

PRO HO GA



**Ihr Partner
im Ländle!**



Geschäftsführer Volker Bremerich

UNTERNEHMEN UND HISTORIE – PROHOGA-FAMILIE

Wir schreiben Geschichte ...

Damals war noch alles anders. 1858 brauchte noch niemand Babyananas aus Brasilien oder Chianti aus der Toskana. Aber gegessen und getrunken haben die Menschen auch schon gerne – und gut.

Ein Garant dafür war Kolonialwarenhändler Johannes Storz, der von Spaichingen aus Gastwirte und Händler belieferte. Zuverlässig und mit einem für diese Zeiten revolutionären Großsortiment. Inzwischen ist Frischware „Standard“, aber dank Vielfalt, kompetenter Mitarbeiter und ausgeklügelter Logistik immer noch eine unserer Stärken.

Den Ehrgeiz, zufriedenen Kunden ein umfassendes Sortiment zu bieten, haben wir fünf Generationen später unter dem Namen PROHOGA immer noch. Ermöglicht durch ein modernes Dienstleistungsunternehmen mit rund 250 Beschäftigten an 2 Standorten und mit 25 eigenen Kühl- und Tiefkühlfahrzeugen.

An „alten“ Werten halten wir trotzdem weiterhin fest: Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit. Und dafür stehen wir auch heute noch persönlich ein. Versprochen!

PHILOSOPHIE UND FAKTEN

Darauf fahren wir ab!

Sie hätten die PROHOGA-Qualität gerne schwarz auf weiß? Bitte: Ein unabhängiges Fachinstitut bestätigt sie uns bei regelmäßigen freiwilligen Kontrollen. Zudem sind wir TÜV-, EU- und Bio-zertifiziert. Das heißt auch: definierte Standards, ein umfassendes Qualitätsmanagement und kompetente, langjährige Mitarbeiter, die sich mit unserem hohen Qualitätsanspruch voll und ganz identifizieren.

Wichtig ist uns auch die Umwelt: Wir arbeiten mit Wärmerückgewinnung bei den Kühlsystemen und betreiben eine Photovoltaikanlage. Mit unserem modernen Fuhrpark fahren wir schadstoffarm und die optimale Logistik hilft, unnötige Fahrten zu vermeiden. Wir informieren Sie gerne!





METZGEREI

Zart und saftig

Ganz gleich, ob Sie ein lauschiges Café mit Snack-Karte, ein stilvolles Restaurant mit vielseitigem À-la-carte-Menü oder eine lebhaft Bar mit großer Auswahl an beliebten kulinarischen Klassikern führen: Bei uns erhalten Sie eine vielfältige Auswahl erstklassiger Fleischwaren, deren Genuss aus Gästen gern wiederkehrende Freunde macht!

Von zartem Rindfleisch über saftige Schweinesteaks bis hin zu delikaten Geflügelvariationen bieten wir Ihnen ein breites Sortiment, das keine Wünsche offen lässt.

Unser Fokus liegt stets auf höchster Qualität, Frische und Geschmack. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich überzeugen.



TANNENHOF Schwarzwälder Fleischwaren GmbH & Co. KG . Gewerbestr. 4 . 78078 Nidereschach . Tel.: 07728/9263-0 . www.tannenhof-schinken.de

Feines seit 1983

WALK

LANDMETZGEREI

Feinste Wurst-
und Fleischwaren
Eigene Schlachtung
Heiße Theke
Mittagstisch
Party-Service

www.walk-landmetzgerei.de



STÖCKLE
Metzgerei

Rainer
Genoss

Ihr zuverlässiger Lieferant für feine
Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Stöckle GmbH & Co. KG
Neuhofweg 2 • 86641 Rain
Tel. 0 90 90 / 96 01-90 • Fax 0 90 90 / 96 01-97
metzgerei@stoockle.com • www.stoockle.com

LA MONTURA

Carnes Argentinas



Qualität ohne Kompromisse

La Montura stammt ausschließlich von Ochsen, die ohne Hormonbehandlung ganzjährig in der freien Natur der argentinischen Pampa gehalten werden. 365 Tage im Jahr verfügbar - Premium-Qualität.



Außerdem in
unserem Angebot:



Canada & USA
Rindfleisch



Spanien
Iberico Schweinefleisch
Rindfleisch aus Galizien



Irland
Lamm und Rindfleisch



Intercontinental
Fisch und Seafood

Convenience
Wild und Geflügel

HQB Trading GmbH



L'eccellenza
della tradizione Italiana



www.cortebuona.com

www.hqb-trading.de



FRISCHDIENST/FEINKOST

Frischer geht's nicht!

Sie möchten einen weißen Piemont-Trüffel? Oder Landschwein aus Baden-Württemberg?

Sie bekommen bei uns alles, was frisch ist – vom frischen Zitronengras bis zum fangfrischen Steinbutt.

