



Partner für Logistik / Gastronomie / Events

Die wahre Qualität der Region!

Was wir unter Heimat und Qualität verstehen, wie fließend unsere Grenzen zwischen Leidenschaft und Professionalität sind und warum Erfahrung in unserer Branche so wichtig ist: Alles das – und natürlich unser berühmtes „bisschen

mehr“ – erfahren Sie hier. Anbieter für Logistik, Gastronomie und Events gibt es viele. Jeder behauptet von sich, der ideale Partner zu sein. Wer diesem Anspruch tatsächlich genügen will, muss es beweisen. Das machen wir gerne.

Nicht nur hier und jetzt, sondern vielmehr durch unsere tägliche Arbeit. Sie werden schnell feststellen, dass wir nicht nur ein zuverlässiger Lieferant sind, sondern auch: Berater, Problemlöser, Partner und Vermittler. Doch nun

viel Spaß beim Lesen und Entdecken der kleinen und großen Leistungen aus unserem Hause und unserem heimatlichen Umfeld.

**Ihr Team
von Getränke Ludwig Vogt**



Herzlich willkommen

Ich freue mich, dass Sie es in den Händen halten: Unsere neue Getränke-Vogt-Hauszeitung. Was erwartet Sie? Ein ganz kleines bisschen von allem, was Sie wissen sollten, aber im Besonderen geht es hier um uns: wer wir sind, was wir machen und was wir Ihnen bieten können.

Wir stellen unser Schaffen in ein ganz besonderes Licht: in ein persönliches.

Wir – von Getränke Vogt – lieben und leben es, als Getränke- und Veranstaltungsprofis sowie Gastronomie-Spezialisten für unsere Kunden da zu sein.

Viel Vergnügen mit dieser ersten Ausgabe sowie natürlich mit und bei uns!

Ihr

Andreas Vogt

Inhaber Getränke Ludwig Vogt



Unser Spezialisten-Team

Getränke Vogt - Lieferant, Berater und Partner

Andreas Vogt, Geschäftsführer
Getränke Ludwig Vogt GmbH

Der geschäftsführende Gesellschafter und Inhaber der „Getränke Ludwig Vogt GmbH“ hat das Unternehmen im Jahr 2000 übernommen. Sein Team besteht aus Fachleuten und Spezialisten und zeichnet sich durch Knowhow und Erfahrung aus. Als Partner für Logistik, Gastronomie und Events unterstützen und helfen er und seine Mitarbeiter ihren Kunden weit über das Sauerland hinaus. Für Andreas Vogt steht die Beratung an erster Stelle: „Nur so wissen wir, was unsere Kunden wollen und brauchen. Es muss einfach laufen, das ist unser Anspruch. Wir helfen gerne und sofort. Wenn am Ende der Erfolg steht, haben wir alles richtig gemacht.“

Cornelia Hauke, Prokuristin
Cornelia Hauke ist nicht nur die rechte Hand von Inhaber Andreas Vogt. Sie verfügt sowohl über die Entscheidungskompetenz als auch über ein enormes Fachwissen. Wie Andreas Vogt hat auch sie stets das Große und Ganze im Blick. Darüber hinaus ist sie eine wichtige Ansprechpartnerin für die Mitarbeiter.

Thomas Hau, Vertrieb

Ralf Agthe, Vertrieb
Für das Unternehmen Getränke Ludwig Vogt spielt der Vertrieb eine zentrale Rolle. Hier werden Neukunden akquiriert, Bestandskunden betreut, Fragen von Kunden oder Interessenten beantwortet und Lösungen für

die unterschiedlichsten Probleme erarbeitet. Und immer spielt gerade die Erfahrung eine entscheidende

Frage oder Probleme werden im Team besprochen und die Betreuung des Kunden erfolgsorientiert und kontinuierlich durchgeführt.

Detlev Gundlach, Systemadministration
Theodor Suermann, Auszubildender im Groß- und Außenhandel

Im Getränkegroßhandel gilt es ein breites Spektrum an Aufgaben zu erledigen. Der Kontakt zu Kunden, Herstellern und Lieferanten gehört genauso dazu wie das Erstellen und Vergleichen von Angeboten, die Bestellungen und der Absatz der Ware, Koordination der Planung von Waren aus- und -anlieferungen sowie die Kundenberatung.

