

++++ TERMIN-TICKER ++++ TERMIN-TICKER ++++ TERMIN-TICKER ++++

AUGUST 2007

17.- 19. August

50 JAHRE SAARLAND, Saarbrücken

Bei den Festlichkeiten zum 50jährigen Jubiläum unseres Bundeslandes präsentiert sich die Kaffeerösterei Pauli Michels mit einem Verkaufsstand und unserer *Mobilen Caffébar*.

SEPTEMBER 2007

4. September

SOMMERFEST „BILD“ / SAAR, Mettlach

Unsere *Caffébar* ist präsent beim traditionellen Sommerfest mit VIP-Gästen aus der regionalen Wirtschaft, Politik, Kunst und Sport. Schloss Saareck; (leider nur) für geladene Gäste

14.- 16. September

OEKO-FOIRE, Luxembourg

Die größte Bio-Fachmesse der Region. Die Kaffeerösterei Pauli Michels ist mit einem repräsentativen Messestand vertreten

15.- 23. September

WELT DER FAMILIE, Saarbrücken

Unsere *Caffébar* finden Sie in der Halle der Ministerien; eine Aktion in Zusammenarbeit mit den Saarländischen Landfrauen

28. September

TAG DES KAFFEES und HAUSMESSE, Weiskirchen, Im Gewerbegebiet

Wir feiern das nationale Lieblingsgetränk mit einer kleinen Hausmesse der Kaffeerösterei Pauli Michels; Informationen und Produkte aus der Welt des Kaffees

OKTOBER 2007

19.- 21. Oktober

FINE, Baden Baden

An der traditionellen Gourmet-Messe nehmen wir seit Beginn teil mit unserer *Caffébar* und einem eigenen Messestand

NOVEMBER 2007

2. November

GOURMETFREUDEN, Vollmersweiler

Rund um Wein, Schokolade und Espresso – das Thema der Veranstaltung in der KidSch ist wie für uns zugeschnitten. Unsere *Caffébar* ist dabei.

N

E



W

S

Notizen für Kaffee-

und Tee-Liebhaber

Nr. 3

Neue Anschrift ab sofort:
66709 Weiskirchen/Saar
Im Gewerbegebiet 16a
Telefon 0 68 76-79 19 44

August 2007

Verehrte Kunden und Geschäftsfreunde,

es gibt Unternehmen, die werden schon mit „since 19..“ im Logo geboren. Wir haben damit 20 Jahre gewartet und führen seit zwei Jahren „seit 1985“ im Firmennamen. In diesem Jahr haben wir einen weiteren Meilenstein in der Firmengeschichte der **Kaffeerösterei Pauli Michels** erreicht: im Juni 2007 sind wir in die **neu erbaute Geschäfts- und Produktionsstätte** im Gewerbegebiet Weiskirchen umgezogen (bitte notieren Sie die neue Adresse und Telefonnummer). In den neuen Räumlichkeiten haben wir unseren Produktionsablauf optimiert, durch mehr Platz und kürzere Wege zwischen den einzelnen Arbeitsplätzen. Das wird in Zukunft auch unseren Kunden zugute kommen durch verbesserten Service. Dieses Ereignis musste gefeiert werden, schon um den Stimmen von gunstvollen Mitbewerbern („vom Keller-Röster...“) und netten Freunden („zur richtigen Firma“) gerecht zu werden. Mit einem zweitägigen **Einweihungs-Richtfest** haben wir die neuen Geschäftsräume und die Rösterei Anfang Juni „in Betrieb“ genommen, mit der aktiven Teilnahme der am Bau beteiligten Firmen und Institutionen, sowie einiger unserer Partnerfirmen. An dieser Stelle noch einmal DANKE an alle, die dazu beigetragen haben, unsere neue Firmenzentrale (fast) zeitgerecht fertig zu stellen. Danke auch an meine Mitarbeiter, die durch ihren unermüdlichen Einsatz die Einweihung zu einem gelungenen Event gemacht haben.

Der neue Unternehmenssitz: Baubeginn war im Juni 2006, bezugsfertig waren die Räume ab Mai 2007. Mit den Bauarbeiten haben wir fast ausschließlich lokale Firmen und Handwerker betraut. Das funktionell-moderne Produktions- und Bürogebäude bietet 530 qm Nutzfläche auf 440 qm bebauter Grundfläche. Hier befinden sich unser **Rohkaffee- und Röstkaffee-Lager, die Verpackung/Versand-Abteilung sowie die**



Büros - alles unter einem Dach. In Fertigstellung ist auf einer zweiten Ebene ein Seminar- und Schulungsraum für ca. 25 Personen. Die bevorzugte Lage mit unverbauter Rückseite (grüne Bachlandschaft) und der helle, lichtdurchflutete Konstruktionsstil garantieren auch im geschäftigen Gewerbegebiet eine freundliche Arbeitsatmosphäre. Bessere Zufahrtswege und Verkehrsanbindungen erleichtern unseren Lieferanten und Zulieferern die An- und Abfahrt.



Weitere Informationen zu unseren Produkten und Aktivitäten finden Sie (meist) aktualisiert unter:

www.pauli-michels-kaffee.de

Bei Sonderwünschen rufen Sie uns an, das „Team Pauli Michels“ steht Ihnen für alle (Kaffee- und Tee-Fragen) zur Verfügung.