Was nicht im Sortiment ist, kann Ihnen einer unserer Küchenmeister sicher besorgen. Sie können bei uns mit Produkten aus Baden-Württemberg den „Süden schmecken“ oder bei einer Rauchschinkenspezialität italienische Esskultur genießen.

Und den Hummer können Sie bei uns sogar selbst angeln – wenn Sie möchten. Ansonsten tun wir es für Sie.

MOLKEREI UND FEINKOST

Gourmets ausdrücklich willkommen!

Von frischer Milch über cremige Joghurts bis hin zu köstlichem Käse bieten wir Ihnen eine umfangreiche Auswahl an hochwertigen Produkten, die Ihre Speisekarte bereichern werden. Unsere Molkereiprodukte stammen von Bauernhöfen, die auf nachhaltige und artgerechte Tierhaltung setzen. So genießen Ihre Kunden und Gäste mit bestem Gewissen ausgezeichnete Milchprodukte von klassisch bis delikate.

Entdecken Sie die Welt der Feinkost und begeistern Sie Ihre Gäste mit unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen! Unsere handverlesenen Delikatessen beziehen wir von vielfach geprüften Erzeugern, um höchste Qualitätsstandards zu erfüllen und jedem Ihrer Menüs eine einzigartige Note zu verleihen.



Vom Salz- bis zum Süßwasserfisch sind nahezu alle Fischarten und Meeresfrüchte bei uns verfügbar, die in den Ozeanen und Flüssen dieser Welt vorkommen.

www.scottish-import.de



Reuttier Str. 142 · 89231 Neu-Ulm
T +49 731 706-0
info@milchwerkeschwaben.de
www.milchwerkeschwaben.de



FRUCHTJOGHURT
NATURJOGHURT
DESSERT
BIO-SORTIMENT
BUTTER
KÄSE



AUFSTRICHE | OLIVEN
ANTIPASTI VORSPEISE
GEFÜLLTE ANTIPASTI
KÄSESPEZIALITÄTEN
SPEZIALITÄTEN
MEERESFRÜCHTE

Zeppelinstraße 21 · 72119 Ammerbuch · T +49 7073 9177530
info@momeni-feinkost.de · www.momeni-feinkost.de



OBST UND GEMÜSE

Ein Apfel am Tag ... reicht uns nicht!

Entdecken Sie unsere leckere und gesunde Vielfalt frischer Obst- und Gemüseprodukte! Jeder Bissen – vom Boskop-Apfel bis zur Avocado – enthält pure Frische, zahlreiche Nährstoffe und den unvergleichlichen Geschmack der Natur.

Jede Frucht wird sorgfältig ausgewählt, um Ihnen eine breite Palette an Farben, Aromen und Texturen zu bieten, die Ihren Gästen nicht nur Gaumenfreuden, sondern auch Augenschmaus sein werden. Heimische Sorten oder Früchte aus fernen Gefilden? Sie entscheiden!

Egal, ob Sie Ihr Menü vegetarisch gestalten, eine frische Beilage anbieten oder einen exotischen Smoothie aufpeppen möchten: Unsere erlesenen Produkte aus der Obst- und Gemüseabteilung sind die perfekte Wahl.

TÄGLICH FRISCH AUS NACHBARS GARTEN

IHR FOODSERVICE SPECIALIST

Eigener Anbau | Direkter Import
Mixpaletten | Breites Spezialsortiment



Staa Food Group B.V.
Venlo · Niederlande
marketing@staa.nl
www.staa.nl

**BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL**

Ihr Bäuerlicher Lieferant für
Qualitätsfleisch aus nachhaltiger
und artgerechter Tierhaltung

- Bestes direkt von Bauern -

Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
HOHENLOHER
QUALITÄTSFLEISCH
Hohenloher Lamm
Hohenloher Rind

Paclan

60L x25
120L x15

cedo.com

FRISCHEBRÜDER

HEIZMANN & SÖHNE

Ihr Obst- & Gemüsespezialist

REGIONAL | NATIONAL | INTERNATIONAL

Wir bieten ein vielfältiges Obst- und Gemüsesortiment aus über 120 Ländern. Von der Ananas bis zur Zucchini, umfasst unser Warenangebot mehr als 200 Produktarten. Wir begleiten die Produkte vom Erzeuger bis zum Endverbraucher und schaffen somit Produktsicherheit und Frische.



Deutsche Beerenauslese

QUALITÄT | NACHHALTIG | SCHWARZWALD

Darf ich vorstellen? Die Schwarzwaldfrucht. Von Erdbeeren & Himbeeren über Johannisbeeren & Heidelbeeren bis zu Brombeeren & Stachelbeeren: Hochwertiges Beerenobst ist unsere Leidenschaft. Unsere Früchte überzeugen durch ein herausragendes Aroma, erstklassige Qualität und maximale Frische.



