

*täglich
frisch!*



Paul Goop AG
Früchte & Gemüse

www.goop.ch



Die Paul Goop AG auf einen Blick.



Paul Goop AG ist ein dynamisches und innovatives regional und national tätiges Unternehmen aus der Region Basel. Die Firma wird getragen von vier auf Augenhöhe handelnden Einheiten:

- Produktion, Forschung, Entwicklung von Fertig- und Halbfertigprodukten, wie den berühmten «OPTI-FRISCH» Kartoffeln und anderen Convenience-Lebensmitteln
- Selleriesalat Produktion
- Markt Allschwil, Vollsortiment Verteilcenter für Basel und die Region.
- «Gschellti Gschwellti»

Bei geschälten und konservierungstofffreien Kartoffelprodukten sind wir seit Jahrzehnten Innovationsführer. Unsere schweizweit bekannte Eigenmarke «OPTI-FRISCH» steht für gleichbleibend beste Qualität.

Ergänzend betreibt die Paul Goop AG seit bald mehr als 50zig Jahren den konventionellen, en gros Früchte- und Gemüsehandel.

Geleitet wird das Unternehmen von Roman Hintermeister-Goop und Fränzi Hintermeister-Goop.

Die «OPTI-MALE Lage» unserer Betriebe an der Peripherie von Basel ermöglicht kürzeste Reaktionszeiten und kaum Stauverzögerungen, wovon unsere Kundschaft und die Umwelt tagtäglich profitieren. Bei uns dreht sich alles um die Kunden. Unsere Lösungen und Dienstleistungen sollen Ihre Arbeitsabläufe vereinfachen. Wir sind Ihre Partner und von uns können die Restaurants, Personalrestaurants, Spitäler, Alters- und Pflegeheime, Bäckereien, Metzgereien, Caterer, Vereine, Partyservices, Produktionsbetriebe und Wiederverkäufer die volle Unterstützung erwarten, damit Sie Ihre Ziele bestmöglich erreichen.



Mit unserer bald mehr als 50-jährigen Erfahrung können wir auf das über Generationen gereifte Know-how unserer Mitarbeitenden, Partner, Lieferanten und Produzenten zurückgreifen. Wir pflegen mit Allen eine offene und ehrliche Kommunikation und erhalten als Mehrwert von unseren Partnern ehrliche Antworten und wenn gebraucht auch engagierte Lösungsvorschläge zurück.

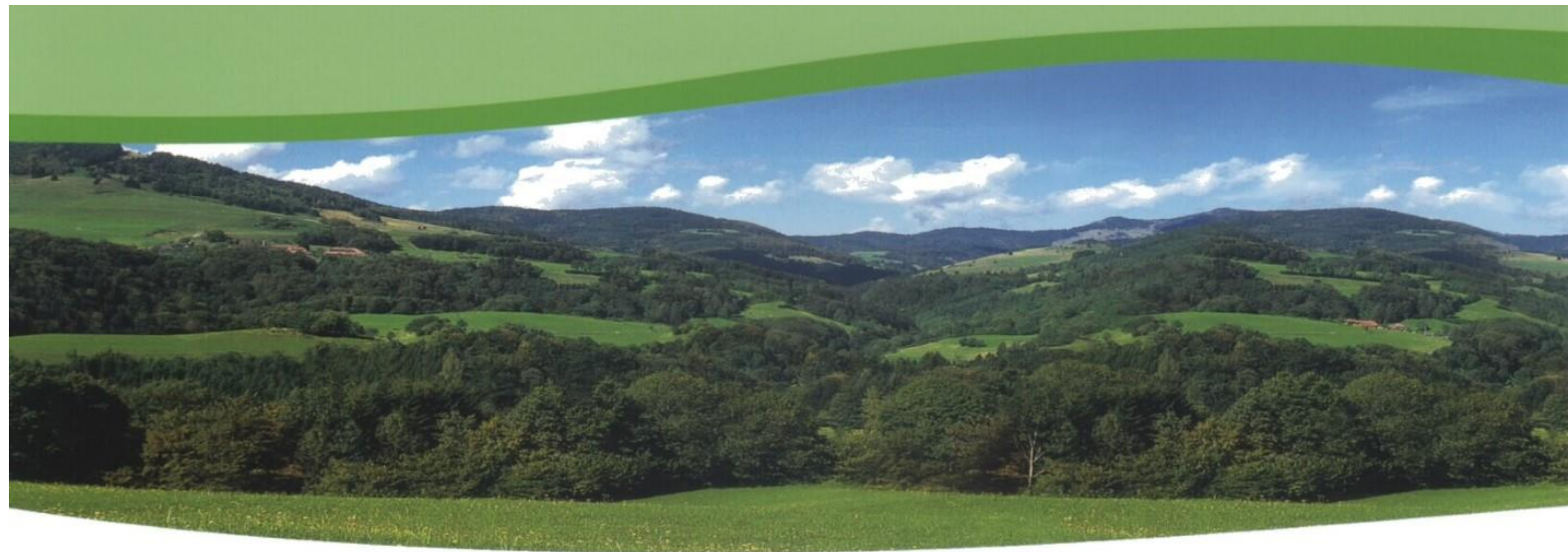
Die Paul Goop AG ist ein klimafreundliches Unternehmen und hat sich in folgenden Bereichen zu verbindlichen Massnahmen verpflichtet:

