

DIE EICHBAUM-OBJEKTFINANZIERUNG

Wir machen die Rechnung mit dem Wirt, ...



... damit Sie immer flüssig sind.

Alle reden von Kreditklemme - Sie nicht! Zumindest dann nicht, wenn Sie Partner von Eichbaum sind.

Wir bieten Ihnen Finanzierungen ohne Bankbürokratie als klassisches Darlehen gegen Abnahmeverpflichtung: Bei uns geht das einfach, schnell und unkompliziert. Schließlich kennen wir Ihr Geschäft seit über 330 Jahren und brauchen nicht erst seitenweise Konzepte zu lesen, um abzuschätzen, welche Investitionen sich lohnen können und welche nicht. Und auch sonst lassen wir im wirtschaftlichen Miteinander über Vieles mit uns reden: zum Beispiel über Rechnungsrabatte und Rückvergütungsmodelle.

DER EICHBAUM-LIEFERSERVICE

Eichbaum bringt's ...



... mit eigenem Fuhrpark und stets offenem Ohr.

Gute Partnerschaft braucht Nähe - regionale genauso wie persönliche. Deshalb sind uns die regelmäßigen Kontakte mit Ihnen so wichtig, dass wir unsere Spezialitäten konsequent mit eigenen Lkws und eigenen Mitarbeitern ausliefern. So behalten wir nicht nur die Kontrolle über das pünktliche und vollständige Eintreffen der Ware, sondern auch den Überblick über Ihre ganz individuellen Bedürfnisse. Wer miteinander Erfolg haben will, der sollte sich einfach immer wieder mal in die Augen schauen - und nicht nur über Dritte und per Hotline miteinander kommunizieren.

DER EICHBAUM-EVENTSERVICE

Feste feiern heißt feste verdienen, ...

... aber nur, wenn vor Ort alles reibungslos funktioniert.

Warendisposition und -logistik, Personalplanung, Preisgestaltung: Gerade vor Veranstaltungen gibt es für Sie nun wirklich genug zu tun. Alles können wir Ihnen nicht abnehmen.

Aber zumindest, wenn es um das nötige Equipment geht, helfen wir Ihnen gern. Unser Partner GASTROMATIC kümmert sich um alles, was Sie für Ihren Event brauchen - zum Beispiel um:

- Ausschankwagen
- Kühlwagen, -zellen
- Ausschanktheken
- Zapfanlagen
- Biergarnituren
- Schirme
- Gläserervice
- 15 qm Videowall



DIE EICHBAUM-GASTROSPEZIALISTEN

Von persönlichen Ansprechpartnern reden viele, ...

... bei uns haben sie Namen und Gesichter:



Jochen Schneider
Verkaufsdirektor
jochen.schneider@eichbaum.de
Tel.: 0621 3370-334



Sebastian Brehm
Gebiet Heidelberg, Schwetzingen, Karlsruhe
sebastian.brehm@eichbaum.de
Tel.: 0176 13370407



Hendrik Kießl
Gebiet Mannheim Innenstadt, Mannheim Süd
hendrik.kießl@eichbaum.de
Tel.: 0176 13370283



Christian Bauer
Gebiet Frankenthal, Ludwigshafen, Landkreis Bad Dürkheim, Speyer, Neustadt an der Weinstraße, Landau und Südpfalz
christian.bauer@eichbaum.de
Tel.: 0176 13370406



Andreas Gundermann
Gebiet Worms, Alzey, Bad Kreuznach, Kaiserslautern, Kirchheimbolanden, Mainz
andreas.gundermann@eichbaum.de
Tel.: 0176 13370409



Frank Duttenhofer
Gebiet Bergstraße, Odenwald, Ried, Mannheim-Nord
frank.duttenhofer@eichbaum.de
Tel.: 0176 13370235



Thomas Schüppert
Vertrieb Gastronomie Frankreich/Italien
thomas.schueppert@eichbaum.de
Tel.: 0176 13370332



Harald Renz
Gebiet Stuttgart, Heilbronn, Mosbach
harald.renz@eichbaum.de
Tel.: 0176 13370408



Agathe Seelbach
Sachbearbeiterin im Innendienst
Vertrieb Gastronomie
agathe.seelbach@eichbaum.de
Tel.: 0621 3370-281



Claudia Flößer
Sachbearbeiterin im Innendienst
Vertrieb Gastronomie
claudia.floesser@eichbaum.de
Tel.: 0621 3370-205



Silke Helming
Sachbearbeiterin im Innendienst
Vertrieb Gastronomie
silke.helming@eichbaum.de
Tel.: 0621 3370-233

Gastroservice mit Heimvorteil!



Spitzenbier mit Spitzenservice ...

... bekommen Sie nur bei Eichbaum im Rundumsorglospaket aus einer Hand.

In der Gastronomie ist es wie im Sport - oft entscheidet der Heimvorteil über Sieg oder Niederlage. Denn soviel steht fest: Ein starker Partner vor Ort kann mehr für Sie tun als eine Hotline in Bremen - und er kann es schneller tun. Vor allem dann, wenn er sich mehr für Ihre Bedürfnisse interessiert, als für das Kleingedruckte im Vertrag.

