



tresh

POSTMIX OFFENAUSSCHANK SB I REFILL I TAKE AWAY I GASTRO

EIGENPRODUKTION MADE IN AUSTRIA Wir produzieren SIRUP+TECHNIK bei uns im Haus

00000

0,00





GUT FÜR DIE UMWELT

90% KLEINERER ÖKOLOGISCHER

FUSSABDRUCK

UND IHREN

REFILL-FÄHIG PORTIONIERUNG TOKEN / JETON

GERINGER LAGERBEDARF V GERINGER KÜHLAUFWAND V PERFEKTE LOGISTIK /



FRISCHE-FLASCHEN Nachhaltigkeit für Ihren To go Flaschenkühlschrank. Täglich frisch für eilige Gäste vor abfüllen.



RETRO-GLÄSER

Der Charme der robusten Brooklyn Retro-Gläser mit Henkel ist unwiderstehlich



COOLE KARAFFEN mit nachhaltiger Botschaft. Zeitgeist-Look. In zwei Größen :-)



INTEGRIERTES KÜHLGERÄT und integrierte Reinigungsfunktion. Hygienisch und tropffrei. Frischgezopfte, eiskalte Getränke.

SCHANKOMAT





HOTELLERIE

STREETFOOD



SEIT 2019 I EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN







Der Spezialist für Objektausstattung mit bester Fachberatung Große Ausstellungsräume in Vösendorf und Wien! www.1000tische.at 01/586 70 60





Kampagne "Koch das Klima froh"

ourmet Kids und WWF Österreich laden Kinder zum klimafreundlichen Kochen ein. Teil der Kampagne ist eine Broschüre mit klimafreundlichen Rezepten, mit der Kinder und ihre Familien für umweltfreundliche Ernährung sensibilisiert werden sollen. Der interaktive Zugang steht hier im Vordergrund: Die "Gourmet Kids Klima-Challenge" gibt Kindern auf spielerische Weise Anreize, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. Für den Einkauf von saisonalen Lebensmitteln und Bio-Produkten und die richtige Lagerung im Kühlschrank gibt es Punkte und die Chance, zum Klimahelden zu werden. Unter dem Motto: "Koch das Klima froh!", geht es nicht nur um die Wahl der richtigen Zutaten, die Herkunft und Oualität, sondern auch um den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln, den Energieverbrauch und Abfallvermeidung, "Jeder von uns kann schon mit kleinen Verhaltensänderungen viel für unser



Soto- Courmet Kids

Klima bewirken. Wir möchten alle Kinder und Eltern einladen, sich aktiv am Klimaschutz zu beteiligen", so Mag.a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulessen bei Gourmet.

www.gourmet-kids.at

CO₂-neutrale Lieferung

m vergangenen Jahr erreichte die Kastner Gruppe eine CO₂neutrale Eigenlogistik. Mit etwa 90 Lkw versorgt Kastner 11.000 Kunden in Österreich und den Nachbarländern. 2020 lieferten diese – durch bewusst gesetzte Änderungen und Kompensationen zur CO₂-Reduktion – CO₂-neutral. Dieses Ziel ist Teil der Nach-

haltigkeitsinitiative "Aus gutem Grund". Das moderne Fuhrparkmanagementsystem wird stets weiterentwickelt, die LKWs von Kastner befinden sich immer am neuesten Technikstand, dadurch können Kilometer eingespart werden. In Planung ist eine teilweise Umstellung auf gasbetriebene LKWs, wodurch der CO₂-Ausstoß um weitere 20 Prozent reduziert werden kann. Auch Alternativen im Bereich Wasserstofftechnologie und



E-Mobilität werden überprüft. Bei Umbauten der Kastner Gebäude wird auf die Dämmung, den Einsatz von LED-Leuchten und auf Photovoltaik-Anlagen gesetzt. Der Strom kommt vollständig aus erneuerbarer Energie, ebenfalls wurde auf umweltfreundliche Kühlmittel in den Kühlanlagen umgesattelt. Das führte 2020 zu einer Einsparung von 944 Tonnen CO₂.

www.kastner.at

Ohne Alkohol, aber mit viel Geschmack

Der Trend zum achtsamen Konsum macht auch vor dem Barund Restaurantbereich nicht halt. Schlagwörter wie "Sober Bars" und "Virgin Drinks" sind in aller Munde und zeigen, dass Genuss nichts mit Alkohol zu tun hat.

ZERO Percent, ein Start-up für einen achtsamen Lebensstil, bündelt als Online-Plattform gesunde und verantwortungsbewusste Alternativen zu herkömmlichen Produkten. Besonderes Augenmerk liegt auf der Kategorie 0%-Alkohol. Wie fancy alkoholfreie Cocktails sein können und wie viel Geschmack sie ins Glas bringen, zeigt sich anhand vieler Rezepte.

www.zeropercent.shop/de/ home-deutsch/

America No 1

- 3 cl Undone Not Red Vermouth
- 3 cl Undone Not Bitter Orange
- 1 x Veen Effervescent Gentle Sparkling Water
- Zitronen(-zeste)
 Eiswürfel
-) Glas: Highball Glas



