

# TOP-QUALITÄT, RIESIGE AUSWAHL UND FREUNDLICHER SERVICE

**Gabriele Kessler bezeichnet sich selbst als Dienstleisterin, die in ihrem Betrieb Emotionen und Stimmungen verkaufen möchte. Seit zehn Jahren betreibt die gastronomische Quereinsteigerin und Geschäftsführerin der Vinomobile im pulsierenden Herzen der Domstadt das Brauhaus Reissdorf am Hahnentor und das Casino der Ehrengarde, die Hahnentorburg, als Event-Location. Genauso lange verlässt sie sich bei ihrem Einkauf auf die Frische und Qualität sowie den freundlichen Service und die absolute Zuverlässigkeit des Handelshofs in Köln-Poll.**



Foto: Halger Bernert

Wenn es um Käse geht, informiert sich Gabriele Kessler gerne aus erster Hand bei Volker Graumann.

In ihrem direkt am Rudolfplatz in der Kölner Innenstadt liegenden Betrieb bietet Gabriele Kessler seit zehn Jahren Brauhaus-tradition in R(h)einkultur an. Da der Festsaal der Hahnentorburg im kommenden Jahr abgerissen werden soll, hat sich Gabriele Kessler nach einer neuen Eventlocation umgeschaut. Ab sofort können die Gäste im „The New Yorker Harbour Club“ auf der anderen Rheinseite nach Herzenslust feiern.

Zu den kulinarischen Spezialitäten im Reissdorf am Hahnentor gehört neben der knusprigen Schweinshaxe das kölsche Nationalgericht „Himmel un Ääd“. Allerdings neu interpretiert mit der im Brickeig gebackenen Blutwurst. Ein Klassiker darf auf der Speisekarte natürlich nicht fehlen: Sauerbraten vom Rindertafelspitz mit Rosinen-Apfel-Sauce. Ganz neu im Angebot ist Kotelett vom thüringischen Wollschwein.

Allerdings muss die gelernte Modekauffrau, die 30 Jahre lang ein Modegeschäft in der Schildergasse führte, nicht bis nach Thüringen fahren, um die Spezialitäten vom Duroc-Schwein verarbeiten zu können. „Dafür gibt es doch den Handelshof in Köln-Poll. Seitdem ich Gastronomin bin, kaufe ich große Teile unseres täglichen Bedarfs hier ein.“ Natürlich geht Gabriele Kessler nicht jede Woche einkaufen. „Da nutzen wir den Handelshof-Liefergroßhandel.“ Hier bestellt der Küchenchef per „sellyorder“. Dabei handelt es sich um ein praxisnahes und anwenderfreundliches Angebots- und Bestellsystem. „Ohne großen Aufwand kann so ein breites Sortiment an Food- und Nonfood-Artikeln eingesehen und über einen persönlichen Ordersatz bestellt werden“, erklärt Volker Graumann, Geschäftsleiter vom Handelshof Köln-Poll.

Wenn es neue Angebote im Handelshof gibt, schaut Gabriele Kessler gerne persönlich vorbei. „Die Auswahl hier ist einfach fantastisch.“ Rund 80.000 Artikel stehen hier auf rund 12.000 Quadratmetern Verkaufsfläche zur Auswahl. „Neben der Sortimentsvielfalt überzeugten mich vor allem die hervorragende Qualität und das freundliche, zuvorkommende Personal. Hier macht der Profieinkauf einfach Spaß.“ Immer wieder findet sie neue Spezialitäten in der exklusiv sortierten Käseabteilung, in der Frischfleischabteilung oder in den Auslagen der Fischvitrine. Dabei legt die Wirtin sehr viel Wert auf regionale Produkte, die stets frisch im Brauhaus und auch in der Hahnentorburg für feine Buffets verarbeitet werden. Noch mehr Auswahl gibt es im Liefergroßhandel. „Da kommen locker noch mal weitere 5000 GV-Artikel hinzu“, weiß der Geschäftsleiter, der den persönlichen Kontakt zu seinen Kunden sehr schätzt. „Wir sind seit jeher der Einkaufsspezialist für die gastgewerbliche Branche im Kölner Raum und im Oberbergischen Kreis. Und das in allen Qualitäts- und Preisklassen.“

In Nordrhein-Westfalen, Mecklenburg-Vorpommern und im Großraum Hamburg betreibt die Handelshof Gruppe 16 Cash + Carry-Märkte. Im abgelaufenen Geschäftsjahr beschäftigte das Unternehmen 2300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, von denen sich über hundert in der Ausbildung befindet. Der Gesamtumsatz belief sich auf rund 722 Millionen Euro.

**www.handelshof.de**  
**> Holger Bernert**