

GROßMARKT MÜNCHEN

Fruchtgroßhändler Kuffer feierte 100-jähriges Jubiläum

Am 11. Juni feierte das Münchner Obst-, Gemüse und Südfrüchte-Großhandelsunternehmen „Hans Kuffer“ sein 100-jähriges Firmenjubiläum. Damit ist der Familienbetrieb einer der ältesten Händler in der Münchner Großmarkthalle. Das Unternehmen „Hans Kuffer“ beliefert seit 1910 Einzelhändler, Lebensmittelgeschäfte und gastronomische Betriebe im Großraum München mit heimischen Erdbeeren, Himbeeren, Zwetschgen, Äpfeln und Kirschen bzw. Spargel. Peter Kuffer, seit 1986 in der dritten Generation Inhaber der Firma, hat die Produktpalette in den letzten Jahren sowohl auf Bio-zertifizierte Produkte als auch Übersee-Ware umgestellt. „Den Kunden wird garantiert, dass vom Erzeuger über Transport und Lagerung bis zum Verkauf ein lückenloser Nachweis über einen gesunden und schonenden Umgang mit den Produkten erbracht wird“, teilte das Unternehmen mit. Dass das Unternehmen „Hans Kuffer“, das nach dem Firmengründer und Großvater des heutigen Inhabers benannt ist, seit 1921 ununterbrochen in der Münchner Großmarkthalle vertreten ist, sieht Peter Kuffer vor allem einer soliden und vertrau-



Das Unternehmen „Hans Kuffer“ beliefert seit 1910 Einzelhändler, Lebensmittelgeschäfte und gastronomische Betriebe im Großraum München.

enswürdigen Unternehmensphilosophie geschuldet. Trotz eines Sortiments, das in den letzten Jahren kontinuierlich erweitert wurde, und Bio-Zertifizierung, seien Steigerungen im Umsatz nur bedingt möglich. Das liege insbesondere an der veränderten Struktur des Einzelhandels und dem Kaufverhalten der Verbraucher. Der Fortbestand des Unternehmens sei jedoch gesichert. „Ich bin davon überzeugt, dass der Standort ‚Münchner Großmarkthalle‘ Bestand haben wird. München braucht eine moderne Großmarkthalle, in der auch unser Unternehmen seinen Platz finden wird“, ist sich Peter Kuffer sicher. ■

PERSONELLES

■ Ifco Systems ernennt Michael Meierhöfer zum Vice President und Managing Director

Wie Ifco Systems jetzt mitteilte, hat Michael Meierhöfer mit Wirkung zum 1. Juni 2010 seine Tätigkeit als Vice President und Managing Director für Deutschland, Österreich und Osteuropa aufgenommen. Damit solle die strategische Positionierung des Unternehmens im Bereich Mehrwegbehälter unterstützt werden. Bis Ende 2010 werde Meierhöfer von Jürg Geiger, Geschäftsführer von Ifco Systems Schweiz, bei der Einarbeitung in die neuen Aufgaben unterstützt. Geiger habe in den letzten Jahren, zusätzlich zu seinen Aufgaben in der Schweiz, die Entwicklung des deutschen Marktes erfolgreich vorangetrieben und möchte nun aus altersbedingten

Gründen sein Arbeitspensum reduzieren. Somit werde ein fließender Übergang bei Ifcos Kunden im deutschen Markt gewährleistet, heißt es. Meierhöfer hat seinen Dienstsitz in Pullach und berichtet direkt an Karl Pohler, CEO von Ifco. ■

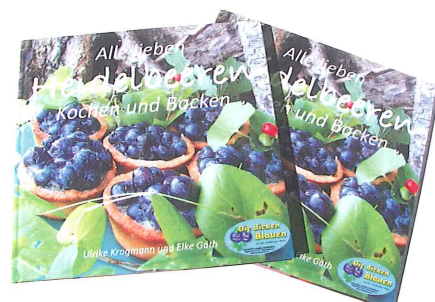
■ Freshfel: Präsident Ramon Rey für weitere Amtsperiode bestätigt

Im Rahmen der Freshfel-Generalversammlung wurde Präsident Ramon Rey jetzt für eine weitere Amtsperiode bestätigt. Er wird seine Ämter an der Spitze der europäischen O+G-Dachvereinigung nun bis zum Jahr 2012 fortführen. Philippe Henri wurde als Vize-Präsident von Freshfel bestätigt, zum Schatzmeister wurde Jérôme Fabre ernannt. ■

BUCHTIPP

Heidelbeer-Spezialist bringt Kochbuch nur für die „Dickblauen“ auf den Markt

Rechtzeitig zu Saisonbeginn für deutsche Kulturheidelbeeren hat jetzt Nordgemüse Hamburg Krogmann KG ein Kochbuch mit dem Titel „Alle lieben Heidelbeeren – Kochen und Backen“ veröffentlicht. Das Unternehmen nahm den jährlich steigenden Prokopfverbrauch von Heidelbeeren in Deutschland zum Anlass, das attraktive und lesenswerte Buch zu präsentieren. Es beinhaltet die besten Rezepte von Profis, wie dem norddeutschen Konditor Adolf Andersen und Heidelbeerkönigin Rebecca I., aber auch von „Menschen wie du und ich“. Ein spannendes abwechslungsreiches Koch-



buch, das durch Bildergeschichten anschaulich die Arbeitsschritte zeigt und gleichzeitig die Persönlichkeit der Köche und Köchinnen widerspiegelt. Die Nordgemüse Hamburg Krogmann KG hat als Vermarkter der „Dickblauen“ den Schwerpunkt auf dem Handel mit frischen Kulturheidelbeeren gelegt. „Hier garantieren wir unseren Kunden seit über 50 Jahren Markenqualität“, so die Autorinnen Ulrike Krogmann und Elke Gäth. Die Produkte stammen von ca. 50 Plantagen, hauptsächlich aus der Lüneburger Heide, dem Hauptanbaugebiet in Deutschland für diese Frucht. „Bevor die Ernte der deutschen Kulturheidelbeeren beginnt, können die „Dickblauen“ bei uns aus Eigenanbau von unserer französischen Plantage geliefert werden. In den Wintermonaten bieten wir Kulturheidelbeeren aus Argentinien und Chile an. Auch Ware aus garantiert kontrolliertem biologischem Anbau steht zur Verfügung.“

Zum Buch: *Klassische und moderne Koch- und Backrezepte*, 23 x 23 cm, mit zahlreichen farbigen Abb., 96 Seiten, gb., ISBN: 978-3-87716-699-4, Preis: EUR 12,95. ■