



Repräsentativ: Die neue Unternehmenszentrale der Caviar House & Prunier GmbH in der Redcarstraße.

Kaviar aus Spich

Frank Brömmelhaus kommt gerade aus Monaco zurück. Kaviar-Tasting mit 50 geladenen Gästen bei 20 Grad im Schatten, Blick aufs Meer. Mutige gehen baden. Es ist Januar. Im Zusammenspiel mit Hapag Lloyd führt der Geschäftsführer von Caviar House & Prunier durchs Programm: Der Genuss von Kaviar ist ein eigenes Ritual. Das Öffnen der Dose, der glatte verlockende Spiegel, der Perlmutterlöffel, der in den Kaviar eintaucht. Der zarte Duft nach frischem Meerwasser. Das Platzen der Körnchen auf der Zunge.

Kaviar ist ein enorm reichhaltiges Naturprodukt. Er enthält viel natürliches Lecithin, Mineralien, Spurenelemente, Fettsäuren und Vitamine. Hagen Damaschke, Kapitän der MS Europa und damit Chef eines der exklusivsten Kreuzfahrtschiffe der Welt begleitet seinen Partner und Lieferanten Brömmelhaus durch den Abend. Es ist das Kapitäns-Dinner. Dabei braucht sich Frank Brömmelhaus – anders als manch ein Riese der Kreuzfahrtindustrie – um das Verantwortungsbewusstsein in seiner Organisation keine Sorgen zu machen. Caviar House & Prunier bringt Luxus und Nachhaltigkeit erfolgreich überein. Mit einer naturnahen Aquakultur-Störfarm und kontrollierten Produkten aus eigener Aufzucht in Bordeaux oder der weltweit sicher einmaligen, eigenen Balik Lachs-Räucherei inmitten der Schweizer Alpen.

Die Erfolgsgeschichte von Alfred Prunier beginnt dabei bereits um 1870 in einem kleinen Restaurant in Frankreich. Bis 1885 war das Prunier's zu einem der prominentesten Häuser in Paris geworden und später ein wahres Imperium der Meeresfrüchte für Hotels und Restaurants in ganz Europa.

Auch heute ist das Unternehmen international aufgestellt. Das Logistikzentrum und der Vertrieb für Gastronomie-, Groß- und Endkunden ist seit September 2011 in der Troisdorfer Redcarstraße angesiedelt. In enger Zusammenarbeit mit Fa. Pütz und der Trowista entstand hier in Rekordzeit der neue, repräsentative Firmensitz. Auch andere Anbieter aus der neuen Nachbarschaft konnten bei den Bauarbeiten beteiligt werden. So lieferte AGn Transportgeräte aus dem Gewerbegebiet am Junkersring zum Beispiel das Lager-Regalsystem.

Fakten

Firma

Caviar House & Prunier GmbH

Geschäftsführer

Frank Brömmelhaus

Mitarbeiter

in Troisdorf	14
Hamburg	9
Frankfurt	18

Kontakt

Caviar House & Prunier GmbH
Redcarstraße 2
53842 Troisdorf

Telefon 02241 - 94497 0

Fax 02241 - 94497 100

info@caviarhouse-prunier.de

www.caviarhouse-prunier.de

Aus dem Angebot

Feinkost für die gehobene Gastronomie und den privaten Feinschmecker.

Großer Versandkatalog, moderner Internet-Shop, Versand zum Wunschtermin – mit Frischegarantie:

- Original Prunier Kaviar
- BALIK®-Lachs
- Kaviar-Variationen und Accessoires
- Erlesene Weine und Champagner
- Foie Gras und Trüffelprodukte
- Vodka
- Firmen-Präsent-Service
- Kaviar-Seminare im Tasting Room
- Incentives



Frank Brömmelhaus

Geschäftsführer der Caviar House & Prunier GmbH

Viel Zeit bleibt Frank Brömmelhaus für die Unternehmensführung in Troisdorf im Moment allerdings nicht, denn gleich morgen geht es weiter nach Sylt. Spitzengastronomen aus ganz Europa zählen auf den Rat des gelernten Kochs, der nach zehnjähriger Vertriebsarbeit bei Rungis Express Anfang 2004 das Zepter der Caviar House & Prunier GmbH übernahm.

Caviar House & Prunier betreibt darüber hinaus eigene Shops im Hamburger Alsterhaus, dem KaDeWe in Berlin und im neuen Terminal am Frankfurter Flughafen. Auch auf Fernreisen muss der Feinschmecker auf nichts verzichten: Eigene Niederlassungen findet er dafür in London, Paris, Genf und Zürich, neben vielen Franchise-Nehmern, z.B. in Dubai, New York, Hong Kong und acht weiteren Ländern. Das sind Kaviar, Lachs und mehr – weltweit versendet aus Troisdorf.

Dabei liest sich die Liste der Partner und Kunden wie das „who is who“ der Promiwelt. So entwarf Yves Saint Laurent nicht nur eine Reihe besonderer Designs für Kaviardosen, er selbst nannte auch gleich einen Teil des Unternehmens sein eigen. Und wenn



Feine Kreationen mit BALIK-Lachs, Prunier Kaviar und Kaviar-Variationen.

Heute werden in Troisdorf jährlich über zehn Tonnen Keta-Kaviar pasteurisiert, sechs Tonnen Prunier-Kaviar und über zwölf Tonnen Lachs aus der eigenen BALIK®-Farm vertrieben. Das Sortiment wird ergänzt durch Feinkost-Produkte aus den besten Manufakturen der Welt.

Auf vielen Wegen landen die Produkte der Caviar House & Prunier GmbH letztlich wo sie hin gehören: auf den Tellern der Feinschmecker. Spitzenköche kaufen hier ebenso ein, wie große Airlines oder der ausgewählte Feinkost-Einzelhandel.

Den exklusiven Versandkatalog erhalten Sie gratis unter Tel.: Freecall 0800 222 58 55

Gute Idee für Feinschmecker Buchen Sie den Kaviar-Tasting Room für kleine Gruppen bis max. 14 Personen für ein exklusives Kaviar-Seminar. Gestalten Sie ein Incentive, eine private Feier oder einen Betriebsausflug in besonderen Ambiente.

Sie beim Flug mit Cathay Pacific, bei Feinkost-Käfer in München oder Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach im benachbarten Bensberg speisen: Sie finden dort stets die besonderen Troisdorfer Zutaten.

Wer nun glaubt, man würde als Privatkunde schon wegen des Bedarfs an vergleichsweise winzigen Mengen der feinen Kost vor verschlossene Türen laufen, täuscht sich. Das Unternehmen hat sich die sympathische Erreichbarkeit eines mittelständischen Betriebs bewahrt. Und so bestellen auch über 5.000 private Stammkunden im exklusiven Versandkatalog oder dem Internet-Shop für besondere kulinarische Momente daheim. Die Zustellung am Wunschtermin und direkt an die eigene Haustür erfolgt dabei in speziell entwickelten Kühlboxen, in denen die Ware auch über mehrere Tage garantiert frisch bleibt.

Das 6-köpfige Vertriebsteam ist für Bestellungen und die Beratung nicht nur telefonisch gerne erreichbar. Gerade für Troisdorfer Feinschmecker lohnt sich auch ein persönlicher Besuch bei Caviar House & Prunier. Wenn es die Zeit erlaubt, ermöglicht Frank Brömmelhaus seinen Besuchern gerne einen Blick in die gekühlte Schatzkammer des Unternehmens und stattet seine Besucher aus für ein ganz besonderes Dinner daheim.