



Seit 1864

VLG



Der Partner
der Küchenchefs

2026

Le Partenaire
des Chefs de Cuisine



Aus Tradition
in die Zukunft

De la tradition
vers l'avenir



Thomas
Hempel



Ralf
Schneider



Katharina
Hempel



Lena
Hempel



Marc
Stutz



Sascha
Jungels



Marie
Stutz



Sven
Kartes



Giuseppe
Fatati



Steve
Steinmetz



Michael
Perius



Alexandre
Schnepf



Yves
Mathias



Paul
Brack



Alexander
Krüger



Christopher
Junk



Familien-Großhandel seit 1864 in 6. Generation

Spezialisiert auf die Belieferung von Großverbraucherkunden und Gastronomie nimmt die VLG eine Spitzenstellung ein und beliefert hauptsächlich drei Kundenbereiche:

- **Sozialbereich:** Krankenhäuser, Altenheime, Kinder- und Jugendeinrichtungen, Rehakliniken
- **Großküche und Kantinen:** Betriebe, Behörden, Universitäten, Schulen, Bundeswehr

• **Gastronomie:** Hotels, (Spezialitäten-) Restaurants, Gaststätten

Ob aus Deutschland, Frankreich, Italien, Niederlande oder Amerika - **die ganze Welt** ist unser Einkaufsgebiet. Wir sind der Spezialist für:

- Frischfisch
- Frischfleisch
- Obst
- Gemüse
- Käse
- Molkereiprodukte
- Feinkost
- Konserven
- Tiefkühlprodukte
- Wein
- Champagner
- Spirituosen
- Waschmittel
- Reinigungsmittel
- Gastronomiebedarf

• **Commerce de gros familial depuis 1864 en sixième génération**

Spécialisée dans la fourniture aux grands consommateurs et à la restauration, VLG occupe une position de leader et approvisionne principalement trois secteurs de clients:

- **Secteur social:** Hôpitaux, maisons de retraite, orphelinats, etc.
- **Cuisines collectives et cantines:** Entreprises, administrations, universités, écoles, armée

• **Restauration traditionnelle:** Hôtels, restaurants spécialisés, auberges

Que ce soit d'Allemagne, de France, d'Italie, des Pays-Bas ou d'Amérique, nous commercialisons des produits **du monde entier** et sommes notamment spécialisés en:

- Poissons frais
- Viandes fraîches
- Fruits
- Légumes
- Fromages
- Produits laitiers
- Épicerie fine
- Conserves
- Produits surgelés
- Vins
- Champagnes
- Spiritueux
- Détergents
- Produits de nettoyage
- Matériel de restauration



VLG 1938



VLG heute / aujourd'hui

Gelebte Partnerschaft

Aus der Kolonialwarengroßhandlung von einst wurde im Verlauf von 160 Jahren ein Anbieter großer Vielfalt für den Bedarf unterschiedlichster Kunden: von der **Gemeinschaftsverpflegung** bis zur **Top-Gastronomie** mit und ohne **Michelin-Stern**.

Diese Erfahrung kommt heute allen unseren Kunden zugute: Vom Hotel bis zur Systemgastronomie, von Betriebskantinen bis zur Gemeinschaftsverpflegung im Sozialbereich, in Krankenhäusern wie in Seniorenheimen.

Als **Familienunternehmen** legen wir besonderen Wert auf die **persönliche Betreuung** sowie die individuelle, logistische und serviceorientierte Anbindung unserer Kunden.

Kontrollierte Logistik

In einem Radius von **300 km** um Saarbrücken liefern wir Ihre Waren mit modernen VLG-Mehrkammerfahrzeugen aus – pünktlich im vorgegebenen Zeitfenster und in der gewohnten **Spitzenqualität**.



Alle Fahrer verfügen über eine qualifizierte Ausbildung. Sämtliche Fahrzeuge sind mit modernsten Navigations-, Routenplanungs- und Überwachungssystemen ausgestattet. Dies erlaubt uns, stets den Nachweis über die Einhaltung einer **lückenlosen Kühlkette** zu erbringen und unsere Flottenbewegungen in Echtzeit zu verfolgen.

Sollten Sie einmal von den vorgegebenen Zeiten abweichen müssen – ist auch das kein Problem. **Wir reagieren flexibel auf Ihre Kundenwünsche.** Sofern Sie es wünschen, erhalten Sie bei jeder Anlieferung von temperatursensibler Ware einen Nachweis der Transporttemperatur vom VLG-Lager bis zu Ihrem Warenannahmepunkt.

VLG Imagefilm /
Film d'entreprise



Un partenaire expérimenté

De l'épicerie coloniale en gros d'autrefois est né, au cours de 160 ans, un fournisseur offrant une grande variété de produits couvrant les besoins les plus divers de la **restauration collective** à la **restauration traditionnelle de haut niveau**, avec ou sans étoile **Michelin**.

