



Die Profis von Mibus beraten und verkaufen mit Leidenschaft und Sachverstand.

Genuss-Experten

Beste Produkte zu besten Preisen – so lautet die Philosophie der Firma Mibus. Das versierte und engagierte Team um die Geschäftsführer Lars Oliver Schubert (Foto re.), Markus Hicker (m.) und Uwe Sakowski (li.) weiß schließlich, was es seinen anspruchsvollen Kunden schuldig ist. Die renommierten Lebensmittel-Spezialisten bieten in Europas modernster Großmarkthalle eine Vielzahl von Waren höchster Güte und Reinheit. Zu der Klientel, die eine solche Qualität zu schätzen weiß, gehören Hotels und Restaurants, Cafés und Eiscafé, Fachgeschäfte und

Feinkostläden, außerdem große und namhafte Caterer wie etwa der Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice.

Apropos Service: Für die Mitarbeiter des traditionsreichen Familienunternehmens ist Dienstleistung kein leeres Wort. „Telefonische Bestellungen werden von montags 0 Uhr bis samstags 8 Uhr entgegengenommen – eine kompetente Beratung ist in jedem Gespräch inklusive“, erklärt Lars Oliver Schubert. Sämtliche Lieferungen erfolgen schnell und zuverlässig, in der Regel am nächsten, bei Bedarf sogar am gleichen Tag.

Da bei Mibus – übrigens eine Abkürzung von Milch, Butter, Sahne – nicht nur Tradition, sondern auch Innovation eine wichtige Rolle spielt, haben sich die drei Geschäftsführer entschlossen, in der Produktvermarktung neue Wege zu gehen. Der Mitte Oktober neben dem herkömmlichen Verkaufstand eröffnete moderne Messestand sucht in der Frankfurter Großmarkthalle vergeblich seinesgleichen. Hoteliers, Gastronomen und andere Kunden können die geschmackvoll präsentierten Waren in angenehmer Atmosphäre begutachten und verkosten. Bei einer Tasse hochwertigen Kaffees oder Tees, letzteren aus einem echten Samowar, macht der Einkauf noch mehr Spaß.

Das Premium-Sortiment von Mibus umfasst Molkeprodukte und Käsespezialitäten, Obst und Gemüse,

ware, sondern erstklassige Gewächse kleiner Erzeuger, die ihr Handwerk mit Lust und Leidenschaft zelebrieren – und ihre Weine zu moderaten Preisen verkaufen.

Wer probieren möchte, wie die einzelnen Zutaten in frisch zubereiteten Gerichten schmecken, sollte im ebenfalls Mitte Oktober eröffneten Restaurant „Mibus – food4you“ die eine oder andere Leckerei bestellen. Wie wäre es etwa mit einem Frühstück (3,90 bis 9,90 Euro) oder einem Strammen Max: knuspriges Brot mit Bergbauernbutter, rohem Schinken und drei Bio-Spiegeleiern zu günstigen 3,90 Euro! Im Allerheiligsten hinter dem stilsicher und gemütlich eingerichteten Speiseraum schaltet und waltet Küchenchef Jörg Göbel. In seinem hochtechnisierten Reich bekoht er die Gäste des Restaurants und



Auslagen bestaunen – Bestellung aufgeben – Capuccino genießen

Weine, Tiefkühlware und Trockenprodukte sowie nicht zu vergessen Erzeugnisse aus biologischer Herstellung. Im Bereich Milch, Butter, Sahne und Joghurt kann Lars Oliver Schubert vor allem die Angebotspalette aus dem Berchtesgadener Land empfehlen: „Die Qualität der Rohstoffe, die von glücklich weidenden Kühen stammt, hat auch Greenpeace und Stiftung Warentest überzeugt.“ Ein Großteil der Produkte kann sich überdies mit einer Goldmedaille der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft schmücken.

Käse ist nicht gleich Käse! Wer wüsste das besser als Rudy Brehaut, der Experte, der mit feiner Nase und sensiblem Gaumen die größte Auswahl in der Rhein-Main-Region zusammenstellt. Sein besonderes Interesse gilt den handwerklich produzierten Rohmilch-Käsespezialitäten, die er aus ganz Europa importiert. Abbas Safei wiederum garantiert, dass alle Obst- und Gemüsesorten frisch und hochwertig sind. Der erfahrene Händler schwört auf beste Qualität zu bezahlbaren Preisen sowie auf die Produkte von San Lucar. Ob Mango oder Mangold: Jedes Stück ist von makelloser Güte und spezieller Reifestufe. Eine vergleichbare Kompromisslosigkeit ist auch Peter Mischler zu eigen, wenn es darum geht, die besten Weine aus Italien, Spanien, Frankreich und Deutschland zusammenzutragen. Das Sortiment beinhaltet weder Preziosen noch Massen-



des Veranstaltungsraums. Mit gleicher Freude und Leidenschaft bereitet er auf Kundenwunsch individuelle Salatmischungen, frische Joghurt-Spezialitäten, hausgemachte Marmeladen und vieles Weitere zu. „Wir liefern somit einen Mehrwert, der sich nicht kopieren lässt“, fasst Lars Oliver Schubert das Mibus-Konzept zusammen.

Das neueste Projekt der Firma Mibus: der Online-Shop „Fruit4you“ (www.fruit4you.de). Frisches Obst und knackiges Gemüse werden per Mausclick bestellt und tags darauf ausgeliefert. Das fruchtige Angebot richtet sich an die Gastronomie, den Einzelhandel, Büros, Schulen, Kindergärten und vitaminhungrige Privatkunden.

Bezugsquelle:
Mibus Frischeprodukte GmbH

Im Frischezentrum Frankfurt
Tel. 069 592162, 06128 97680
Restaurant „Mibus food4you“
Tel. 069 94359660
Mo-Fr 5-15 Uhr
Josef-Eicher-Straße 10
60437 Frankfurt
www.mibus.de