Trinkhalm aus Papier

Capri-Sun führt eine umweltfreundli-chere Alternative für seine Trinkhalme ein. Diese Umstellung von Plastikauf Papiertrinkhalme soll bis zum Mai erfolgen und ist Teil der Maßnahmen, eine komplett recycelbare Verpackung anzubieten. Denn Capri-Sun möchte die nachhaltigste Kindergetränkemarke der Welt werden. Hinter der neuen Einführung steckt eine große Entwicklungsleistung: "Wir freuen uns sehr, dass es unserem Capri-Sun Forschungs- und Entwicklungsteam gelungen ist, eine Alternative zu entwickeln, die in jeder Hinsicht unserem hohen Qualitätsanspruch entspricht", so Roland Weening, CEO von Capri-Sun. Die neuen Halme erfüllen die hygienischen Anforderungen und sind im Geschmack neutral. Neben den positiven Effekten für die Umwelt sorgen sie für ein angenehmes Trinkgefühl und geben keine Fasern ab. Der neue Papierhalm ist weiß und kommt somit ohne Farbstoffe aus. Capri-Sun hat sich außerdem ver-



pflichtet, die gleiche Zahl an Bäumen zu pflanzen, wie für die Produktion der Papierhalme benötigt werden. Hierzu ist das Unternehmen eine Partnerschaft mit OneTreePlanted eingegangen.

www.capri-sun.com

Bio-Cola mit dem Nachhaltigkeitsfaktor

ola ist bei den alkoholfreien Getränken nach wie vor eines der beliebtesten Produkte. Beim österreichischen Postmix-Spezialisten Grapos kommt der Getränke-Klassiker in 100 % zertifizierter Bio-Qualität direkt aus dem Zapfhahn prickelnd und eisgekühlt ins Glas. Das Bio-Cola ist Teil der Grapos-Bio-Limo Linie, die außerdem noch mit den Geschmacksrichtungen Bio-Zitrone, Bio-Orange, Bio-Kräuter und Bio-Holunder punktet. Somit verbindet Grapos Bio-Qualität, umweltfreundliche Systeme und exzellente Getränkequalität. Das Unternehmen bietet damit eine nachhaltige Alternative zu konventionellen Flaschen-Limos.

Alle Grapos-Getränke weisen durch modernste Produktionsmethoden und Abfüllanlagen einen um 90% kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90 % geringere CO₂-Belastung als vergleichbare Flaschengetränke auf.



Nachhaltigkeit und Regionalität

Es dauert gefühlt schon eine Ewigkeit, dass die Pandemie unseren Alltag und unsere Gedanken dominiert. Was aber langsam auch wieder in die Medien zurückkehrt ist das Thema "Ökologiesierung der Wirtschaft*, also der "Green Deal". Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit wird neben der Digitalisierung DER Turbo für den Wiederaufbau unseres Landes sein. Vielleicht haben Sie ja die Zeit des Zwangsurlaubs genützt, um sich darüber Gedanken zu machen, wie es in Zukunft mit Ihrem Business weitergehen soll, wo sie ihren Schwerpunkt setzen und wie sie sich vom Mitbewerb abheben können. Mit nachhaltigen, regionalen Produkten können Sie auf jeden Fall punkten. Denn wir alle haben am eigenen Leib erfahren, wie sich die Luftund damit die Lebensqualität verbessert hat, während unserer Zwangspause - und das wollen wir auch in Zukunft beibehalten. Das bedeutet im Getränkeausschank, keine Flaschen von hier nach dort zu transportieren und am besten das Getränk frischgezapft und "hausgemacht" anbieten. Das ist hohe Qualität in jeder Hinsicht.

KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos befasst sich seit 45 Jahren mit Fragen rund um den professionellen Getränkeausschank. Mit 150 verschiedenen Sirupen in acht Produktlinien bietet Grapos die breiteste Palette von Postmix-Sirupen mit einer Vielzahl von Schankgeräten.

www.grapos.com



Einfacher Mountain Tonic

Bunte und kühle Durstlöscher haben Saisonbeginn – egal, ob diese indoor oder in den Gastgärten getrunken werden. Das Teehaus Ronnefeldt hat einige Rezepte dafür mit der Geheimzutat Tee auf ihrer Webseite zusammengefasst. Diese lassen sich einfach, schnell und zu jeder Tageszeit mit wenigen Zutaten zusammenstellen. So etwa der Mountain Tonic, die Zutaten für zwei Cocktails sind vier Teelöffel Ronnefeldt Loser Tee Bergkräuter, 500 ml kochendes Wasser, je 2 Schuss Tonicwater und Maracujasaft sowie Eiswürfel und Bio-Limettenspalten für die Dekoration. Der Tee wird mit dem kochenden Wasser aufgegossen und muss 5 bis 8 Minuten ziehen. Zwei große Gläser werden währenddessen zur Hälfte mit Eiswürfeln gefüllt – der heiße Tee wird dann darauf gegossen. Zum Schluss werden das Tonicwater und der Maracu-



jasaft hinzugegeben und der Eistee mit Limettenspalten garniert.

Rick Gold ohne Alkohol

er österreichische Ginhersteller Rick Spirit lanciert den alkoholfreien "Rick Gold by Michaela Dorfmeister" - ein "Distilled Spirit" mit fruchtigen Apfelund Holundernoten. Der Basisdrink wurde zusammen mit Ski-Legende Michaela Dorfmeister entwickelt. Er kommt ohne Alkohol, Zucker und künstliche Aromen aus. "Genuss muss nicht immer hochprozentig sein. Für mich steht Rick Gold für verantwortungsbewussten und nachhaltigen Genuss – denn gerade alkoholfreie Longdrinks eignen sich ideal als Abrundung nach einer sportlichen Betätigung im Freien, einem Grill-Nachmittag oder als abendlicher Ausklang", so Michaela Dorfmeister. Wie alle Destillate von Rick Spirit besteht auch der neue Rick Gold aus österreichischen Bio-Rohstoffen. "Bei der Kreation von Rick Gold haben wir uns von Michis Herkunft inspirieren lassen. Die zentralen Zutaten – die Säure der Äpfel und das Liebliche der Holunderblüten - stammen aus Niederösterreich", so Gründer und Geschäftsführer von Rick Spirit Patrick Marchl.

