

KAFFEE- UND Partnerkonzept





ANNO DOMINI 1841

Als der angesehene Kölner Kaufmann Franz Willick im Jahre 1841 in der Löwengasse zu Köln (Severinsviertel) eine Kaffeerösterei mit Kolonialwarenhandel gründete, brauchte er nicht lange nach einem Namen für seine Kaffees zu suchen: LÖWEN KAFFEE war geboren. Das Unternehmen florierte und man lieferte weit über die Stadtgrenzen Kölns hinaus, hauptsächlich an Tante-Emma-Läden.

ANNO DOMINI 1959

Eine neue Idee aus den USA schwappte über den Großen Teich: C&C (Cash & Carry). Die beiden Firmen Willick und Himmelreich (gegr. 1897), die bis heute hinter der Handelshof-Gruppe stehen, betei-

ligten sich am Handelshof in Haan, einem der ersten C&C-Märkte in Deutschland. Zwei Jahre später wurde mit der Eröffnung des Handelshofs in Köln-Poll die Handelshof-Gruppe aus der Taufe gehoben.

ANNO DOMINI 1996

Gründung des LÖWEN KAFFEE Büro- und Gastronomie Service auch für Großverbraucher. Frisch geröstete Kaffeemischungen werden mit eigenem Frischedienst direkt zum Kunden geliefert. Anno Domini 2002: Umzug nach Troisdorf. Die Räumlichkeiten in Köln entsprechen nicht mehr den Ansprüchen einer modernen Produktion. In Troisdorf-Spich findet man genügend Platz, um die gestiegenen Produktionsmengen zu bewältigen. Große Abgas- und Rauchfilteranlagen sorgen für umweltverträgliche Röstprozesse. Heute zählt die

Franz Willick Kaffeegroßrösterei GmbH & Co. KG zu den ältesten Kaffeeröstereien Deutschlands. Mit der geschützten Marke LÖWEN KAFFEE und dem Know-how von 170 Jahren Kaffeekompetenz röstet und vertreibt sie hochwertigste Kaffees und Kaffeespezialitäten sowie Kaffeemischungen für den Büro-, Gastronomie- und Großverbraucherbereich. Über 20 verschiedene Röstkaffee-Sorten und -Spezialitäten verlassen täglich die Rösterei und werden an Kunden in ganz Deutschland verschickt.

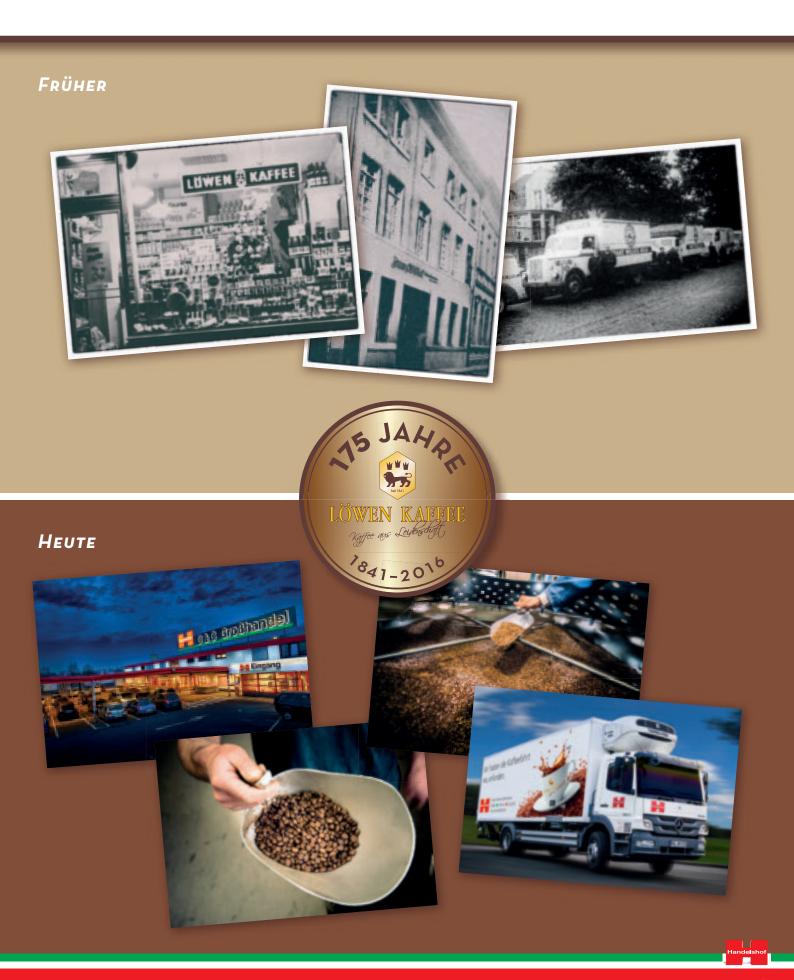
© Handelshof-Gruppe Köln, 51147 Köln 18.12.2015