Die Privatbrauerei Eichbaum bietet Ihnen neben Premiumprodukten auch einen Premiumservice von Mensch zu Mensch - von der Schanktechnik und Kälte über die Ausstattung und Finanzierung Ihres Objekts bis zum Event-Equipment.

Aber sehen Sie selbst ...

Mit einem Klasse-Sortiment fängt alles an, ...



... schließlich ist Ihr Erfolg eine Frage der Vielfalt und des Geschmacks.

Ob Pils, Export, Weizen oder eine der vielen anderen Eichbaum-Bierspezialitäten: Wenn es um Qualität geht, kennen wir keine Kompromisse. Seit über 335 Jahren wird bei Eichbaum nach allen Regeln uralter Kurpfälzer Handwerkskunst gebraut. Mit kristallklarem Wasser aus eigenen Tiefbrunnen und erlesenen Zutaten, zum großen Teil von heimischen Bauern - etwas anderes kommt unseren Braumeistern gar nicht in den Kessel. Großer Geschmack und große Auswahl kenn-

zeichnen freilich auch unser Angebot an alkoholfreien Erfrischungsgetränken: In diesem Bereich bieten wir Ihren Gästen, neben unseren eigenen Spezialitäten, auch viele andere bekannte Marken, von Mineralwasser über Schorlen bis zu Cola. Und als kulinarisches Finale nach einem festlichen Menü, bringen wir mit Braumeisters Brand sowie Braumeisters Geist hochprozentige Spezialitäten auf den Tisch des Hauses. Unser jüngster „Familienzuwachs“ rundet das umfassende Eichbaum-Angebot ab: Donner & Doria - acht charaktervolle Weine und ein feiner Sekt bilden das exklusive Weinsortiment.

Das Auge des Gastes genießt mit, ...

... deshalb gehört zu einem guten Bier auch eine ansprechende Umgebung.

Natürlich geht die Liebe vor allem durch den Magen, wenn Sie eine der vielen Eichbaum Spezialitäten servieren. Aber wenn Ihnen auch die Wohlfühlatmosphäre Ihres Hauses am Herzen liegt, sind Sie bei Eichbaum ebenfalls richtig: Wir unterstützen Sie mit wirksamen Werbemitteln, attraktiver Dekoration und einem riesigen Gläser Sortiment mit Exklusivgläsern wie unserem Ureich Hornglas. Und auch bei der Neugestaltung Ihrer Räume können Sie von unserer Erfahrung profitieren. Eichbaum verfügt über ein großes Netzwerk freier und ungebundener Spezialisten, arbeitet aber auch gern mit Ihren eigenen Partnern zusammen.



Ihr Umsatz läuft und läuft und läuft ...



... wohltemperiert und ohne Unterbrechung.

Auch wenn es um die technische Ausstattung für den optimalen Ausschank in Ihren Gaststuben geht, sind Sie bei uns in besten Händen: Unser Partner GASTROMATIC plant und installiert Theken- und Schankanlagen mit hochwertigen Komponenten namhafter Hersteller und individuell nach Ihren Wünschen. Nach dem Einbau erfolgt eine sorgfältige Reinigung und Desinfektion mit ausführlicher Dokumentation und Einweisung. Und natürlich sind die erfahrenen Techniker im Fall einer Störung auch nach vielen Betriebsjahren jederzeit für Sie da. Das Angebot umfasst unter anderem:

- Kühlzellen
- Kühlmöbel
- Kühltheken
- Begleitkühler
- Durchlaufkühler
- Fassboxen
- Gaswarnanlagen
- Bierpumpen
- Schankhähne und Zubehör

Information und Austausch ist alles ...

... wir treffen uns im Internet.

Als Partner der Gastronomie in der Region sehen wir uns in der Verantwortung, Sie in all diesen Punkten nach Kräften zu unterstützen. Denn schließlich ist Ihr Erfolg auch der unsere: Solange Sie gute Geschäfte machen und damit unsere mehr als 335-jährige Tradition weiterführen, sind auch wir, was die Zukunft der kurpfälzischen Brautradition angeht, bestens gerüstet. Unsere neue „Treffpunkt aktuell“-Website soll hier eine Lücke schließen. Indem sie wertvolle Tipps und Informationen online zur Verfügung stellt und indem sie sich buchstäblich zum „Treffpunkt“ zwischen uns und unseren Partnern im Internet entwickelt.

Fühlen Sie sich also herzlich eingeladen! Unser neuer Treffpunkt ist ab sofort „rund um die Uhr“ für Sie verfügbar - selbstverständlich auch mobil über Ihr Tablet oder Smartphone. Lassen Sie uns wissen, welche Themen Ihnen auf dem Herzen liegen. Teilen Sie uns Ihre eigenen Erfahrungen mit! Ihr Feedback unterstützt uns dabei, unseren Treffpunkt in Zukunft noch relevanter, noch informativer und noch besser zu gestalten.

Treffpunkt aktuell im Internet: www.eichbaum-gastro.de



Stand: Juni 2016

EICHBAUM
SEIT 1679

Privatbrauerei
Eichbaum GmbH & Co. KG
Käfertaler Straße 170
68167 Mannheim
Tel.: 0621/3370-0
Fax: 0621/3370-381
E-Mail: info@eichbaum.de
Internet: www.eichbaum.de