Cette expérience profite aujourd'hui à tous nos clients: des hôtels aux chaînes de restauration, des cantines d'entreprise à la restauration sociale, dans les hôpitaux comme dans les maisons de retraite. En tant qu'**entreprise familiale**, nous attachons une importance particulière à l'**accompagnement personnalisé** ainsi qu'à la relation logistique et orientée service de nos clients.



Une logistique contrôlée

Nous livrons vos marchandises avec des véhicules VLG multi-chambres modernes, ponctuellement dans la plage horaire définie avec notre **qualité de service exceptionnelle** et reconnue dans un rayon de **300 km** autour de Sarrebruck. Tous les chauffeurs ont une formation qualifiée.

Tous les véhicules sont équipés de systèmes de navigation, de planification d'itinéraire et de surveillance les plus modernes. Cela nous permet de fournir à tout moment la preuve du respect d'une chaîne du froid ininterrompue et de suivre les mouvements de notre flotte en temps réel.

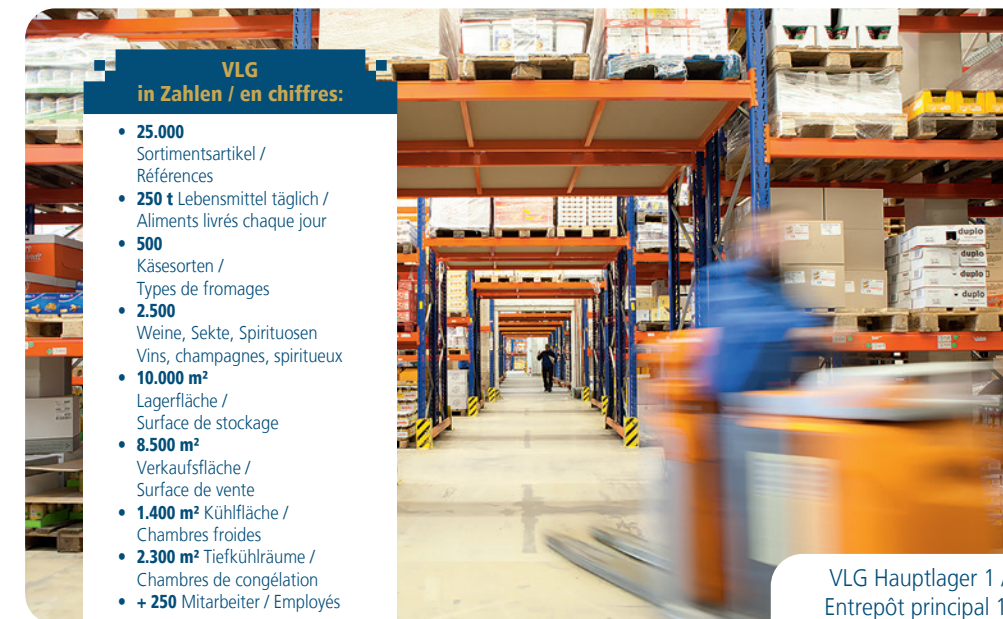
Nous réagissons de manière flexible aux demandes de nos clients en nous adaptant à leurs contraintes horaires. Si vous le souhaitez, vous recevrez, à chaque livraison de marchandises sensibles à la température, une preuve de la température de transport depuis l'entrepôt VLG jusqu'à votre point de réception des marchandises.



VLG LKW / Camion



Lieferradius / Rayon de livraison

VLG Hauptlager 1 /
Entrepôt principal 1

VLG in Zahlen / en chiffres:

- **25.000** Sortimentsartikel / Références
- **250 t** Lebensmittel täglich / Aliments livrés chaque jour
- **500** Käsesorten / Types de fromages
- **2.500** Weine, Sekte, Spirituosen / Vins, champagnes, spiritueux
- **10.000 m²** Lagerfläche / Surface de stockage
- **8.500 m²** Verkaufsfläche / Surface de vente
- **1.400 m²** Kühlfläche / Chambres froides
- **2.300 m²** Tiefkühlräume / Chambres de congélation
- **+ 250** Mitarbeiter / Employés

Bundesweite Belieferung und SaarLorLux

Auch wenn unser Lieferschwerpunkt im Südwesten Deutschlands sowie in Luxemburg und Ostfrankreich liegt – als **Gesellschafter der Intergast Großverbraucher GmbH** verfügen wir gemeinsam mit 35 weiteren mittelständischen Unternehmen über ein bundesweites Einkaufs- und Liefernetzwerk. Dieser Verbund stärkt unsere Einkaufskompetenz und erweitert unseren Lieferradius auf ganz Deutschland aus. Auf diese Weise bewältigen wir tagtäglich den Umschlag von **250 Tonnen** Lebensmitteln – Waren, die auf insgesamt **10.000 m²** Lagerfläche, weiteren **8.500 m²** Verkaufsfläche im C+C-Markt c-gro sowie auf **1.400 m²** Kühlfläche und in **2.300 m²** Tiefkühlräumen untergebracht sind.

