

MINERALWASSER: 100% SAUBER. SICHER. STILVOLL.

IMPERIAL

Genuss.
Ohne Wenn
und Aber.



Liebe Partner und Freunde von Magnus, heute mal Budder bei die Fische! Viele Gastronomen setzen aktuell auf Trinkwasser als vermeintlich kostengünstigere Alternative zum Mineralwasser. Aber wir beobachten: Die Nebenkosten und Risiken werden dabei leider häufig vernachlässigt.

Daher möchte ich hier eine Lanze für unser natürliches Mineralwasser brechen: Es wird regional abgefüllt, hochwertig und hygienisch in stilvollen Mehrwegglasflaschen serviert, überzeugt so die Gäste und schont Ressourcen. Setzen Sie auf Wirtschaftlichkeit, ausgewogenen Geschmack und einfaches Handling. Setzen Sie auf Genuss mit Mehrwert. Setzen Sie auf unsere Region und lassen Sie uns gemeinsam den Norden weiter voranbringen.



Ihre Gaby Gaßmann
Inhaberin Magnus Mineralbrunnen

Verlieben Sie sich in unser Mineral- wasser! Denn ...

1. Wir garantieren ein reines Produkt. Sie tragen keine Verantwortung für Pflege, Wartung und Reinigung.
2. Die Haftung für das Produkt liegt bei uns, nicht bei Ihnen.
3. Ein Lieferant, eine Bestellung, ein Preis: Mit uns haben Sie **weniger Aufwand**.
4. **Keine Investitionen** in Filteranlagen, CO₂, Flaschen und Gläser.
5. Keine zusätzlichen **externen Prüfungen**.
6. Unser neutraler, gleichbleibender **Magnus Geschmack** passt zu allen Speisen und Getränken.
7. Magnus Mineralwasser ist ein regionales Produkt in Design-Mehrwegglasflaschen und daher besonders **nachhaltig**.
8. Unser natürliches Mineralwasser ermöglicht eine **hohe Marge**.





MINERALWASSER IST KEIN LUXUS, SONDERN EIN NATÜRLICHES, REGIONALES LEBENSMITTEL DES GRUNDBEDARFS.

Jörg Mestermann
Gebietsverkaufsleiter Gastronomie



ES GEHT UM MEHR ALS NUR DIE WIRTSCHAFTLICHE SEITE: ES GEHT UM HYGIENE UND VERANTWORTUNG DEM GAST GEGENÜBER.

Nadine Böhmer
Gebietsverkaufsleiter Gastronomie



DER UMSTIEG AUF DIE LEITUNG IST FÜR VIELE GASTRONOMEN NUR OBERFLÄCHLICH EIN WIRTSCHAFTLICHER GEWINN.

Frank Oltmanns
Gebietsverkaufsleiter Gastronomie

Trinkwasser: Die bessere Alternative?

MYTHOS 1

Trinkwasser kommt ausschließlich aus der Natur.

Leitungswasser wird unter anderem aus Grundwasser gewonnen und ist aber streng genommen ein technisches Produkt. Denn: Bevor es aus dem Wasserhahn kommt, durchläuft es viele Phasen der Aufbereitung. Natürliches Mineralwasser wird unbehandelt an der Quelle abgefüllt und ist daher ein natürliches Lebensmittel.



MYTHOS 2

Trinkwasser ist besonders sauber.

Die Sauberkeit von Leitungswasser wird an der Übergabestelle zum Betrieb gemessen. Damit ist die Keimfreiheit nur bis zur Hausleitung garantiert. Für die eigenen Rohre, Zapfanlagen und Flaschen ist der Gastronom verantwortlich.

MYTHOS 3

Trinkwasser ist immer schnell verfügbar.

Oft muss es im Betrieb schnell gehen und alles soll gleichzeitig zu den Gästen kommen. Dann mehrere Flaschen oder Gläser über einen oder zwei Hähne abzapfen, bedeutet Wartezeiten. Vorzapfen ist keine Lösung, denn das birgt hygienische Risiken. Mineralwasser in Flaschen kann ohne Vorbereitung an den Gast gebracht werden.

MYTHOS 4

Trinkwasser ist umweltfreundlich.