Viele Grüße

Ihr
Pauli Michels

Impressum

„Notizen für Kaffee- und Tee-Liebhaber“ ist das Hausorgan der Kaffeerösterei Pauli Michels und firmeninterner Newsletter für Kunden und Lieferanten. Erscheint periodisch, dreimal jährlich.

Herausgeber:
Kaffeerösterei Pauli Michels

Text/Konzept:
AHRM, Press Office, Faenza/Italien

Herstellung:
Stefanie Michels · Print Produktion ·
Marketing-service

Fotos:
Pauli Michels Kaffeerösterei®



Sie gestatten, wir stellen vor: **LIVIETTA** ist da, die kleine Schwester unserer beliebten Livia 90. Nach einem Jahr Testphase haben wir seit Juni 2007 den **Deutschland-Vertrieb** für diese neue Kaffee- und Espresso-Maschine übernommen. Nur das Design erinnert an die Livia 90, technisch bietet die **kompaktere Livietta** einige Unterschiede: zwei separate Heizblöcke aus hochwertigem Aluminium, zwei Pumpen und zwei Magnetventile, Edelstahl-Gehäuse; eine neuartige Schäumerdüse an einem Edelstahl-Dampfrohr mit Kugelgelenk ermöglicht das Milchsäumen direkt in die Tasse; keine Wartezeit mehr für Cappuccino-Zubereitung dank der separat zuschaltbaren Heizblöcke; viel Autonomie durch einen 1,8 Liter Frischwassertank; große Vorwärmfläche für die Tassen; **unschlagbares Preis/Leistungs-Verhältnis**. Weitere Informationen und ein persönliches Angebot senden wir Ihnen gerne zu.

Lernen Sie unsere neuen Geschäftsräume kennen: am **28. September** ist bundesweit „**Tag des Kaffees**“, an dem wir natürlich auch das nationale Lieblingsgetränk feiern. Gemeinsam mit einigen Partnerfirmen werden wir eine kleine „**Hausmesse**“ veranstalten, mit vielen Informationen und Produktion aus der Welt des Kaffees. Alle Freunde und Kunden der Kaffeerösterei Pauli Michels sind herzlich willkommen!

„Kaffee - meine große Liebe“ ist das Thema des bundesweiten „Tag des Kaffees“ 2007. Warum dieses Motto? **Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Bundesbürger**: 146 Liter Kaffee pro Person wurden 2006 getrunken (mehr als Bier oder Mineralwasser).

Quelle: Deutscher Kaffeeverband.

Wir lieben Traditionen, und unser Stammhaus, das **Café Collage** in Batschweiler. Hier hat unser erster Röster gestanden und hier bleibt weiterhin unsere Nr.1 Verkaufsstelle für den Direktverkauf unserer Kaffeespezialitäten. Das Café Collage ist unser **Flagship-Store** und repräsentativer **Showroom** für **Kaffee- und Espresso-Maschinen**. In vertrauter Kaffeehaus-Atmosphäre informieren sich unsere Gastronomie-Kunden hier über Dekotrends und Begleitprodukte, finden Privatkunden außergewöhnliche Präsentpakete und genießen vor Ort unsere Kaffee- und Tee-Auswahl. **Öffnungszeiten**: Mo-Fr 10.00 bis 18.00 Uhr, Sa 14.00-19.00 Uhr.

Bio-Logo

BIO für die Gastronomie. Unser umfangreiches Segment hochwertiger Bio-Kaffees haben wir nun auch speziell für die Gastronomie komplettiert. Neben vielen Länderspezialitäten bieten wir **neu Café Creme BIO** (eine Bio-Mischung mit ähnlichen Eigenschaften wie unser „Schümli“). Ebenfalls neu ist der **entkoffeinierte Kaffee BIO**, der mit einem neuartigen (*Swisswater*) Wasserdampf-Verfahren entkoffeiniert wird, das gänzlich ohne chemische Zwischenstufe auskommt. Somit behält der Kaffee auch nach dem Prozess sein 100% BIO-Siegel. Seitdem wir unser Sortiment an Kaffees mit BIO-Zertifikat erweitert haben, hat die Kaffeerösterei Pauli Michels **das größte Angebot hochwertiger Bio-Kaffees in Deutschland**.

Wir stellen vor: Mit **Althaus Tee** haben wir vor kurzem eine neue Partnerfirma für die Zusammenarbeit gewonnen. Das neue Konzept für die traditionelle Teemarke Althaus ist **speziell auf die Gastronomie** ausgerichtet und wird höchsten Ansprüchen gerecht. Die Qualität und Auswahl an Tee-Spezialitäten aus weltweit allen wichtigen Anbaugebieten sowie Packaging und Präsentation haben uns überzeugt, und werden auch Sie für die neue Teemarke in unserem Sortiment gewinnen.

An dieser Stelle möchten wir uns für die langjährige gute Zusammenarbeit als Kunde von **Teehaus Ronnefeldt** bedanken; wir blicken auf eine erfolgreiche und zufriedene Geschäftsbeziehung zurück.



Viele nette Worte zum Dank, zum Lob, zur Begrüßung. Das freudige (Er-)Warten der Gäste wird belohnt mit den Delikatessen unserer Partnerfirmen Frank Meyer/Stiftsweingut (Wein), Harald Rüssel/Landhaus St.Urban (Speisen) und Daniel Rebert (Dessert).