Zertifizierte Qualität

Die Qualität unserer Produkte steht ebenso im Mittelpunkt unseres Qualitätsmanagementsystems wie die Abläufe bis zur Warenlieferung an den Kunden. Die Zertifizierung nach **DIN EN ISO 9001** erfolgte erstmals **1996** – seitdem kontinuierlich. Im Rahmen dieses Systems unterziehen wir jeden unserer **500 Lieferanten und Hersteller** ständig einer kritischen Beurteilung. Seit 2006 sind wir auch für den Handel mit **Bio-Produkten** zertifiziert. Damit bieten wir unseren Kunden ebenso die Möglichkeit, sich im stark wachsenden Segment der Bio-Produkte zu profilieren.



Wir sind zertifiziert: Regelmäßige freiwillige Überwachung nach DIN EN ISO 9001
Nous sommes certifiés: Surveillance volontaire régulière selon la norme DIN EN ISO 9001

Livraison dans toute l'Allemagne | Sarre, Alsace, Lorraine et Luxembourg

Même si notre principal axe de livraison se situe dans le sud-ouest de l'Allemagne ainsi qu'au Luxembourg et dans l'est de la France, en **tant qu'associé de Intergast Großverbraucher GmbH**, nous disposons, avec 35 autres entreprises de taille moyenne, d'un réseau national d'achats et de livraison. Cette alliance renforce notre compétence en matière d'achats et étend notre rayon de livraison à l'ensemble de l'Allemagne. De cette manière, nous gérons quotidiennement la manutention de **250 tonnes** de denrées alimentaires – des marchandises stockées sur un total de **10.000 m²** de surface entropôt, **8.500 m²** supplémentaires de surface de vente dans le marché C+C c-gro, ainsi que **1.400 m²** de surface réfrigérée et **2.000 m²** de chambres de congélation.

Qualité certifiée

La qualité de nos produits est au cœur de notre système de gestion de la qualité, tout comme les processus jusqu'à la livraison des marchandises au client. La certification selon la norme **DIN EN ISO 9001** a été obtenue pour la première fois en **1996** – et depuis lors de manière continue. Dans le cadre de ce système, nous soumettons chacun de nos **500 fournisseurs et fabricants** à une évaluation critique constante. Depuis 2006, nous sommes également certifiés pour le commerce de **produits biologiques**. Ainsi, nous offrons à nos clients la possibilité de se démarquer dans le segment en forte croissance des produits biologiques.



Wir sind zertifiziert für den Handel mit Lebensmitteln nach EG-ÖKO-VO DE-ÖKO-006
Nous sommes certifiés pour le commerce des denrées alimentaires selon le règlement CE sur l'agriculture biologique DE-ÖKO-006

Unser Sortiment - Herz des Unternehmens

Piemonte – das Weinhaus für großen Wein- genuss

Seit mehr als 25 Jahren setzt das Weinhaus Piemonte alles daran, individuelle Wünsche zu erfüllen und **Spitzenweine aus der ganzen Welt** im Sortiment zu haben. Besonderen Wert legen wir auf ein **hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis**, Zuverlässigkeit, Flexibilität und Service. Ob wir gemeinsam mit Ihnen Ihre individuelle Weinkarte ausarbeiten oder den perfekten Tropfen zum besonderen Menü suchen, Sie bei Großveranstaltungen beraten oder im kleinen Kreis zu Weinproben einladen. Unsere Mitarbeiter werden Sie nach besten Kräften unterstützen.

Cremona – unser Spezialbereich für Fisch und Feinkost

Sie suchen das Besondere? Das kann auch schon mal ein ganzer Schwertfisch, ein kanadischer Hummer, ein Korb Belon-Austern aus der Bretagne oder frische Fasanebrust sowie eine Poularde aus der Bresse sein. Unser Spezialbereich für Fisch und Feinkost importiert **mehrfach pro Woche** frischen Fisch, Krusten- und Schalentiere, frisches Geflügel sowie viele weitere Spitzenprodukte aus ganz Europa und weit darüber hinaus.

Meistermetzgerei – bestens bedient und beraten

Wählen Sie bei uns aus der riesigen Palette an Wurstwaren und Premium-Fleischsorten. Bei Schinken, Pasteten, Terrinen für höchste Ansprüche wie auch **60 Sorten Wurst der eigenen Produktion** aus besten Rohwaren garantieren unsere Metzgermeister **höchste Qualität** und besondere Maßstäbe. In unseren Zerlegebetrieben fertigen wir Teilstücke aus regionaler oder internationaler Herkunft tagesfrisch an und bieten Ihnen **individuelle** und bedarfsgerechte Lösungen.

