



PERGER

— Köstliche Natur genießen —

Energiespar-Genussrechte

Ökologische Geldanlage
mit klimafreundlicher Rendite

Beteiligung am Erfolg der Firma **PERGER SÄFTE GMBH**, dem Abfüllbetrieb der **Bioland Kelterei Johannes von Perger**, mit eigenem Anbau in Breitbrunn am Ammersee.

UNSER ERFOLG — IHR GEWINN!

Die Firma **PERGER SÄFTE** hat als Familienbetrieb eine lange Tradition. Wir wollen unsere Eigenständigkeit bewahren und uns nicht in einseitige Abhängigkeiten von Banken und Großinvestoren begeben. Daher möchten wir unsere Handlungsspielräume und unsere Investitionssicherheit durch Eigenkapital in unserem Abfüllbetrieb, der **PERGER SÄFTE GMBH**, vergrößern.

Eine Genussrechtsbeteiligung am Erfolg unserer Firma ist ab 2.500 € möglich. Weitere Anteile können Sie in 500 € Schritten erwerben.

Und das sind Ihre Vorteile:

- Es erwartet Sie eine Rendite von 4,5 Prozent.
- Die Rendite erhalten Sie in Warengutscheinen, die Sie in ausgewählten Naturkostläden mit Zusatzrabatt einlösen oder sich auf Wunsch in bar ausbezahlen lassen können.
- Im unwahrscheinlichen Fall eines Verlustes werden die Genussrechte in den folgenden Gewinnjahren wieder aufgefüllt, die Zinsen werden nachbezahlt.
- Die Ausschüttung der Rendite ist durch Anpassung vor übermäßiger Inflation geschützt (weitere Informationen hierzu finden Sie in den Genussrechtsbedingungen).
- Mit Ihrer Kapitalanlage stärken Sie unsere Firma und die regionale Wirtschaftsentwicklung durch neue Arbeitsplätze und eine höhere Wertschöpfung.
- In regelmäßigen Abständen erhalten Sie aktuelle Informationen über unsere Betriebsentwicklung.

Sind Sie dabei?

Dann freuen wir uns darauf, von Ihnen zu hören!

Unter Tel.: 08152/9099012, Fax: 08152/5738,

E-Mail: service@perger-saefte.de

steht Ihnen Johannes von Perger als Geschäftsführer der **PERGER SÄFTE GMBH** persönlich gerne für weitere Informationen zur Verfügung. Alle Anfragen werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

bitte hier abtrennen



PERGER

— Köstliche Natur genießen —

Energiespar-Genussrechte



Bitte
fremden
falls Marke
zur Hand

PERGER SÄFTE GMBH
Herschingerstr. 51
82211 Breitbrunn am Ammersee

PERGER SÄFTE GMBH

Herschingerstr. 51, 82211 Breitbrunn
Tel: 08152/2380, DE-ÖKO-006-Kontrollstelle
www.perger.de

PERGER SÄFTE GMBH setzt auf Energieeinsparung mit Mehrwert – Profitieren Sie von unserem Erfolg!

Tradition und Bio-Anbau haben Zukunft

Die Kunst des Kelterns im Einklang mit der Natur hat bei **PERGER** Tradition. Der Grundstein für die Familienkelterei wurde 1949 am Ammersee gelegt. 1986 übernahm Johannes Freiherr von Perger die Geschäftsführung und verwandelte das väterliche Unternehmen in einen zukunftsorientierten Bioland-Betrieb. Wachstum und Modernisierung folgten, ohne die Philosophie zu verändern: Traditionelles Handwerkswissen, guter Geschmack und gesunde Lebensmittel sind und bleiben oberste Prämisse!

PERGER – der Name steht für Qualität und Erfolg

Mit erstklassigen Direktsäften, Schorlen, Limonaden, Sirupen und Heißgetränken ist die **Kelterei PERGER** im Handel, in der Gastronomie und bei den Verbrauchern beliebt. 2006 wurden **PERGER Edelkirsch** und **PERGER Mandarine** mit dem „Best of Bio – Juice“ der BIO-Hotels prämiert. 2010 war die Einführung der **Lucullus Saft-Cuvées**, wie Wein zum guten Essen, ein durchschlagender Erfolg: Die stilvollen Menübegleiter ohne Alkohol stehen inzwischen in vielen Feinschmecker-Restaurants der gehobenen Gastronomie und bei mehreren Spitzenköchen auf der Karte.



ABFÜLLANLAGE

Da die **PERGER SÄFTE GMBH** als ökologisch und sozial handelndes Unternehmen Wert darauf legt, das Beste für Mensch und Natur zu ermöglichen, möchte sie die Energieeffizienz ihres Abfüllbetriebes zukünftig weiter steigern.