... VON ÅNFANG AN







WAHRER GENUSS.





LÖWEN KAFFEE hat einen ganz besonderen Qualitätsanspruch an seine Produkte und Dienstleistungen. Nach einem langen und besonders schonenden Röstprozess werden die röstfrischen Bohnen täglich frisch versendet.

Dabei garantiert modernste Logistik die Auslieferung innerhalb kürzester Zeit. Vor Ort werden die Kaffeebohnen für jede Tasse wiederum frisch gemahlen – mehr Frische und Aroma geht nicht. Probieren und erfahren Sie die Vorteile von LÖWEN KAFFEE als professionellem Systemanbieter. Wundern Sie sich nicht, wenn durch diese Maßnahme Ihre Umsätze an Kaffee- und Trendgetränken steigen.

Seit Generationen werden in der Kaffeemanufaktur Franz Willick erlesene Kaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt täglich frisch geröstet. Etwa 1.000 verschiedenen Aromen stecken in der Kaffeebohne. Erst durch die Röstung entfalten sie sich.









JETZT PROBIEREN!





Anders als das industrielle Röstverfahren, bei dem in kurzer Zeit mit starker Hitze geröstet wird, setzen wir bei LÖWEN KAFFEE auf die traditionelle Langzeit-Trommelröstung. Hierbei werden die Kaffeebohnen durch die ständige Bewegung rundum gleichmäßig geröstet. Der längere Röstvorgang und die schonende Steigerung der Hitzezufuhr gewährleisten zudem, dass die Bohnen bis in den Kern hinein geröstet werden. Nur so können alle Aromen in ihrer ganzen Fülle freigesetzt und in der Tasse zum echten Geschmackserlebnis werden.

Unsere Passion für die Kunst des Kaffeeröstens ist seit Jahrzehnten ungebrochen. Es ist ein Handwerk, das wir hervorragend beherrschen und mit Begeisterung und Liebe zum Detail leben. Klassische Mischungen, sortenreine Traditionskaffees, Varietäten, neue Sorten aus aller Welt: LÖWEN KAFFEE verbindet traditionelle Röstkunst mit modernster Technik und den Innovationen der Kaffeekultur. Das Ergebnis sind faszinierende Sinnlichkeit, elegante Harmonie, geheimnisvolle Einzigartigkeit und unvergleichlicher Luxus. Erleben Sie Kaffeegenuss in einer neuen Intensität und Vielfalt, schonend geröstet für die sinnlichen Momente Ihres Tages. Genießen Sie mit LÖWEN KAFFEE den Charme des Besonderen. Darin liegt das Geheimnis der Qualität und Einzigartigkeit unserer Kaffeeraritäten. "Kaffee aus Leidenschaft" eben.

Das Ergebnis sind faszinierende Sinnlichkeit aus Äthiopien, elegante Harmonie aus Guatemala, geheimnisvolle Einzigartigkeit aus Indonesien, unvergleichlicher Luxus aus Kenia – tauchen Sie ein in die vielfältige Erlebniswelt dieser neuen Kaffeevariationen.









GANZE BOHNE



SORTE

MISCHUNG

HERKUNFT

GESCHMACK

RÖSTGRAD

VERWENDUNG

PACKUNGSGRÖSSEN

1.000 g

500 g



CAFÉ MELANGE

70% Arabica/30% Robusta

Eine Komposition feinster südamerikanischer Arabica-Qualitäten und rassiger indischer Robustaproveniencen.

Ein optimaler Blend als Kaffee lungo oder mild-weicher Espresso. Kenner genießen Café Melange auch im Cappuccino, Latte macchiato und Milchkaffee.

