



Die wahre Frische der Region

Die kalte, dunkle Jahreszeit ist bereits im Oktober gestartet und hat uns bis Ende März 2020 im Griff. Passen in dieser Zeit dann besser dunkle und heiße Getränke? Auf jeden Fall. Bei manchen Getränken können wir sogar noch einen Schritt weitergehen:

Sie schmecken eben nur dann, wenn es kalt ist. Glühwein, Punsch & Co auf der einen Seite und dunkle Winterbiere auf der anderen. Edle Weine, köstliche Schnäpse & Brände sowie prickelnde Wasser- oder Champagner-Sorten schmecken hingegen doch

irgendwie immer. Unser Sortiment hier aufzuzählen würde sicherlich zu weit führen. Eins jedoch ist stets gewiss: Wir lieben es, internationale und regionale Brauereien, besondere Weingüter, aber auch zusätzlich klassische Getränke und alkoholfreie

sowie alkoholhaltige Varianten aus heimischen Manufakturen unseren Kunden bieten zu können. Eine Vielzahl an köstlichen, erfrischenden, durstlöschenden, genussvollen Getränken, mit und ohne Alkohol, zeigt die wahre Frische der Region.



Probier's mal mit Gemütlichkeit

Wenn man mal ehrlich ist, bietet sich die Winterzeit doch bestens dazu an. Wozu? Zum Feiern, zum Beisammensein? Zum Genießen allein, in der Familie oder mit Freunden? Das ist in den Sommermonaten auch bestens möglich. Stimmt, aber wenn es draußen knackig kalt ist, die Natur eingebettet in Raureif friedlich

schläft, dann wird es drinnen erst richtig gemütlich. Deftige Wintergerichte, festliches Backwerk und unverwechselbare Getränke, ob heiß oder kalt, bescheren unseren Sinnen nicht selten aromatische Highlights. Welches Getränk passt in dieser Zeit zu welcher Speise? Ein Winterbier – dunkel oder naturtrüb – passt und

schmeckt zu fast allem. So ist es reine Geschmackssache, welches Bier, welchen Wein man wählt. Oder darf es ein Glas Champagner, ein Glas Prosecco sein? Ein genussvolles Schnäpschen zum Nachtisch? Einen Longdrink vorab? Wir können unzählige Empfehlungen aussprechen, die ein Menü abrunden, einen Abend

köstlich begleiten oder einfach nur zur Gemütlichkeit beitragen. Lassen Sie sich inspirieren. Lassen Sie sich von uns beraten. Wir bieten auch antialkoholische Gaumenfreuden. Doch vor allem: Lassen Sie es sich schmecken. Auf Ihr Wohl. Auf Ihren guten Geschmack. Gemütlich wird es dann von ganz alleine.



Herzlichen willkommen!

Manchmal staune ich selber, wie viel Interesse und Aufmerksamkeit unserem Unternehmen geschenkt wird. Liegt es an der großen Getränke- und Equipment-Auswahl, die wir bieten? An der Qualität unserer Produkte? Oder an der Perfektion unserer Arbeit? Oder sind es die zufriedenen Kunden? Ich glaube, es ist von allem etwas. Die gesunde Mischung macht uns aus. Und: Wir arbeiten täglich daran, in allem noch ein kleines bisschen besser zu werden. Das hat etwas mit Stolz, Tradition, Unverwechsel-

barkeit, Heimatliebe und Innovation zu tun. In dieser aktuellen Ausgabe unserer Vogt-Hauszeitung treten wir gerne einmal mehr den Beweis dafür an. Wir zeigen Trends auf, stellen Partner vor, informieren über uns, unsere Arbeit und das alles mit viel ehrlicher Freude und guten Ideen.

Genießen Sie es.

Ihr

Andreas Vogt

Inhaber Getränke Ludwig Vogt GmbH



Ein starkes Team arbeitet Hand-in-Hand

Von der Bestellung über die Abwicklung bis hin zur Auslieferung

Es sind die kleinen, aber feinen Unterschiede, die uns vom Wettbewerb unterscheiden. Mehr noch. Transparenz und Offenheit leben wir innerbetrieblich genauso, wie mit unseren Kunden. Einen Ein-

blick in unsere tägliche Arbeit zeigt der folgende Ablauf: Von der Bestellung bis zur Lieferung. Unser fachlich versiertes Team arbeitet Hand-in-Hand. **Los geht's:**

1. Kunden ordern

Bestellungen werden telefonisch erfasst von Ingo Bolle, Detlev Gundlach und Theodor Suermann.