UNSER ZIEL: Klimaschonende Produktion und höchste Produktqualität

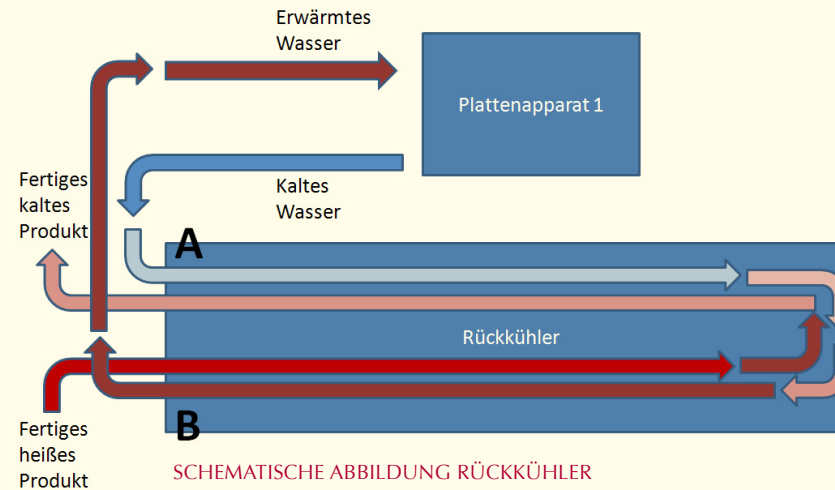
Um die natürlichen Aromen und die wertvollen Inhaltsstoffe zu bewahren, verarbeitet die **Bioland-Kelterei** ihre Früchte pflückfrisch. Eine moderne Abfüllanlage ermöglicht es, heiß und kalt sowie mit oder ohne Kohlensäure abzufüllen. Die geernteten Früchte werden nach der Pressung auf ca. 80 Grad Celsius erhitzt und heiß abgefüllt. Erst in der Verpackung kühlen die Produkte dann langsam aus. Durch den Einbau eines neuen Rückkühlungssystems möchte die **PERGER SÄFTE GMBH** diesen Vorgang effizient für Klima, Umwelt und die Qualität unserer Produkte nutzen.

Und so funktioniert's:

Die heiß abgefüllten Flaschen werden in einer großen Edelstahlwanne in eine Richtung transportiert. Kaltes Wasser wird aus entgegengesetzter Richtung gepumpt. Durch den langen Transportweg (42 Meter) wird das Wasser kontinuierlich erwärmt und das Produkt entsprechend gekühlt.

DAS ERGEBNIS:

Die anfangs ca. 80 Grad heiße Flasche verlässt die Wanne mit 25 Grad Celsius, was zusätzlich die wertvollen Inhaltsstoffe der Produkte schont. Das Wasser hingegen, das mit 15 Grad in die Wanne gepumpt wird, erhitzt sich auf seinem Weg auf 65 Grad Celsius. Die abgesonderte Wärme wird somit im Rahmen eines effizienten Energiekreislaufs in den Produktionsprozess zurückgeführt.



SCHEMATISCHE ABBILDUNG RÜCKKÜHLER

DIE VORTEILE:

Durch diesen energetisch optimierten Produktionsprozess kann die zuerst dem heißen Produkt und dann dem Wasser entzogene Wärme ökonomisch und ökologisch sinnvoll genutzt und die **CO2-Emissionsbilanz nachhaltig um bis zu 30 Prozent verbessert** werden. Die Verwendung des Rückkühlers spart – je nach Produkt – Energie und Kosten von **bis zu 40 Prozent**. Auf die Gesamtproduktionskosten umgerechnet bedeutet dies eine **Einsparung von acht Prozent**.

Und nicht zuletzt: Die zusätzliche Kühlung schont die wertvollen Inhaltsstoffe der Bio-Säfte. Denn durch die schnelle Abkühlung bleiben noch mehr gesunde Inhaltsstoffe und fruchteigene Geschmacksträger der verarbeiteten Früchte erhalten.

Die Konstruktion ist so aufgebaut, dass sie sich sehr einfach in die bestehende Anlage integrieren und beliebig erweitern lässt. Dieselbe Anlage kann bei Co2-Abfüllungen auch als Pasteur genutzt werden.

Investieren Sie in Energieeffizienz und Geschmack!

Tragen Sie durch den Erwerb von Genussrechten zum Klimaschutz bei und profitieren Sie von unserem Erfolg!

bitte hier abtrennen

PERGER ENERGIESPAR-GENUSSRECHTE: INFORMATIONSTAG!

Besuchen Sie uns am **Samstag, 26. November 2011 von 10-12 Uhr!**

Wir stellen Ihnen die Perger Energiespar-Genussrechte detailliert vor und stehen Ihnen für Fragen zum Thema gerne persönlich zur Verfügung. Im Anschluss laden wir Sie herzlich zu einem kleinen Umtrunk auf unserem Adventsmarkt ein. Wir freuen uns auf Sie!

Ich möchte am Informationstag am 26. November 2011 auf dem Hof der Bio-Kelterei PERGER in Breitbrunn am Ammersee teilnehmen und melde mich mit _____ Personen verbindlich an.

Ich interessiere mich für das Thema, kann aber leider nicht kommen. Bitte senden Sie mir weitere Informationen über die PERGER Energiespar-Genussrechte zu.

VORNAME, NACHNAME: _____

POSTADRESSE: _____

E-MAIL: _____

TELEFON: _____

DATUM / UNTERSCHRIFT _____