Food oder Non-Food – wir decken Ihren Bedarf komplett ab

Als Speziallieferant zeigen wir in weiteren Bereichen, was wir können. Etwa, wenn wir Sie mit Salaten, Obst und Gemüse aus aller Welt beliefern. Eine immer größere Rolle spielen **halbfertige Produkte** wie geschälte Kartoffeln, geschnittene Salate, Rohkost und Früchte, die wir auf Bestellung produzieren lassen. In unserem Non-Food-Bereich finden Sie alles von der **Großkücheneinrichtung** über Berufsbekleidung, Tischwäsche, Geschirr, Besteck und Glaswaren bis zu Wasch-, Putz- und Reinigungsmitteln für den täglichen Bedarf.

Notre assortiment - Le cœur de l'entreprise

Piemonte – la maison du vin pour un grand plaisir vinicole

Depuis plus de 25 ans, la Maison de Vins Piemonte s'efforce de satisfaire les souhaits individuels et de proposer des **vins d'exception du monde entier** dans sa sélection. Nous accordons une attention particulière à un **excellent rapport qualité-prix**, à la fiabilité, à la flexibilité et au service. Que ce soit pour élaborer avec vous votre carte des vins personnalisée, ou pour trouver le vin parfait pour un menu particulier, vous conseiller lors de grands événements ou vous inviter à des dégustations de vin en petit comité, nos collaborateurs sauront vous conseiller au mieux.

Crémona – notre département poissonnerie et épicerie fine

Vous cherchez quelque chose de particulier? Il peut s'agir d'un espadon entier, d'un homard canadien, d'un panier d'huîtres Belon de Bretagne, de poitrine de faisan fraîche ou d'une poularde de Bresse, nous avons ce qu'il vous faut. Notre département poissonnerie et épicerie fine importe **plusieurs fois par semaine** du poisson frais, des crustacés, des coquillages, de la volaille fraîche ainsi que de nombreux autres produits de première qualité venus de toute l'Europe et bien au-delà.

Boucherie artisanale – pour bien vous servir et vous conseiller

Choisissez parmi notre vaste gamme de charcuterie et de viandes premium. Pour le jambon, les pâtés, les terrines, pour les exigences les plus élevées ainsi que pour **60 sortes de saucisses de notre propre production** à partir des meilleures matières premières, nos maîtres bouchers garantissent une **qualité optimale**. Dans nos ateliers de découpe, nous préparons des pièces provenant de productions locales ou internationales fraîches du jour et vous proposons des solutions **individuelles** et adaptées à vos besoins.

Produits alimentaires ou non alimentaires – nous couvrons entièrement vos besoins

En tant que fournisseur spécialisé, nous montrons ce que nous savons faire dans d'autres domaines. Par exemple, lorsque nous vous fournissons des salades, des fruits et des légumes du monde entier. Les **produits semi-finis**, tels que les pommes de terre épluchées, les salades coupées, les crudités et les fruits, que nous faisons produire sur commande, prennent une place de plus en plus importante. Dans notre département non alimentaire, vous trouverez tout, de **l'équipement de grandes cuisines** aux vêtements professionnels, linge de table, vaisselle, couverts et verrerie, ainsi que des produits, de nettoyage et d'entretien pour les besoins quotidiens.



c-gro Markt /
Magasin c-gro



VLG Hauptlager 2 /
Entrepôt principal 2



Piemonte
Das Weinhaus

Tel.: +49 681 68709-450
Fax: +49 681 68709-469
info@piemonte-weinhaus.de
www.piemonte-weinhaus.de



Cremona
Feinkost

Tel.: +49 681 68709-400
Fax: +49 681 68709-419
info@cremona-feinkost.de
www.cremona-feinkost.de



Fleischwaren
Meistermetzgerei

Tel.: +49 681 68709-430
Fax: +49 681 68709-449
info@vlg-fleischwaren.de
www.vlg-fleischwaren.de



Obst & Gemüse
Vielfalt

Tel.: +49 681 68709-331
o-und-g@cgrsob.de



Gastromarkt
Profi Nonfood Sortiment

Tel.: +49 681 68709-361
nonfood@cgrsob.de



Gewachsenes Vertrauen

»Nicht ohne Grund bin ich seit Jahrzehnten zufriedener Kunde des c-gro und VLG. Wichtig für uns: die riesige Champagner- und Weinauswahl. Und auch sonst wird uns jeder Sonderwunsch erfüllt.«

Carlo Pistone

Geschäftsführer »Da Carlo«

»VLG / c-gro ist genau das, was wir in unserer Nähe brauchen: Vielfalt und besondere Flexibilität und das bei immer gut gelauntem Service-Personal.«

Jens Jakob

Sternkoch und Inhaber des »Le Comptoir«

Beständigkeit

»In meiner fast 40-jährigen Berufsgeschichte gab es kaum einen Betrieb, in dem ich gearbeitet habe, der nicht mit VLG oder c-gro in geschäftlichen Verbindungen stand. Mit meinem Wechsel zur SHG Klinik Sonnenberg im Februar 2011 haben sich die Geschäftsbeziehungen nochmals intensiviert. Im Jahr 2019 wurden die Küchen der Saarland Heilstätten GmbH mit drei Standorten im Saarland und einem in Rheinland-Pfalz vereinheitlicht. Den saarländischen Standorten stehe ich nun als Leiter der Verpflegungsbetriebe vor und kann sagen, dass wir mit der VLG einen gut sortierten, flexiblen und freundlichen Zulieferer haben.«

