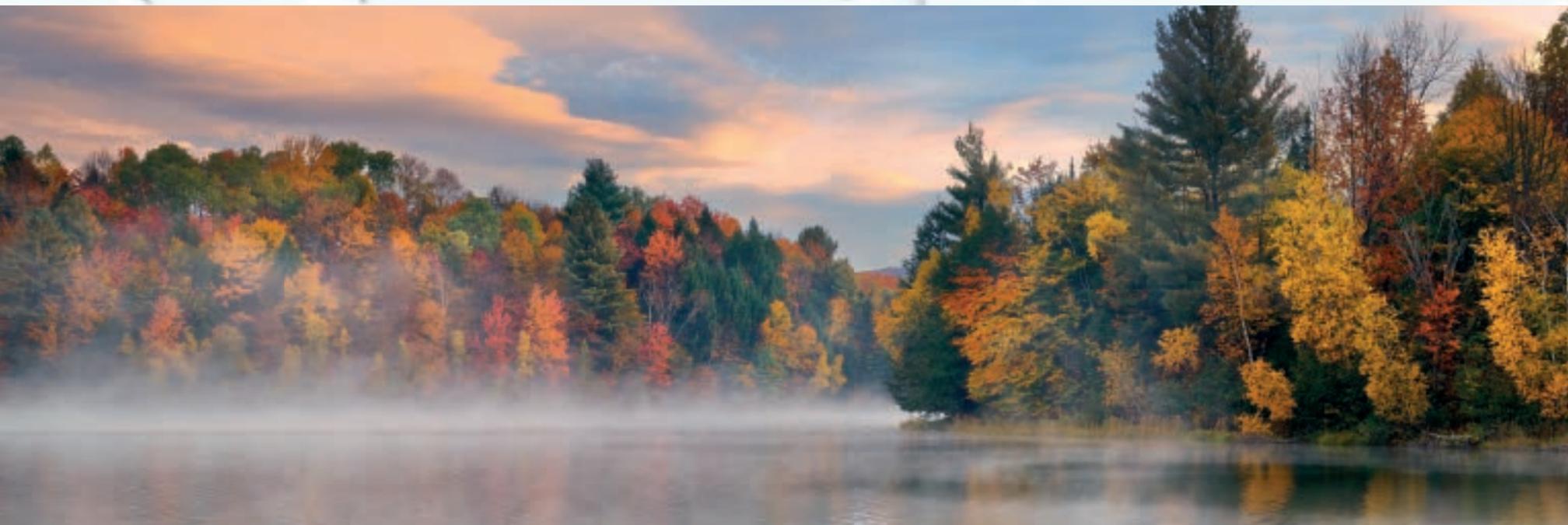




Partner für Logistik / Gastronomie / Events



Die wahre Qualität der Events!

Wer ein Event ausrichten möchte, der muss planen, planen, planen. Was muss bestellt werden, in welcher Menge? Also werden genügend Getränke, passendes Equipment sowie ein Team

mit Erfahrung, Erfahrung und nochmals Erfahrung gebraucht. Denn nur dann ist gewährleistet, dass eine perfekte Beratung vorausgeht und der Veranstalter ein gutes Gefühl hat. Dabei spielt es

keine Rolle, um welche Veranstaltung es sich handelt. Getränke Ludwig Vögt kennt sich aus: Von Schützenfesten über Vereins- oder Firmenjubiläen bis hin zu Stadtfesten oder privaten Events.

Just-in-time-Lieferungen, Auf- und Abbau sowie Nachlieferungen auf Bedarf – kein Problem!

**Ihr Team
von Getränke Ludwig Vögt**



Die Events. Das Equipment. Das Team.

Mit viel Erfahrung und großer Leidenschaft für die Events unserer Kunden bieten wir auf Wunsch alle Getränke, die benötigt werden. Darüber hinaus haben wir uns als professioneller Eventausstatter etabliert

und verfügen daher über ein umfangreiches Leih-Equipment. Wir stellen Ausschankwagen, Zapfanlagen, Kühlwagen, Theken, Bierzeltgarnituren und vieles mehr zur Verfügung. Zu einem optimalen Ausschank

gehören natürlich auch Gläser, Öffner, Bierdeckel etc. Was auch immer unsere Kunden brauchen, wir machen es möglich! Erstmals kamen im Sommer 2018 unsere neuen Kühlcontainer zum Einsatz. Die Hoch-

leistungskühlanlage wird als Abrollbehälter an Ort und Stelle platziert. Unsere Großkunden waren äußerst zufrieden, dass sie in diesem heißen Sommer immer auf kalte und erfrischende Getränke Zugriff hatten.



