

## **Internorga 2023: BRITA stellt neue Filterlösungen im neuen Wasser-Wohnzimmer vor**

**Taunusstein / Hamburg** – im März 2023. Dieses Jahr war der Besuch auf dem BRITA-Stand nicht nur informativ und genussreich, sondern auch richtig gemütlich. Der Spezialist für Wasseroptimierung präsentierte seine Produkte auf einem einladenden Stand in komplett neuem Design, der ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit stand. Darüber hinaus stellte das Unternehmen neue, auf spezifische Bedarfe abgestimmte Filterlösungen vor: der intelligente Filterkopf wartet nun mit einer zweiten Kartusche auf und der neue Proguard Gastronomy 200 nimmt es für Profiküchen und -bäckereien mit korrosiven Wässern auf. Kaffeeliebhaber kamen beim Cuptasting mit Barista Anna Schättgen, Mitgründerin der Rösterei Giovanna Kaffee, voll auf ihre Aromakosten. Bekennende Hahntrinker und solche, die es noch werden wollen, kamen in den Genuss eines besonderen Geschmackserlebnisses: Der ausgebildete Wassersommelier Sebastian Kolb entführte sie in die faszinierende Welt der Wassersensorik. Als Partner des deutschen Nachhaltigkeitspreises und Preisträger der EcoVadis Silbermedaille zeigt BRITA, dass das Unternehmen auch in Sachen Nachhaltigkeit weltweit führend ist.

### **Frischer Wind in vertrauter Halle**

Der neue Messestand von BRITA kam bei allen Besuchern sehr gut an. Statt Stehtischen, an denen sich früher die Besucher drängten, fanden sie in diesem Jahr eine gemütliche Lounge vor, in der sie in aller Ruhe verweilen und fachsimpeln konnten. „Wir wollten unseren Gästen die Gelegenheit zur einer kleinen Wellness-Einheit bieten und haben daher diesen Rückzugsort geschaffen. Hier konnten sie bei herrlichem Kaffee und frisch gezapftem Wasser entspannen – und sich gleichzeitig über die aktuellen Trends auf dem Gebiet der Wasseroptimierung informieren,“ erklärt Monika Kriegel, Senior Manager Marketing DACH Professional Filter Products.

### **Die Kunst der Kombination: Wasser und Kaffee**

Wieviel der Genuss von einer Tasse Kaffee mit Wasser zu tun hat, erlebten Interessierte beim Cuptasting mit Anna Schättgen. Mit unterschiedlichen Wässern bereitete sie Kaffee aus ihrer eigenen Rösterei zu und gab Genießern die Möglichkeit, selbst zu erfahren, wie spürbar Kaffee auf Wasser reagiert. So konnten die Besucher hautnah miterleben, welche Power die darin enthaltenen Mineralien haben, wenn es um die Entfaltung des perfekten Aromas geht, und welche Rolle Wasserfilter dabei spielen. „Da braucht es nicht viele Worte – ein Cuptasting zeigt unglaublich deutlich, dass das verwendete Wasser zum Erfolg in der Tasse beiträgt – das können sogar ungeschulte Gaumen schmecken“, findet Marcel Schauss, Key Account Manager bei BRITA und selbst leidenschaftlicher Barista.