Olaf Ruppenthal

Leiter Verpflegungsbetriebe
SHG - Saarland Heilstätten GmbH

Un partenaire de confiance

»Ce n'est pas sans raison que je suis un client satisfait du C-gro et de VLG depuis des décennies. Ce qui est important pour nous: l'immense choix de champagnes et de vins. De plus, chacun de nos souhaits particuliers est exaucé.«

Carlo Pistone

Directeur général »Da Carlo«

»VLG / C-gro est exactement ce dont nous avons besoin près de chez nous: diversité et flexibilité particulière, et tout cela avec un personnel de service qualifié toujours de bonne humeur.«

Jens Jakob

Chef étoilé et propriétaire du »Le Comptoir«

Une relation durable

»Au cours de mes près de 40 années de carrière, il y a eu peu d'entreprises pour lesquelles j'ai travaillé qui n'étaient pas en relation commerciale avec VLG ou C-gro. Avec mon passage à la clinique SHG Sonnenberg en février 2011, les relations commerciales se sont à nouveau intensifiées. En 2019, les cuisines des Saarland Heilstätten GmbH, avec trois sites en Sarre et un en Rhénanie-Palatinat, ont été unifiées. Je supervise désormais les sites sarrois en tant que responsable des services de restauration et je peux dire que nous avons avec VLG un fournisseur bien organisé, flexible et sympathique.«

Olaf Ruppenthal

Responsable des services de restauration
SHG - Saarland Heilstätten GmbH



E-Werk Saarbrücken /
Sarrebuck



Petit Rungis
VLG



70 Messestände / Stands
d'exposition



Gaumenfreuden / Plaisirs
du palais

Gut zu wissen. Weiterbildungen, Seminare und Studienfahrten

Wie San Daniele-Schinken hergestellt wird oder wie es auf dem Pariser Großmarkt in Rungis mit seinem überbordenden Angebot an Fisch, Obst, Gemüse und vielen anderen Lebensmitteln zugeht – das alles und noch viel mehr konnten unsere Kunden in den letzten Jahren auf Studienfahrten miterleben. **Wir unterstützen unsere Kunden** ebenfalls mit einem breit gefächerten Angebot an:

- Fachseminaren zu Lebensmittelkunde
- Betriebsführung
- Hygiene- und Qualitätsschulungen
- Sensorik und neueste Ernährungstrends

Wenn gewünscht können diese **Seminare** auch bei Ihnen **vor Ort** angeboten werden. Sprechen Sie uns gerne darauf an: +49 681 68709-0

Unsere eigenen Messen

Unter dem Namen »**Le petit Rungis**« veranstalten wir in regelmäßigen Abständen unsere Hausmesse in Saarbrücken. Hier geben sich durchschnittlich bis zu **600 Kunden** an bis zu **70 Partnerständen** ein Stelldichein, um die neuesten Produkte zu sehen, zu schmecken und sich in entspannter Atmosphäre über die jüngsten Trends und Innovationen der Branche auszutauschen. Fachvorträge und Diskussionsrunden im Kollegenkreis runden das Ereignis ab.

Bon à savoir. Formations, séminaires et voyages d'études

Comment est fabriqué le jambon San Daniele ou comment fonctionne le marché de gros de Rungis à Paris avec son offre débordante de poissons, de fruits, de légumes et de nombreux autres aliments – tout cela et bien plus encore, nos clients ont pu le découvrir lors de voyages d'études au cours des dernières années. **Nous soutenons également nos clients** avec une offre variée de:

- Séminaires spécialisés sur la connaissance des aliments
- Gestion d'entreprise
- Formations en hygiène et qualité
- Détection et analyse des dernières tendances alimentaires

Si vous le souhaitez, ces **séminaires** peuvent également être proposés directement **chez vous**. N'hésitez pas à nous contacter: +49 681 68709-0



