



Partner für Logistik / Gastronomie / Events



In allen Bereichen noch besser aufgestellt!

Wir haben es geschafft. Gemeinsam. Im Hinblick auf die vergangenen zwei Jahre hat ein kundenorientierter Auftritt eine noch weitaus größere Bedeutung als früher. Dieser Entwicklung folgt auch Getränke Ludwig Vogt in besonderem Maße. Kundenzufriedenheit und Kundenorientierung sind und bleiben wichtige Pfeiler der unternehmerischen

Zielsetzung. Betriebsintern sind dafür qualifizierte, motivierte und engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wichtig – diese wollen gewonnen und gehalten werden. Unser komplettes, 22-köpfiges Team von Getränke Vogt hat lange auf den Neustart gewartet. Die – im wahrsten Sinne des Wortes – „Durststrecke“ haben wir nun, nach zwei Jahren,

überwunden. Doch auch diese Zeit wurde intensiv genutzt: um innerbetriebliche Optimierungsprozesse einzuleiten, Service-Ketten auszubauen und natürlich, um den Kunden beratend zur Seite zu stehen. Dieser aufrechterhaltene Kundenservice war für alle Anspruch und Ansporn zugleich. Für das starke und gut aufgestellte Vogt-Team ist kunden-

orientiertes Denken und Handeln ohnehin eine Grundvoraussetzung. Wir verstehen uns nicht als Teil eines Problems, sondern vielmehr als Teil der Lösung. Zu dieser Lösungsorientierung gehört auch, Trends frühzeitig zu erkennen, schnell im Sinne der Kundinnen und Kunden zu reagieren und eine vertrauensvolle, langfristige Zusammenarbeit aufzubauen.

Platzhirsch im Land der tausend Berge

Bei Sauerlända werden die typische Lebenseinstellung und der Dialekt zum regionalen Lifestyle, mit Klamotten, Dingens und mehr. Nicht nur die wunderschöne Natur und die vielen Seen und Berglandschaften machen das Sauerland zu etwas Besonderem. Auch das freche und unverwechselbare Mundwerk der Bewohnerinnen und Bewohner mit unendlichem Wortschatz trägt dazu bei und sorgt bei „Uneingeweihten“ für ratlose Gesichter.

Die Idee von Sauerlända, einem Unternehmen, das von dem waschechten Sauerländer Roland Eickel geführt wird, ist es, alle Sauerländer zu erreichen, die Klischees lieben und das Sauerland leben! Als wahres Standortbekenntnis darf der Sauerlända auch auf keiner Feier fehlen. Die große Auswahl der dort gebotenen Gute-Laune-Party-Spirituosen gibt es auch bei Getränke Vogt. Nachfragen, bestellen, liefern lassen. Ganz einfach. Stößchen oder passender: „Zum Wohl, woll!“

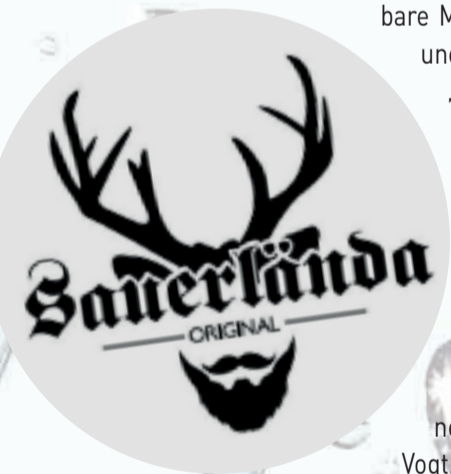
Wunschlos glücklich? Bei uns immer!

Es ist kaum zu glauben, wie groß die Getränke-Auswahl bei Vogt ist. Dazu zählen nicht nur köstliche Weine oder das Bier in Flaschen beziehungsweise das Frischgezapfte.



Auch 300 Sorten an Spirituosen und antialkoholische Erfrischungsgetränke aller Art sind im Angebot. Die bei Getränke Vogt erhältliche Getränkevielfalt umfasst insgesamt rund 1.800 Produkte! Es gibt eigentlich alles hier. Oder andersherum: Es gibt nichts, was es nicht gibt. Sollte es tatsächlich etwas geben, das Sie in unserem Sortiment nicht

finden, ob regionale Spezialitäten oder globale Marken: kein Problem. Unsere Getränke- und Equipment-Profis versuchen alles möglich zu machen. Dabei spielen Jahreszeiten, Größe der Events, Trends und/oder die Herkunft angesagter Szene(mix) Getränke keine Rolle – bei Getränke Vogt werden Sie es bekommen.



