

Water in de horeca...



Waarom is water een “hot item”

- Water is de basis van alle leven.
- Water is een oplosser en een transporteur.
- De mens bestaat voor 70% uit water.
- Vlees bestaat voor 78% uit water.
- Groenten bestaan voor 92% uit water.
- Dranken bestaan voor 98% uit water.

Conclusie voor de horeca?

Wat doet de horeca met water?

- Voedselbereiding: wassen, koken, stomen....
- Spoelen en schoonmaken.
- Serveren van water in diverse vormen;

bv: koffie, thee, frisdranken, water als eindproduct en in diverse variaties.

**Waarom water
schenken in de horeca?**



Trends in het drinken van water en frisdranken

Consumptie *Consumption*

Totale consumptie in miljoenen liters
Total consumption in million litres

	2011	2012	2013	2014	2015
Frisdranken* <i>Soft drinks*</i>	1.711,3	1.717,3	1.641,8	1.585,8	1.548,5
Mineraal- en bronwaters <i>Non-processed waters</i>	366,1	365,6	361,9	378,8	405,1
Sappen <i>Juices</i>	283,9	289,8	272,1	260,8	250,6
Nectaren** <i>Nectars**</i>	189,9	200,0	194,9	190,2	186,4
Siropen*** <i>Syrups***</i>	247,4	251,7	250,8	254,4	258,4

* Koolzuurhoudend, niet-koolzuurhoudend en ijsthee

* *Carbonates, still drinks, and iced tea*

** Nectaren bevatten 25%-99% sap, sappen bevatten 100% sap

** *Nectars contain 25%-99% juice, juices contain 100% juice*

*** Drinkklaar *** *Ready to drink*

Per capita consumptie in liters
Per capita consumption in litres

	2011	2012	2013	2014	2015
Frisdranken* <i>Soft drinks*</i>	102,6	102,6	97,8	94,1	91,5
Mineraal- en bronwaters <i>Non-processed waters</i>	21,9	21,8	21,5	22,5	23,9
Sappen <i>Juices</i>	17,0	17,3	16,2	15,5	14,8
Nectaren** <i>Nectars**</i>	11,4	11,9	11,6	11,3	11,0
Siropen*** <i>Syrups***</i>	14,8	15,0	14,9	15,1	15,3

* Koolzuurhoudend, niet-koolzuurhoudend en ijsthee

* *Carbonates, still drinks, and iced tea*

** Nectaren bevatten 25%-99% sap, sappen bevatten 100% sap

** *Nectars contain 25%-99% juice, juices contain 100% juice*

*** Drinkklaar *** *Ready to drink*

Consumentengedrag waterconsumptie horeca

Cijfers:

18% drinkt verpakt water omdat dit wordt aangeboden in horecagelegenheden.

Voorkeuren soorten water in horeca (cafe/restaurant/terras):

- Plat water (38%)
- Plat water met smaak (22%)
- Water bruisend (21%)

Perspectief:

Stijgende consumentenbestedingen

Waters Waters

Koolzuurhoudende en koolzuurvrije waters
Carbonated and still (non-processed) waters

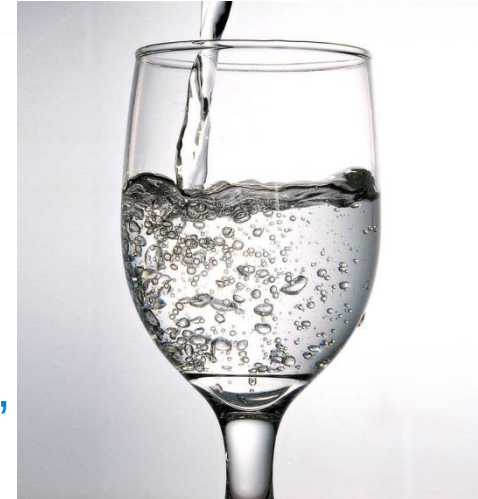
	2011	2012	2013	2014	2015
Koolzuurhoudend Carbonated	36,6%	36,4%	37,8%	38,0%	37,3%
Koolzuurvrij Still	63,4%	63,6%	62,2%	62,0%	62,7%



Trends in het drinken van water

Conclusies:

- In de periode tussen 2010 en 2014 is de consumptie per hoofd in liters qua mineraal- en bronwaters **gestegen van 21,0 L naar 21,7 L.**
- Dit is de grootste stijging in niet-alcoholische dranken, zowel absoluut als procentueel en deze stijging zet zich door richting 2017.
- De stijging van mineraal- en bronwaters en de forse daling van de consumptie van frisdrank heeft ongetwijfeld te maken met de behoefte naar een gezond(er) leven.