000

z.B. Kaffee lungo oder Espresso, alle Milchmischgetränke, ideal für Geräte mit nur einem Mahlwerk

Art.-Nr. 256501

Art.-Nr. 256802



WIENER MISCHUNG

70% Arabica/30% Robusta

Beste Arabicas aus den Hochebenen Guatemalas und Honduras verleihen dieser Mischung einen vollmundig würzigen Charakter.

Wiener Mischung eignet sich hervorragend als Kaffee lungo oder würziger Espresso. Im Cappuccino, Latte macchiato und Milchkaffee ein willkommenes Milchgetränk.

000

z.B. Kaffee lungo oder Espresso, alle Milchmischgetränke, ideal für Geräte mit nur einem Mahlwerk

Art.-Nr. 256181



CAFÉ CRÈME

100% Arabica

Eine harmonisch ausgewogene Mischung aus 100% Arabica-Bohnen edelster Hochlandkaffees aus Guatemala, Nicaragua und Kolumbien.

Mit einem runden Bouquet aus nussigen und fruchtigen Noten eignet sich dieser Kaffee als idealer Kaffee lungo, Milchkaffee oder frisch gemahlen als hervorragender Filterkaffee.

000

als Café Crème, Schümlikaffee oder im Milchkaffee ein Genuss

Art.-Nr. 256190

Art.-Nr. 256812







GANZE BOHNE



CREMA CASTANO

60% Arabica/40% Robusta

Ausgewählte indische Robustas, kombiniert mit besonders würzigen Arabica-Rohkaffees aus Honduras, verschmelzen zu diesem kräftigen Crema Castano.

Ein besonders vollmundiger und würziger Kaffee ohne Säure mit feinporiger dichter Crema.

0000

z. B. Kaffee lungo oder Espresso, alle Milchmischgetränke, ideal für Geräte mit nur einem Mahlwerk

Art.-Nr. 256625



ESPRESSO NEGRO

40% Arabica/60% Robusta

Typisch italienischer Espresso mit vollmundigem indischem Robusta und würzigen Hochland-Arabicas.

Anhaltend nachhaltiger Geschmack und kräftiger Körper, dennoch ohne Säure mit voller dichter Crema.

00000

z.B. als kräftiger, italienischer Espresso pur oder in allen Milchmischgetränken, die auf o enden - z.B. Cappuccino

Art.-Nr. 256624



SAMBA ESPRESSO

70% Arabica/30% Robusta

Feinste mittel- und südamerikanische Arabicas, gekreuzt mit dem charaktervollen Robusta Indiens, definieren diesen typischen Espresso.

Mediterran geröstet mit einer erfrischenden, leicht säuerlichen Note, die durch Akzente von Nussaromen verstärkt wird.

00000

z. B. als milder Espresso pur oder in allen Milchmischgetränken, die auf o enden - z. B. Cappuccino

Art.-Nr. 256509

Art.-Nr. 256811



CA-FÉE ENTKOFFEINIERT

100% Arabica

Die langsame und schonende Röstung bringt die Röst- und Getreidenoten der besten Arabicas aus Kolumbien zur vollen Entfaltung.

Ca-fée entkoffeiniert besitzt einen samtigen Körper, harmonisch und abgerundet, ohne Koffein, trotzdem voll im Aroma.

000

z.B. Kaffee lungo entkoffeiniert, alle Milchmischgetränke

Art.-Nr. 256813





GANZE BOHNE



GESCHMACK

RÖSTGRAD

VERWENDUNG

PACKUNGSGRÖSSEN

1.000 g

500 g

180 g

80 g

75 g

70 g

65 g



INDONESIEN JAVA

100% Arabica

Der Name ist bei diesem Kaffee Programm: sortenreiner indonesischer Java-Hochlandkaffee.

Optimal als Kaffee lungo mit milder Säure und heller Crema. Tiefer Körper und leicht fruchtiges Zitrusaroma prägen diesen edlen Java-Kaffee.

000

als Café Crème oder im Milchkaffee ein Genuss

Art.-Nr. 256470



GUATEMALA GENUINE

100% Arabica

Sortenreine Hochland-Arabica-Kaffeebohnen ausschließlich aus den besten Anbaugebieten Guatemalas.