Herzlichen Dank!

Die letzte Ausgabe unserer Vogt-Hauszeitung haben wir im Winter 2019/2020 herausgebracht. Damals war auch die Frühjahrsausgabe 2020 schon konzipiert. Die Auftragsbücher waren voll, viele Neuanschaffungen standen auf dem Plan. Doch dann kam alles anders. Ein Virus legte nicht nur die Veranstaltungs- und Getränkebranche lahm. Mehr noch: Die Welt stand gewissermaßen still. Am Anfang der Corona-Krise war noch gut zu tun, aber damals hatte man ja keine Ahnung, was noch alles kommen würde und vor allem, wie lange es dauern würde, bis „Normalität“ wieder auf der Tagesordnung steht. Nach und nach kamen Absagen, schließlich der Lockdown; dazu Verordnungen und Hygieneregeln bis hin zur täglichen Testpflicht. Ich hätte, wie Sie sicher auch, auf diese Erfahrung durchaus verzichten können.



Beste Grüße.

Doch ich sehe rückblickend auch Positives. Wir haben vieles im Unternehmen optimieren können. Und: Ich musste niemandem kündigen. Es macht mich schon sehr stolz, ein so starkes Team zu haben. Jetzt heißt es nach vorne schauen: Wir wollen weiterhin der starke Partner in puncto Logistik, Gastronomie und Events sein.

Viel Spaß beim Lesen darüber, was wir können, was wir zu bieten haben und was es NEUES gibt.

Ihr *Andreas Vogt*

Inhaber Getränke Ludwig Vogt GmbH

Bester Service: Von uns und mit uns!

Es mag ja sein, dass Getränke Ludwig Vogt nicht zu den größten Getränkefachgroßhändlern gehört. Fakt ist aber, in aller Bescheidenheit: Er gehört zu den besten. Im Laufe der vergangenen Jahrzehnte hat sich das Traditions-Unternehmen zu einem Getränke-Logistiker mit höchsten Qualitätsstandards entwickelt. Denn die reine Größe ist weniger ausschlaggebend, viel mehr zählt, was geboten und geleistet wird. Mit seinem starken Team, seinem attraktiven PreisLeistungsverhältnis und seiner lückenlosen Liefer- und Servicekette macht Getränke Ludwig Vogt alles möglich, was gewünscht und gebraucht wird. Dazu gehört zum Beispiel das Leih-Equipment von A wie Ausschankwagen bis Z wie Zapfanlage. Auch in diesem Punkt greift unser durchdachtes Event-Konzept. Das betrifft unter anderem die Vorbereitung, die



Lieferung, den Notdienst und natürlich die intensive Beratung im Vorfeld. Hier wird an alles gedacht und nichts vergessen. Weiter geht es mit der Auswahl an antialkoholischen/alkoholischen Getränken, egal, ob lokal, national oder international. Unsere Kundinnen und Kunden erhalten ein individuelles Rundum-Paket mit vielen cleveren Details. Die nebenstehende Grafik veranschaulicht den umfassenden Service, den das Unternehmen bietet: Beratung, Lieferung aller gewünschten Artikel, Kunden-Altglas-Tonne (die volle Tonne wird abgeholt und entsorgt), 24/7-Notdienst, Altfett-Rücknahme, Schankanlagen-Reinigung sowie Zusatzartikel zur Spülboyhygiene und viele individuelle Ideen.

Übrigens: Weitere Service-Ideen werden zurzeit entwickelt und bald angeboten.

PRINZ - Alte Sorten mit charmanten 41% vol.

Die Prinz-Originale aus dem Holzfass: perfekter Hochgenuss



Die Zeiten ändern sich, echte Werte bleiben. Die Fein-Brennerei Prinz blickt auf eine 140-jäh-

rige Geschichte zurück. Das steht für Erfahrung, viel Erfahrung und noch mehr Erfahrung in der traditionellen Brennkunst. Heute stellen wir die „Alten Sorten“ mit charmanten 41% vol. vor. Die Prinz-Originale aus dem Holzfass.