Theo's Früchte

SPANIEN | NACHHALTIG | SAFTIG FRISCH

Theo's Zitrusfrüchte kommen ausschließlich aus den besten Anbauregionen Spaniens, sind sonnenverwöhnt und reich an köstlichem Geschmack. Zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden unsere sonnen gereiften Zitrusfrüchte zu einem saftig frischen Erlebnis. Um die einzelnen Früchte optimal ausreifen zu lassen, werden Theo's Zitrusfrüchte in mehreren Erntedurchgängen von Hand gepflückt.



... verbinden Heimat & Genuss

TIEFKÜHLPRODUKTE

Eiskalt köstliche Vielfalt!

Bei uns finden Sie vom Tiefkühlhähnchen über Tiefkühl-Backwaren und -Torten bis zu eisgekühlten italienischen Dessertspezialitäten alles, was Ihr Herz begehrt.

Unsere Garnelenauswahl wird es zudem höherschlagen lassen: Über 40 verschiedene Sorten warten auf Ihre kreative Zubereitung.

Probieren Sie unsere sorgfältig für Sie ausgewählten PROHOGA-Produkte aus der Tiefkühlabteilung.

Schmecken Sie mal rein!





AUTHENTIC ASIAN & ORIENTAL FOOD & NON-FOOD IMPORT
www.kreyenhop-kluge.com



Neustr.30 · 79312 Emmendingen
T 07641 5084 · fa.boeddicker@t-online.de
www.boeddicker-delikatessen.de

Armbruster
meine Bäckerei

Hermann Armbruster GmbH + CO. Backwaren
Burdastr. 5 · 77746 Schutterwald
Tel.: 0781-6009-0 · info@armbruster-baeckerei.de
www.armbruster-baeckerei.de



WINZERGENOSSENSCHAFT
Rammersweier



Winzergenossenschaft
 Rammersweier

Weinstraße 87
 77654 Offenburg-Rammersweier
 Telefon: 0781/31424 | Fax: 0781/34674
 Email: info@wg-rammersweier.de

www.wg-rammersweier.de

UNSER SORTIMENT

LIKÖRE UND SIRUPE
 SEIT 1885

www.giffard.com

GETRÄNKE UND WEIN

Schnaps bleibt Schnaps!

Welcher Schnaps soll es denn sein?

Wählen Sie aus mehr als 250 Spirituosen, davon alleine über 50 verschiedene Grappas. Insgesamt rund 2000 verschiedene alkoholische Getränke haben wir immer auf Lager.

Aber natürlich möchten wir Ihnen auch gerne das Wasser reichen. Und Ihren Kaffee mit einem Schuss Karamellsirup aufpeppen oder Ihr Dessert mit einem Rosensirup verfeinern. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren frisch gepressten Säften oder dem beliebten PROHOGA-Apfel- und -Orangensaft.

Probieren Sie als Weinspezialität einen unserer Eigenimporte! Suchen Sie aus über 1000 Weinen genau den Hauswein aus, der zu Ihnen passt. Das Etikett drucken wir nach Ihren Wünschen gleich noch mit. Unsere Weinspezialisten stellen Ihnen auch gerne eine individuelle Weinkarte passend zu Ihrer Speisekarte zusammen.

Zum Wohl!

Julius
KIMMLE

Vecchio Amaro
del Capo[®]

Italiens Kräuterlikör Nr.1*

amarodelcapo.com



EISKALT
GENIESSEN
-20°

*Marktanteil Quelle: I.R.I. Infoscan



FOOD

Genügen Ihnen 30.000 Produkte?

Zum Abrunden Ihres Desserts hätten Sie gerne einen marmorierten Schokoladenfächer? Oder Sie brauchen schlicht und ergreifend Masse: Reis im 25-Kilo-Sack oder Kartoffelsalat im 5-Kilo-Eimer? Oder darf's ein frisches Pesto nach eigener Rezeptur sein?

Eine riesige Auswahl verschiedenster frischer Zutaten und Zubereitungen ergänzt unser Produktsortiment, sodass Sie für jedes Menü genau das finden, was es zur besonderen Empfehlung für Ihre Gäste machen wird.



Am Dachsberg 14 · 78479 Reichenau · Tel. 07531 56268
 info@brsch-salatsauce.de · www.brsch-salatsauce.de