Herzlichen Dank!

Die große Resonanz und Begeisterung über unser neuestes hauseigenes Produkt hätte ich nicht erwartet. Die Vogt-Hauszeitung kommt offenbar bestens an! Dafür möchte ich mich herzlich bedanken. Es zeigt uns, dass wir auch hier auf dem richtigen Weg sind. Nun ist sie fertig: Die zweite Ausgabe unserer Hauszeitung. Diesmal nehmen wir Sie unter anderem mit auf eine kleine Zeitreise. Wir erzählen Geschichte und Geschichten

aus unserem täglichen Schaffen. Selbstverständlich kommt auch besonders „Köstliches“ nicht zu kurz. Sehr zum Wohl!

Doch nun wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen über uns und über das, was wir können und zu bieten haben.

Ihr

Andreas Vogt

Inhaber Getränke Ludwig Vogt



Geliefert wurde mit dem Pferdewagen

Heute ersetzen kraftvolle Zugmaschinen die damaligen Pferdestärken

„Ich weiß noch, wie stolz ich war, dass ich als kleiner Junge an der Abfüllanlage helfen durfte“, erinnert sich Andreas Vogt, Geschäftsführer Getränke Ludwig Vogt GmbH. In einem Familienbetrieb packen schließlich alle mit an – selbstverständlich. Der Blick in die Vergangenheit ist nicht nur für ihn gleichermaßen erfreulich wie schmerzhaft.

Mit einem Kasten Bier, der am Rosenmontag 1925 ausgeliefert wird, fängt alles an. Großvater Ludwig Vogt gründet den Bierverlag Getränke Ludwig Vogt in der Hüstener Stolte Ley. Viele Jahre harter Arbeit folgen. Pferdewagen anspannen, Trockeneis schleppen und den zusätzlichen Vertrieb von alkoholfreien Getränken aufbauen. Die selbst hergestellte Limonade „Sauerlandperle“ wird damals zu einem echten Renner.

Das Abfüllen von Limo in Flaschen war extreme Knochenarbeit. Erst 1969, als das Unternehmen eine neue Abfüllanlage anschaffen kann, wird die Arbeit zumindest in diesem Bereich leichter. 3500 Flaschen werden pro Stunde gezählt. Im Laufe der Jahrzehnte werden Maßnahmen zur Expansion und damit einhergehende bauliche und standörtliche Veränderungen realisiert. Firmen-

gründer Ludwig stirbt mit nur 65 Jahren. Seine Söhne Ludwig (jr.) und Willi führen den Betrieb weiter auf Erfolgskurs. Zwei Jahre vor dem 50-jährigen Jubiläum verunglückt Willi Vogt tödlich. Ein harter Schicksalsschlag für die ganze Familie.

die mittlerweile 83-jährige Luise Vogt, Mutter von Andreas Vogt, großes Interesse, denn das Familienunternehmen liegt ihr nach wie vor am Herzen. Nicht selten staunt sie, was

Verfügung. Auch das Trockeneis von damals ist eindeutig Geschichte. Neu im großen Fuhrpark ist die Zugmaschine mit Riesen-Kühlcontainer, der als wahrer Gigant den Kunden

für Großveranstaltungen zur Verfügung gestellt werden und als Abrollbehälter platziert werden kann. Die neue Generation der LKW und Zugmaschinen weiß Andreas Vogt und seine Mannschaft im Einsatz zu begeistern. Genau so muss es auch schon nach dem

2. Weltkrieg gewesen sein, als die Familie Vogt motorgetriebene Transportfahrzeuge anschaffen konnte. Für damalige Verhältnisse war dies ebenfalls gigantisch. Mit Knowhow und Erfahrung, mit Mut und harter Arbeit

hat Getränke Ludwig Vogt sich am Markt eine Stellung erarbeitet und einen Namen geschaffen, der weit über das Sauerland hinaus bekannt ist. Als Partner für Logistik, Gastronomie und Events ist das Unternehmen bis heute der Heimat treu geblieben. Das Unternehmen expandiert weiter und eröffnet 2011 den neuen Standort im Industrie-

gebiet Gut Nierhof, Specksloh 12, in Arnshagen-Voßwinkel. Im kommenden Jahr besteht der Getränkegroßhandel 94 Jahre. Nach Abschluss seines Studiums tritt 1999 Andreas Vogt ins Familienunternehmen ein und wird ein Jahr später alleiniger Geschäftsführer.



