

22.08.2014 – 12:00 Uhr

Das Beste gibt's gleich nebenan - Bayrisches Obst & Gemüse ist auch im Herbst unsere Nummer 1

Bergkirchen, 22.08.2014 – Obst & Gemüse aus Bayern ist beim Konsumenten und Gast so beliebt wie nie zuvor. Auch im Herbst liefert der Frische-Spezialist Kupfer & Sohn ein breites Sortiment an Früchten, Salaten, Gemüse und Kräutern aus Bayern, das fast noch bunter ist als im Sommer. Dafür werden nur die besten Gärtner ausgewählt, die mit Erfahrung und Leidenschaft aromatische Produkte vom Feld und aus dem Gewächshaus ernten.

Erste Wahl Regional – Leidenschaft für den „Rohstoff“ Natur

„Wer nachhaltig sein will, muss auch danach handeln – und wir fangen damit gleich vor der Haustür an: Mit der Wertschätzung der Natur und der großartigen Geschmacksvielfalt, die sie hervorbringt“ erklärt Stefan Höpfl der Abteilungsleiter Gastronomieservice bei Kupfer & Sohn. Und weil man die besten Dinge oft direkt vor der Nase hat, bietet Kupfer & Sohn seinen Kunden ein Vollsortiment an Obst, Gemüse und verschiedenen weiteren Produkten aus bayerischer Produktion.

Die Auswahl der Produzenten ist dabei besonders wichtig. Dafür ist bei Kupfer & Sohn neben dem Einkauf auch die Qualitätsabteilung zuständig. „Unsere Erzeuger wählen wir nach strengen Kriterien noch höchstpersönlich aus, damit garantiert nur das Allerbeste aus Nachbars Garten ins Haus kommt. Wichtig ist uns vor allem der persönliche Kontakt zu unseren Produzenten, damit alle Gemüse und Früchte auch so für uns produziert werden wie unsere Kunden sie brauchen“ beschreibt Andreas Kreuzmair der Qualitätsverantwortliche bei Kupfer & Sohn das Vorgehen.

Vertrauen ist gut, eigene Kontrolle ist besser - Andreas Kreuzmair überzeugt sich von der Rohwarenqualität schon vor der Ernte



Der Herbst bringt viele aromatische Produkte auf den Markt. Egal ob Zwetschgen, Äpfel, Birnen und Kürbis aus der Fränkischen Schweiz, Bunte Salate, Brokkoli, Kraut und Kohlrabi aus Niederbayern oder frische Kräuter, Tomaten und Rucola aus dem Münchner Umland – Kupfer liefert beinahe jeden Artikel der in Bayern wächst. Besonders stolz sind sie bei Kupfer & Sohn auf das vielfältige Sortiment. So gibt es nicht nur einfach eine bayrische Tomate, sondern je nach Jahreszeit bis zu 10 verschiedene Sorten, die sich alle in Farbe, Form und Geschmack unterscheiden.

Farbig, frisch, fantastisch – Stefan Höpfl präsentiert den bayrischen Tomaten-Mix von Kupfer & Sohn. Auf jeden Gastronomiebetrieb wartet eine Gratis-Kiste (solange der Vorrat reicht). Bitte melden Sie sich bei Kupfer & Sohn für Ihr Muster.

Pressemeldung

Vom Feld zum Kunden – ohne Umwege

Andreas Kreuzmair erklärt die perfektionierte Logistik ein wichtiges Argument für Kupfer und Sohn: „Weil uns die Qualität nicht kalt lässt, sorgen wir mit modernster Klimatechnik dafür, dass jede Warengruppe optimal temperiert gelagert und ohne Unterbrechung der Kühlkette direkt zu unseren Kunden kommt. Den Unterschied zu einer Steige mit Mangold, die bei 25° C über den Hof zum LKW getragen wurde, kann man sehen und schmecken.“ Kupfer & Sohn beliefert von seinen Standorten in Nürnberg und Bergkirchen bei München Gastronomen und Großverbraucher in ganz Bayern.

Wir beraten unsere Kunden auf Augenhöhe

„Wir bringen nicht nur Obst, Gemüse und andere frische Lebensmittel. Wir wissen auch, was sich Profi-Köche von unserer täglichen Aroma-Fracht erwarten. Kupfer & Sohn ist der Frische-Partner mit dem Sie nicht nur über Preise, sondern auch über die ideale Verwendung jedes angebotenen Artikels diskutieren können“ beschreibt Stefan Höpfl einen weiteren Vorteil von Kupfer & Sohn. Wer Regionalität sucht und Service erwartet, ist bei Kupfer & Sohn an der richtigen Adresse.

Kupfer & Sohn stellt seine Partner vor: Gärtnerei Böck aus Neufarn bei München

Schon seit 1896 existiert der Gartenbaubetrieb der Familie Böck in der Nähe von München. Mittlerweile produzieren sie auf 80ha im Freiland und 10ha im Gewächshaus das ganze Jahr hindurch eine vielseitige Auswahl an frischem Gemüse und aromatischen Kräutern.

Das neue Highlight im Sortiment des Familienunternehmens ist der bunte Tomaten-Mix. In einer Kiste werden bis zu 10 verschiedene Tomatensorten gepackt, die sich alle in Form, Farbe, Größe und Geschmack unterscheiden. Diese innovative, bunte Mischung bietet viele unterschiedliche Geschmackserlebnisse und ist dazu ein echter Augenschmaus.



Gärtner aus Leidenschaft – Wilhelm (r.) und Florian Böck

Über Kupfer & Sohn

Die Andreas Kupfer & Sohn GmbH ist Frischdienstleister 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 190 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.

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