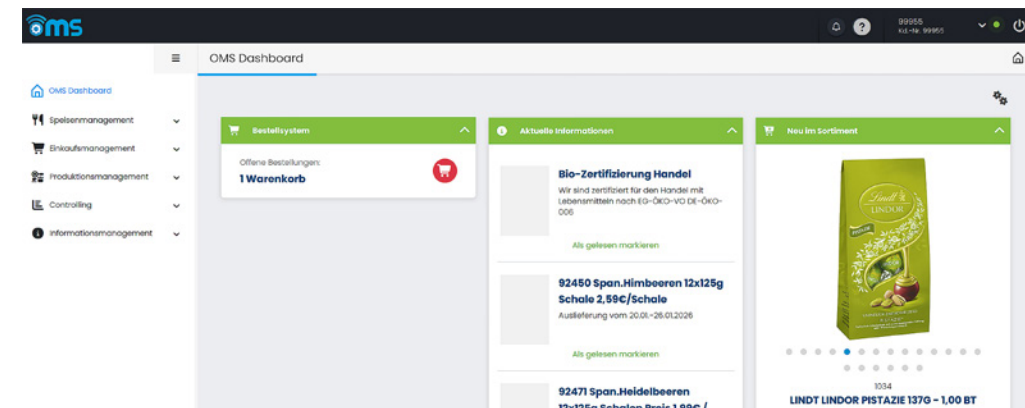
Instrument moderner Kommunikation

Um Bestellvorgänge zu vereinfachen und effizienter zu gestalten, gehen wir mit unserem Onlineportal neue Wege. Hier heißt die Devise: So viel Information wie nötig, so wenig Aufwand wie möglich. Wichtig ist uns dabei, unsere Kunden mit vielen selektiv nutzbaren Informationen zu versorgen.

Sie können das Onlineportal als reinen Internet-shop einsetzen oder mit Hilfe von weiterführenden Modulen zu einem umfassenden **Bestell- und Warenwirtschaftssystem mit Managementfunktion** ausbauen. Auf dieser Basis lassen sich Statistiken erheben, Module für Inventur und Controlling ergänzen, sowie Systeme für Verpflegungs- und Hygienemanagement integrieren.

Die Vorteile liegen auf der Hand:

- **Bestellung jederzeit, von jedem Ort:** Erleichtert durch Produktspezifikationen und Warenkorb-Ansicht, Ausdruck von Bestelllisten sowie Bestellbestätigung per E-Mail
- **Benutzeranpassung:** Benutzerfreundliche Oberfläche mit der Option zu benutzerdefinierten Artikelsortierungen, Bestell- und Lagerlisten



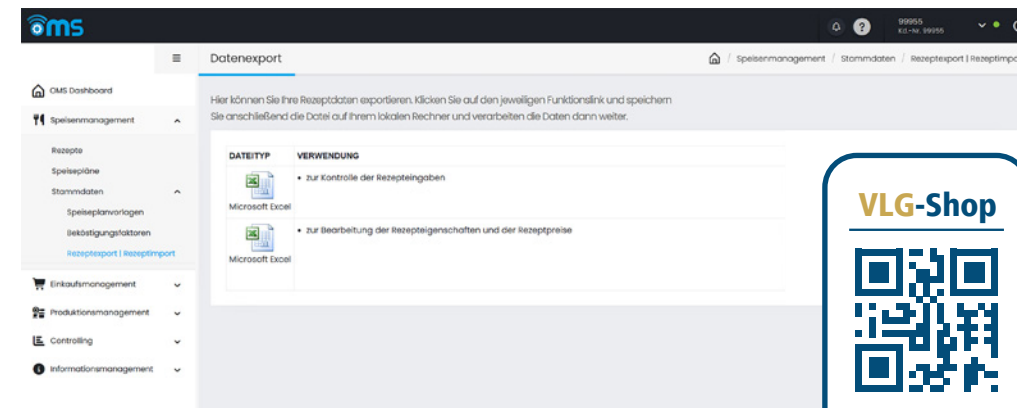
- **Ständige Mitteilungen:** Neues über aktuelle Marktentwicklungen, unsere Werbung und neue Produkte
- **Effizientes Managementtool:** Für die Kalkulation und Speiseplanung, mit dem sich auch eigene Rezepturen und Menüs verwalten lassen
- **Statistik und Controlling:** Zugriff auf vorhandene Daten im System zur Unterstützung von Inventur und Statistikwesen
- **Artikelübersicht:** Das aktive VLG Sortiment im Überblick, inklusive Sortimentspreise, Angebotsartikel aus der Werbung, Bestellung von Einzelartikeln oder Gebinden, Kennzeichnung von Nährwerten, Inhalts- und Zusatzstoffen, sowie Allergenen



Outil de communication moderne

Pour simplifier les processus de commande et les rendre plus efficaces, nous empruntons de nouvelles voies avec notre portail en ligne. La devise ici est: autant d'informations que nécessaire, aussi peu d'effort que possible. Il est important pour nous de fournir à nos clients de nombreuses informations utilisables de manière sélective.

Vous pouvez utiliser le portail en ligne en tant que simple boutique en ligne ou, avec l'aide de modules complémentaires, le développer en un **système complet de gestion des commandes et des stocks avec fonction de management**. Sur cette base, il est possible de générer des statistiques, d'ajouter des modules pour l'inventaire et le contrôle, ainsi que d'intégrer des systèmes pour la gestion de l'alimentation et de l'hygiène.