Abfüll-Spülanlage 1950



1. Abfüllanlage 1928



Das erste Firmenfahrzeug mit Willi Vogt



Das erste Firmenfahrzeug mit Willi Vogt



Reine Geschmackssache

Wenn das Bier passt, wird jedes Fest zum Hochgenuss

Bier passt zu jedem Fest. Wie wäre es mit einem Dunklen? Das Dunkle hat einiges zu bieten: vor allem eine köstliche Röstmalzigkeit, eine unaufdringliche Brotigkeit, eine angenehme Säure, einen wunderschönen feinporigen Schaum und nicht zuletzt eine tolle Farbe. Die namhaften Brauereien unserer Region



haben schon längst bewiesen, dass sie sie beherrschen: die Kunst des

Vollmundig, süßig,
sommerlich –
Jetzt probieren!

Brauens und die daraus resultierende Vielfalt an Geschmack.

Auf der Suche nach einer passenden Location? Wenn sich einer auskennt – dann sind wir es!

Wir sind nicht nur der richtige Partner für Logistik/Gastronomie/Events. Unser Unternehmen „Getränke Ludwig Vogt“ verfügt über ein Netzwerk, das im Laufe der Jahrzehnte gewachsen und gefestigt ist. So freuen wir uns, dass wir auch über das Beraten und Beliefern hinaus vielen „Neu“-Kunden bzw. Gastronomen auf der Suche nach einem passenden Lokal helfen konnten und können. Wer also eine entsprechende Location sucht, um im Bereich der Gastronomie beruflich Fuß zu fassen, der ist im wahr-

ten Sinne gut beraten, wenn er uns anspricht. Oftmals gibt es Gastronomen, die frühzeitig aus ihren Miet- oder Pachtverträgen aussteigen möchten. Was wird wann frei? Was wird gesucht? Was passt zu Ihnen? Was möchten Sie anbieten und in welchem Umfeld? Stimmt die Lage? Stimmt die Finanzierung? Fragen über Fragen, die unsere Experten gerne beantworten. Unser Qualitätsdenken prägt unser Arbeiten, das ist für uns Anspruch und Ansporn gleichermaßen. Nutzen Sie unser Wissen und Know-how!



TRADITIONELLER GENUSS AUS KROMBACH.



FOFFOS - DIE SHOTS AUS DER UND FÜR DIE REGION

WER SIND DENN DIE NEUEN DA?

Wir sind waschechte Sauerländer mit Herz und Leidenschaft für die wunderschöne Natur, die Menschen und Gebräuche. Wir lieben das freche und unverwechselbare Mundwerk mit dem unendlichen Wortschatz, das oftmals bei „UNEINGEWEIFHTEN“ für ratlose Gesichter sorgt!

„Hirsche legen sich nicht immer wieder ein neues Geweih zu, nur um eventuell eines Tages besondere Aufmerksamkeit in der Trophäensammlung ihres Jägers zu wecken“ – **WIR MACHEN DAS SCHON!**

In Abstimmung mit unseren regionalen Brennereien und unserem Getränkegroßhandelspartner, der Getränke Ludwig Vogt GmbH, kreieren wir saisonale Trendliköre, Exoten und „Dauerbrenner“

nach eigenem Rezept... und das nicht [NUR] für **INGEWEIFHTE!** Unser Anspruch sind hochwertige und vollmundige Spirituosen zu erschwinglichen Preisen.

Erstmals im Frühjahr 2018 haben wir mit der Minze einen Likör auf den Markt gebracht, welcher sich einer hohen Beliebtheit auf einer Vielzahl von Schützenfesten erfreute. Inzwischen ist das FOFFOS-Rudel auf fünf Sorten herangewachsen und somit zu einer begehrten Trophäe für Sauerländer und Buiteringe auf Pirsch geworden.

Die SAUERLÄNDIA FOFFOS sind vermehrt in der hiesigen Gastronomie anzutreffen. Viele Gastronomen /-innen haben die Rangordnung in und an ihrem Tresen überdacht und somit Neuem eine Chance gegeben. Der Markenaufbau erfolgt u.a. durch das haus-eigene Promotion-Team, so dass wir mit weiteren Produkten wie Textilien und Accessoires auf einer Vielzahl von Veranstaltungen im Sauerland unterwegs sind.

Ermöglichen Sie Ihren Gästen ein neues und frisches Geschmackserlebnis mit einem regionalen Bezug. Wir unterstützen Sie mit umfangreichen Werbematerial wie Tischaufsteller, Plakate, Thekenmatten, Bierdeckel u.v.m.!