Seit 1886, über inzwischen vier Generationen, steht das Familienunternehmen PRINZ für höchsten Qualitätsanspruch bei erstklassigen Erzeugnissen. Zu den wahrli-

chen Meistern, den traditionellen „Brennkünstlern“, zählen die Brände und Liköre des österreichischen Familienunternehmens.

Das beginnt bereits bei der sorgfältigen Ernte. Mit einer breiten Produktvielfalt der verschiedensten hocharomatischen Früchte bleibt der sortentypische Geschmack nach dem Brennen beziehungsweise Destillieren in hervorragender Weise erhalten. Für die „Alten Sorten“ reifen die Destillate zunächst mehrere Jahre in Steingut. Diese Reifung wird mit der Veredelung in sorgsam ausgewählten Holzfässern abgeschlossen.

Ein weiterer Hochgenuss, ein weiteres Gaumenfest für die Sinne. Mehr davon? Gerne bei Getränke Vogt.

Mehr über die traditionsreiche Schnapsbrennerei unter: www.Prinz.cc



Geniale Idee. Guter Plan. Starkes Team.

Neue Onlineplattform für Gastronomie-Immobilien

Wer kompetente Beratung an Bord hat, das richtige Netzwerk bietet, der hat einen Trumpf für erfolgreiche Gastronomie in der Hand. Es gehört zu unternehmerischen Optimierungsprozessen, auf Lücken zu stoßen und diese zu schließen. Andreas Vogt und André Wolff haben ihr Knowhow im Bereich der Gastronomie-Immobilien gebündelt. Sie wissen, was für ein funktionierendes Gastgewerbe notwendig ist und welche Anforderungen an die entsprechenden Immobilien gestellt werden. Mit diesem geballten Wissen bieten sie Unterstützung beim Suchen und Finden der richtigen Gastronomie-Immobilie. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie als Pächter oder als Verpächter Hilfe brauchen. Mit einem ganzheitlichen Konzept begleiten die beiden Kooperationspartner Andreas Vogt und André Wolff Sie auf dem Weg zum eigenen Gastgewerbe oder bei der Verpachtung beziehungsweise beim Verkauf einer Immobilie.

Wer nicht lange suchen will, sondern von einem potenziellen Pächter/Verpächter oder Käufer/Verkäufer schnell gefunden werden möchte, ist hier richtig:

www.gastroboerse-sauerland.de. Vertrauen Sie unseren Experten und finden Sie die passende Immobilie.



Andreas Vogt
und André Wolff

Altspeisefett-Rücknahme Perfekter Küchenkreislauf – mit REOLIO

Gutes Öl bekommen, gebrauchtes Öl loswerden? Bei uns kein Problem!

REOLIO-Produkte sind wahre Alleskönner in der Küche. Für unsere Gastronomie-Kunden haben wir eine interessante neue Leistung in petto: Als Dienstleister der Getränkebranche bieten wir Ihnen jetzt nicht nur die Belieferung, sondern auch die fachgerechte Abholung

Balance, dem reinen Sonnenblumen- und Rapsöl, haben wir die perfekte Öl-Alternative, die nicht nur gut für die Gesundheit, sondern auch gut für die Umwelt ist.

Mit unserem angepassten Lieferkreislauf können wir außerdem die vorhandenen Lieferstrukturen nutzen, um gleichzeitig für die fachgerechte Entsorgung des Altöls zu sorgen. Wir bringen Ihnen frisches Öl und Sie geben es uns „gebraucht“ zurück. Dabei bekommen Sie wieder „frisches“ Öl – und so weiter. Nutzen Sie unseren zuverlässigen, ökologischen und sauberen Service!



Es gibt keine zweite Chance für den ersten EinDRUCK

Die attraktive Anordnung von Servietten und Besteck ist in der Gastronomie immer ein Aushängeschild. Zudem wollen die Servietten dekorativ gefaltet werden. Das geht jetzt noch einfacher und styliker dazu: mit individuell bedruckten Serviettentaschen. Hier sind Funktionalität und personalisiertes Design vereint. Und es ist im wahrsten Sinne des Wortes eine saubere Sache. Abgesehen von den hygienischen Gesichtspunkten bietet die Servietten-/Bestecktasche eine ideale Möglichkeit für Ihre Werbung. Vor- und Rückseite sind vollflächig in allen Farben bedruckbar – auch Bilder sind möglich. Sie haben die Wahl zwischen 19 verschiedenen Serviettenfarben.