VLG-Shop



Les avantages sont évidents:

- **Commande à tout moment, depuis n'importe quel endroit:** Fluidité de navigation, fiches techniques, vue du panier, impression des listes de commandes ainsi que la confirmation de commande par e-mail
- **Personnalisation par l'utilisateur:** Interface conviviale avec l'option de tri personnalisé des articles, des listes de commandes et des stocks

- **Communication permanente:** Nouvelles tendances du marché, nouveaux produits et notre publicité en cours

- **Outil de gestion efficace:** Pour le calcul et la planification des repas, avec lesquels il est également possible de gérer ses propres recettes et menus

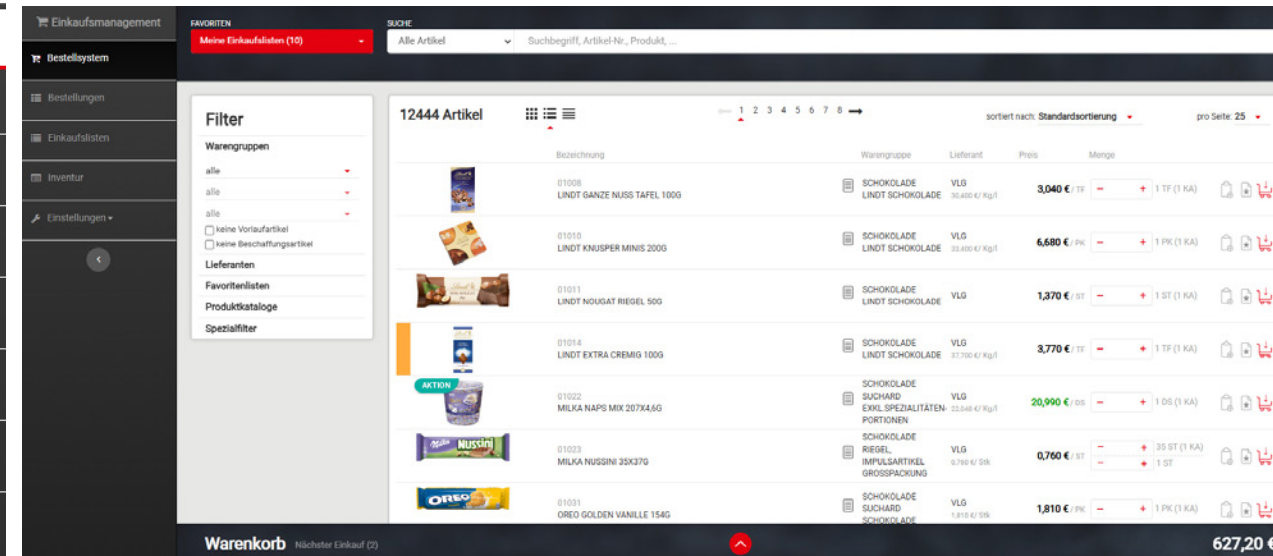
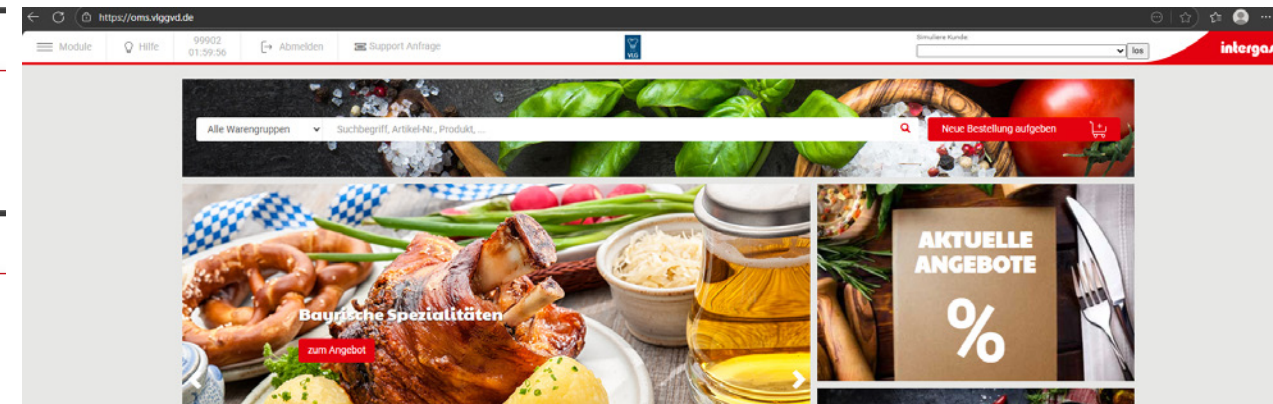
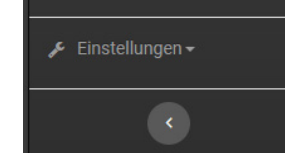
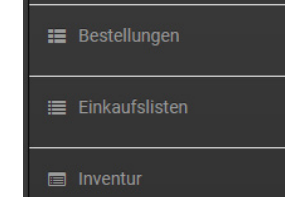
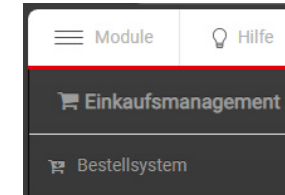
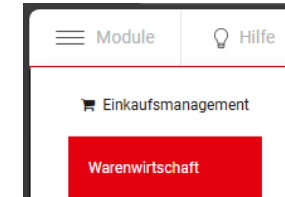
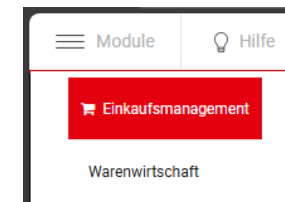
- **Statistiques et contrôle de gestion:** Accès aux données existantes dans le système pour générer l'inventaire et les statistiques

