



Vertrieb des neuen Premium-Mineralwassers von Hassia Mineralquellen gut gestartet

## Positive Bilanz nach sechs Monaten: LIZ ist ein voller Erfolg

**Bad Vilbel, 23. November 2010 – Im Mai 2010 ist der Vertrieb des neuen Premium-Mineralwassers LIZ von Hassia Mineralquellen exklusiv für die Spitzengastronomie gestartet. Das edle Mineralwasser zeichnet sich neben Qualität und Geschmack durch ein außergewöhnliches Design aus. Sechs Monate nach Vertriebsstart steht fest: Das Konzept von LIZ ist ein voller Erfolg.**

Die Nachfrage der Spitzengastronomie übertrifft die Prognosen: Sechs Monate nach Vertriebsstart liegen die Verkaufszahlen von LIZ 50 Prozent über Plan – Tendenz weiter steigend. Vor allem der Gewinn vieler neuer Gastronomie-Partner überschreitet die Erwartungen. Rund 50 Prozent der Spitzenrestaurants, die LIZ bereits ins Sortiment aufgenommen haben, sind neue Kontakte für Hassia Mineralquellen. Ursprünglich sollte LIZ vor allem bei bestehenden Hassia-Gastronomen als ergänzendes Angebot platziert werden. Diesbezüglich besteht also weiterhin großes Potenzial.

### **In Hessen und deutschlandweit heiß begehrt**

Zunächst lag der Fokus im Vertrieb auf dem traditionellen Hassia-Gebiet in Hessen. Dort konnten führende und trendgebende Gastronomien gewonnen werden. So ist LIZ beispielsweise exklusives Mineralwasser beim angesagten Frankfurter Spitzenitaliener Gregorelli's. Im Restaurant „Amador“ von 3-Sterne-Koch Juan Amador

# Pressemitteilung



in Langen ist es ebenso zu finden wie auf der Getränkekarte des traditionsreichen 5-Sterne-Hotels Hessischer Hof. Von Anfang an sind jedoch auch Anfragen aus ganz Deutschland und sogar dem Ausland eingegangen. Im hohen Norden gibt es LIZ unter anderem auf der Insel Norderney im Relais & Chateaux Hotel Seesteg und in Rostock im Steigenberger Hotel Sonne, im Rheinland beispielsweise im exklusiven Kölner Hotel im Wasserturm, in Berlin im renommierten First Floor Restaurant des Hotel Palace, in Chemnitz im Gourmet-Restaurant Richter und im Süden Deutschlands im Restaurant Gourmet Wagner in Mayen bei Koblenz. Das edle Mineralwasser ist die erste Hassia-Marke, die in allen 16 Bundesländern erhältlich ist. Auch in Österreich und auf der spanischen Insel Mallorca wird LIZ bereits serviert.

## **Vertriebserfolg dank passendem Gastronomie-Konzept**

Die gute Resonanz der Gastronomie zeigt: Das Konzept von LIZ passt perfekt in die Spitzengastronomie. Michael Hock, Vertriebsleiter bei Hassia Mineralquellen, nennt die Top-Gründe für diesen Erfolg: „LIZ bietet den Gastronomen im Premium-Segment neben Qualität und Geschmack genau das, was sie brauchen: ein außergewöhnliches Design, das ins Interieur und die Atmosphäre der Spitzengastronomie passt – mit einer klaren und edlen Ausstattung, ohne unnötigen Zierrat. Auch die klare Preisstruktur ist für die Gastronomen ein überzeugendes Argument. Ein weiterer Aspekt ist die Herkunft von LIZ aus Deutschland. Viele Gastronomen wollen ein heimisches Premium-Mineralwasser auf ihrer Getränkekarte. Als erster deutscher Mineralbrunnen bieten wir mit LIZ ein Mineralwasser an, das im Premium-Segment mit Wässern aus Übersee mithalten kann. Das kommt super an und ist zudem dank kürzerer Transportwege wesentlich umweltfreundlicher.“

