

17.11.2014 – 12:00 Uhr

Der Frischelieferant Kupfer & Sohn feiert Jubiläum – Mit Kompetenz & Leidenschaft für den besseren Geschmack ...

Bergkirchen, 17.11.2014 – „Willkommen beim Gastroservice von Kupfer & Sohn Bergkirchen“ heißt es nun seit einem Jahr. Nach dem Bezug des neuen Frischezentrums im Westen Münchens Ende 2013 wurden Service und Produktpalette speziell für die Gastronomie immer weiter ausgebaut. „Zusammen mit unserem Schwesterunternehmen in Nürnberg liefern wir täglich mit rund 40 LKWs in alle Ecken Bayerns“ ist Geschäftsführer Thomas Kupfer stolz auf die schnelle Entwicklung.

Unsere Leistung – Wir bringen nicht nur Gärtner und Gastronomen zusammen

Alfred van der Werf, Vertriebsleiter West beschreibt den Service von Kupfer & Sohn: „Unter unserem Wahlspruch ‚Erste Wahl Regional‘ bringen wir bayrische Produkte direkt vom Feld zu unseren Kunden. Bei uns gibt es Genießerfrische in einer Qualität, die auch noch Tage später überzeugt.“ Dabei liefert Kupfer & Sohn nicht nur Obst und Gemüse, sondern ein komplettes Frische-Sortiment. „Wir haben nicht nur die Kirschen aus Nachbars Garten. Neben Früchten und Gemüse bringen wir unseren Kunden auch küchenfertige Kartoffelprodukte, Fleisch aus aller Welt, Eier und Eiprodukte sowie ein Vollsortiment an Molkereiprodukten“ beschreibt Alexander Obermeyer der Fleisch-Experte bei Kupfer & Sohn.



Mehr als nur Obst & Gemüse – Alexander Obermeyer ist verantwortlich für die tierischen Produkte bei Kupfer & Sohn

Ein komplettes Frische-Sortiment aus einer Hand, das heißt nur ein Ansprechpartner, eine Bestellung, eine Anlieferung, eine Rechnung und damit ein deutlich reduzierter Arbeitsaufwand für den Gastronom. Dabei hört der Service nicht um 17 Uhr auf – Kupfer & Sohn ist rund um die Uhr erreichbar; hierzu erklärt Alexander Obermeyer: „Setzen Sie auf unsere Flexibilität, die Ihnen Zeit und Nerven spart. Wenn’s sein muss, drehen wir auch für einen Bund Radieschen noch eine Extra-Runde.“

Wir ruhen uns nicht auf unseren Lorbeeren aus – so geht’s in 2015 weiter ...

„Wir wollen auch im kommenden Jahr der Frische-Partner der Gastronomie in Bayern sein, mit dem der Koch nicht nur über Preise, sondern auch über den perfekten Geschmack einer Tomate leidenschaftlich diskutieren kann“ gibt Thomas Kupfer die Richtung fürs neue Jahr vor. Durch unsere Saisonabsprachen mit Obst- und Gemüse-Produzenten sowie Lebensmittelherstellern aus aller Welt können wir die Vorgaben und Wünsche der Kunden direkt in der Produktion umsetzen. Das fördert optimale Qualitäten und eine hohe Transparenz in der Lieferkette. „Bei uns kommen die Frischeprodukte immer von den gleichen Gärtnern und Herstellern – wir kaufen nicht heute hier und morgen da. So können sich unsere Kunden auf konstante Qualitäten verlassen.“

Pressemeldung



Auch im neuen Jahr starten wir mit regionalen Produkten. Zum Jahresbeginn gibt es vor allem Kraut, Wurzelgemüse, Kräuter und Chicoree aus heimischer Produktion. „Damit unsere Kunden im Jahresverlauf immer einen Überblick über die gerade verfügbaren regionalen Produkte erhalten, haben wir den neuen Kupfer-Saisonkalender entwickelt. Hierin sind für jeden Monat alle bayrischen Produkte genannt, die gerade Saison haben. Dies erlaubt einen schnellen Überblick bei der Planung der Speisekarte. Gerne bringen wir Ihnen den Kupfer-Kalender vorbei – Anruf genügt“ bietet Alfred van der Werf an.

Unser Mann für den Westen – Alfred van der Werf hält den neuen Saisonkalender für Sie bereit

Kupfer & Sohn stellt seine Partner vor: Josef & Florian Sagmeister aus Kleegarten in Niederbayern

Auch im Winter müssen die Kunden von Kupfer & Sohn nicht auf frische Vitamine aus Bayern verzichten. Seit über 40 Jahren produziert Familie Sagmeister im fruchtbaren Isartal Kohlgemüse. Sie haben sich in den vergangenen Jahren auf Chinakohl, Weißkraut und Blaukraut spezialisiert. Dabei wurde die Anbaufläche auf rund 70ha ausgeweitet.

Geerntet werden Kraut und Chinakohl im Herbst. Durch die Lagerung in eigens dafür gestalteten Kühlhäusern stehen diese heimischen Produkte jedoch bis weit ins Frühjahr hinein in bester Qualität zur Verfügung. Der Strom für die Kühlzellen ist übrigens zu 100% Bio – er kommt aus der eigenen Photovoltaikanlage.



Die Kraut-Experten aus Niederbayern – Familie Sagmeister

Über Kupfer & Sohn

Die Andreas Kupfer & Sohn GmbH ist Frischelieferant für Obst und Gemüse, Convenience und Feinkost. Sie beliefern von ihren Standorten in Bergkirchen (Landkreis Dachau) und Nürnberg vor allem den Lebensmitteleinzelhandel, Facheinzelhandel und Großhandel sowie die Gastronomie, Systemgastronomie und soziale Einrichtungen.

Die beiden Unternehmen Andreas Kupfer & Sohn Nürnberg und Andreas Kupfer & Sohn Bergkirchen beschäftigen rund 200 Mitarbeiter und sind heute rechtlich und wirtschaftlich unabhängig. Dennoch blicken sie auf eine gemeinsame Historie zurück. Sie arbeiten partnerschaftlich zusammen und verfolgen das gemeinsame Ziel, den Kunden täglich durch Service, Qualität und Frische zu überzeugen.

Pressemeldung



Möchten Sie mehr über Kupfer & Sohn erfahren?

Ihr Ansprechpartner bei der Andreas Kupfer & Sohn GmbH:

Andreas Kreuzmair, Tel.: 08142 66916 150, E-Mail: kran@kupfer-sohn.de, www.kupfer-sohn.de