- **Aperçu des articles:** Aperçu de la gamme VLG, des prix et des articles en promotion, l'indication des valeurs nutritives, des ingrédients et additifs, ainsi que des allergènes

Die Weiterentwicklung unseres VLG-Shops

Wir sind Mitglied der INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH. Unser **VLG**-Shop diente als Grundlage für den **IGON**-Shop, der nun **ständig weiterentwickelt** wird und vielfältige **Funktionalitäten zur Effizienzsteigerung** Ihres Unternehmens bietet. Bei Interesse melden Sie sich gerne direkt bei unserer IT: +49 681 68709-0

Anwendung / Application: Schulen & Kitas • Krankenhaus & Seniorenheime • Küche • Backoffice • Gastraum • Hotel • Self-Ordering • etc. / Écoles et crèches • Hôpitaux & maisons de retraite • Cuisine • Back-office • Restaurant • Hôtel • Commandes en libre-service • etc.



Vorteile des IGON-Shops

- Für Mitarbeiter:
 - mehr Zeit für Gäste, Transparenz & Zufriedenheit
 - Entlastung im Gastro-Alltag
- Für Unternehmer:
 - mehr Umsatz, Effizienz, Zeit für Gäste/Mitarbeiter
- Für Gäste:
 - besserer Service, schnell & unkompliziert

Le développement continu de notre portail VLG

Nous sommes membres d'INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH. Notre boutique **VLG** a servi de base pour la boutique **IGON**, qui est désormais en constante évolution et offre de **multiples fonctionnalités pour améliorer l'efficacité** de votre entreprise. Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à contacter directement notre service informatique: +49 681 68709-0

Avantages du magasin IGON

- Pour les employés:
 - plus de temps pour les clients, transparence et satisfaction
 - soulagement dans le quotidien de la restauration
- Pour les entrepreneurs:
 - plus de chiffre d'affaires, d'efficacité, de temps pour les clients/collaborateurs
- Pour les clients:
 - meilleur service, rapide et simple

IGON-Shop



Details





Seit 1864

VLG

VLG Großverbraucherdienst Südwest GmbH

Straße des 13. Januar 9 – 13 • 66121 Saarbrücken
Tel.: +49 681 68709-0 • Fax: +49 681 68709-149
info@vlgsb.de • www.vlgsb.de

VLG Lux S.à r.l.

196, Rue de Beggen • L-1220 Luxembourg
Tel.: +352 26375531 • Fax: +49 681 68709-149
info@vlglux.lu • www.vlglux.lu



Seit 1974

CGRO

VLG Trier c-gro C+C Großhandel GmbH

Metternichstraße 48 • 54292 Trier
Tel.: +49 651 14705-0 • Fax: +49 651 14705-699
info@cgrotr.de • www.cgrotr.de

c-gro C+C Großhandel

Straße des 13. Januar 12–14 • 66121 Saarbrücken
Tel.: +49 681 68709-310 • Fax: +49 681 68709-349
info@cgrobsb.de • www.cgrobsb.de



Piemonte
Das Weinhaus

Piemonte GmbH

Tel.: +49 681 68709-450
Fax: +49 681 68709-469
info@piemonte-weinhaus.de
www.piemonte-weinhaus.de



Cremona
Feinkost

Feinkost Cremona GmbH

Tel.: +49 681 68709-400
Fax: +49 681 68709-419
info@cremona-feinkost.de
www.cremona-feinkost.de



Fleischwaren
Meistermetzgerei

VLG Fleischwaren GmbH

Tel.: +49 681 68709-430
Fax: +49 681 68709-449
info@vlg-fleischwaren.de
www.vlg-fleischwaren.de



Gastromarkt
Profi Nonfood Sortiment

Tel.: +49 681 68709-361
nonfood@cgrobsb.de



Obst & Gemüse
Vielfalt

Tel.: +49 681 68709-331
o-und-g@cgrobsb.de

Mitglied der / Membre de: **intergast**

IGON-Shop
GV¹ SB²



Webseite / Site web
www.vlgsb.de



IGON-Shop
c-gro TR³



IGON-Shop
c-gro SB²



¹ Großverbraucher /
Grossiste

² Saarbrücken /
Sarrebruck

³ Trier /
Trèves