STECK
Schwarzwälder Feinkost

FEINSTER GENUSS AUS DEM SCHWARZWALD
FAMILIENBETRIEB SEIT 1892

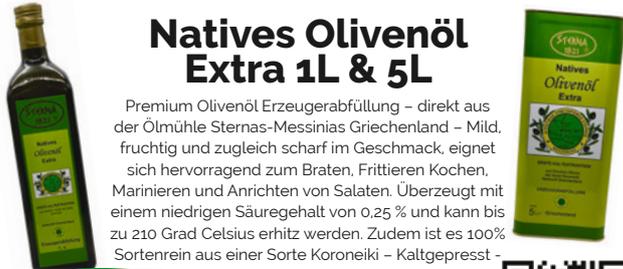
Tel +49 76 73 | 242



info@steck-feinkost.de

Natives Olivenöl Extra 1L & 5L

Premium Olivenöl Erzeugerabfüllung – direkt aus der Ölmühle Sternas-Messinias Griechenland – Mild, fruchtig und zugleich scharf im Geschmack, eignet sich hervorragend zum Braten, Frittieren Kochen, Marinieren und Anrichten von Salaten. Überzeugt mit einem niedrigen Säuregehalt von 0,25 % und kann bis zu 210 Grad Celsius erhitzt werden. Zudem ist es 100% Sortenrein aus einer Sorte Koroneiki – Kaltgepresst – erste Kaltextraktion.




www.sterna-1821.com
Sterna 1821®




INSULA
GEWÜRZE – BACKZUTATEN

INSULA Gewürze-Backzutaten Gustav Essig GmbH & Co. KG
Forster Straße 8 · 68309 Mannheim
Telefon: (0621) 73 38 45
E-Mail: info@insula-essig.de
www.insula-essig.de

Gewürze und Backzutaten seit 1926

Seit vielen Jahren produziert und handelt INSULA mit Gewürzen und Backzutaten aus aller Welt.

Moderne und funktionsgerechte Misch-, Mahl- und Abpackanlagen helfen uns, die Anforderungen des Marktes optimal zu erfüllen.

Wir beliefern den Großhandel ebenso pünktlich und zuverlässig und in gleichbleibend guter Qualität, wie den kleinen Einzelhändler. Bei uns ist der Kunde König und soll es auch bleiben.




Gallo
— DAL 1856 —



REIS-SPEZIALITÄTEN 100% AUS ITALIEN

INNOVATIV – NACHHALTIG - TRADITIONELL

Seit 1856 ist Riso Gallo der Spezialist für authentische, italienische Reis- und Risottosorten. Riso Gallo steht für Spitzenreis mit dem Prädikat „100% Italien“. Das Unternehmen verarbeitet seinen Reis direkt an der Quelle, inmitten der Reisfelder Norditaliens. Sonne, frisches Wasser und das flache Tal bieten hier ideale Anbaubedingungen. Zusätzlich garantieren Qualitätskontrollen vom Anbau bis zur Abfüllung, Reiskorn für Reiskorn, einwandfreie Produkte. Die Marke Riso Gallo ist in Italien die Nummer 1 im Risotto- und Reismarkt. Innovativ, nachhaltig und gleichzeitig der Tradition verpflichtet.

Riso Gallo ist eine der größten Reismühlen Europas und eine der ältesten Reisfabriken Italiens. Das Unternehmen, dessen Geschichte 1856 in Genua begann, hat heute seinen Sitz in Robbio Lomellina, im Herzen von Pavia. Ein Unternehmen, das verstanden hat, Traditionen zu bewahren und sie mit der Gegenwart zu verbinden. Heute wird der Betrieb in der sechsten Generation geführt und steht an der Spitze der Lebensmittelindustrie „Made in Italy“. Riso Gallo, Marktführer auf dem italienischen Reismarkt, ist in 85 Ländern vertreten.





EINRICHTUNG UND DRESS-STUDIO

Ihren Service erkennt man sofort!

Das zieht Sie an! Hätten Sie Ihre Tischdecken gerne im gleichen Ton wie die Blusen Ihrer Bedienung? Oder möchten Sie Ihr Logo auch auf Ihrer neuen Kochschürze wiederfinden?

Wir kleiden Ihr Team von der Mütze bis zum Schuh ein. Passend dazu gibt es natürlich auch immer Accessoires in zahlreichen Farbnuancen. Wenn Sie möchten, finden wir sicher auch farblich passende Küchenwerkzeuge.

Um alles wieder sauber zu bekommen, orientieren Sie sich an der Vielzahl unserer Reinigungsmittel.

Zu bunt wird es uns auch bei Sonderwünschen so schnell nicht: Wir besorgen Ihnen Ihr Samuraimesser genauso wie einen Super-Schaum-Quirl.

Wir freuen uns auf Ihre Ideen!





KLOEHN[®]
LEDERWARENIMPORT - hautnah und überzeugend

**EXQUISIT AUF
LOCKERE ART**
Leder und mehr - seit 85 Jahren

 (+49) 05223 2803 / 2804

 www.kloehn-lederwaren.de

 contact@kloehn-lederwaren.de

Holtkampstraße 29 | D - 32257 Bünde

TAFEL-WELT

Was auf den Tisch kommt ...

Am liebsten hätten Sie beim Porzellan den kompletten Marktüberblick? Möglichst ohne Prospekte zu wälzen und am besten „mit Anfassen“?

Willkommen in unserer Tafel-Welt! Wir zeigen Ihnen vielfältige Porzellan-, Besteck- und Glasserien.