Ideal als Kaffee lungo mit voluminöser Gaumenfülle, feiner Kakaonote und leicht beerigen Aromen.

00

als Café Crème oder im Milchkaffee ein Genuss

Art.-Nr. 256471

KENYA

100% Arabica

Dieser hervorragende Arabica-Kaffee stammt aus den Hochebenen des afrikanischen Kontinents. Ursprünglich und natürlich aus dem heißen und wilden Kenia.

100% handpicked Perlbohne aus Kenia. Ein süßer, fast weinartiger Charakter begleitet die komplexe

000

als Café Crème oder im Milchkaffee ein Genuss

Art.-Nr. 256472





GEMAHLEN











ETHIOPIA CREMA

100% Arabica

Sortenreiner, wild wachsender BIO-Arabica-Kaffee aus dem äthiopischen Regenwald.

Die mittlere, leicht dunkle Röstung dieser Kaffeerarität unterstreicht den aromatisch würzigen Charakter und erinnert an Nuss- und Mandelaromen.

000

als BIO-Café-Crème oder im Milchkaffee ein Genuss

Art.-Nr. 256473 ---

ETHIOPIA ESPRESSO

100% Arabica

Sortenreiner, wild wachsender BIO-Arabica-Kaffee aus dem äthiopischen Regenwald.

Ethiopia Espresso ist ein runder, ausgewogener Espresso mit gehaltvollem Körper begleitet von Mandel und Kakao Aromen.

00000

z. B. als kräftiger BIO Espresso pur oder in allen Milchmischgetränke die auf o enden – z. B. Cappuccino

Art.-Nr. 256564 ----

GOLD AUSLESE

100% Arabica

Gold Auslese ist eine edle Mischung feinster Hochland Arabica Kaffees aus Zentralamerika.

Ausgeprägtes Bouquet ohne Bitterstoffe. Gold Auslese ist ein rund-würziger Filterkaffee mit leicht fruchtigen Noten.

00

alle Filterkaffees

Art.-Nr. 256153
Art.-Nr. 256827
Art.-Nr. 256572
Art.-Nr. 256639
Art.-Nr. 256353

Art.-Nr. 256536

NATURMILD

100% Arabica

Naturmild ist eine edle Mischung feinster Hochland-Arabica-Kaffees aus Zentral- und Südamerika.

Weich, mild-würzig und ohne Säure ist Naturmild ein Filterkaffee aus speziell ausgewählten und sehr milden Arabica-Rohkaffees.

00

alle Filterkaffees

-Art.-Nr. 256187 -

> Art.-Nr. 256826 Art.-Nr. 256815

CAFE 1841

60% Arabica/40% Robusta
Eine überlieferte Rezeptur
aus dem Gründungsjahr
1841. Diese südamerikanische Arabica-Mischung
wird mit indischen RobustaBohnen verfeinert.

Ein kräftig ausgeprägter Filterkaffee mit viel Würze und Körper.

0000

alle Filterkaffees

-

Art.-Nr. 256623

-

-

-

Handelsho



PARTNERKONZEPT



Genießen Sie einfach Ihren LÖWEN KAFFEE! Um den Rest kümmern wir uns.

DAS LÖWEN KAFFEE PARTNERKONZEPT BASIERT AUF 2 SÄULEN





LEISTUNGEN



LEISTUNGEN IM LÖWEN KAFFEE PARTNERKONZEPT

- · Individuelle Beratung zu Ihrem persönlichen Bedarf (Maschine, Sorten, Marketingartikel usw.)
- Röstfrische LÖWEN KAFFEE Bohnen und Zusatzprodukte nach Verbrauch
- Umfangreiches Marketingpaket: Tischaufsteller, Plakate, Geschirr
- · Geschulte Fachtechniker des jeweiligen Herstellers, Vor-Ort-Service und Reparatur
- Regelmäßige Qualitätskontrollen
- · Alle technischen Leistungen wie Reparaturen, Wartungen und Ersatzteile
- · Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie Wasserfilter