CO² -Ziele bis 2020 und die Massnahmen:

- Reduktion der CO²-Emissionen in sämtlichen Bereichen des Unternehmens
- Kontinuierliche Erhöhung der energieeffizienten Geräten, Maschinen und Fahrzeugen

Unsere Abwärmequellen aus Abluft, Abwasser, Kälteanlagen und Druckluftkompressoren werden für die Warmwasseraufbereitung genutzt und wieder in den betrieblichen Wasserkreislauf eingespeist. Interessant ist auch die direkte Abwärmenutzung zur Erwärmung der Raumluft in den kühleren Jahreszeiten.





«OPTI-FRISCH» = Paul Goop AG



Wir sind sehr stolz auf unseren Firmengründer Paul Goop, dass er bereits 1984, diese geniale Idee zu «OPTI-FRISCH» hatte und heute die verarbeiteten Kartoffelprodukte der Marke «OPTI-FRISCH» sofort mit uns in Verbindung gebracht werden.

Doch «OPTI-FRISCH» ist nur noch ein Teil aus unserem Angebot. Wir haben uns in den letzten Jahren sehr stark weiterentwickelt und viel Energie und Geld in die Forschung und die Entwicklung von neuen Produkten und Dienstleistungen gesteckt.

Wer für seine Kunden auch langfristig attraktiv bleiben will, muss investitionsbereit sein und kann sich nicht auf den Lorbeeren aus der Vergangenheit ausruhen.





und das ist auch gut so!



So haben wir 2008 die Firma Fritz Müller-Hartmann übernommen. Diese war bestens bekannt für ihren fixfertigen Selleriesalat in den durchsichtigen «Büchli» und dem unverwechselbaren grünen «Deckeli».

Des Weiteren produzieren wir, «man sagt», die einzige standfeste Mayonnaise, die es in der Schweiz gibt.

2010 haben wir eine der ersten Spargelschälmaschinen der Schweiz in Betrieb genommen und bieten seitdem mit grossem Erfolg geschälten Spargel an.

2013 wurde die Selleriesalatproduktion in ein neues Produktionsgebäude in Allschwil verlegt.

Nach einer aufwendigen und langwierigen Entwicklungszeit haben wir 2014 die erste «gschellti Gschwellti» Produktionsstrasse der Schweiz in Betrieb genommen. Und können «gschellti Gschwellti» in diversen Schnittarten anbieten.

Wir werden auch in den kommenden Jahren kontinuierlich neue arbeitserleichternde Produkte und Dienstleistungen anbieten und sind für die Zukunft mit unserem Team bestens aufgestellt.





Küchenfertige Frischprodukte

«OPTI-FRISCH» sind nicht nur unsere bekannten geschälten Kartoffelprodukte, wir leben auch als Firma nach den Grundsätzen von «OPTI-FRISCH».

«OPTI-MALE Qualität» gepaart mit «OPTI-MALER Frische».

Wir stellen viele halb- und ganzfertig Produkte für die Lebensmittelindustrie her. Unsere jahrzehntelange Erfahrung befähigt uns, schnell massgeschneiderte Lösungen für unsere Kunden herzustellen.