Theodor Suermann profitiert als Auszubildender vom Fachwissen seiner Kollegen.

Salvador Clerincx, Teamleiter und Lagerleiter

Christoph Hamm, Teamleiter und Lagerleiter, Veranstaltungsservice

Für alle im Lager anfallenden Aufgaben, insbesondere die Abwicklung von Wareneingang/-ausgang, die Kommissionierung ausgehender Lieferungen, die Bestandskontrollen usw. sind Salvador Clerincx und Christoph Hamm zuständig.

Für die umfangreichen Aufgaben zum Thema Veranstaltungsservice und Leih-Equipment ist nicht ein Mitarbeiter allein federführend verantwortlich, sondern dieses Gebiet wird abteilungsübergreifend von allen Mitarbeitern im Team bearbeitet.

dende Rolle. Thomas Hau und Ralf Agthe arbeiten in erster Linie nicht nur für den Verkauf, sondern haben vielmehr den Kunden und sein Umfeld im Blick. Wünsche und Anforderungen werden ernst genommen. Die Bewertung der An-

Wahre Organisationstalente mit ausgeprägter Servicekompetenz und Kundenorientierung sind die Mitarbeiter in der Verwaltung. In diesem Arbeitsbereich ergänzen folgende Ansprechpartner das Vogt-Team:
Ingo Bolle, Kundenservice, Sachbearbeitung





Partner für Logistik/Gastronomie/Events Ein Familienunternehmen auf Erfolgskurs.

Wer uns kennt, weiß, dass wir sowohl Getränke liefern als auch unser Knowhow einbringen. Wer uns noch nicht kennt, der sollte wissen, dass erfolgreiche Geschäftsbeziehungen bei uns zur Tradition gehören. Seit 1925 sind wir ein kontinuierlich gewachsener, kompetenter und von jeher engagierter Partner im Bereich Gastronomie und Getränkehandel. Das betrifft auch das Organisieren einer Feier oder einer Großveranstaltung. Wenn das schon Spaß macht, ist die gute Laune vorprogrammiert. Und genau

das ist für uns Anspruch und Ansporn zugleich. Wir von Getränke Vogt lieben und leben es, als Getränke- und Veranstaltungsprofis für unsere Kunden da zu sein. Unser Qualitätsdenken prägt unser Arbeiten und zeichnet unsere Produkte aus. Durch unseren modernen Fuhrpark sind wir jeder logistischen Herausforderung gewachsen. Bestellungen werden pünktlich und einwandfrei geliefert. Wenn das Ergebnis zufriedene Kunden sind, machen das Arbeiten und das Feiern gleichermaßen Freude.

Fuhrpark wird erweitert: Coole News für Großkunden!

Wenn es laufen soll, muss es kalt und erfrischend sein.

Der Gigant unter den „Kühlwagen“ ist der neue Kühlcontainer als Abrollbehälter. Die Hochleistungs-Kühlanlage stellt sicher, dass der komplett gepackte Container mit Fass- und Flaschenware innerhalb von 48 Stunden von 30 Grad auf 5 Grad heruntergekühlt wird. Der Kühl-Containtertyp vom Mescheder Unternehmen EWERS



Karosserie- und Fahrzeugbau besitzt eigene Kühlaggregate, mit deren Hilfe die Temperatur des Containerinnenraumes entsprechend geregelt werden kann.



Wer ihn kennt, liebt ihn!

Woodland Gin für Genießer

Woodland ist ein echter Dry Gin aus dem waldig geprägten Mittelgebirge des Sauerlandes. Die überwiegend heimischen Botanicals machen den einzigartigen Geschmack dieses Sauerländer Destillats aus. Fichtenspitzen, Baumpilz und Löwenzahnwurzel sorgen in der Körpernote für einen waldig-erdigen Geschmack. Eine leichte Kopfnote aus frischer

Brennnessel, handgepflücktem Sauerampfer sowie Zitrusaromen runden den Geschmack spritzig ab.