Consumentengedrag algemeen

Trends:

- Toenemende aandacht voor duurzaamheid, bewust kiezen en gezonder leven.
- Klinkende keuzes: het simpel en overzichtelijk houden van aanbod met transparante en heldere prijzen; duidelijkheid geven in herkomst voedsel en de manier van productie.
- De consument wil gezonder leven en is bewuster van de 'footprint' die hij achterlaat; toenemende belangstelling voor gezonde en duurzaam geproduceerde voeding en het gebruik van authentieke producten (Bio – Eko).



Consumentengedrag in de horeca

Kansen en bedreigingen:

- Consumenten zoeken naar producten met een bijzondere beleving of emotionele lading, dan wel naar een scherpe pricing.
- Consument wil betalen voor en eist steeds meer kwaliteit.
- Concept worden steeds belangrijker en dus komt het aan op de **kwaliteiten van de ondernemer** en het vermogen om te blijven innoveren en investeren.
- Gestegen inkooprijzen terwijl de verkoopprijzen onder druk staan.
- Er wordt steeds meer water gedronken in een aantal variaties.



Is verpakt water het beste alternatief?

	Land	Prijs (€/litr)	TDS	Ph waarde	Calcium	Magnesium
Waaier	NL	€ 1,70	367	-	72	10
Spa	B	€ 0,36	32	6	4,5	1,3
Evian	Fr	€ 0,62	391	7,2	80	26
Bar-Le-Duc (fles)	NL	€ 0,33	200	7,6	47	3,4
Bar-Le-Duc (pak)	NL	€ 0,29	199	7,6	47	3,4
Chaudfontaine	B	€ 0,43	441	7,6	65	18
AH (fles)	NL	€ 0,26	461	7,5	102	13
AH (pak)	?	€ 0,24	305	6,5	59,1	18,4
Leidingwater Tilburg	NL	€ 0,002	279	8,3	12	8
Pure Water	NL	€ 0,03	15	6,7	<1	<1
	Natrium	Kalium	Chloor	Fluor	Sulfaten	Nitraten
Waaier	30	6	18	0	2	<1
Spa	3	0,5	5	0	4	1,9
Evian	6,5	1	6,8	0	12,6	3,7
Bar-Le-Duc (fles)	10,6	0,6	10,3	<0,1	<1	<1
Bar-Le-Duc (pak)	10,6	0,6	10,3	<0,1	<1	<1
Chaudfontaine	44	2,5	35	0,4	40	<0,1
AH (fles)	5	2,7	5	0,2	14	<0,5
AH (pak)	8,5	7,8	7,5	0	10	<0,3
Leidingwater Tilburg	200	NV	150	1,1	150	50
Pure Water	0	0	0	0	0	0



In verpakt water bevinden zich nog steeds allerlei “versturende” stoffen!!!

Waarom zou horeca “vèrs” water aanbieden

- Inhaken op de maatschappelijke trends van vers, bewust, duurzaam en gezond.
- Kwaliteit en beleving wordt steeds belangrijker.
- “Puur” water is smaak bevorderend en imago verbeterend.
- Onderscheidend in de markt.
- Interessant verdienmodel.

Waarom niet gewoon kraanwater gebruiken?



Is kraanwater een goed alternatief?

De consument denkt nog steeds dat ons drinkwater uitstekend is

Werkelijke situatie volgens onderzoek van het RIVM:

- 50% grond- en oppervlaktewaterbronnen ondermaats voor waterwinning.
- Chemische stoffen in grondwater veel meer dan monitorprogramma's aangeven (denk aan drugsgrondstoffen).
- Kwaliteit oppervlaktewater vol met residuen van o.a. geneesmiddelen, hormonen, insecticiden, biociden, cosmetica en brandvertragers.
- Verandering van bevolkingssamenstelling leidt tot meer medicijngebruik

Conclusie:

De kwaliteit van ons drinkwater staat steeds meer onder druk!!!

We kunnen ons de volgende vraag stellen:

Is kraanwater in de horeca het beste **eindproduct**

of is kraanwater juist een **goede grondstof** voor

de bereiding van ècht “vers” water?





introduceert het concept:
ècht vers, zuiver en koel water,
uit de tap; zowel plat
als bruisend





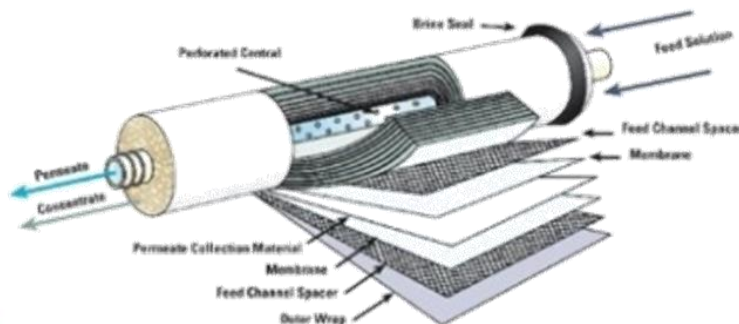
Hoe krijgt het water de beste kwaliteit?