In unseren Produktionsbetrieben verarbeiten wir Kartoffeln in sämtlichen Variationen. Geschält, sortiert, geschnitten zu Scheiben, Würfel und Stängeli oder als Handschnitt zu Salzkartoffeln geviertelt und Schnitze längsgeviertelt.

Eine unserer Spezialdisziplinen sind Stängeli. Ob Standard oder Mini, Gemüse Stängeli 8x8x40 mm oder Gourmet Stängeli 6x6x20 mm, um nur einige zu erwähnen.



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Sellerie Stängeli 6 x 6 x 20 mm | 11 Zwiebeln Brunoise 3 x 3 mm |
| 2 Karotten Scheiben 4 mm | 12 Zucchini Würfel 10 x 10 mm |
| 3 Gurken ungeschält Scheiben 3 mm | 13 Kartoffeln sortiert Raclette |
| 4 Kartoffeln Scheiben 3 mm | 14 Frühlingsgemüse |
| 5 Sweet & Sour | 15 Zwiebeln Scheiben 3 mm |
| 6 Kohlrabi Würfel 19 x 19 mm | 16 Kartoffeln Langschnitz |
| 7 Peperoni gemischt 15 x 15 mm | 17 Aperitif Sticks |
| 8 Salzkartoffeln 30 gr. | 18 Kartoffeln Würfel 19 x 19 mm |
| 9 Tomaten Würfel 10 x 10 mm | 19 Karotten Stängeli 8 x 8 x 40 mm |
| 10 Pfälzer Scheiben 4 mm | 20 Gurken geschält 3 mm |



«OPTI-FRISCHE» geschälte Spargeln werden immer populärer! Unser «ready-to-cook»-Angebot ist seit seiner Einführung ein grosser Erfolg.

Die individuellen Verpackungseinheiten garantieren Ihnen grösstmögliche Flexibilität bei der Zubereitung der geschälten Stangen.

Möglich ist (fast) alles bei uns und wir haben auch schon (fast) alles geschält, geschnitten, geschnitzt, gewürfelt oder gestängelt. Dafür werden oft Maschinen modifiziert und neue Messer entwickelt.

Neuestens entwickelten wir mit Partnern zusammen die erste Produktionsstrasse, die es uns ermöglicht, die Ersten in der Schweiz zu sein, die geschwollte, geschälte und nach Wunsch geschnittene Kartoffeln anzubieten.

Wir «OPTI-MIEREN» unaufhörlich die Abläufe, dadurch können wir den hohen «OPTI-FRISCH» Qualitätsstandard kontinuierlich steigern.



Die Menschen hinter unseren Dienstleistungen



Unser interkulturelles Team setzt sich aus erfahrenen, zuverlässigen und fleissigen Mitarbeitenden zusammen. Jeder ein Spezialist auf seinem Gebiet.

Für das sehr gute Betriebsklima spricht, dass wir Mitarbeitende beschäftigen, die bereits Jahrzehnte bei uns und mit uns arbeiten.

Unsere Mitarbeitenden werden regelmässig geschult und speziellen Trainings- und Kontrollprogrammen unterzogen. Wir fördern Weiterbildungswillige und fordern eine offene Haltung für Innovationen.

Wir sind der Überzeugung, dass Qualität das Resultat von beherrschten Prozessen ist. Damit diese von Allen beherrscht werden, sind Wiederholungen und Trainings unerlässlich.

***Kundenwünsche beim Macher deponieren!
Hat nur Vorteile:***

- Schnellere Reaktionszeiten
- Individuelle Lösungen
- Direkter zum Ziel





Ihre **5 Leaderprodukte** liegen uns am Herzen!

Volumen macht Preis und davon sollen Sie profitieren. Gerne ermöglichen wir Ihnen individuell erarbeitete Spezialkonditionen.

