# GAST ROTAGE









# GASTRO-EVENTS 2025 AUF EINEN BLICK! EXKLUSIVE BEILAGE: IHR GASTRO-EVENTJAHRESPLANER! EIN SERVICE FÜR DIE LEBENDIGE GASTRONOMIE VON Get GASTRO

kreativen Getränken

# **GASTRO**

# LIEBE GESCHÄFTSPARTNER UND FREUNDE,

neues Jahr, neue Chancen – neue Umsatztreiber? Immer mehr Menschen leben bewusster, gesünder und reduzieren ihren Alkoholkonsum oder verzichten ganz darauf. Der Trend zu alkoholfreien und -reduzierten Getränken bietet spannende Möglichkeiten, Ihre Gäste zu begeistern – besonders im Januar, der zunehmend als "Detox-Monat" genutzt wird. Doch auch das restliche Jahr bietet der "Low- & No-Trend" Chancen, mit innovativen Konzepten neue Kunden zu gewinnen.

In dieser Ausgabe finden Sie Inspirationen für kreative alkoholfreie Cocktails, Biere und Erfrischungsgetränke. Wie wäre eine spezielle Kategorie auf Ihrer Getränkekarte oder eine separate "Wellfit-Karte"?

Die Zeit rast, und es fällt oft schwer, relevante Ereignisse im Blick zu behalten. Um Ihnen bei der Planung zu helfen, liegt dieser Ausgabe ein **Eventplaner** bei. Wir haben bereits einige für die Gastronomie interessante Termine vorgemerkt, zum Beispiel Karneval ab dem 27. Februar.

Übrigens: Wir blicken stolz auf ein erfolgreiches erstes Jahr der digitalen Gastro Aktuell+ zurück! Falls Sie noch nicht registriert sind, nutzen Sie die Gelegenheit am besten jetzt gleich.

Lassen Sie uns das neue Jahr mit **frischen Ideen und Optimismus** angehen.

Auf ein erfolgreiches und innovatives 2025 für die Gastronomie!









# **GRATIS**\*

2 Kisten granini Cocktail Premixes

 $(6 \times 1, 0-1-MW)$ 

Kein Warenbezug notwendig \*limitiertes Angebot, solange der Vorrat reicht

12 cl granini Mojito

Frischer Ingwer Garnitur: Minze





Zimtstange



INFOS UND REZEPTE AUF GRANINI-GASTRO.DE









# Das komplette Gerolsteiner Gourmet Sortiment



Gerolsteiner Sprudel erhältlich in den Größer 0,251, 0,51 und 0,751



**Gerolsteiner Medium** erhältlich in den Größen 0.25 l, 0.5 l und 0.75 l



**Gerolsteiner Naturel** erhältlich in den Größen 0,251, 0,51 und 0,751



Gerolsteiner Apfelschorle erhältlich in der Größe



# LOW- & NO-TREND

Die Nachfrage nach alkoholfreien Getränkealternativen boomt

Immer mehr Menschen legen Wert auf einen gesunden Lebensstil, was auch die Gastronomie beeinflusst. Viele verzichten bewusst auf Alkohol oder reduzieren ihren Konsum. Die Nachfrage nach hochwertigen, alkoholfreien Getränken mit überzeugendem Geschmack steigt. Interessanterweise eröffnen bereits Gastronomieobjekte, die ausschließlich alkoholfreie Getränke anbieten - ein Indikator für das stattfindende Umdenken in der Gesellschaft.

innovativen Ideen auf diesen Trend. Nadja Bauer, Senior Channel Manager bei Eckes-Granini, bestätigt:

### "Viele Konsumenten reduzieren den Alkohol oder lassen ihn in bestimmten Situationen weg."

"Die Nachfrage bestimmt das Angebot. Als Saftpartner unterstützen wir die Gastronomie mit individuellen Aktivierungskonzepten. Dazu gehören auch die Geträn-Markenhersteller reagieren bereits mit kekarten. Unsere Cocktail-Premixes sind einfach und schnell zubereitet – besonders wichtig ist das in Zeiten des akuten Personalmangels. Mit Rezeptideen, zum Beispiel



folgen wir dem Trend für neue, fruchtige Kreationen. Mein Winterfavorit ist übrigens der "Hot Dragon Coco", der sowohl ohne als auch mit Alkohol ein Genuss ist."