So entsteht ein herbfrischer Gin, destilliert mit eigenem fein-milden Sauerländer Quellwasser, der sich als Aperitif genauso hervorragend eignet wie als Longdrink mit ausgesuchten Tonics oder im Cocktail.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Als Gin Tonic harmoniert der Woodland Sauerland Dry Gin „Original“ ausgezeichnet mit dem Schweppes Dry oder Indian Tonic – hervorragend auch mit dem Fever Tree Indian Tonic. Perfekt abgerundet wird er dabei durch ein Garnish aus einer dünnen Scheibe grünem Apfel und einem Zweig frischer Minze.

Als „Classic“ verträgt er sich aber auch mit einer Zitronenzeste.

Fruchtigere Kombinationen sind mit 1724 Tonic oder -Fever Tree Mediterranean Tonic und einer Orangenzeste. Wer eine florale Harmonie bevorzugt, kombiniert mit dem Schweppes Premium Mixer Tonic Orange Blossom & Lavender.



WIR SUCHEN

Mitarbeiter in
unserem Logistikteam



Sie sind auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung? Dann bewerben Sie sich bei uns! Sie erwartet ein innovativer, zuverlässiger und zukunftsorientierter Arbeitgeber sowie ein sympathisches Team von Kollegen und Kolleginnen.

Was dürfen wir voraussetzen?

Diese Qualifikationen und Stärken:

- Gültiger Führerschein der Klasse CE
- Fähigkeiten beim Rangieren
- Erfahrungen im Umgang mit dem Stapler

Das Besondere an dieser Stellenausschreibung ist: Sie konnten uns bereits auf den vorherigen Seiten dieser Zeitung kennenlernen. Nun freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Senden Sie Ihre Bewerbung an:

Getränke Ludwig Vogt GmbH
Ansprechpartner: Andreas Vogt
Specksloh 12
59757 Arnsberg-Voßwinkel