IHRE VORTEILE

- · Günstige Miet- oder Kaufkonditionen
- Fixe Kalkulationsgrundlagen
- Genaues Controlling durch elektronische Produktzähler
- Portionsgenaue Abrechnung am Ende des Monats
- · "ALL-IN-Technik-Sorglos-Paket" bei Reparatur und Wartung
- · Qualitätssicherung durch regelmäßige Wartungen

TASSEN-LEISTUNGSPREIS-STAFFEL (TLP)

bei durchschnittlichbei durchschnittlich

bei durchschnittlich

bei durchschnittlich

bei durchschnittlich

3.000 Tassen pro Monat

2.400 Tassen pro Monat

1.800 Tassen pro Monat

1.200 Tassen pro Monat

600 Tassen pro Monat

0,24 € netto pro Tassenportion

0,26 € netto pro Tassenportion

0,28 € netto pro Tassenportion

0,30 € netto pro Tassenportion

0,32 € netto pro Tassenportion







FILTERKAFFEEMASCHINE



MERKMALE bis zu 100 Tassen pro Tag, 2,2 Liter in 7 Minuten

AUSSTATTUNG wahlweise Festwasser od. Wassertank

EINSATZ Büros, Tankstellen, kleine Stehcafés

ABMESSUNGEN 56 x 22 x 36 cm (H/B/T) **LEISTUNG** 230 V, 2,0 kW, 10 A

GEWICHT 5,0 kg

UNVERBINDLICHE

PREISEMPFEHLUNG 376,00 €, ohne Isolierkanne

HANDELSHOF-

VERKAUFSPREIS 339,00 €

ISOLIERKANNE AIRPOT FURENTO 2,2 LITER

HANDELSHOF-

VERKAUFSPREIS 69,00 €

Mietfrei bei Kaffeebezug inkl. techn. Service









VOLLAUTOMATEN



CINO IC PROFESSIONAL (Milchtopping)

Kaffeespezialitäten aus der ganzen Bohne, Tasse für Tasse frisch gemahlen und gebrüht

MERKMALE 1 Milchprodukt pro Minute, 2 Kaffeeprodukte pro Minute,

Kannenbrühung, 9 Wahltasten, 1 Vorwahltaste,

Farben Schwarz oder Weiß

AUSSTATTUNG 1 Mühle, 1 Bohnenbehälter (600 g), 2 Pulverbehälter,

Heißwasser, wahlweise Festwasser od. externer

Wassertank 2x 3,5 Liter

EINSATZ Büros, kleine Bäckereien, Tankstellen, kleine Stehcafés

ABMESSUNGEN 56 x 32 x 55 cm (H/B/T) **LEISTUNG** 230 V, 1,6 kW, 10 A

GEWICHT 28 kg

UNVERBINDLICHE

PREISEMPFEHLUNG 3.750,00 €

HANDELSHOF-

VERKAUFSPREIS 3.399,00 €

MIETE* 65,00 € bei 60 Monaten





LÖWEN KAFFEE LEO BONO PROFESSIONAL (Milchtopping)

Kaffeespezialitäten aus der ganzen Bohne, Tasse für Tasse frisch gemahlen und gebrüht

MERKMALE 1 Milchprodukt pro Minute, 2 Kaffeeprodukte pro Minute,

Kannenbrühung, 9 Wahltasten, 1 Vorwahltaste,

bis zu 100 Tassen am Tag

AUSSTATTUNG 1 Mühle, 1 Bohnenbehälter (600 g), 2 Pulverbehälter,

Heißwasser, wahlweise Festwasser od. externer Wassertank

2x 3,5 Liter

Büros, kleine Bäckereien, Tankstellen, kleine Stehcafés

ABMESSUNGEN 59 x 42 x 58,4 cm (H/B/T) **LEISTUNG** 230 V, 1,7 kW, 10 A

GEWICHT 33 kg

UNVERBINDLICHE

PREISEMPFEHLUNG 4.690,00 €

HANDELSHOF-

VERKAUFSPREIS 3.879,00 €

MIETE* 80,00 € bei 60 Monaten









VOLLAUTOMATEN



Kaffeespezialitäten aus der ganzen Bohne, Tasse für Tasse frisch gemahlen und gebrüht

