



LEITUNGSWASSER ODER EIGENE WASSERMARKE?

„ES IST KLAR, DASS TRINKWASSERFILTRATION STANDARD WIRD. DIE FRAGE IST NUR, WANN.“ DAVON IST **SEBASTIAN KOLB**, KEY ACCOUNT MANAGER HORECA BEI **BRITA VIVREAU**, ÜBERZEUGT. UND DER STAATLICH GEPRÜFTE HOTELFACHMANN, EHEMALIGE **RESTAURANTLEITER** UND SEIT KURZEM AUCH AUSGEBILDETER **WASSERSOMMELIER** WEISS GENAU, WOVON ER REDET.

Schon immer war nachhaltiger Trinkwassergenuss sein Herzenthema. Und er hat sich gefragt, warum wir teure Pfandflaschen kaufen, wo doch hierzu-

lande die Qualität des Trinkwassers aus der Leitung hervorragend ist und Gastronomen mit einem leitungsgebundenen Wasserspender die köstliche Erfrischung

auf Knopfdruck immer frisch und in bis zu fünf verschiedenen Sorten servieren können. Im Interview erläutert er, welche Rolle die Themen Trinkwasserfiltration und Trinkwasser-Hausmarke in der Gastronomie spielen.

Herr Kolb, ist es schwer, Gastronomen von leitungsgebundenen Trinkwasserspendern zu überzeugen?

Sebastian Kolb: Nein, überhaupt nicht. Denn diese Argumente überzeugen sofort: Nachhaltigkeit, einfachere Logistik, finanzielle Vorteile. Wir haben das mit vielen Kunden durchkalkuliert: Der Wareneinsatz kann bis zu 85 Prozent reduziert werden. Es wird Platz frei – im Lager und in den Kühlschränken für die Getränke. Alles bares Geld. Außerdem brauchen sich die Wasserspender nicht zu verstecken. Sie integrieren sich perfekt in jeden Raum, denn es gibt sie in den unterschiedlichsten Formen: als Auftisch- und Standgerät oder als Zapfanlage. Die Technik sehen Sie nicht, sie ist diskret in das Mobiliar verbaut. So können Sie die Wasserspender überall aufstellen.

Unser neuestes Familienmitglied: der VIVREAU C-Shape. Schwenkbarer Zapfhahn, Energiesparmodus, Heißwasseroption mit automatischer Entkalkung, einstellbare Portionsgrößen – da ist alles drin, was man für umfassendes, effizientes und nachhaltiges Trinkwassermanagement braucht. Die Geräte sind ein echter Hingucker. Zum Abfüllen gibt es tolle Flaschen, die in jedes Ambiente passen, egal ob rustikal oder schick und edel. Wenn die noch mit dem eigenen Logo versehen sind, haben Sie flugs die eigene Wassermarke geschaffen. Die macht sich sehr gut auf der Getränkekarte.

Stellen Sie sich vor, Sie sind Gastronom und bieten Wasser aus Ihrem eigenen Wasserspender an. Als es ums Bezahlen geht, geht die Diskussion mit dem Gast los: Das ist doch nur Leitungswasser, warum soll ich was dafür bezahlen. Was antworten Sie?

Sebastian Kolb: Leitungswasser darf was kosten! Überlegen Sie mal: Restaurants und Hotels füllen das Wasser ab, sie bringen es an den Tisch, schenken ein. Sie spülen die Flaschen, und, und, und. Sie bieten ein Genussserlebnis. Und das darf



reddot winner 2021

CC MARKET



definitiv etwas kosten. Es ist doch ein Irrsinn, Wasserkisten zu transportieren. Wasser fährt nicht, es fließt. Außerdem bekommen die Gäste in der Regel mehr Wasser für's gleiche Geld. Und regionales Trinkwasser noch dazu.

Wie können Gastronomen diese Diskussionen umgehen?

