

4 GUTE GRÜNDE FÜR MINERALWASSER IN DER GASTRONOMIE



NATÜRLICH!
MINERALWASSER

VDM | Verband Deutscher
Mineralbrunnen e.V.

NATÜRLICH REIN & VIELFÄLTIG

Ein Kulturgut mit langer Geschichte!

Natürliches Mineralwasser ist in Deutschland ein einzigartiges Kulturgut mit einer langen Tradition. Seit den Römern — also schon seit mehr als 2000 Jahren — schätzen die Menschen das naturreine Wasser. Mineralwasser zeichnet sich durch seine **ursprüngliche Reinheit, natürliche Mineralisierung und einzigartige regionale Vielfalt** aus. Dies unterscheidet Mineralwasser wesentlich von anderen Wasserarten wie Tafelwasser oder Leitungswasser — **Wasser ist eben nicht gleich Wasser**.

4 gute Gründe für Mineralwasser in der Gastronomie

In Gesprächen mit Gastronomen haben wir vier wichtige Gründe identifiziert, die Mineralwasser auch in der Gastronomie unverzichtbar machen:

- 💧 **Qualität & Vielfalt**
- 💧 **Handling & Hygiene**
- 💧 **Wertschöpfung**
- 💧 **Nachhaltigkeit: kleiner CO₂-Fußabdruck & vorbildlicher Kreislauf**

Geschmack und Reinheit sind die wichtigsten Aspekte bei der Wahl der Wasserart.

Weil Mineralwasser aus geschützten Wasservorkommen tief unter der Erde stammt und direkt an der Quelle abgefüllt wird, garantiert es **immer höchste Qualität — von der Quelle bis ins Glas**. Mineralwasser ist das einzige Lebensmittel, das eine **amtliche Anerkennung** erhält.

Außerdem ist Mineralwasser **einzigartig vielfältig** — über 500 regionale Mineralwasser bieten immer die perfekte Begleitung für Speisen und andere Getränke. Ihre Gäste wissen das wertzuschätzen!

WASSER IST NICHT GLEICH WASSER.



	MINERALWASSER	TAFELWASSER	LEITUNGSWASSER
URSPRUNG	Aus unterirdischen, vor Verunreinigung geschützten Wasservorkommen.	Herstellung aus verschiedenen Wasserarten und Zusätzen.	Grundwasser und Oberflächenwasser aus Flüssen, Seen und Talsperren.
URSPRÜNGLICH REIN	✓	✗	✗
NATURPRODUKT	Darf im Wesentlichen nicht aufbereitet werden. Nur Kohlensäure darf hinzugefügt werden.	90 Zusatzstoffe und Chemikalien zur Aufbereitung und 9 Desinfektionsverfahren zugelassen.	90 Zusatzstoffe und Chemikalien zur Aufbereitung und 9 Desinfektionsverfahren zugelassen.
QUALITÄTS-SICHERUNG	Von der Quelle bis zur Abgabe in Flaschen — durch den Mineralbrunnen gewährleistet.	Bis zum Hausanschluss oder bis zur Abgabe in Flaschen oder Thekenzapfanlagen.	Bis zum Hausanschluss — ab dann liegt Verantwortung beim Eigentümer.

HANDLING & HYGIENE

Handling und Hygiene sind bei Mineralwasser im Gegensatz zum Ausschank von Leitungswasser einfach: Sie servieren die verschlossene Flasche am Tisch — für die Qualität garantiert der Mineralbrunnen.

Beim Ausschank von aufbereitetem Leitungswasser dagegen müssen Sie einiges beachten: Insbesondere Handling und Hygiene sind mit deutlichem Aufwand und Platzbedarf verbunden — meistens dort, wo ohnehin schon wenig Platz ist!