MERKMALE bis zu 100 Tassen am Tag, 2 Milchprodukte pro Minute,

4 Kaffeeprodukte pro Minute, Kannenbrühung, 8 Wahltasten,

3-fach programmierbar

AUSSTATTUNG 2 Mühlen, 2 Bohnenbehälter, 1 Pulverbehälter, Heißwasser,

Festwasseranschluss, Farben Schwarz oder Weiß

EINSATZ Büros, Bäckereien, Tankstellen

ABMESSUNGEN 71,7 x 32.4 x 56.0 cm (H/B/T)

LEISTUNG 230 V, 1,7 kW, 16 A

GEWICHT 52 kg

UNVERBINDLICHE

Preisempfehlung 5.600,00 €

HANDELSHOF-

VERKAUFSPREIS 4.599,00 €

MIETE* 95,00 € bei 60 Monaten



COFFEMA

Milchkühlschrank u. Tassenwärmer

Milchkühlschrank mit Behälter für ca. 4 Liter Milch – passend zu Coffema Smart

AUSSTATTUNG 2 beheizbare Ebenen für Tassen und Becher,

Farben Edelstahl/Schwarz

ABMESSUNGEN 58,4 x 32,4 x 42,9 cm (H/B/T)

LEISTUNG 230 V, 70 W, 16 A

GEWICHT 22 kg

UNVERBINDLICHE

PREISEMPFEHLUNG 1.890,00 €

HANDELSHOF-

VERKAUFSPREIS 1.559,00 €

MIETE* 33,00 € bei 60 Monaten









VOLLAUTOMATEN



1500\$ (Frischmilch)

Kaffeespezialitäten aus der ganzen Bohne, Tasse für Tasse frisch gemahlen und gebrüht

MERKMALE bis zu 150 Tassen am Tag, 2 Milchprodukte pro Minute,

4 Kaffeeprodukte pro Minute, Kannenbrühung, schnelle und

bequeme Reinigung (plug & clean)

AUSSTATTUNG 2 Mühlen, 2 Bohnenbehälter, 1 Pulverbehälter, Basic

Steam, Steam Jet, Heißwasser, Festwasseranschluss,

LED-Beleuchtung, Farbe: Edelstahl/Schwarz

EINSATZ Büros, Bäckereien, Tankstellen,

größere Gastronomie und Hotellerie

ABMESSUNGEN 68 x 32,5 x 59 cm (H/B/T)

LEISTUNG 230 V, 3,5 kW, 16 A

GEWICHT ca. 35 kg

MIT FESTWASSERANSCHLUSS

UNVERBINDLICHE

Preisempfehlung 7.540,00 €

MIETE* 127,00 € bei 60 Monaten

MIT WASSERTANK

UNVERBINDLICHE

PREISEMPFEHLUNG 6.760,00 €

MIETE* 115,00 € bei 60 Monaten





Milchkühlschrank und Tassenwärmer CUP & COOL, schmal

Passend zu WMF 1500S

AUSSTATTUNG Milchkühlschrank mit Behälter für ca. 4,5 Liter Milch,

3 beheizbare Ebenen für Tassen/Becher, beleuchtet,

Farbe: Edelstahl/Schwarz

ABMESSUNGEN 53 x 28,6 x 56,5 cm (H/B/T)

LEISTUNG 230 V, 150 W, 16 A

GEWICHT 31 kg

UNVERBINDLICHE

PREISEMPFEHLUNG 1.945,00 €

MIETE* 34,00 € bei 60 Monaten









SIEBTRÄGER

CARIMALI KICCO

Zweigruppige Siebträger-Espressomaschine

MERKMALE bis zu 400 Tassen am Tag - manuelle Zuberei-

AUSSTATTUNG 2 Brühgruppen, Kesselvolumen: 13,5 Liter,

Nutzwasser: 7 Liter Heißwasser, Dampf, Cappuccinatore, optional: Autosteamer,

Farben Schwarz oder Weiß

EINSATZ Bäckereien, Stehcafés, Café-Bar,

größere Gastronomie, Hotellerie

ABMESSUNGEN $53,2 \times 78,8 \times 56,1 \text{ cm } (H/B/T)$

LEISTUNG 230 V, 3,5 kW, 16 A oder 400 V, 4,5 kW, 16 A

GEWICHT 75 kg

UNVERBINDLICHE

PREISEMPFEHLUNG 6.550,00€

HANDELSHOF-

VERKAUFSPREIS 5.399,00€

MIETE* 110,00 € bei 60 Monaten



COFFEMA Kaffeemühle CXD

Direktmahlmühle mit Tamper

MERKMALE Zubehör für Siebträger-Espressomaschine, mit digitaler

Programmanzeige für Mahldauer, grammgenaue Dosierung,

frische Zubereitung jeder Portion

AUSSTATTUNG Bohnenbehälter: 1,4 kg, Mahlgrad stufenlos einstellbar,

Siebträgerauflage, 3 Dosiermengen programmierbar,

integrierter Tamper

ABMESSUNGEN 60 x 22 x 37 cm (H/B/T)