Ihre Auswahl decken wir Ihnen zur Ansicht gleich ein. Wir bieten Ihnen von der Designer-Serie bis zum Systemporzellan eine Vielfalt für jeden Anlass und jede Menüfolge. Denn schließlich isst das Auge mit.

Auch bei Gläsern sind wir sehr gut sortiert: vom mundgeblasenen Grappa-Glas über das schlichte Wasserglas bis zum „unkaputtbaren“ Weinglas. Darauf sollten wir anstoßen!

Wir finden das Richtige für Sie – wetten?



GROSSKÜCHENEINRICHTUNG UND KUNDENDIENST

Falls Sie gerade am kochen sind ...

Pfeift Ihre Spülmaschine aus dem letzten Loch? Und Ihr Herd kann deutlich weniger als Sie? Sie kochen. So oder so.

Immer ruhig bleiben: Ob der Spülmaschine noch zu helfen ist, prüft unser Kundendienst und hilft vor allem schnell. Die Marke ist uns dabei übrigens egal, und für Ihre Ansprüche ans Kochen finden unsere Spezialisten sicher den passenden Herd.

Wir arbeiten mit renommierten Herstellern zusammen und können Ihnen – markenunabhängig – individuelle und optimale technische Lösungen bieten.

Wir planen, liefern und montieren Ihnen natürlich auch eine komplette Küche samt Ausstattung – wenn Sie es möchten.

Fordern Sie uns!



Sicher. Hygienisch. Rein.

Seeger

Wasch- und
Reinigungsmittel GmbH

www.seeger-balingen.com



KÜCHENPLANUNG CONCEPT & PLAN

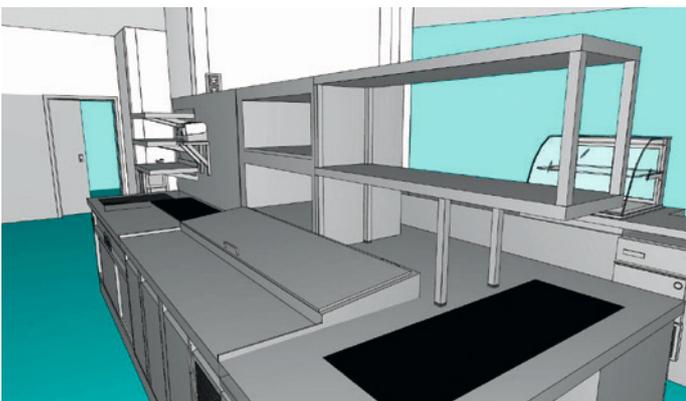
Wir richten's ein!

Sie möchten ein Restaurant eröffnen? Oder braucht Ihre Küche eine gründliche Modernisierung? Lassen Sie sich beraten – herstellerunabhängig und von Koch zu Koch.

Unser Profiteam kennt sich nicht nur mit der Einrichtung und den Abläufen in der Großküche aus, sondern erarbeitet für Sie auch Marktanalysen, entwirft Ideenskizzen, fertigt verbindliche Pläne, versieht das Ganze mit Zahlen und schreibt nach VOB aus.

Wir erstellen Installationspläne, koordinieren die Gewerke und überwachen die Realisation bis zur Abnahme. Und Dank schlagkräftiger Partner können wir Ihnen optimale Konditionen bieten.

Testen Sie uns!





KUNDENDIENST

24/7 erreichbar: PROHOGA-Service kennt keinen Zapfenstreich

Ihre Spülmaschine pfeift aus dem letzten Loch? Immer ruhig bleiben!

Unser Kundendienst kommt **rund um die Uhr – auch am Wochenende** – zu Ihnen! Kleinere Gerätereparaturen erledigen wir wie gewohnt schnell und zuverlässig in unserer **PROHOGA-Werkstatt**. Unser **Ersatzteillager** ist mit allen gängigen Teilen gefüllt. Was wir hier nicht finden, organisieren wir für Sie. Die Marke ist uns dabei übrigens egal. Unsere Kundendienst-Mitarbeiter nehmen regelmäßig an diversen Schulungen teil. Wir sind **Servicepartner bekannter Hersteller**, wie z. B. Winterhalter. Mit unseren topausgestatteten Kundendienst-Fahrzeugen sind wir schnellstmöglich bei Ihnen. Und: Sollte eine Reparatur vor Ort nicht möglich sein, stellen wir Ihnen auch **Leihgeräte** zur Verfügung.

PROHOGA plant nicht nur Ihre Küche, baut sie auf und richtet sie ein, sondern ist auch „danach“ für Sie da!

Schnell und zuverlässig – PROHOGA eben!



Pro Formula



Die perfekte Lösung für strahlend sauberes Geschirr!

