



BIONADE GmbH

Geschäftsführer/Managers:
Peter Kowalsky, Dr. Manfred Ziegler

**Erfinder der BIONADE/
Inventor of BIONADE:**
Dieter Leipold

Gründungsjahr/Year of foundation: 2002

Mitarbeiter/Employees: 50

Absatzentwicklung/Market development:

2002/3:	2 Millionen Flaschen pro Jahr
2004:	7 Millionen Flaschen pro Jahr
2005:	20 Millionen Flaschen pro Jahr
2006:	70 Millionen Flaschen pro Jahr
2007:	200 Millionen Flaschen pro Jahr
2002/3:	2 million bottles per year
2004:	7 million bottles per year
2005:	20 million bottles per year
2006:	70 million bottles per year
2007:	200 million bottles per year

Sortiment national/ National range of products:

BIONADE Holunder, Litschi, Kräuter und Ingwer-Orange BIONADE Aktiv (Mineralgetränk für Sportler)
BIONADE elderberry, lychee, herbs and ginger-orange, BIONADE Aktiv (mineral drink for athletes)

Distributionskanäle/Distribution channels:

Naturkosthandel, LEH, Getränkefachhandel, Drogerien, Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung (Schulen, Behörden, Heime, Betriebskantinen), Getränkeautomaten
Stores for natural food, food retail stores, specialized beverage stores, drugstores, catering trade, hotels, communal feeding (schools, agencies, homes, company canteens), vending machines

Anschrift/Address:

Nordheimer Straße 14
D-97645 Ostheim/Rhön
Telefon +49 (0) 9777 910122
Telefax +49 (0) 9777 3580816
info@bionade.de
www.bionade.com

**1 + 2 Design und Geschmack kommen an:
BIONADE Holunder.
Design and flavour are right:
BIONADE Elderberry.**



BIONADE – Gute Erfrischung. BIONADE – A refreshing change.

Die BIONADE GmbH ist ein junges, innovatives Familienunternehmen, das alkoholfreie Erfrischungsgetränke ausschließlich biologisch herstellt und unter der Marke BIONADE vertreibt. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Ostheim, im bayrischen Teil des Biosphärenreservats Hohe Rhön. Es ging aus der dortigen PRIVATBRAUEREI PETER hervor. BIONADE ist das weltweit einzigartige alkoholfreie Erfrischungsgetränk, das durch Fermentation nach dem Brauprinzip rein biologisch hergestellt wird, aus natürlichen Rohstoffen ökologischer Qualität. Der Erfinder von BIONADE und Inhaber des weltweiten BIONADE Patents ist Diplom-Braumeister Dieter Leipold. Sein innovatives biotechnologisches Know-how hat die Entwicklung und Herstellung von BIONADE möglich gemacht.

Die Rohstoffe für BIONADE kommen, soweit verfügbar, direkt aus der Rhön. Damit garantiert BIONADE deren Nachvollziehbarkeit und leistet zugleich einen Beitrag zur Förderung des ökologischen Landbaus vor Ort – zum Schutz der Umwelt. BIONADE entspricht grundsätzlich den Kriterien der EG-Öko-Verordnung. Aufgrund der positiven Entwicklung des Unternehmens ist BIONADE ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und Arbeitgeber für Ostheim und die ganze Rhön-Region. Die Marke befindet sich auf dem Weg der Internationalisierung.

The BIONADE GmbH is a young, innovative family-run company, producing non-alcoholic refreshment drinks in a completely organic way and selling them under the brand name BIONADE. The company is located in Ostheim within the Bavarian part of the biosphere reserve "Hohe Rhön". It is a spin-off of the local private brewery, PRIVATBRAUEREI PETER. The non-alcoholic refreshment drink BIONADE is made from natural ingredients of organic quality through a purely organic fermentation process based on brewing techniques. All this makes it unique in the world. Certified master brewer Dieter Leipold has invented BIONADE and holds the worldwide patent on this drink. The development and production of BIONADE was possible due to his innovative biotechnological know-how.

As far as possible, the ingredients for BIONADE originate directly from the Rhön. This way BIONADE can guarantee they can be traced back. At the same time it supports local organic farming – to protect the environment. In general, BIONADE complies with the rules of the EEC-Regulation No 2092/91 on organic farming. Thanks to the favourable development of the company, BIONADE has become an important economic factor and employer for the region of Ostheim and the entire Rhön. The brand is about to become international.