### **Die Vielfalt der Filter: Für jeden Bedarf die passende Lösung**

Filter spielen jedoch nicht nur für das perfekte Kaffeearoma eine große Rolle. Sie sorgen außerdem dafür, dass Backwaren frisch und appetitlich aus dem Ofen kommen, Speisen perfekt gegart und Geschirr glänzend gespült ist. Für Gastronomen und Bäcker hatte BRITA daher zwei neue Filterlösungen im Gepäck. Der Purity C iQ bekommt mit der Finest Kartusche eine Ergänzung für den intelligenten Filterkopf und löst gleich mehrere Kernprobleme für Servicetechniker und Gastronomie: Er verhindert Fehler bei der Installation und damit Verkalkungen sowie Gipsablagerungen an den hochwertigen professionellen Kaffeemaschinen. Eine im Filterkopf integrierte Wassermessung, die die Filtereinstellung bei Bedarf automatisch auf die Zielwasserqualität anpasst, gleicht Schwankungen der Wasserbeschaffenheit zuverlässig aus. Außerdem sorgt der PURITY C iQ dafür, dass der Filterstatus aller installierten Kartuschen jederzeit über das cloudbasierte iQ Portal einsehbar ist und Service-Einsätze gezielt geplant werden können. Matthias Molnar, Sales Director DACH Professional Filter Products bei BRITA, erklärt: „Die passenden Filter unterstützen Gastronomen nicht nur in puncto Qualität, sondern sie schonen auch ihren Geldbeutel. Denn richtige Filtration bedeutet automatisch auch geringere Reparaturkosten und Stillstandszeiten. Wir haben vor knapp einem Jahr diesen datengesteuerten Filterkopf auf den Markt gebracht, der das digitale Zeitalter auch für Wasserfiltration einläutet und erweitern die Möglichkeiten der Anwendung für unsere Kunden kontinuierlich.“

und erweitern die Möglichkeiten der Anwendung für unsere Kunden kontinuierlich.

Der zweite neue Filter wurde für Dampfgarer, Backöfen und Spülmaschinen entwickelt, die mit schwierigen Wässern zu kämpfen haben: das Umkehr-Osmosesystem PROGUARD 200 Gastronomy. Die Membrantechnologie filtert störende Geruchs- und Geschmacksstoffe aus dem Wasser, ebenso wie Chloride und Sulfate, die Korrosion im hochwertigen Profiequipment verursachen können. Die variable Verschnitteinstellung lässt sich einfach handhaben, sorgt für die perfekte Wasserhärte und damit optimale Filtration in Boiler- und Direkteinspritzer-Systemen.

### **Geschmackssache Wasser**

Die Frage nach dem Geschmack von Wasser konnten die Besucher mit Wasser-Sommelier Sebastian Kolb beantworten. Bei einem Wassertasting und anhand des von BRITA entwickelten Wasser-Sensorik-Rades gab Kolb einen kleinen Einblick in die geschmackliche Vielfalt von Wasser. „Die sensorischen Dimensionen von Wasser sind unglaublich facettenreich. Wir sprechen hier nicht nur von Geschmack, sondern auch von Geruch und Mundgefühl“, erklärte er.

### **Nachhaltig schmeckt Wasser besser**

Wussten Sie, dass der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von Tafelwasser aus einem BRITA-Wasserspender bis zu 25mal kleiner ist als der von Flaschenwasser? Grund genug, auf die nachhaltige Alternative zu Pfandflaschen umzusteigen. Die leitungsgebundenen Geräte fügen sich hervorragend in jede Umgebung ein, egal ob als Stand- oder Auf Tischgerät, direkt in die Wand verbaut oder als stylische Zapfsäule. Mit einer zusätzlich montierbaren Bedieneinheit, dem so genannten Easy Access Panel EAP, sind sie auch in niedriger Höhe erreichbar und damit barrierefrei. Das Leitungswasser wird gefiltert, gekühlt, mit Kohlensäure versetzt oder, je nach Modell, auch erhitzt. In stylischen BRITA Glasflaschen mit dem eigenen Logo auf Restaurant-, Frühstücks- oder Konferenztischen wird es flugs zur eigenen Wassermarke, die eindrücklich Zeugnis für ein gesundes Trink- und Umweltbewusstsein ablegt. Ein weiterer Vorteil: Die Kosten sinken. Ein Liter Markenflaschenwasser schlägt mit rund 60 Cent zu Buche, beim leitungsgebundenen Wasserspender sind es lediglich 5 Cent. Am Stand wurden die Modelle mit großer Begeisterung ausprobiert.