Doppelt spülen kostet Zeit und Geld. Vertrauen Sie deshalb auf die Sun Professional Produkte und Ihr Geschirr wird beim ersten Spülen strahlend sauber und hygienisch rein.



Finden Sie weitere Informationen sowie kostenlose Reinigungsanleitungen online unter:
hub.proformula.com/de-de/horeca





LIEFERGEBIET

Für Sie unterwegs im Ländle!

Auf Wunsch stellt Ihnen der PROHOGA-Lieferservice unser komplettes Sortiment schnell und zuverlässig zu. Spezielle Kühl-/Tiefkühl-Lkws sorgen für Ihren Nachschub.

Unser Liefergebiet umfasst folgende Bereiche:

- kompletter Schwarzwald
- Bodenseegebiet
- Teile Württembergs
- südliches Rheingebiet bis Weil am Rhein
- Karlsruhe bis Weil am Rhein.
- Kehl bis Freudenstadt

Unsere Kundenbetreuer rufen Sie gerne regelmäßig an, oder nutzen Sie unseren Webshop oder unsere Bestell-App mit Ihrem individuellen Ordersatz und bestellen Sie, wenn Sie Zeit haben. Ihre Bestellung wird dann der nächstmöglichen Liefertour zugeordnet.



WEBSHOP, APP, TELEFONVERKAUF

Mehr als „nur ein Online-Shop“!

Ihr persönliches Einkaufsmanagement

Hier steht unseren Kunden nahezu das gesamte PROHOGA-Sortiment zur Verfügung. Ihren Einkauf erhalten Sie mit unserem eigenen Fuhrpark zugestellt.

Passgenaues Speisemanagement

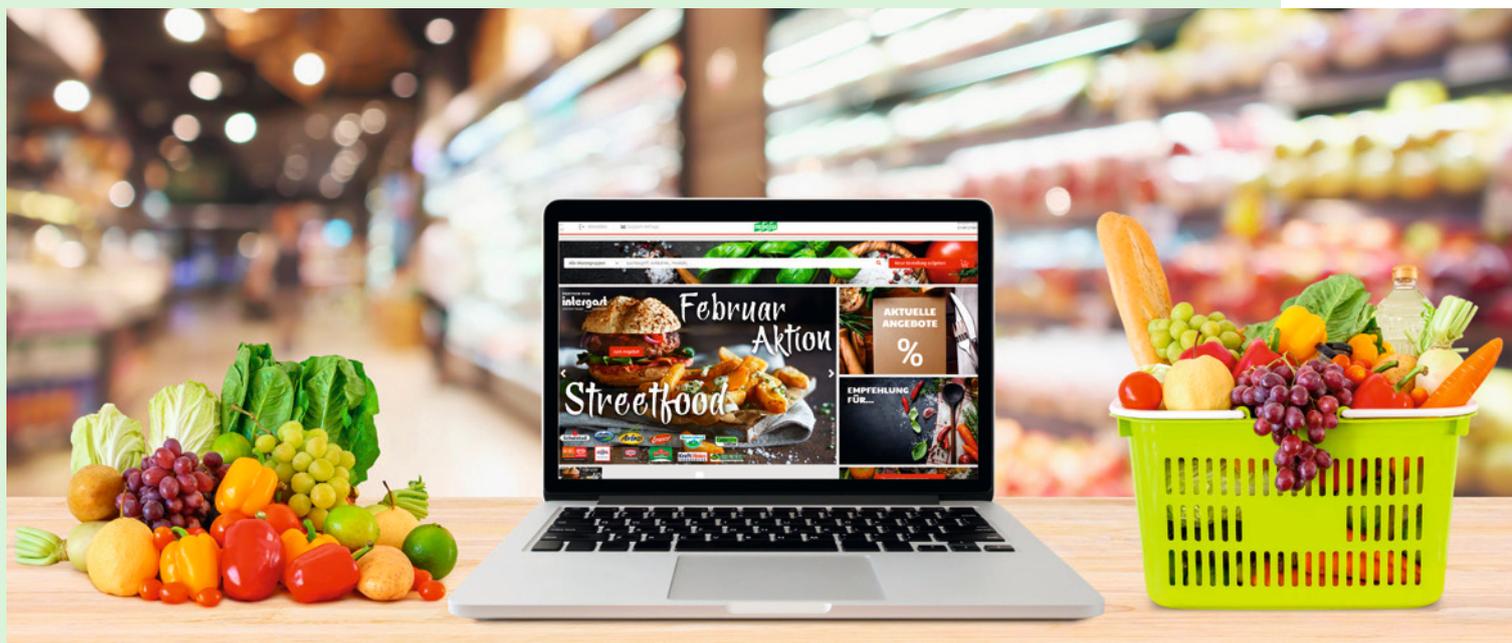
Hier können Sie Ihre eigene Rezepturdatenbank erstellen oder Sie nutzen eine bereits bestehende umfangreiche Rezeptdatenbank.