Beratung inklusive

Abgesehen von unserem Chef, Andreas Vogt, sind auch unsere Außendienstmitarbeiter Thomas Hau und Ralf Agthe, für eine optimale Beratung perfekt organisiert und effizient aufgestellt.

2. Vertriebsprozess startet

Ist die bestellte Ware von Ingo Bolle, Detlev Gundlach oder Theodor Suermann im System erfasst, wird der Vorgang an die „Lademeister“ übergeben.



3. Checkup der Lieferung

Salvador Clerincx und Christoph Hamm sind unter anderem für die Abwicklung zuständig und für die Prüfung der gewünschten Lieferung verantwortlich.



8. Gute Fahrt

Und schließlich fährt „die Bestellung“ vom Hof.



7. Im Hintergrund

Parallel dazu die administrativen Prozesse im Büro weiter. Cornelia Hauke hat, als rechte Hand vom Chef, die Fäden in der Hand.



5. Ware steht bereit

Die Bestellung steht bereit und wird nun – je nach Umfang – auf einem entsprechenden Getränke-Vogt-LKW verladen.



4. Bestellung abarbeiten

Die Kundenwünsche werden nun vorbereitet. Trotz der großen Lagerfläche und eines entsprechenden umfangreichen Sortimentes sorgen die Logistiker für einen schnellen und reibungslosen Ablauf.



6. Verladen mit Sicherheit

Auf eine ordentliche Ladungssicherung zu achten, ist Pflicht und Selbstverständnis gleichermaßen. Das Team der Transportkette ist in der Verantwortung.





Schnaps, der Freude macht!

Fein-Brennerei Prinz

Genießerinnen und Genießer edler Tropfen kommen bei den Schnäpsen & Likören von PRINZ garantiert auf ihre Kosten. Seit 1886 steht für das Familienunternehmen PRINZ höchster Qualitätsanspruch über vier Generationen für erstklassige Erzeugnisse. Das beginnt



bereits bei der Ernte. Bei einer breiten Produktvielfalt der verschiedensten hocharomatischen Früchte bleibt der sortentypische Geschmack nach dem Brennen bzw. Destillieren in hervorragender Art erhalten: Ein weiterer Hochgenuss, ein weiteres Gaumenfest für die Sinne. Da kommt tatsächlich Freude auf. Mehr davon? Gerne bei Getränke Vogt. Mehr über die traditionsreiche Schnapsbrennerei unter: www.Prinz.cc

Hier bekommen Sie ihr Fett weg.

Vom Geben und Nehmen

Bei der Überschrift assoziiert man schon vieles. Aber sicherlich nicht das, was wir heute meinen. Interessant wird es nun für unsere Gastronomie-Kunden. Als Dienstleister der Getränkebranche bieten wir Ihnen die Belieferung und fachgerechte Abholung von garantiert 100% palmfreiem Speise- und Frittieröl aus einer Hand. Mit REOLIO Premium Balance, dem reinen Sonnenblumen- und Rapsöl, schaffen wir die perfekte Alternative, die nicht nur gut für die Gesundheit, sondern auch für die Umwelt ist. Mit unserem angepassten Lieferkreis-



lauf können wir die vorhandenen Lieferstrukturen nutzen und gleichzeitig für die fachgerechte Entsorgung des Altöles sorgen. Also wir bringen frisches Öl und Sie geben uns, wenn es soweit ist, eben dieses als „gebraucht“ zurück. Und dann bekommen Sie wieder „frisches“ und so weiter. Da bekommt die Redewendung „vom Geben und Nehmen“ eine ganz neue Bedeutung: Denn wir geben und wir nehmen auch.



Bier zum Trinken und Bier zum Essen!

Sehr zum Wohl und guten Hunger: Jetzt wird es einfach lecker!

Bier ist – egal zu welcher Jahreszeit – ein vielseitig schmackhaftes Getränk. Wir laden Sie heute ein, das folgende Rezept nachzuzukochen (Schwierigkeitsgrad: leicht). Stellen Sie fest, dass Bier als Kochzutat nicht nur Biertrinkern Appetit macht. Viel Freude und lassen Sie es sich schmecken.



Rezeptvorschlag: Sauerländer Nackenbraten nach König Ludwig Art

ZUBEREITUNG

Den Schweinebraten mit Salz und Pfeffer einreiben. In eine tiefe Auflaufform legen, rundherum mit fein geschnittenen Zwiebelringen einpacken und mit so viel König Ludwig dunkel auffüllen, bis alles abgedeckt ist. Die zerstoßenen Pimentkörner, die Lorbeerblätter und Nelken hinzugeben und das Fleisch, mit Folie abgedeckt, 48 Stunden ziehen lassen.