Trinkwasser benötigt keinen Transport auf der Straße und spart an dieser Stelle CO_2 . Doch ob Wasseraufbereitung in Wasserwerken oder Mineralwasserproduktion – beide Wässer verursachen CO_2 -Ausstoß. Insbesondere Mineralwasser in Glasflaschen ist sehr nachhaltig, denn die Flaschen werden bis zu 50 Mal verwendet.

Mineralwasser zahlt sich aus.

Ist Leitungswasser wirtschaftlich attraktiver für die Gastronomie als natürliches Mineralwasser? Ein Beispiel aus dem fiktiven „Restaurant Magnusquelle“ mit realen Marktdaten.



Gastronom Magnus Magnusson schenkt im „Restaurant Magnusquelle“ zwanzig Hektoliter Sprudelwasser im Jahr aus. Dabei hat er für 0,75 l Tafelwasser einen netto EK-Preis von 0,0544 Euro inklusive des Abwassers und der Kohlensäure. Hinzu kommen durchschnittliche Fixkosten im Monat von rund 230 Euro für Miete, Reinigung, Wartung der Filter, Gläser, Flaschen sowie Materialkosten.

Magnus Imperial in der Designflasche kommt mit einem EK-Preis von ca. 0,80 Euro netto ins Haus – es kommen keine weiteren Kosten hinzu. Bei einer Abnahmemenge von zwanzig Hektolitern bezieht Gastronom Magnusson auch die Gläser kostenlos von uns.

Und wie sieht es mit dem VK-Preis aus?

Unseren Erfahrungswerten nach kann Magnusson in seiner „Magnusquelle“ für aufgesprudeltes Tafelwasser rund sechs Euro verlangen, Magnus Imperial steht mit 7,90 Euro auf seiner Getränkekarte.

Ein Blick auf die Zahlen.

Kostenvergleich – Fixe Ausgaben und Einkaufspreise **

AUFGESPRUDELTES TAFELWASSER (20 hl jährlich*)	MAGNUS IMPERIAL „FEINPERLIG“ (20 hl jährlich*)
2.667 Füllungen x 0,0544 Euro EK = 145,08 Euro EK-Preis Tafelwasser + 12 x 230 Euro monatl. Fixkosten	2.667 Füllungen x 0,80 Euro EK = 2.133,60 Euro EK-Preis Magnus Imperial
2.905,08 Euro (Kosten jährlich zzgl. MwSt.)	2.133,60 Euro (Kosten jährlich zzgl. MwSt.)
*20 Hektoliter entsprechen ca. 2.667 Füllungen á 0,75 Liter.	

Erlösmodelle im Vergleich – eine Beispielrechnung **

AUFGESPRUDELTES TAFELWASSER (20 hl jährlich)	MAGNUS IMPERIAL „FEINPERLIG“ (20 hl jährlich)
6,00 Euro VK-Preis x 2.667 Füllungen = 16.002,00 Euro Umsatz - 3.457,05 Euro (2.905,08 Euro Kosten zzgl. MwSt.)	7,90 Euro VK x 2.667 Füllungen = 21.069,30 Euro Umsatz - 2.538,98 (2.133,60 Euro Ek-Preis + 19% MwSt.)
12.544,95 Euro (Erlös im Jahr inkl. MwSt.)	18.530,32 Euro (Erlös im Jahr inkl. MwSt.)

** Dies ist eine unverbindliche Beispielrechnung. Daten: Eigene Erhebung. Werte abhängig von regionalen Preisen, Art der Filteranlage und individuellen EK-Preisen.

Gern rechnen wir auch mit Ihren Zahlen. Sprechen Sie uns an!

Wir sitzen an der Quelle.



Wir sind für Sie da und freuen uns
auf den Austausch mit Ihnen.

Nadine Böhmer

+49 151 12559890

nadine.boehmer@magnus.de

Jörg Mestermann

+49 151 12559632

joerg.mestermann@magnus.de

Frank Oltmanns

+49 151 12266093

frank.oltmanns@magnus.de

MAGNUS Mineralbrunnen GmbH & Co. KG

Langenharmer Weg 211 ◦ 22844 Norderstedt

Tel: +49 40 - 303 909 90 ◦ Fax: +49 40 - 303 909 99

www.magnus.de ◦   magnusmineralbrunnen