Zuverlässiges Qualitätsmanagement

Connect Schnittstellenmanagement ermöglicht den einfachen Datenaustausch innerhalb des Online-Managementsystems. Alle relevanten Daten werden zur schnittstellenfreien Verarbeitung den einzelnen Modulen zur Verfügung gestellt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

- Unser Shop für Villingen-Schwenningen: webshop-vs.prohoga.de
- Unser Shop für Hohberg: webshopho.prohoga.de
- Unser Einrichtungs-Shop: prohoga-shop.de



Sind Sie bereits PROHOGA-Kunde und interessieren sich für unseren internen Online-Shop?

Kontaktieren Sie uns:

Für VS-Schwenningen: Tel. 07720 8335-0

Für Hohberg: Tel. 07808 9492-0

PROHOGA gibt es auch als App!

Plattformunabhängig implementierbar und „gefüttert“ mit umfangreichen Artikelinfos, den aktuellen Marktaktionen sowie individuellen Statistiken zu Ihrem Einkauf – bestellen Sie bequem von überall aus und in Echtzeit, was auch immer Sie gerade brauchen.

Bei Fragen zur Einrichtung wenden Sie sich an marketing@prohoga.de oder Tel. 07720 8335-36

DIGITALISIERUNGS-SUPPORT

Das Digital-Upgrade für mehr Servicequalität und entlastete Mitarbeiter!

Schluss mit Zeitfressern und ständigen Problemen wie Fachkräfte- und allgemeinem Personalmangel, Zettelwirtschaft, Angst vor Verfahrensdokumentation und Qualitätsverlusten. Mit den innovativen digitalen Tools von INTERGAST ON-LINE legen Sie den Grundstein für Ihre erfolgreiche Zukunft.

Der digitale Baukasten optimiert Ihren Ablauf im Lager, im Büro, in der Küche und im Gastraum, sodass Sie wieder Zeit für mehr Service, mehr Gäste und mehr Lächeln haben.

Nehmen Sie sich einfach, was Sie brauchen!



INTERGAST BOX

Das All-in-one-Kassensystem

- Hardware: Touchscreen, zwei Bondrucker, Kellnerschloss, zertifizierte TSE
- Die Soft Skills: Arbeitszeiterfassung, Tischübersicht, Gangabfolge, indoor / to-go



INTERGAST EasyOrder

Die App für den Bestellalltag

- Klares Dashboard: Einkaufslisten, Ordersatz und Gesamtsortiment immer im Überblick
- Die App funktioniert auf jedem mobilen internetfähigen Endgerät



Das Küchen-Managementsystem

- One-Stop-Webshop mit allen Lieferanten in einem einzigen System
- Rundum-sorglos-Paket für Speisen- und Auftragsmanagement



PARTNER VON
intergast

reservierfix

Reservieren online
leicht gemacht

- Effizientere Auslastung deiner Location
- Live-Verfügbarkeitsprüfung der Tische
- Personalentlastung am Telefon

lieferfix

Bestelllösung
für Take-away & Delivery

- Erweitere deinen Kundenkreis
- Personalentlastung
- Bestellstatus für Kunden verfolgbar

bestellfix

App-free bestellen,
direkt mit dem Handy am Tisch

- Easy per QR-Code bestellen
- Digitale App-free-Speisekarte
- Hygienisch und nachhaltig



HOLEN SIE SICH DIE
ZUKUNFT DER
GASTRO-SOFTWARE



Hygiene- und Qualitäts-
management-Software

- Zentrale Überwachung, Optimierung, Analyse und Durchführung betrieblicher und kritischer Kontrollpunkte im Unternehmen