LIZ hat seit seiner Markteinführung nicht nur die Gastronomen der Spitzengastronomie überzeugt. Das Mineralwasser mit dem

# Pressemitteilung



außergewöhnlichen Design wurde mit den renommierten Design-Preisen „red dot communication design award“ und „iF communication design award“ ausgezeichnet. Auch international gibt es Anerkennung: Bei den „Water Innovation Awards“ überzeugte LIZ die Jury mit dem perfekten Zusammenspiel von Ausgießer und Karaffe und gewann die Kategorie „best new packaging innovation“. In der Kategorie „best new bottle in glass“ erreichte LIZ das Finale der letzten Drei. Die deutsche Branchenzeitschrift Top hotel hat LIZ mit einem Award im Bereich „Food&Beverage-Konzept“ in Bronze geehrt.

## **Konsequente Fortführung der Hassia Gastronomiestrategie**

Mit dem Launch von LIZ hat das Familienunternehmen Hassia Mineralquellen seine Mehrmarken-Strategie für die Gastronomie konsequent fortgesetzt. In der traditionellen Gastronomie hat sich das Unternehmen mit der Marke Hassia positioniert. In der Trend- und Szenegastronomie hat sich Rosbacher als Hassia-Marke etabliert, während Elisabethen Quelle nach wie vor das Basis-Mineralwasser für die gehobene Gastronomie darstellt. Für die Spitzengastronomie und ihren Gästen mit überdurchschnittlichem Anspruch an Design, Atmosphäre und Qualität steht LIZ zur Verfügung. Das Premium-Mineralwasser ist seit Mai deutschlandweit exklusiv für die Spitzengastronomie erhältlich.

Weitere Informationen zu LIZ finden Sie auch unter

[www.liz-privatquelle.com](http://www.liz-privatquelle.com) oder besuchen Sie uns auf Facebook: [www.facebook.com/lizprivate](https://www.facebook.com/lizprivate). Für Bildmaterial wenden Sie sich gerne an [andrea.buschendorf@klenkhoursch.de](mailto:andrea.buschendorf@klenkhoursch.de).

# Pressemitteilung



## **Über die HassiaGruppe:**

Die HassiaGruppe zählt mit dem Stammhaus Hassia Mineralquellen in Bad Vilbel und den Unternehmenstöchtern Lichtenauer Mineralquellen, Glashäger Mineralbrunnen, Thüringer Waldquell, Wilhelmsthaler Mineralbrunnen, Rapp's Kelterei sowie den Keltereien Höhl und Kumpf zu den größten Mineralbrunnenbetrieben in Deutschland. Das hessische Familienunternehmen wird heute in fünfter Generation erfolgreich geführt. Es versteht sich als klassischer Markenartikler, der unterschiedliche Mineralwässer und alkoholfreie Erfrischungsgetränke in den oberen Preisklassen anbietet. Im Jahr 2009 erzielte die HassiaGruppe bei einem Gesamtabsatz von 755 Millionen Litern einen Umsatz von knapp 225 Millionen Euro. Das Unternehmen beschäftigt über 1.200 Mitarbeiter.

## **Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an:**

Hassia Mineralquellen GmbH & Co. KG  
Verena Christmann, Leiterin PR / Öffentlichkeitsarbeit  
Gießener Straße 18-30  
61118 Bad Vilbel  
Tel.: 06101/403-1416  
Fax: 06101/403-1465  
E-Mail: [verena.christmann@hassia-gruppe.com](mailto:verena.christmann@hassia-gruppe.com)  
[www.hassia.com](http://www.hassia.com)

Klenk & Hoursch Corporate Communications  
Andrea Buschendorf  
Walther-von-Cronberg-Platz 2  
60594 Frankfurt am Main  
Tel.: 069/719168-23  
Fax: 069/719168-28  
E-Mail: [andrea.buschendorf@klenkhoursch.de](mailto:andrea.buschendorf@klenkhoursch.de)