



**VOLLMER**

PRIVATRÖSTEREI

### Spezielles Know-How für die Gastronomie

Komplett-Sortiment inklusive Tee-Spezialitäten und Eigen-Labels

**Die Betreuung und Belieferung der Gastronomie stellt das wichtigste Standbein der Privatrösterei dar. Guter Geschmack und hohe Qualität sind natürlich auch für diesen Kundenkreis entscheidend – zugleich hat sich VOLLMER mit spezifischen Services konsequent als Spezialist auf diese Zielgruppe ausgerichtet.**

Matthias Peters weiß um ein besonderes Erfolgsrezept des Münsterländer Unternehmens: Es ist heute schlagkräftig genug, um alle Anforderungen der Gastronomie zu erfüllen und kurzfristig auch große Menge frisch gerösteten Kaffees bereitzustellen, auf der anderen Seite aber klein und beweglich genug, um flexibel auf individuelle Kundenwünsche einzugehen. „Nicht nur in der Qualität, sondern auch in der Betreuung haben wir vielen Großröstereien einiges voraus. Das gilt gerade für den Gastronomiebereich“, unterstreicht Peters.

So hat sich das Geschäft mit Restaurant, Cafés und Bistros immer stärker entwickelt und ist zum wichtigsten Standbein des Unternehmens angewachsen. Was die Gastronomie erwartet, bedeutet, nicht nur mit den gewünschten Produkten beliefert zu werden. Den Unterschied macht der komplette Support: Angefangen bei Maschinen, der Erstellung von Speisekarten sowie dem gesamten Zubehör (Tassen, Zucker, Plätzchen usw.). Kakao- und Teeprodukte runden das VOLLMER Gastronomiesortiment gleichermaßen ab wie Kaffee-Sirupe und weitere Zutaten für aktuelle Misch- und Trendgetränke. „Der Gastronomiekunde erwartet heute im Sinne eines one-stop-buy alle Produkte aus einer Hand. Das können wir ihm bieten, ausgestattet mit einer leistungsfähigen Logistik, die natürlich auch einen Lieferservice binnen 24 Stunden beinhaltet“, schildert Peters.

Zu einem echten „Renner“ haben sich indes die Eigenlabels für die System-Gastronomie sowie für anspruchsvolle Gastronomen entwickelt. Zum einen zeigt der Gastronomie-Betrieb mit diesen exklusiven Mischungen in hochwertiger, individualisierter Verpackung ein eigenes, unverwechselbares Profil – zugleich erweisen sich diese Exklusiv-Mischungen wiederum vielfach als Verkaufsschlager in den Betrieben. „Den Kaffee, den der Kunde aus seinem Lieblings-Café kennt, möchte er auch zuhause genießen. Dies können wir mit unseren Eigenlabels bieten, wie wir sie sehr erfolgreich für Kunden wie das Café Extrablatt, für Café del Sol oder Café & Bar Celona realisiert haben“, unterstreicht Peters weiter. „Hier können wir die Vorteile unserer flexiblen Struktur voll ausspielen.“

Die immer frische Röstung mit kurzer Lagerzeit stellt den in der Gastronomie gewünschten Qualitätsanspruch sicher. Mit Spezialitäten wird VOLLMER Kaffee außerdem dem Wunsch der Gäste nach immer Neuem gerecht. „Wenn gewünscht, beraten wir unsere Gastronomie-Kunden von A bis Z, also analysieren die Wasserqualität vor Ort und machen Vorschläge zur Auswahl der geeigneten Maschine, deren Eistellung und der Auswahl der Kaffeemischung“, schildert Peters weiter. Mit dem aufwendigen Langzeit-Trommelröstverfahren und der stets frischen Verarbeitung wird VOLLMER auch höchsten Qualitätsansprüchen gerecht. „Die maschinengerechte Abpackung von 60 g bis 1000 g, die umfassende Beratung, unser Maschinenverleih und werbewirksame Unterstützung beim Druck von Speisekarten oder Anzeigen runden den Service für die Gastronomie ab“, so Peters weiter.

Mit stark steigenden Umsätzen in diesem Segment beweist VOLLMER Kaffee, dass das Konzept erfolgreich aufgeht – mittlerweile weit über das Münsterland hinaus. Und auch die Lebensmittel Industrie schwört auf die sprichwörtliche VOLLMER Qualität. Unternehmen wie der Süßwaren-Produzent Storck zählen ebenfalls zu den treuen VOLLMER Kunden.

Als Ansprechpartnerin steht Ihnen zur Verfügung:

Vollmer Kaffee GmbH & Co. KG – Frau Determann  
Siemensstr. 30 - 48341 Altenberge

Tel: 02505-9324-0 – Fax: 02505-9324-99 – email: [determann@vollmer-kaffee.de](mailto:determann@vollmer-kaffee.de)

[www.vollmer-kaffee.de](http://www.vollmer-kaffee.de)