MINERALWASSER



LEITUNGSWASSER (Aufbereiter)

HYGIENE

- + Versiegelte Flasche garantiert Qualität von der Quelle bis zum Gast
- + Einfache Handhabung

- Richtiges Spülen und Trocknen von Karaffen/Flaschen
- Regelmäßige Wartung der Anlage
- Höheres Risiko der Kontamination

HANDLING

- + Anlieferung & Leergut-Rücknahme über Getränkehandel

- Viel Platz für Spülen, Trocknen, Wiederbefüllen notwendig
- Aufwendige Schulung des Personals

CO₂

- + Nicht notwendig

- Lagerung muss gemäß DGUV-Regeln erfolgen

Machen Sie es sich mit natürlichem Mineralwasser genussvoll einfach!
Ihre Gäste und Ihr Team werden es Ihnen danken.

GANZ SCHÖN NACHHALTIG



FAKTEN, DIE FÜR MINERALWASSER SPRECHEN**

Mineralwasser lebt auf kleinem Fuß!

Mineralwasser hat einen kleinen CO₂-Fußabdruck. Der jährliche Mineralwasserkonsum eines Menschen in Deutschland macht weniger als 0,25 % seines durchschnittlichen CO₂-Fußabdrucks aus.

Kreislauf mit Vorbildfunktion!

In Deutschland werden weltweit vorbildliche Mehrweg- und Kreislaufsysteme für Getränkeverpackungen betrieben.

Mineralwasser-Mehrwegflaschen aus Glas können bis zu 50-mal wiederverwendet werden.



POTENZIELLE RISIKEN BEI LEITUNGSWASSER:

1. STAGNATIONSWASSER

Wenn Wasser längere Zeit in den Leitungen steht, kann es zur Bildung von Biofilmen und der Vermehrung von Bakterien kommen. Stagnationswasser kann eine Quelle für mikrobiologische Verunreinigungen sein.

2. WASSERFILTER

Das Umweltbundesamt** empfiehlt, auf die Nutzung kommerzieller Geräte, die die Eigenschaften des Trinkwassers verändern sollen, zu verzichten. Aufgrund von Fehleinstellungen, technischen Mängeln oder unzureichender Sach- und Fachkenntnis können gesundheitliche Risiken entstehen.

3. STÖRFÄLLE UND HAVARIEN

Bei Leitungswasser kann es zu Havarien und Störfällen kommen, beispielsweise zu Verkeimungen, die die gesamte Trinkwasserversorgung in einer Region beeinträchtigen können.

* weitere ausführliche Informationen unter www.gastro.mineralwasser.com

** www.umweltbundesamt.de: Risiken durch die Nachbehandlung von Trinkwasser in der Trinkwasser-Installation (2021)

RECHNET SICH

MINERALWASSER? RECHNET SICH!

Die Zahlungsbereitschaft Ihrer Gäste für Mineralwasser liegt deutlich höher als für Leitungswasser, was sich stark auf den Deckungsbeitrag auswirkt — siehe Kalkulationsbeispiel.

Darauf sollten Sie nicht verzichten! Natürliches Mineralwasser trägt zur Wertschöpfung in Ihrer Gastronomie erheblich bei.

Kalkulation

Mineralwasser

Leitungswasser

Kosten pro Flasche

0,80

0,08

VK-Preis

7,50

5,00

DB/Flasche (€)*

6,70

4,91

+ 1,79

DB Total (€, gerundet)*

20.100

14.730

+ 5.370

*inkl. Mwst.

Für 3.000 Flaschen/Karaffen à 0,75l:

Durchschnittliche Fixkosten Sprudler pro Monat: ca. €230 netto (inkl. Wartung, Patronen)

Durchschnittlicher Einkaufspreis 0,75l Mineralwasser: 80 ct netto pro Flasche

www.gastro.mineralwasser.com

Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V.
Kennedyallee 28
53175 Bonn

VDM | Verband Deutscher
Mineralbrunnen e.V.

Telefon: 0228/95990-0
Telefax: 0228/373453
E-Mail: info@vdm-bonn.de