

Staatl. Fachingen bedankt sich bei seinen Partnern in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie für das Wachstum von 13,5 Prozent im Jahr 2019

Fachingen, 21. Januar 2020 – Bereits im siebten Jahr in Folge kann die Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH ihren Absatz im Vergleich zum Vorjahr steigern. Mit der Staatl. Fachingen Gourmet Linie im edlen Design verzeichnet das Unternehmen als die nationale deutsche Premium-Mineralwasser-Marke ein Wachstum von 13,5 Prozent.

Nach dem Rekordsommer 2018 mit 18,8 Prozent Absatzausweitung ist es auch in 2019 gelungen, die Nachfrage wiederum zweistellig, und zwar um 13,5 Prozent zu steigern. Überproportional zum Wachstum haben die Sorten Staatl. Fachingen Gourmet MEDIUM und Staatl. Fachingen Gourmet NATURELL in den Größen 0,5L und 0,75L beigetragen. „Das außergewöhnliche Wachstum in den letzten Jahren verdanken wir der Loyalität unserer langjährigen Partner und zahlreicher Neukunden in der Top-Hotellerie und Gastronomie. Dort werden wir den Gästen als die deutsche Premium-Mineralwasser-Marke in hochwertigen Design-Glasflaschen serviert“, sagt Heiner Wolters, Geschäftsführer der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH.

Die Gäste lieben Staatl. Fachingen Gourmet als puren Genuss und ergänzend als idealen Begleiter zu Wein und Kaffee. Die Geschäftspartner in der gehobenen Hotellerie, in der Gastronomie und im Catering wertschätzen die Qualität, das Engagement und die Kontinuität in der Betreuung durch die Mitarbeiter sowie die gelebte soziale Verantwortung des mittelständischen Mineralbrunnens. „Mit 100 Prozent Öko-Strom aus deutschen Wasserkraftwerken füllen wir ein einzigartiges Naturprodukt in die elegante Glas-Mehrwegflasche mit Facettenschliff.“

In Fachingen trifft Tradition auf zukunftsorientierte Lösungen im Bereich Digitalisierung, Energieeinsparung und Umweltschutz. Die Recycling-Quote liegt bei nahezu 100 Prozent für Verschlüsse, Etiketten, Glas und Transportkisten. Die Lagerung der Produkte erfolgt seit Ende 2016 klimaneutral. Anfang 2018 hat der Brunnenbetrieb zudem damit begonnen, den Fuhrpark auf umweltfreundliche, erdgasbetriebene Fahrzeuge umzustellen. Am Brunnen werden zudem ausschließlich Elektro-Gabelstapler betrieben, ergänzt um eine elektrische

Kehrmaschine. „Zugleich haben wir mit der Inbetriebnahme unserer neuen Glas-Mehrweganlage im Frühjahr 2018 branchenweit neue Maßstäbe im Bereich Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Energiemanagement gesetzt“, ergänzt Wolters.

Auch in 2020 strebt das Unternehmen wieder ein Wachstum an. Die ressourcenschonende Qualitätsphilosophie „Made in Germany“ rund um das Produkt und die Verpackung (Etiketten, Leim, Verschlüsse, Kisten) setzt die Marke Staatl. Fachingen konsequent fort.

Weitere Informationen: www.fachingen.de

Wohl kaum eine deutsche Wassermarke verfügt über eine so ausgeprägt lebendige Tradition wie Staatl. Fachingen. Schon vor Hunderten von Jahren wurde das Wasser für seinen feinen, angenehmen Geschmack und seine außergewöhnliche Mineralisation gelobt. Besondere Gunst erfährt Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen, die Wert auf ihre Säure-Basen-Balance legen. Das macht die Quelle seit dem Jahr 1742 so einzigartig.

Kontakt:

Heiner Wolters, Geschäftsführer
Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH
Brunnenstr. 11
65626 Birlenbach/OT Fachingen
Tel. (06432) 98 34 0
Fax (06432) 98 34 66
E-Mail: Heiner.Wolters@fachingen.de
www.fachingen.de

Natalie Haut
haut communications
Auf der Reisdwiese 3
63067 Offenbach am Main
Tel. (069) 80 10 88 83
E-Mail: haut@haut-communications.de
www.haut-communications.de

Bildmaterial:

Bild 1:



Staatl. Fachingen GOURMET NATURELL, GOURMET STILL und GOURMET MEDIUM für die gehobene Hotellerie und Gastronomie

© Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH

Bild 2:



„Das außergewöhnliche Wachstum im Jahr 2019 verdanken wir vor allem unserer qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Ausrichtung“, sagt Heiner Wolters, Geschäftsführer der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen

Bild 3:



Die Glas-Mehrweganlage in Fachingen setzt branchenweit neue Maßstäbe im Bereich Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Energiemanagement.