AUS DER REGION. FÜR DIE REGION. WIR BRENNEN FÜR ECHTEN GESCHMACK.

Bock auf Job?

**Wir suchen:
Mitarbeiter(-in)
in unserem Logistikteam**



Sie sind auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung? Haben Sie Erfahrung im Bereich der Logistik im Getränkefachgroßhandel? 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
- Kenntnisse über Ladungssicherungssysteme
- Bereitschaft zur Schichtarbeit (Spät- bzw. Nachtschicht)

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:

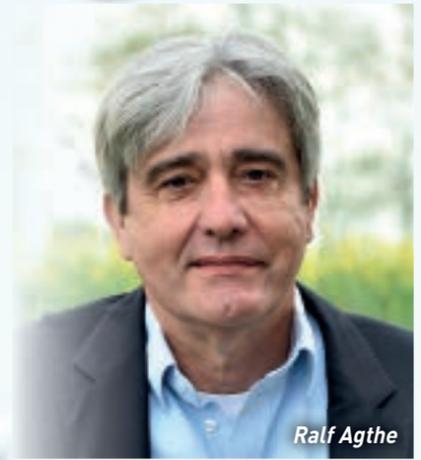
Getränke Ludwig Vogt GmbH
Ansprechpartner: Andreas Vogt
Specksloh 12
59757 Arnsberg-Voßwinkel

Hier zahlt sich Erfahrung aus!

Ralf Agthe und Thomas Hau wissen einfach mehr.

Der direkte und persönliche Kundenkontakt hat im Vertriebsprozess eine wichtige Schlüsselfunktion. Um diese Kontakte aufzubauen und zu pflegen, ist ein professioneller und besonders erfahrener Außendienst von enorm hoher Bedeutung: Gleichmaßen für den Kunden wie für den Betrieb.

Mit Ralf Agthe und Thomas Hau bündelt das Unternehmen „Getränke Ludwig Vogt“ Kompetenz und Erfahrung auf eine besondere Art. Beide Mitarbeiter stellen ihr Können und den perfekten Umgang mit den Kunden seit Jahrzehnten unter Beweis. Ralf Agthe, der insgesamt 31 Jahre für die Warsteiner Brauerei in den verschiedensten Verkaufsgebieten tätig war, brilliert mit seinem Fachwissen. Der gelernte Koch und Betriebswirt ist stolz, dass er mit seinem Know-how und seiner Erfahrung unzähligen Kunden helfen kann. Auch Thomas Hau weiß in Beratungsgesprächen das Optimum für seine Kunden zu erreichen. Als gelernter Konditormeister hat er vor 20 Jahren dem Konditorhandwerk den Rücken gekehrt und über 10 Jahre bei der Düsseldorfer Privatbrauerei Frankenheim den Handel und die Gastronomie beraten. Weitere 10 Jahre perfektionierte er seine Aufgabe als Gebietsverkaufsleiter in der Gastronomie im Großraum Hamm. Heute sind die beiden Außendienstler für „Getränke Ludwig Vogt“ tätig. Andreas Vogt kann auch mit diesen Mitarbeitern ein perfektes Betriebskonzept abrunden. So steht hier ganz klar die Erfahrung für den Erfolg – und alles auf eine sehr sympathische Art und Weise. Das zahlt sich immer aus!



Ralf Agthe



Thomas Hau

Abteilung Hausmittel: Aufgepasst! Hilft warmes Bier gegen Erkältung?

Was tun, wenn eine Erkältung im Anmarsch ist? Es gibt unzählige Hausmittel, die mehr oder weniger helfen. Wie steht es mit heißem Bier? Bei Fieber ist Alkohol tabu. Doch ansonsten gilt: Wer bei einer Erkältung zum aufgewärmten Bier mit geringem Alkoholgehalt greift, tut sich tatsächlich etwas Gutes. Der

Hopfen im Bier enthält ätherische Öle und Bitterstoffe, die den Schlaf fördern. Zudem wirken die Bitterstoffe antibakteriell und das hilft gegen Krankheitserreger. Um diesen Effekt zu verstärken, wird das Bier warm (40 Grad), in kleinen Schlucken und am besten mit etwas Honig getrunken.

**Entfernung spielt für uns keine Rolle:
Egal in welche Richtung.**



**GETRÄNKE
LUDWIG
Vogt
GMBH**

Partner für Logistik / Gastronomie / Events

Getränke Ludwig Vogt GmbH

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

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