Mit einem erweiterten alkoholfreien Angebot lassen sich neue Zielgruppen ansprechen, zum Beispiel gesundheitsbewusste Gäste, Schwangere und Stillende, Autofahrer oder Menschen, die aus religiösen oder persönlichen Gründen keinen Alkohol



# **GET N TREND** BAROMETER

Unsere Verkaufsdaten zeigen einen klaren Markttrend zu alkoholfreien Getränken. Diese steigen seit 2019 kontinuierlich, wenn auch auf kleinem



# **VON WEGEN "TOTER MONAT"**

Der Januar: Neustart statt Stillstand in der Gastronomie

Es ist an der Zeit, den Januar als Chance für holhaltigen Pendants in nichts nachstehen. neue, innovative Konzepte zu begreifen, die zu den Bedürfnissen der Menschen passen.

Ein vielversprechender Ansatz liegt in der gezielten Ansprache von Gästen, die im Januar oder auch im gesamten Jahr bewusst auf Alkohol verzichten oder den Genuss reduzieren möchten. Der Trend zu einer gesünderen Lebensweise bietet Ihnen die Möglichkeit, bei Ihren Gästen mit kreativen alkoholfreien Getränkekonzepten zu punkten. Zum Beispiel mit:

• Mocktails: Alkoholfreie Cocktails, die in Geschmack und Präsentation ihren alko-

Ganzjähriges Potenzial erschließen

Was als Strategie für den Januar beginnt,

kann sich zu einem ganzjährigen Konzept entwickeln. Denn ein gesunder Lifestyle ist unabhängig von der Jahreszeit. Erkennen und bedienen Sie diesen Trend frühzeitig,

können Sie sich einen Wettbewerbsvor-

teil verschaffen. Fazit: Den Januar als Sprungbrett nutzen und als Chance

begreifen, mit innovativen alkoholfrei-

en Angeboten eine vielversprechende

Nische für das ganze Jahr zu erschließen.

- Craft-Limonaden: Hausgemachte Limonaden mit außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen.
- Kombucha und Kefir: Fermentierte Getränke liegen im Trend und sprechen gesundheitsbewusste Gäste an.
- Alkoholfreie und -reduzierte Biere: Bier-Innovationen mit überzeugenden Geschmackserlebnissen in den Sorten Hell. Weizen und Pils.



Gastro-Tipp

# ZWEI ALKOHOLFREIE DRINKS, **DIE IHRE GÄSTE BEGEISTERN**



alkoholfreier Winter-Cocktail **Hot Dragon Coco** 12 cl granini Guave-Drachenfrucht 4 cl Kokosnuss Sirup zusammen erwärme

# **GASTRO ANLÄSSE 2025**

Behalten Sie den Überblick

Ob Fest- und Feiertage, Sport- und Kulturevents, saisonale Highlights (Was gibt es Leckereres als heimische Erdbeeren?) oder Ehrentage, wie Mutter- und Vatertag - das gan- Eventplaze Jahr bietet Anlässe, auf die wir ner bei. uns freuen können. Damit alle gastrorelevanten Events dieses Jahres

im Blickfeld bleiben

liegt dieser Ausgabe ein





# **ZUM VORMERKEN!**

Zeitnahe Termine mit möglichen Umsatzpotenzialen:

- Valentinstag: 14. Februar
- Karneval: 27. Februar (Weiberfastnacht) bis 4. März









# **MOCKTAILS**

# WAS MACH ICH AUS DEM ALKOHOLFREIEM TREND

Cocktails müssen nicht immer mit Alkohol sein!
Deswegen entscheiden sich immer mehr Leute für alkoholfreie Cocktails und Mindful Drinking. Hier findet ihr unsere besten Mocktail-Rezepte im Uberblick!

### **CRODINO SPRITZ**

1 kleines Fläschchen Crodino Bitter 0,0% 1 Spritzer Sodawasser Eis und Orange

# **JOBEE SURPRICE**

8cl Bionade schwarze Johannisbeere-Rosmarin 12cl Freixenet 0.0% gefrorene Waldbeeren, Rosmarin

### FLORALE POMEGRANATE

4cl Martini Floreale 0.0% **12cl Schweppes Pomegranate** Minze, Grapefruit

# W SOUR

5cl Sober Bourbon 0,0% 3cl Giffard Egg White Sirup 2cl Zitronensaft 2 Tropfen Aromatischer Bitter

### **TARAGON**

1,5cl Voleé Aperitif Naturel 0,0% 3.5cl Teisseire Lime Juice Estragon 13cl Proviant Limonade Orange 1 Prise Salz