Kontaktieren Sie uns:

Telefon: 061 308 90 20
E-Mail: info@goop.ch





Das Allschwiler Verteilcenter



Vom Verteilcenter aus bedienen wir unsere Kunden in und um Basel. Zu unseren Angeboten und Dienstleistungen gehören:

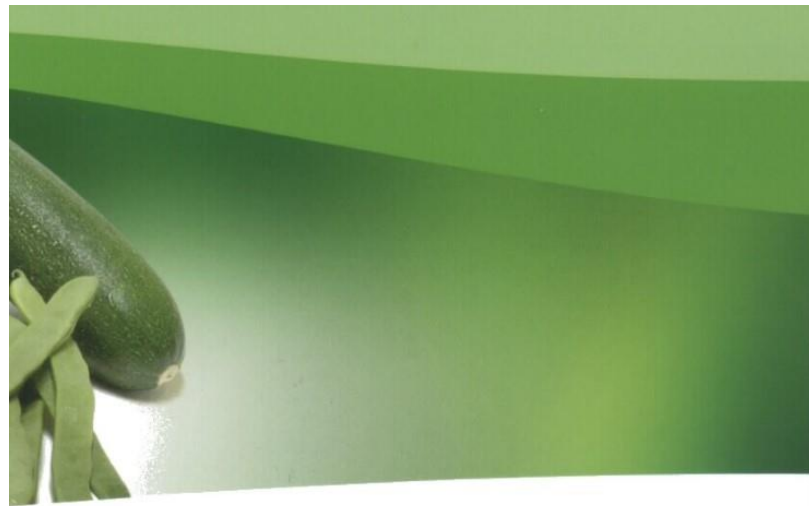
- **Vollsortiment: Früchte, Gemüse, TK, Küchenfertiges u.v.m.**
- **Bestens ausgebildetes Fachpersonal**
- **Produktgerechtes Handling des Sortiments**
- **Kurze, schnelle und flexible Reaktionszeiten**
- **Wunschanlieferzeiten**
- **6 Anlieferstage**

Dank guten und engen Kundenbeziehungen können wir auf neue Kundenwünsche sofort reagieren und nehmen diese gerne in unser Angebot auf. Oft kommen Kunden direkt mit einem Anliegen zu uns, denn Sie wissen, dass der direkte Weg schneller zum Ziel führt.

Wir sind nahe am Puls der Branche und erarbeiten uns einen Vorsprung durch das früherkennen von Markttrends.

Das Umsetzen und Befriedigen von Bedürfnissen für unsere Kunden ist ein Teil unseres täglichen Schaffens. In jedem Falle ist immer voller Einsatz gefordert. Wir sind gute Zuhörer, beraten und helfen gerne und unterstützen Sie wo immer Sie Unterstützung wünschen.





Unser Sortiment geht mit der Saison und natürlich auch mit der Zeit und ist deshalb einem steten Wandel unterworfen. Wer den zuverlässigen und wettbewerbsfähigen Partner mit einem Vollsortiment wünscht, ist bei uns «OPTI-MAL» aufgehoben.

Frisches:

Früchte, Gemüse, Beeren, Exoten, Salate, Kräuter, Kartoffeln, Pilze, Sprossen und Eier

Küchenfertiges:

Kartoffelspezialitäten «OPTI-FRISCH», frische Convenience-Produkte, Salate, Gemüse, Früchte und Halbfabrikate

Tiefgekühltes:

Kartoffelspezialitäten, Gemüse, Früchte, Beeren, Salate, Convenience-Produkte, von der Älplermaccaroni bis zum Kartoffelgratin mit Spinat und Fruchtmark

Selleriesalate und Mayonnaise

Unsere motivierten Frühaufsteher engagieren sich gerne für Sie von:

Montag – Samstag, von 04:00 – 11:00 Uhr.



GSCHELLTI GSCHWELTI

GESCHÄLTE PELLKARTOFFELN



SCHEIBEN 4 mm

Verpackungsgrößen:
2 kg und 3 kg

GERAFFELT

Verpackungsgrößen:
2 kg und 3 kg



GANZE KARTOFFELN

Verpackungsgrößen:
2 kg und 3 kg



Paul Goop AG
Früchte & Gemüse
Stockbrunnenrain 11
CH-4123 Allschwil

info@goop.ch

Verkauf:
Tel: 061 308 90 20
von 07:00-12:00 Uhr / 13:00-18:00 Uhr
Fax: 061 308 90 21

Markt:
Tel: 061 308 90 30
von 04:00-11:00 Uhr
von 11:00-04:00 Uhr Tonband
Fax: 061 308 90 31

Paul Goop AG
Früchte & Gemüse

www.goop.ch