LEISTUNG 230 V, 400 W, 16 A

GEWICHT 8 kg

UNVERBINDLICHE

PREISEMPFEHLUNG 1.450.00 €

HANDELSHOF-

VERKAUFSPREIS 1.199,00€

MIETE* 25,00 € bei 60 Monaten









SIEBTRÄGER

W CASADIO DIECI A

Zweigruppige Siebträger-Espressomaschine

MERKMALE bis zu 400 Tassen am Tag - manuelle Zuberei-

AUSSTATTUNG 2 Brühgruppen, Kesselvolumen: 10,5 Liter,

Heißwasser, 2 Dampflanzen, Farben Edelstahl/Schwarz

EINSATZ Bäckereien, Stehcafés, Café-Bar,

größere Gastronomie und Hotellerie

ABMESSUNGEN $57 \times 71,2 \times 59,8 \text{ cm } (H/B/T)$ LEISTUNG 230 V, 3,3 kW, 16 A

GEWICHT 57 kg

UNVERBINDLICHE

PREISEMPFEHLUNG 2.795,00€

MIETE* 58,00 € bei 60 Monaten



CASADIO ENEA ON DEMAND

Direktmahlmühle mit Tamper

MERKMALE Zubehör für Siebträger Espressomaschine, digitale

Programmanzeige für Mahldauer

grammgenaue Dosierung, frische Zubereitung jeder Portion, AUSSTATTUNG

Bohnenbehälter: 1,15 kg, Mahlgrad stufenlos einstellbar, Siebträgerauflage, 2 Dosiermengen programmierbar

ABMESSUNGEN 51 x 19,4 x 36,8 cm (H/B/T)

LEISTUNG 230 V, 360 W, 16 A

GEWICHT 5 kg

UNVERBINDLICHE

920.00€ PREISEMPFEHLUNG

MIETE* 16,00 € bei 60 Monaten







MARKETINGKONZEPT



NOTWENDIGE UND PRAKTISCHE ACCESOIRES ...













MARKETINGKONZEPT



... RUNDEN IHR PROFESSIONELLES ANGEBOT* AB.





1 Stück









PORZELLANAUSWAHL



Passend zu allen Getränken bietet Löwen Kaffee ...

Kahla Porzellan-Serie PRONTO















PORZELLANAUSWAHL



... IHNEN EIN GROSSES PORZELLANWAREN-SORTIMENT AN.

Kahla Porzellan-Serie FIVE SENSES













IHRE ANSPRECHPARTNER

LÖWEN KAFFEE Franz Willick Kaffeegroßrösterei Bruno Boehmer Boschstraße 1, 53842 Troisdorf-Spich

Tel. 022 41/2 01 32 74
Fax 022 41/2 01 33 75
www.loewenkaffee.de
info@loewenkaffee.de



Handelshof Management

Ihr Ansprechpartner für Komplettlösungen Bjoern Kalipäus

Viktoriastraße 26, 51149 Köln Tel. 0 22 03/17 06-135 Fax 0 22 03/17 06-254 www.handelshof.de



Alle Preise = freibleibend + MwSt. Verkauf nur in
Original-Kartons an Handel und Gewerbe - solange der
Vorrat reicht. Bei der Berechnung der Kalkulationsbasis
(z. B. Stückpreis) und der prozentualen Ersparnis haben
wir kaufmännisch gerundet. Mengenabgabe zum sonstigen
Bezugsvolumen vorbehalten. Einkaufsausweis immer in
Verbindung zum Personalausweis vorlegen. Bei Verstoß
vereinbarte Vertragsstrafe und Ausweisentzug.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Abbildungen sind nicht verbindlich.