken und servieren. Mehr Ideen zum Thema „Pago Genussvoll Servieren“ unter

www.pago.at



DIPL. BW STEFAN
OBERGANTSCHNIG
WWW.GASTRO-DATA.AT

WIRD ES HEISS, STEIGT DER AF-UMSATZ

Der extrem heiße Sommer 2015 hat dem gesamten Bereich der alkoholfreien Getränke (AF) ein hohes Wachstum beschert. Die absoluten Gewinner waren die Wässer – insbesondere Mineralwasser. Bei der Menge legte diese Kategorie im Gesamtjahresvergleich gegenüber 2014 um 19 Prozent zu, beim Wert waren es

„Eistee und teeähnliche Getränke profitierten 2015 von der Gesamtmarktentwicklung der AF-Kaltgetränke.“

sogar 24,1 Prozent. Nearwater konnte sich mengenmäßig um 1,8 Prozent sowie wertmäßig um 3,8 Prozent steigern. Eistee und teeähnliche Getränke profitierten von der Gesamtmarktentwicklung der AF-Kaltgetränke und gewannen um 5,6 Prozent bei der Menge bzw. 7,6 Prozent beim Wert dazu. Auffallend ist, dass die übrigen Getränke auf Teebasis sowie Nearwater bei der Menge einen fast doppelt so hohen Anteil am Gastronomie-Großhandel aufweisen als beim Wert. So rangieren die teeähnlichen Getränke mengenmäßig bei 9,6 Prozent, aber wertmäßig bei 16,9 Prozent. Nearwater verzeichnet in diesem Vergleich 7,5 Prozent bei der Menge bzw. 15,8 Prozent beim Wert.

Fragen richten Sie bitte an:
office@gastro-data.at

DIE NANNERL-KONZENTRATE SAMT DISPENSER BIETEN EINFACH BEDIENBARKEIT UND GESCHMACKLICHE ABWECHSLUNG



MIT DEM „PAGO GENUSS-TRÄGER“ LASSEN SICH DIE ZAHLREICHEN PAGO-SORTEN EINDRUCKSVOLL SERVIEREN

in feine Scheiben schneiden und beiseite stellen, die andere grob schneiden und mit Rauch Maracuja pürieren. Das Fruchtpüree mit Eiswürfel und Mineralwasser auffüllen, abschließend mit einer Kiwischeibe garnieren und servieren.

www.rauch.cc

Der Sommer kann kommen

Mit 15 Sorten sorgen die AlpenDrink-Erfrischungsgetränke von Nannerl für den Frischekick in der Sommersaison.

AlpenDrink BIO-Sirupe (1:6): Nannerl hat auf den Bio-Trend reagiert und Produkte aus 100 Prozent biologischem Anbau auf den Markt gebracht. Die Früchte für die Nannerl-Bio-Sirupe Orange, Kirsch, Holunder und Apfel unterliegen vom Anbau bis zur Ernte strengsten Auflagen und Kontrollen. Erhältlich in der 3-Liter-Bag-in-Box.