# ROSÉ ISLAND ICED TEA

5cl Pitu 0,0% 12cl Richard's Sun Iced Tea Watermelon-Pineapple 2cl Limettensaft Gefrorene Himbeeren Frisch gemahlener Rosa Pfeffer

# VIRGIN PINA COCO 🤌

4cl Siegfried Wonderoak 0,0% für Rumliebhaber 20cl granini Cocktail Premix Pina Colada Eis und Orange

### **GIN FOAL**

5cl Tangueray Gin 0,0% 1cl Giffard Zuckersirup 2.25cl Limettensaft **3cl Thomas Henry Spicy Ginger Beer** 







GASTRO-AKTUELL-PLUS.DE

# VON DER NATUR SERVIERT.

### Engagieren Sie sich mit uns und bieten Sie Ihren Gästen mit VILSA Gourmet bestes Bio-Mineralwasser!

Klima, Wald und Wasser: Alles hängt zusammen. Und das, was wir heute tun, beeinflusst maßgeblich das Morgen.
Als Familienunternehmen in vierter Generation und Deutschlands nachhaltigster Mineralbrunnen\* liegt uns diese Verantwortung sehr am Herzen. **Deshalb ist VILSA Gourmet seit 2021 als Bio-Mineralwasser zertifiziert.** 

Darüber hinaus engagieren wir uns aktiv in verschiedenen Naturschutzprojekten und für den Klimaschutz.

Aus Verantwortung für die
Natur setzen wir uns nachhaltig
und ganzheitlich für den Schutz
unserer Quellen und Böden ein
und engagieren uns für den
ökologischen Landbau.

Zudem haben wir uns als erster deutscher Mineralbrunnen den Netto-Null-Zielen der "Science Based Targets initiative" verpflichtet und dem "Race to Zero" der Vereinten Nationen angeschlossen.

Damit verpflichten wir uns, die Emissionen hinter jeder einzelnen VILSA-Flasche bis spätestens 2050 um mindestens 90 % zu senken und verbleibende Restemissionen zu neutralisieren.

Denn um unseren Planeten zu schützen, müssen die Emissioner eutlich gesenkt werden.

Zehntel-Grad zählt!



Jetzt informieren

\*Qualla- Wir 6. Sanha 26/2023 unter 4 000 Mittaletändla

VILSA Bio-Mineralwasser erfüllt die sehr strengen Anforderungen der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V. und darf ihr Gütesiegel tragen. Die Auszeichnung als Bio-Mineralwasser kommt nicht von ungefähr:

Schließlich ist es, neben der besonderen Reinheit, Verpflichtung und Kern der Firmenphilosophie von VILSA, sich für die Natur und die Erhaltung wertvoller Ressourcen einzusetzen, um sie für kommende Generationen zu bewahren.







GASTRO-AKTUELL-PLUS.DE

fuzetea



# HUMBOLDT SPIRITS

Die Humboldt Spirits beinhalten Botanicals die Alexander von Humboldt auf seiner berühmten Südamerikareise gesammelt und mit nach Europa gebracht hat. Neben dem Humboldt Gin und der alkoholfreien Variante Humboldt Freigeist, ist auch der neue Humboldt Guarana-Vodka eine Hommage an diese denkwürdige Reise.

(i) humboldt\_spirits



4 Kisten\* 24 x 0,3 L Glas MEHRWEG bestellen und 1 Kiste\* 24 x 0,3 L Glas MEHRWEG gratis\*\* sichern!

\* Fuze Tea Pfirsich, Zitrone, Wassermelone-Minze \*\* Einmalige Teilnahme pro Kunde im Aktionszeitraum. Pfand ist zu entrichten. Die maximale Bestellmenge beträgt 20 Kisten. FUZE TEA - © 2024 DP Beverages UC. FUZE TEA ist eine eingetragene Schutzmarke der DP Beverages UC JETZT
BESTELLEN!
AKTIONSZEITRAUM:









# EXKLUSIV FÜR GASTRONOMIEKUNDEN | JANUAR – FEBRUAR 2025







100% ERFRISCHENDER GESCHMACK

**0.0%** ALKOHOL

Jorona

Egro

ta [] [] %

60 KALORIEN
PRO FLASCHE



Alkoholfrei 6er 4 x 6 x 0,33 l

Nur solange der Vorrat reicht.