- Allereerst wordt het water door een prefilter en 2 carbonfilters geleid.
- Door een osmose membraan wordt het water verder ontdaan van álle belastende stoffen; metalen, hormonen, bacteriën, virussen, medicijnresten, etc.
- Hierdoor wordt het water een **ècht zuiver versproduct!!!**
- Door de neutrale smaak van het water wordt de smaak van gerechten, wijnen en andere dranken juist versterkt.
- Er zijn nu allerlei “persoonlijke” toepassingen mogelijk op basis van deze perfecte grondstof waarmee u zich kunt onderscheiden.

Een product van de beste kwaliteit voor de beste prijs!

Waarom is het concept dus uniek in zijn soort?

- **Het water wordt ècht gezuiverd middels de techniek van omgekeerde osmose** (en dus niet alleen door carbon filters).
- Hierdoor ontstaat het perfecte product om;
 - te drinken, zowel “plat” als “bruisend”
 - te mixen
 - te verrijken met mineralen of zouten
- Het is tevens **te koppelen aan koffie en thee machines**, waardoor ook deze dranken optimaal van smaak en textuur worden en daarbij kostenbesparend aangezien andere filtratie niet meer nodig is.



De techniek van het concept

- Een beproefd R.O. systeem met een capaciteit van méér dan 2000 liter per dag.
- Simpel uit te rusten met verrijkingfilters voor mineralen en zouten.
- Tapinstallaties voor zowel “on the counter” met directe tap als “under the counter” in combinatie met b.v. een tapzuil.
- Koelers op basis van het “droogkoel” principe.
- Aparte of geïntegreerde carbonator.
- Geschikt voor diverse toepassingen.
- Geheel tailormade aan te passen aan ruimte of capaciteit.

De onderdelen van het concept;

**Pure
water.**
The best taste in fresh water!



Wat kun je dus met ècht zuiver water?

- Door neutrale smaak, naturel perfect tafelwater (je krijgt geen “vol” gevoel dus klanten drinken meer).
- Door hoge zuiverheid is het een perfecte mixdrank: serveren met citroen, limoen, sinaasappel, munt, etc.
- Je maakt de beste ijsblokjes, alles waarin deze worden gebruikt blijft perfect van smaak.
- Door een simpele ingreep is zelfs mineraalwater mogelijk.
- De beste grondstof voor thee en koffie.
- Je kunt het zelfs gebruiken bij de bereiding van voedsel.





Garanties en service

- Onze systemen zijn van de hoogste kwaliteit en worden door eigen vakmensen gebouwd en getest.
- Niet alleen fabrieksgarantie maar wij zijn, ook na deze tijd, altijd beschikbaar om voorkomende problemen adequaat op te lossen.
- Wij beschikken over een landelijke servicedienst.
- Op de waterzuiveraar geldt, bij verrichten van periodiek onderhoud, een garantie van 10 jaar.
- Op de overige apparatuur zit 2 jaar fabrieksgarantie en 10 jaar onderhoudsgarantie bij het laten uitvoeren van periodiek onderhoud.
- Mogelijkheden voor informatiemeetings met personeel.

Alle voordelen van het concept op een rijtje;

- Het concept sluit naadloos aan op de trends in de markt en de vraag vanuit de consument, dus positief voor uw imago!
- Het beste water dat verkrijgbaar is in de markt!
- Vers getapt in glas of fles met eigen logo!
- Het systeem wordt opgebouwd volgens uw wensen en mogelijkheden; als één systeem of modulair, maar altijd met optimale zuivering als basis!
- Altijd op voorraad dus géén voorraadbeheer nodig!
- Geen gesleep meer met fust en dus ruimtebesparing!
- Geschikt voor meerdere doeleinden tegelijk;
Tapwater plat en bruisend, koffie, thee, spoelen glazen, bereiding voedsel.
- Installatie, garantie en service door deskundige mensen!
- **Een buitengewoon aantrekkelijk verdienmodel!**

Een groot aantal klanten gingen u voor;



**Omdat alleen het beste
goed genoeg is....
kiest ook ú voor:**

Pure Water!

The best taste in fresh water !