### **Ausgezeichnete Nachhaltigkeit: BRITA als Partner des Deutschen Nachhaltigkeitspreises und Preisträger der EcoVadis Silbermedaille**

Zum ersten Mal war BRITA Partner Deutschen Nachhaltigkeitspreises, der auf dem Deutsche Nachhaltigkeitstag 2022 verliehen wurde. Er ist einer der führenden Fachkongresse im Bereich Nachhaltigkeit und bringt die wichtigsten Stakeholder der Branche zusammen. Darüber hinaus hat BRITA 2022 erneut die EcoVadis Silbermedaille erhalten und zu den besten 25 % der über 90.000 bewerteten Unternehmen. „Gerade jetzt, in Zeiten der Krise, müssen Unternehmen Mut beweisen und Nachhaltigkeit weiter forcieren. Wir wollen zeigen, dass das möglich ist. Effiziente, qualitativ hochwertige und gut designte Produktlösungen sollen es unseren Kunden ermöglichen, nachhaltig zu handeln, ohne auf Qualität und Genuss zu verzichten. Wir legen großen Wert darauf, unsere Kunden dabei zu unterstützen, eine nachhaltigere Lebensweise zu führen und die Art und Weise, wie Menschen Wasser trinken, nachhaltig zu verändern“, fasst CEO Markus Hankammer das Engagement von BRITA zusammen.

### **Bildmaterial – Fotos: BRITA, Fotograf: Oliver Rütter**

Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie unter dem folgenden Link:

<https://cloud.kl-company.de/index.php/s/852j2G9QYL22m3y>

### **[Anna Schättgen]**





Foto: BRITA



Foto: BRITA



Foto: BRITA



Die BRITA Filterfamilie wächst ständig und wird kontinuierlich um

Die BRITA Filialstruktur wurde überarbeitet und wird kontinuierlich um anforderungsspezifische Lösungen erweitert.

Foto: BRITA

#### [BRITA Wasserspender]



So stylisch kann die hauseigene Quelle sein. Neben den Standgeräten gibt es noch Auf Tischgeräte, in die Wand verbaubare leitungsgebundene Wasserspender sowie Anlagen, bei denen nur die eleganten Zapfsäulen sichtbar sind. Serviert wird das frisch gezapfte Wasser in stylischen Flaschen, die mit dem eigenen Logo versehen werden können.

Foto: BRITA

#### Zur BRITA Gruppe:

Mit einem Gesamtumsatz von 656 Millionen Euro im Geschäftsjahr 2021 und 2.321 Mitarbeitenden Ende 2021 weltweit (davon 1.263 in Deutschland) ist die BRITA Gruppe eines der führenden Unternehmen in der Trinkwasseroptimierung. Ihre Traditionsmarke BRITA hält eine Spitzenposition im globalen Wasserfiltermarkt. Das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Taunusstein bei Wiesbaden ist durch 30 nationale und internationale Tochtergesellschaften bzw. Betriebsstätten sowie Beteiligungen, Vertriebs- und Industriepartner in knapp 70 Ländern auf allen fünf Kontinenten vertreten. Es betreibt fünf Produktionsstätten in Deutschland, Großbritannien, Italien und China. Gegründet 1966, entwickelt, produziert und vertreibt der Erfinder des Tisch-Wasserfilters für den Haushalt heute ein breites Spektrum innovativer Lösungen für die Trinkwasseroptimierung, für den privaten (Tisch-Wasserfilter, leitungsgebundene Systeme, Sprudler sowie die BRITA Integrated Solutions für Elektroklein- und -großgeräte namhafter Hersteller) und den gewerblichen Gebrauch (Lösungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Vending) sowie leitungsgebundene Wasserspender für Büros, Schulen, die Gastronomie und den hygienesensiblen Care-Bereich (Krankenhäuser, Pflegeheime). Seit 2016 setzt sich BRITA gemeinsam mit Whale und Dolphin Conservation (WDC) für den Schutz der Ozeane vor Plastikmüll und damit den Schutz von Walen und Delfinen ein.

#### **Kontakt:**

BRITA SE  
Kirsten Junker  
Heinz-Hankammer-Str. 1  
D-65232 Taunusstein  
Tel. +49 6128 746-5639  
Fax +49 6128 746-5010  
E-Mail [kjunker@brita.net](mailto:kjunker@brita.net)  
Web [www.professional.brita.de](http://www.professional.brita.de)

kl,company ag  
Manuela Nikui  
Stievestraße 9  
D-80638 München  
Tel. +49 89 171111-86  
Fax +49 89 171111-27  
E-Mail [mnikui@kl-company.de](mailto:mnikui@kl-company.de)  
Web [www.kl-company.de](http://www.kl-company.de)