Sebastian Kolb: Diese Frage wird uns immer wieder gestellt. Und wir haben uns schon viele Gedanken dazu gemacht und Ideen entwickelt. Warum nicht den Preis für das Trinkwasser mit einer Spendenaktion verbinden? Ein bestimmter Betrag kann an eine örtliche wohltätige Einrichtung gehen, für den Sportverein oder den Kinderspielplatz gespendet werden. Noch eine Möglichkeit: Das Wasser kostet pauschal einen bestimmten Betrag pro Kopf oder pro Tisch, unabhängig von der Menge. So kommen die Gastronomen weg vom Preis pro Flasche. Oder sie inkludieren den Getränkepreis gleich in den Menüpreis. BRITA VIVREAU entwickelt gerne Konzepte mit, wenn Gastronomen Hilfe brauchen.

Wie können Hoteliers und Restaurantbesitzer Wasser aus leitungsgebundenen Geräten sexy machen?

Sebastian Kolb: Indem sie Wasser inszenieren. Ein Erlebnis um den Genuss herum schaffen. Dann hört auch die Preisdiskussion auf. Inszenieren Sie beispielsweise Wasser als Speisenbegleitung genauso wie Bier oder Wein. Derjenige, der fahren muss, freut sich, dass er auch ein tolles Genusserlebnis hat und nicht mit langem Gesicht da sitzt, weil er fahren muss.

Wussten Sie zum Beispiel, dass lieblicher Wein praktisch zu trockenem werden kann, wenn man das richtige Wasser dazu trinkt? Sie kennen das bestimmt auch. Zwei gehen zum Essen, der eine mag trockenen Wein, der andere lieblichen. Mit dem richtigen Wasser können Sie eine Flasche Wein bestellen. Der Fan vom lieblichen Wein bestellt stilles Wasser, der andere Sprudelwasser. Und beide haben das perfekte Genusserlebnis.

Was könnte man noch tun, um das Bewusstsein, dass Wasser trinkfertig aus der Leitung kommt, zu schärfen?



Sebastian Kolb: Es den Menschen beibringen. Sie müssen verstehen, was Wasser eigentlich ist, wo es herkommt, warum es so wertvoll ist und wie es aus der Leitung kommt. Denn wir haben den ungeheuren Luxus, dass wir Trinkwasser aus der Leitung bekommen. Unsere Kontrollen sind sehr streng, da hierzulande Trinkwasser als Lebensmittel gilt. Das Wasser, das Sie aus einem leitungsgebundenen Wasserspender im Glas haben, ist hygienisch einwandfrei, frei von störenden Geschmacks- oder Geruchsstoffen. Partikel wie Rost oder Kalk, die aus Hausinstallationen noch ins Glas gelangen könnten, werden herausgefiltert. Die Filterkartusche richtet sich dabei nach dem Wassertyp: Für kristallklares kaltes Wasser gibt es beispielsweise den BRITA CLARITY Taste Filter, eine Kombination aus zwei Einheiten: Der Vorfilter entfernt grobe Partikel, eine Aktivkohleeinheit reduziert geschmacks- und geruchsstö-

Bild links oben: Extra C-Shape – elegant und stylisch fügen sich die leitungsgebundenen Wasserspender perfekt in jedes Ambiente.

Bild rechts oben: VIVREAU Fill Red Dot – der preisgekrönte, leitungsgebundene Wasserspender für die hauseigene Wassermarke.

Bild rechts unten: Sebastian Kolb, Key Account Manager HoReCa bei BRITA VIVREAU.

rende Stoffe wie Chlor und metallische Rückstände. Für die Heißwasseranwendung haben wir einen Filter, der mit einem zusätzlichen Ionenaustauscher vor Verkalkung schützt.

Aktuell läuft ein Pilotprojekt an Berufsschulen mit Leitungswasser als Unterrichtsfach. Das ist ein hochinteressantes Thema. Ich würde mir wirklich wünschen, dass es den Stellenwert bekommt, den es verdient.