

Grapos
SOFT DRINKS

✓ INNOVATIVE
IDEEEN FÜR
PROFIS

SELBER ZAPFEN
VOM MITTAGSTISCH ZUM ARBEITSPLATZ

DAS BROOKLYN
TAKE2WORK
KONZEPT

OFFENAUSSCHANK
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE | CATERING
GLAS | KARAFFE | (MEHRWEG)FLASCHE



**90% KLEINERER
ÖKOLOGISCHER
FUSSABDRUCK**
GUT FÜR DIE UMWELT
UND IHREN
**NACHHALTIGKEITS-
BERICHT**

- ✓ VEGAN
- ✓ BIO-SORTEN
- ✓ ALLERGENFREI

- ✓ REFILL-FÄHIG
- ✓ PORTIONIERUNG
- ✓ TOKEN / JETON

- ✓ GERINGER
LAGERBEDARF
- ✓ GERINGER
KÜHLAUFWAND
- ✓ PERFEKTE
LOGISTIK



✓ INNOVATIVE
IDEEEN FÜR
PROFIS

EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG



GRAPOS.COM

GV & KANTINEN
KONZEPT

GASTRO
KONZEPT

HOTELLERIE
KONZEPT

STREETFOOD
KONZEPT

Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI
FÜR PROFIS



GRAPOS TAKE2WORK KONZEPT FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG UND CATERING

SELBER ZAPFEN VOM MITTAGSTISCH ZUM ARBEITSPLATZ

Das innovative Konzept für nachhaltigen Getränkeauschank in Kantinen und Mensen.
Wir planen und installieren Ihr individuelles Ausschanksystem - perfekt abgestimmt auf Ihre Essensanzahl und die Verabreichungszeit.

SCHANKOMAT THE ORIGINAL

TECHNIK:

Unterschiedliche Ausschankgeräte, die selbstverständlich mit Ihrem internen Abrechnungssystem kombiniert werden können. Als **SELBSTZAPFGERÄT** auf Wunsch refillfähig. Auch mit Wertkarte oder Token (Chip) möglich. **NACHHALTIGE ABFÜLLSTATIONEN** für den to-go-Kühlschrank möglich.



GEBINDE:

Sie wählen, ob Sie Gläser (optional mit Take-Away-Deckel), Mehrwegbecher oder wieder befüllbare Flaschen anbieten. Ihre Gäste können ihre Getränke im individuell ausgewählten Gebinde direkt zum Arbeitsplatz mitnehmen. **IHR BEITRAG ZUR VERMEIDUNG VON PLASTIKMÜLL.**



GETRÄNKE:

Wählen Sie aus 16 prickelnden, 14 stillen Sorten sowie 3 Eistees. Alle Getränke sind auch in einer **ZUCKERREDUZIERTEN VARIANTE** erhältlich. Alle Getränke sind **FREI VON ALLERGENEN** und viele Sorten sind in **VEGANER QUALITÄT** erhältlich.



REDUCE PLASTIC



Grapos
SOFT DRINKS
GUT FÜR DIE
UMWELT
UND GUT FÜR IHREN
NACHHALTIGKEITSBERICHT.



ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGKEIT

Grapos hat die Postmix-Technologie maßgeblich mitentwickelt und kann daher auf mehr als 40 Jahre Erfahrung zurückblicken. Alle Getränke werden als Sirupe in 10 kg und 20 kg Bag-in-Boxen geliefert. Erst im Zapfgerät werden Wasser und bei Bedarf CO2 hinzugefügt. Die Kühlung erfolgt ebenfalls im Ausschankgerät, daher sind Kühlläden überflüssig.

EINE 10 KG BAG-IN-BOX ERGIBT BIS ZU 65 LITER FERTIGGETRÄNK. SIE REDUZIEREN LAGERRAUM, KÜHL-INFRASTRUKTUR UND SPAREN BIS ZU 40% ENERGIE.

MINUS 90% BEIM ÖKOLOGISCHEN FUSSABDRUCK
Der ökologische Fußabdruck aller Grapos-Getränke ist um 90 Prozent kleiner als jener konventioneller Portionsflaschen. Bestätigt wird dies durch eine Studie der TECHNISCHEN UNIVERSITÄT GRAZ.