Cornelia Hauke: Auf die Feinheiten kommt es an

Highlights aus der Region, Deutschland und der Welt

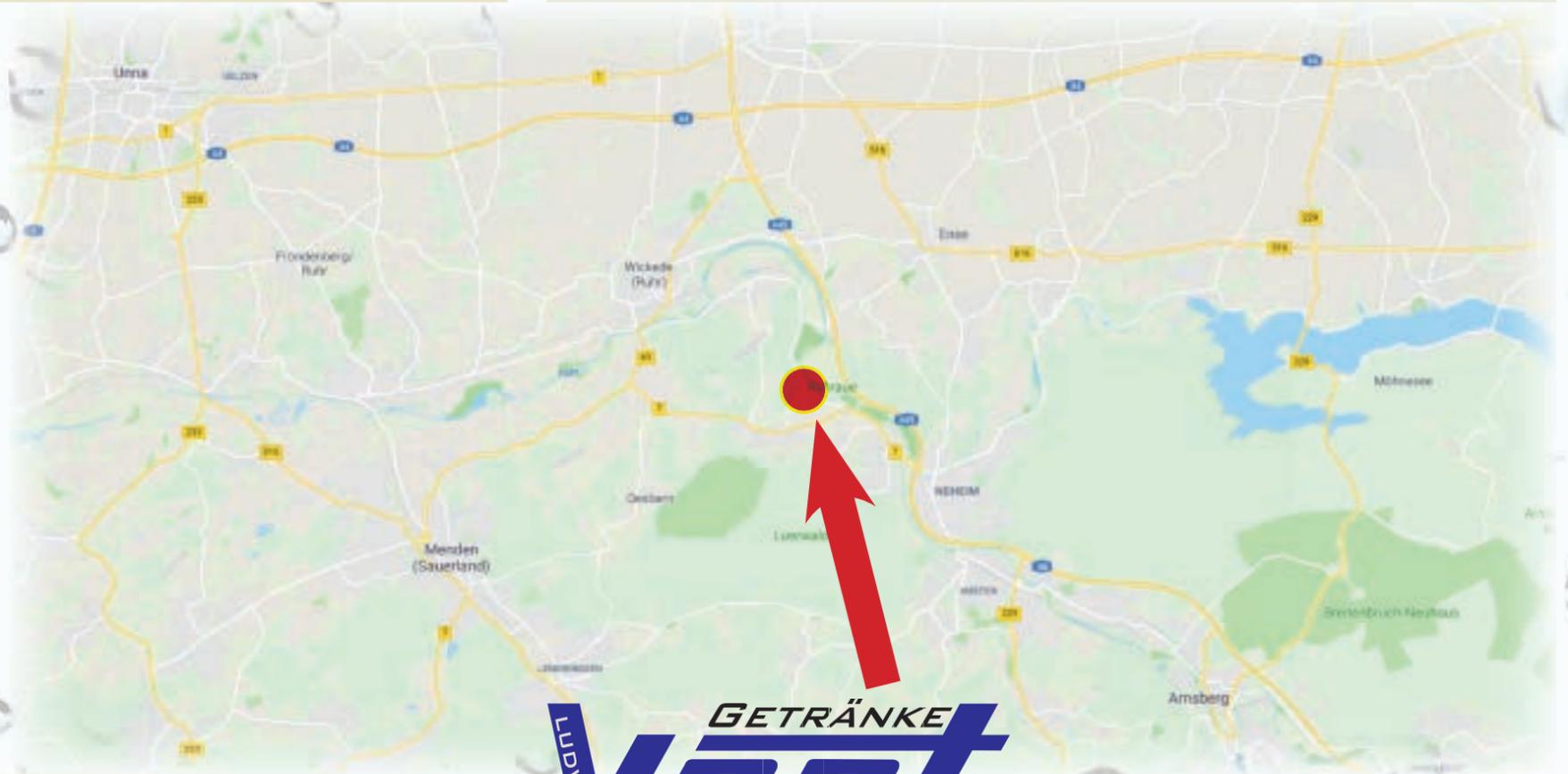
Sie ist seit 2009 im Unternehmen Vogt und Cornelia Hauke beweist seitdem nicht nur mit ihrem betriebswirtschaftlichen Wissen enormes Verhandlungsgeschick: ihr Name steht auch für den feinen Geschmack. Zum Thema Wein, Champagner, Prosecco & Co macht ihr so schnell keiner was vor. Gerne berät sie Kunden in diesem Segment. Fachliches Wissen und Leidenschaft sind Kapital, das Cornelia Hauke als Weinkennerin vorweisen kann. Welche köstliche „Rebe“ zu welchem Fest, zu welchem Essen? Was ist ein guter Wein? Muss es Rot, Rosé oder Weiß sein? Was reicht man als Aperitif, was als Digestiv? Welche neuen Getränke gibt es und welche sind gerade „IN“? Auf diese und viele weitere Fragen hat die Prokuristin Cornelia Hauke immer die passende Antwort. Da kann man sich nur freuen, von ihr beraten zu werden!



Woher kommt das Wein-Zitat: „Bier auf Wein, das lass´ sein!“

Jeder kennt den bekannten Weinspruch: „Bier auf Wein, das lass´ sein. Wein auf Bier, das rat´ ich Dir!“ Doch hat das gern benutzte Zitat nichts mit der Warnung vor einer möglichen Verkaterung zu tun. Im Mittelalter konnten sich normale Arbeiter und Bauern keinen Wein leisten und tranken nur Bier. Hatte man tat-

sächlich den sozialen Aufstieg geschafft und war es einem entsprechend möglich, auch Wein zu trinken, so wurde einem angeraten, diese privilegierte Stellung zu schützen. Wenn man nie wieder – wie die kleinen Leute – Bier trinken müsste, dann sollte man es auch nicht tun ...



GETRÄNKE
Vogt
GMBH

Partner für Logistik / Gastronomie / Events

Andreas Vogt

Specksloh 12 · 59757 Arnsberg-Voßwinkel
Telefon: 02932 33116 · Telefax: 02932 51333

info@getraenke-ludwig-vogt.de · www.getraenke-ludwig-vogt.de