Die Serviettentaschen werden fertig gefaltet und bereits mit Servietten bestückt geliefert. Die Servietten aus 2-lagigem Tissue haben die Maße 33x33 cm. Sie haben Interesse? Dann rufen Sie uns einfach an. Unser Getränke Vogt-Team kümmert sich gerne darum.



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

Ralf Krumrei LKW-Fahrer aus Leidenschaft

Wie kommt bei einem Getränkegroßhandel die Ware ins Unternehmen? Sie zum Gastronomie-Kunden, zu einem Festival oder Schützenfest etc. zu liefern, ist das Eine, aber vorher müssen die Getränke Vogt-Lager selbst gefüllt werden. Für diese Aufgabe ist unter anderem Ralf Krumrei zuständig. Der gelernte Industrie-Mechaniker ist LKW-Fahrer aus Leidenschaft. „Ich komme aus einer autoverrückten Familie“, erzählt Ralf Krumrei. Bei der Bundeswehr hatte er die Möglichkeit genutzt, alle Führerscheine zu machen. Danach war ihm sofort klar: Sein künftiger Arbeitsplatz ist der LKW. So kam es auch. Ralf Krumrei hat seinen Berufsraum verwirklicht, ist LKW-Fahrer geworden und war in ganz Europa unterwegs. „Ich habe die Touren wirklich gerne gemacht. Nur irgendwann nervt es dich, dass du so lange von zu Hause weg bist“, erinnert sich Ralf Krumrei. Doch das LKW-Fahren war und ist sein Leben, sein Hobby und sein Beruf. Eines Tages erfuhr er, dass bei Getränke Ludwig Vogt ein Fahrer gesucht wurde, und schlug zu. Das war die perfekte Kombination, auch für seine Familie: tagsüber fahren, abends zu Hause sein. „Das ist so lange her. Wo ist bloß die Zeit geblieben?“, fragt sich der treue Vogt-Fahrer. „Es war damals erst komisch, Getränke zu fahren. Es ruppelte und wackelte im Anhänger. Da war schnelles Fahren eher Risiko“, schmunzelt Krumrei. Der 52-Jährige fährt seit 30 Jahren zuverlässig seine Brauerei- und Getränkelieferantentouren. „Ich fahre frühmorgens mit Leergut los und komme vollbeladen wieder. Je nach Auftragslage wird auch in einem Rutsch abgeholt, geliefert, umgesattelt und wieder losgefahren“, beschreibt Krumrei seinen Arbeitstag. Der Berufskraftfahrer, der bis heute insgesamt 2,5 Millionen Kilometer auf seinen Tachos zählt, kann nachvollziehen, dass in seiner Branche Mitarbeitermangel herrscht: „Für viele Fahrerinnen und Fahrer ist die Planbarkeit, das Gehalt und dein Arbeitsplatz im Fahrerhaus wichtig. Der sollte nämlich ergonomisch und komfortabel sein. Wobei das Gehalt, wie in allen anderen Jobs, die ausschlaggebende Rolle spielt“, weiß der Vogt-Mitarbeiter zu berichten. Zu seinem 30-jährigen Firmenjubiläum hat das komplette Getränke-Vogt-Team im April 2022 gratuliert. Und sicherlich auch der ein oder andere Kunde. Zur großen Freude des Jubilars kam - ebenfalls im April - die neue Zugmaschine Mercedes Actros zum Einsatz. Es läuft bei Vogt - im wahrsten Sinne.



Bierbowle für Experimentierfreu(n)de

Es ist ja eigentlich keine neue Idee, Bier mit Limonade oder Cola zu mischen. Doch nach wie vor liegen Bier-Mischgetränke voll im Trend (geht übrigens auch hervorragend mit alkoholfreiem Bier). Wie wäre es mit einer Altbierbowle mit Früchten?

Kirschen, Himbeeren, Pfirsiche, Erdbeeren oder andere Früchte – alles schmackhaft. **Erfrischende Bierbowlen selber machen für 0,3 Liter:** 0,2 l Altbier, 2-3 EL Früchte nach Wahl, ca. 4 EL vom Saft. Die Mischung wird mit frischem Altbier aufgefüllt.

**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