Den Braten herausnehmen und 90 Minuten bei 140° (keine Umluft!) im Backofen garen. Dabei hin und wieder mit Bier begießen bis der Braten knusprig braun ist. Die Marinade durchsieben, die Zwiebeln mit Tomatenmark in Butter anschwitzen. Mit etwas Sud auffüllen, Kümmel und Majoran zugeben. Den Bratensaft einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen,

passieren und nach Belieben binden.

Tipp: Wir empfehlen hierzu Semmelknödel und Rahmwirsing. Und natürlich ein frisches, kaltes Glas König Ludwig dunkel rundet ein herzhaftes Essen ab.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

1 kg	Schweinenacken Salz und Pfeffer
Ca. 500 g	Zwiebeln
5	Lorbeerblätter
5	Nelken
10	zerstoßene Pimentkörner
2 TL	Tomatenmark Kümmel, Majoran

Zum Marinieren:

2-3 l König Ludwig Dunkel

Zum Ablöschen:

500 ml König Ludwig Dunkel

BOCK AUF JOB!

Sie haben den Führerschein der Klasse CE,
Sie können Rangieren,
Stapler fahren - sowie logisch
und logistisch Denken
und Handeln?

Dann suchen Sie bestimmt
als

LKW-Fahrer (m/w/d*)
und/oder

Logistikmitarbeiter (m/w/d*)
*divers

einen zuverlässigen Arbeitgeber
und ein kollegiales Team?
Wir sollten uns kennenlernen.
Bis gleich:



Partner für Logistik / Gastronomie / Events

Andreas Vogt
Specksloh 12

59757 Arnsberg-Voßwinkel

Telefon: 02932 33116

info@getraenke-ludwig-vogt.de

www.getraenke-ludwig-vogt.de

Erfahrung spielt eine große Rolle!

Detlev Gundlach, Ingo Bolle und Theodor Suermann kennen sich aus.

Neben einem starken Außendienst hat Getränke-Ludwig-Vogt ebenfalls einen perfekt aufgestellten Innendienst. Detlev Gundlach, Ingo Bolle und Theodor Suermann geben einen Einblick in ihre täglichen Aufgaben. Auf Basis unterschiedlicher fachlicher Kompetenzen, wickeln alle drei Männer das Alltagsgeschäft ebenfalls Hand-in-Hand ab. Theodor Suermann, der noch in der Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann steht, profitiert vom Knowhow seiner erfahrenen Kollegen. Ingo Bolle ist für die Bereiche Kundenservice und Sachbearbeitung zuständig und Detlev Gundlach ist für die Systemadministration verantwortlich. Alle können hier alles. Die Allrounder im Vogt-Büro nehmen Bestellungen entgegen, koordinieren Liefertermine und überwachen das Rechnungswesen. Darüber hinaus gilt es Tourenpläne zu erstellen, zu aktualisieren und zu strukturieren. Unter allen Mitarbeitern ist es enorm wichtig, im ständigen Austausch zu bleiben. Nur so ist gewährleistet, dass der reibungslose Ablauf aller Aufgaben und die perfekte Abstimmung unter den Kolleginnen/Kollegen täglich gegeben sind.



Das Who is Who der Heißgetränke:

Welche Unterschiede gibt es bei heißgeliebten Wintergetränken?

Wir klären auf:

Glühwein: Er wird ausschließlich aus Rot- oder Weißwein hergestellt. Gewürzt wird mit Zimt und Gewürznelken. Ob selbergemacht oder bereits fertig abgefüllte Glühweine in Flaschen – er ist der Klassiker unter den Wintergetränken.

Punsch: Punsch ist ebenfalls ein Heißgetränk mit Alkohol, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Fruchtsaft oder Tee mit Schnaps dürfen in beliebiger Mischung erhitzt werden.

Grog: Hier werden Rum, Zucker und heißes Wasser gemischt.

Glühbier: Auch bei diesem Getränk gibt es bereits Variationen in der Flasche. Wer es selbst machen möchte, der braucht: Dunkles Bier, braunen Zucker, Honig, Zimt, Nelken sowie Kirsch-, Orangen- oder Apfelsaft. Darüber hinaus gibt es weitere zahlreiche Variationen, mit und ohne Alkohol, die am besten schmecken, wenn es draußen richtig kalt ist.

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



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