

Höchster Genuss auf griechische Art



APOSTEL Griechische Spezialitäten GmbH
Heinkelstraße 11
30827 Garbsen
Deutschland

☎ +49 5131 46260
☎ +49 5131 46269
✉ info@apostels.de
🌐 www.apostels.de

Unverwechselbarer Genuss und höchste Qualität sind in der Gastronomie die ausschlaggebenden Kriterien für Kundenzufriedenheit auf allen Ebenen. Diese Kriterien vereint die APOSTEL Griechische Spezialitäten GmbH in ihrem Produktsortiment: Frischeste Zutaten, schonende Produktherstellung und authentischer griechischer Geschmack sorgen dafür, dass das Familienunternehmen seinem stetigen Anspruch nach bester Qualität schon seit über 30 Jahren gerecht wird.

Zwei Millionen kg Gurken – diese Menge benötigt APOSTELS pro Jahr, um der Nachfrage nach Produkten und somit auch dem Produktionslevel gerecht zu werden. Dabei hat alles ganz klein angefangen, erinnert sich Geschäftsführer Cristobal Guzman: „Firmengründer Herr Papapostolou hatte in den 1970er-Jahren damit begonnen, in der Gastronomie zu arbeiten. Damals betrieb er in Hannover mehrere griechische Restaurants und einen Gyrosimbiss. Durch seine Verbindung zur Gastronomie kam er auf die Eigenproduktion von Zaziki. Er hatte Kontakte zu einem regionalen Supermarkt und schlug einfach vor, Zaziki in den Supermärkten zu verkaufen.“ Ge-

sagt, getan. Dieser entscheidende Schritt war ein Meilenstein für das heutige Unternehmen – und für den Markt in Deutschland. „Wir waren die Ersten, die in Deutschland Zaziki in dieser Form im Supermarkt eingeführt haben.“ Und dieses Produkt ist nach wie vor das Steckenpferd des Unternehmens, das mittlerweile über eine erweiterte und sich gut verkaufende

„ 85% unserer Kunden sind Wiedereinkäufer. Wenn jemand gern unsere Produkte isst, dann beflügelt mich das! “

Produktpalette verfügt. „Unser Zaziki ist nach wie vor eines der beliebtesten Produkte. Das liegt unter anderem daran, dass wir

keine Konservierungsstoffe verwenden und uns somit auch von der Konkurrenz abheben. Unsere Gurken kommen frisch aus Spanien und werden sofort verarbeitet, diese Produktionskette ist uns sehr wichtig.“ Spanien eigne sich aufgrund der Logistik besser, als die Gurken aus Griechenland liefern zu lassen, so der Geschäftsführer. „Neben Zaziki haben wir unser

Sortiment vor circa 20 Jahren um die Produktion von Joghurt nach griechischer Art erweitert. Außerdem umfasst unser Sortiment Aioli,

Kartoffelcreme und Sour Cream.“ Unabhängig vom Produkt setzt das Familienunternehmen seit jeher auf eine eigene Herstellung und Kenntnis der Produkte. „Nicht nur den Ursprung unserer spanischen Gurken kennen wir – auch der Knoblauch, den wir verarbeiten, ist von höchster Qualität. Beide Zutaten kommen aus eigenen Plantagen in Spanien und werden behutsam angebaut und geerntet. Die frische Lieferung erfolgt täglich. Wir verwenden außerdem extra natives Olivenöl aus Mani, einer der besten Olivenöl-Regionen Griechenlands im Süden der Halbinsel Peloponnes. Dort wird es vor Ort kalt gepresst, abgefüllt und in bester Qualität auf den Weg ge-

bracht“, schwärmt Cristobal Guzman. Denn: Frischer Geschmack und qualitativ hochwertige Zutaten sorgen erst für den authentisch griechischen Geschmack der Produkte. Auch der griechische Joghurt des Unternehmens kommt aus eigener Herstellung: „Die Reifezeit des Joghurts ist uns sehr wichtig, unter 14 Stunden ist kein

(IFS), werden zusätzlich ergänzt mit eigenen Produktionskontrollen, um die Produktqualität stets auf dem besten Level zu halten. Und der Erfolg gibt dem Familienunternehmen recht: 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben im letzten Jahr für einen Umsatz von 40 Millionen EUR gesorgt.

BEWUSST GENIESSEN

„ Produkte und Herstellung sorgen bei uns für Qualität und Genuss. Wir wollen den Menschen einfach gute Produkte bieten. “

Joghurt fertig gereift! Das kontinuierliche Prüfen und Testen ist uns dabei eine Herzensangelegenheit.“ Diverse Zertifizierungen, wie durch den International Food Standard

„10% unseres Umsatzes sind auf den Export zurückzuführen, nach Österreich, Frankreich, Dänemark, Polen, die Niederlande und auch Spanien. Da wir eben keine Konservierungsstoffe verwenden und unsere Produkte sehr frisch sind, halten sie sich nicht monatelang“, so der Geschäftsführer. Diese Tatsache ist jedoch genau das, was den Erfolg des Unternehmens ausmacht, denn: „Die Menschen

werden sich immer bewusster, was sie zu sich nehmen und welche Produkte sie kaufen. Spritzmittel, Dünger, Konservierungsstoffe – all das gibt es an und in unseren Produkten nicht.“ Für ernährungsbewusste Kundschaft, die auf unnötige Zusatzstoffe in Lebensmitteln verzichten will, eignen sich die APOSTELS-Produkte daher besonders. Auch beim Thema Zucker denkt das Unternehmen mit. „Die Zuckerreduktion ist ja stets ein Thema. In unseren Produkten arbeiten wir nicht mit Zucker. Das ist uns sehr wichtig.“ Bewusst und lecker genießen ist hier also das Stichwort. Und auch in Zukunft sieht der Geschäftsführer den

Betrieb gut aufgestellt. „In den letzten Jahren haben wir weniger Werbung gemacht, das ändern wir, in diesem Jahr zum Beispiel durch Probier-Aktionen in Supermärkten. Wir sind auch öfter auf Branchentagen unterwegs und schalten Kinowerbung. Wir haben derzeit ein kontinuierliches Wachstum von rund 5% pro Jahr, unser Joghurt zum Beispiel kommt auch immer besser an. Ich freue mich auf die Zukunft von APOSTELS!“ [...]

Lesen Sie online mehr
webcode: 60450



Ganz egal ob entspannter Grillabend zu zweit, Feier mit Freunden oder einfach der pure Genuss: Das griechische Produktsortiment von APOSTELS umfasst neben den Klassikern wie Zaziki und Aioli auch griechischen Joghurt oder Sour Cream. So ist für jeden Geschmack das Passende dabei!