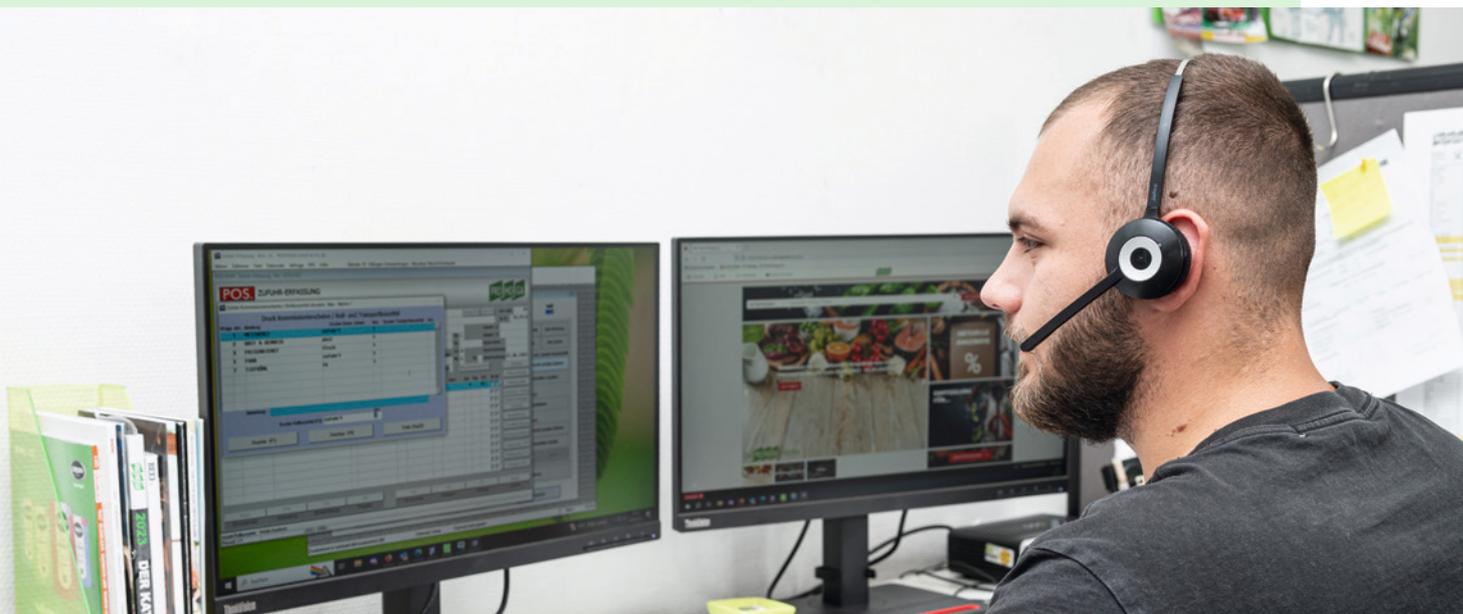
GASTRODINA

Innovative Prozesse der Gastronomie

Der ideale Helfer für die
Verfahrensdokumentation

- Die Software für eine lupenreine GoBD-konforme Verfahrensdokumentation





PROHOGA-SERVICE

Wo brennt's denn?

Sie hatten am Samstag volles Haus und stehen nun mit leeren Händen da? Keine Panik, für Sonn- und Feiertage haben wir einen Notdienst für Sie eingerichtet, der Ihnen schnell hilft.

Oder brauchen Sie ein ganz bestimmtes Produkt, das Sie nirgendwo sonst bekommen? Auch das können wir für Sie besorgen.

Bringen können wir es Ihnen dank eigenem Fuhrpark übrigens auch. Jedes unserer 25 Fahrzeuge ist mit modernster Kühl- und Tiefkühltechnik ausgestattet, sodass die Ware in optimaler Qualität bei Ihnen eintrifft. Dafür sorgt auch unser modernes Lager mit verschiedenen Kältezonen.

Für alle Fragen rund um die Gastronomie stehen Ihnen in unseren beiden Märkten ausgebildete Köche und Spezialisten zu Verfügung. Zudem bieten wir regelmäßig Seminare zu verschiedenen Themen an.

Wir freuen uns auf Sie!



NACHHALTIGKEIT

Take-away – aber smart und umweltschonend!

Ja, wir tun bereits viel dafür, die Arbeitsprozesse der PROHOGA so umweltfreundlich wie möglich zu gestalten – und hinterfragen den Umfang unserer Bemühungen regelmäßig. Tun wir genug?

Wir unterstützen auch unsere Kunden dabei, beispielsweise mit Mehrwegsystemen, die perfekt zu ihren Speisen und ihren Gästen passen, weniger Verpackungsmüll in Umlauf zu bringen und die Belastung für den Abfallkreislauf zu reduzieren.

Warum?

Seit dem 1. Januar 2023 müssen Gastronomiebetriebe für den Außer-Haus-Verkauf mindestens eine Mehrwegoption anbieten, die allerdings nicht mehr kosten darf als die Einwegverpackung. Die erste gute Idee hierfür sind Pfandbehältnisse, die Ihre Kunden Ihnen nach dem Genuss Ihrer Köstlichkeiten zurückbringen.

Ob Sie ein für Ihren Betrieb mit Ihren Farben und Logos individualisiertes Sortiment nutzen oder sich leihweise auf den umfangreichen Relevo-Pool verschiedenen Mehrweggeschirrs verlassen möchten – wir beraten Sie gern und erklären Ihnen, wie Sie auch durch App-gestützte Erinnerungen den Rücklauf sichern können.

Mehrweg – Mehrwert!

**Damit Sie uns
gut finden!**



Hohberg



Villingen-Schwenningen



Besuchen oder kontaktieren Sie uns!

PROHOGA Villingen-Schwenningen

Salinenstraße 56
78054 Villingen-Schwenningen
+49 7720 83350

PROHOGA Hohberg

Gewerbestraße 11
77749 Hohberg
+49 7808 94920

Öffnungszeiten:

Montag–Freitag 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Samstag 7.00 Uhr bis 12.00 Uhr

www.prohoga.de

