

Filterkaffee im Programm. Für Wiederverkäufer bietet das Unternehmen einen besonderen Service: Ab einer Abnahmemenge von 36 Kilo können die Kunden ihren speziellen Kaffee mit eigenem Logo bekommen. „Gerade im Privat-Label-Bereich sind wir als kleine Rösterei sehr flexibel“, erklärt Rainer Sulzer. „Vor allem für Bäckereien ist das z. B. eine gute Lösung, mit ihrem eigenen Namen nicht nur durch Backwaren, sondern auch mit Kaffee zu werben.“

Neben der Röstung und dem Verkauf des eigenen Kaffees, dem mobilen und Event-Catering hat Fortezza noch ein weiteres Standbein: das Geschäft mit der Firmenverpflegung und der Aufstellung, Vermietung oder dem Verkauf von Vending-Automaten in Büros, Firmenkantinen etc.. Damit hatte Rainer Langguth vor sechs Jahren angefangen und dieser Bereich ist auch heute noch ein Geschäftsbereich des Unternehmens. Durch die Fachkompetenz im Kaffeesektor, kombiniert mit dem fachlichen Knowhow des "Kaffeemaschinen-Doktors" Thomas Hillebrand ist Fortezza auch Servicestützpunkt verschiedener Kaffeemaschinen-Hersteller wie Saeco, jura, Rancilio, Solis oder Gaggia.

Mit dem Verkauf von Espressomaschinen für den Privathaushalt, dem dazu passenden Espresso-Kaffee sowie dem Event- und Catering-Einsatz steht Fortezza auf mehreren Standbeinen. Klarer Schwerpunkt, der in Zukunft weiter ausgebaut werden soll, ist und bleibt jedoch das Kaffee-Rösten.

SJ / juergenmeier@backmedia.info



Facts:

Name: Fortezza GmbH
Adresse: Am Farnbach 7, 90556 Cadolzburg (0 91 03) 79 72 23 / (0 91 03) 79 61 51
Telefon/Fax: Internet /
E-Mail: www.fortezza-kaffee.de / info@fortezza-kaffee.de
Inhaber : Rainer Langguth und Rainer Sulzer
Gegründet: Januar 2004

Grünkaffee
 - hauptsächlich verwendete Anbauggebiete: Mittel- u. Südamerika (Mexiko, Honduras, Nicaragua, Brasilien, Kolumbien, Peru) Afrika (Äthiopien, Kenia), Indien

Röstkaffee
 - Blends: 1
 - Sortenreine: 4
 - Espresso: 5
 - Entkoffeiniert: 1 Espresso
 - sonstige Spezialitäten: –

Sonstige Waren: Italienische Feinkost, Choco-Beans, Weine (Kooperation mit lokalem Fachhändler), Haushalts- und Gastronomie-Espressomaschinen

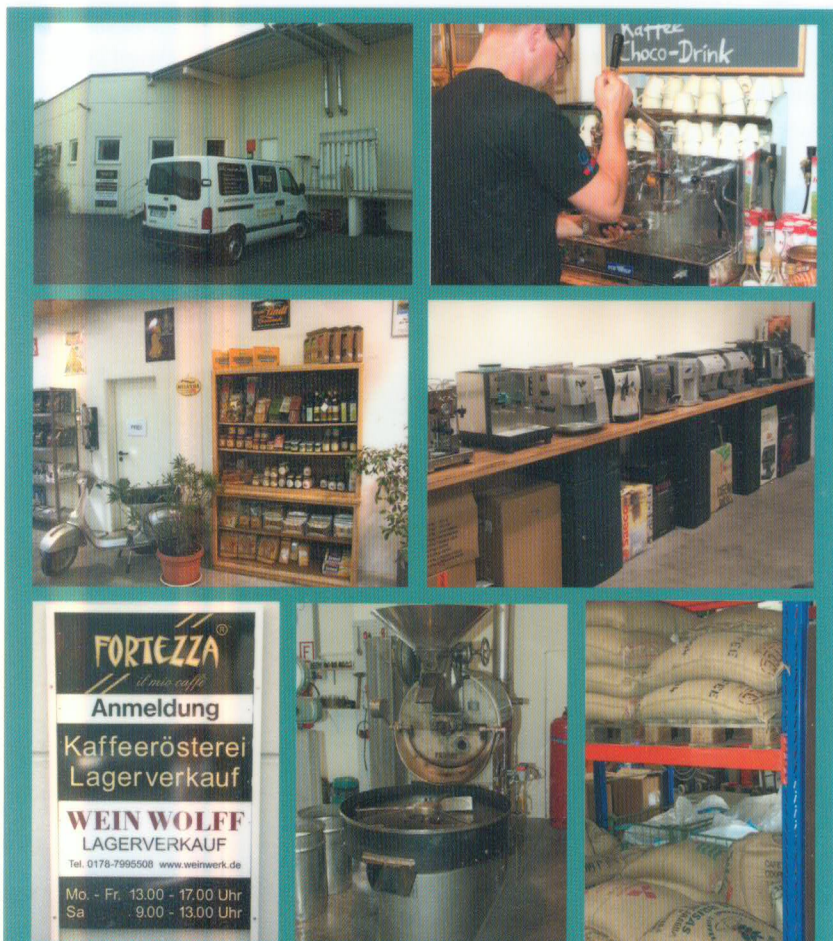
Röstverfahren: Langzeit-Trommelröstung
Röstmaschine: UG 15 Probat (Baujahr 1958)

Wie oft wird geröstet: 2-3 mal die Woche
Lohnröstung: ja
Menge gerösteter Kaffee pro Jahr in Tonnen: 24-25

Anzahl der Mitarbeiter: 2 Servicefahrer, 1 Lagerarbeiter, 5 Aushilfen

Kundengruppen: Endverbraucher, Wiederverkäufer, Feinkostläden, Bäckereien, Büros

Eigener Ladenverkauf: ja
Verkauf über Internetshop: Bestellmöglichkeiten per E-Mail
Sonstiges: Privat-Label-Röstung ab 36 kg



Rösterei und Verkaufsraum von Fortezza befinden sich in einer ehemaligen Lagerhalle im Gewerbegebiet Am Farnbach. Hier können Kunden den Kaffee direkt ab Rösterei kaufen. Wer möchte nimmt auch noch Weine, italienische Feinkost oder auch gleich eine neue Haushalts-Espressomaschine mit.