



kellermann.ch

gut – natürlich frisch

*C'est bon, c'est frais, c'est naturel
buono – naturalmente fresco!*



thurtaler gemüse

thurtaler gemüse ag

Freilandanbau von Salaten und Salatgemüse im idyllischen Thurtal, am Fuss des Iselisbergs, einem der grössten Rebanbaugebiete der Ostschweiz

Culture des salades et autres légumes du même type, dans la vallée idyllique de la Thur, au pied de l'Iselisberg, l'un des plus grands domaines viticoles de Suisse orientale.

Coltivazione in campo di insalate e verdure per insalata nell'idilliaco Thurtal, ai piedi dell'Iselisberg, una delle maggiori zone di coltivazione della vite della Svizzera orientale.

12, 13

purnatur

purnatur ag

Tomatenkulturen im Gewächshaus

Culture des tomates en serres

Coltivazioni di pomodori in serra

10, 11



kellermann.ch, purnatur und thurtaler gemüse stellen gemeinsam ihre agronomische, technologische und kulinarische Kompetenz in den Dienst der «Frischen Convenience», eines Trends, der nicht mehr aufzuhalten ist: Leicht und gut essen, Lust auf Abwechslung und schnelle Zubereitung. Diese Ansprüche erfüllen die leckeren Produkte von Kellermann.

kellermann.ch, purnatur et thurtaler gemüse mettent leurs compétences agronomiques, technologiques et culinaires au service des aliments frais prêts à servir (convenience), un secteur en plein développement. Des repas légers et savoureux, des envies de variété et une préparation rapide: autant d'exigences auxquelles répondent les délicieux produits de Kellermann.

kellermann.ch, purnatur e thurtaler gemüse mettono la loro competenza agronomica, tecnologica e culinaria al servizio dei prodotti convenience freschi, una tendenza ormai inarrestabile: cibi leggeri e buoni, caratterizzati da varietà e rapidità di preparazione. Gli appetitosi prodotti Kellermann soddisfano queste esigenze.





kellermann.ch ag

Frische Convenience-Produkte für Einzelhandel,
Gastronomie, Industrie

Produits frais, prêts à servir, destinés aux
détailants, à la restauration et à l'industrie

Prodotti convenience freschi per il commercio
al dettaglio, la ristorazione e l'industria

4-9

kellermann.ch
gut – natürlich frisch!

Drei mit einem klaren Profil

Trois sociétés, un seul profil – Le groupe Kellermann

In tre con un chiaro profilo – Il gruppo Kellermann





frisch leicht *fresco, leggero, pratico* *Frais, Léger, Pratique* bequem

Frische Convenience-Produkte für Einzelhandel und Grossverteiler

Unsere Eigenmarke umfasst eine breite Palette von Blattsalatsorten, Salatmischungen und Salatgemüse, allesamt schüsselfertig gerüstet und im Schutzbeutel verpackt.

Eine Spezialität sind die genussfertigen Salat-Mahlzeiten in Schalen. Kombiniert mit leckeren Zutaten und bestückt mit Gabel und Serviette entsprechen sie voll und ganz dem neuen Trend zur feinen, leichten Mahlzeit bei der Arbeit oder in der Freizeit.

Grossverteiler beliefern wir mit eigens für sie kreierten Salatmischungen in individueller Verpackung.

Informationen über die aktuelle Produktpalette finden Sie in der «Produktübersicht Einzelhandel».

Produits frais prêts à servir, pour grossistes et détaillants: notre marque propose un vaste choix de salades à feuilles et de légumes du même type, ainsi que de mélanges de salades; uniquement des produits prêts à servir et conditionnés sous emballage protecteur. Les salades complètes en bol, prêtes à consommer, sont l'une de nos spécialités. Agrémentées de délicieux ingrédients, vendues avec fourchette et serviette, elles correspondent tout à fait à la nouvelle tendance des repas légers et savoureux, pris sur le lieu de travail ou de loisirs. Nous fournissons aux grossistes des mélanges de salades spécialement créés à leur intention et livrés dans des emballages individuels.

Vous trouverez les informations sur notre gamme de produits actuelle dans la brochure «Présentation des produits pour les détaillants».

Prodotti convenience freschi per il commercio al dettaglio e i distributori all'ingrosso – Il nostro marchio comprende un'ampia varietà di insalate in foglia, mix di insalate e verdure da insalata, il tutto già mondato e imballato in un sacchetto protettivo. Una specialità è rappresentata dalle stuzzicanti insalate già pronte in terrina. Con la loro combinazione di ingredienti appetitosi e corredate di forchetta e tovagliolino, rispecchiano completamente il nuovo trend per un pasto leggero e gustoso durante il lavoro o nel tempo libero. Ai distributori all'ingrosso forniamo mix di insalate speciali in imballaggi personalizzati.

Informazioni sulla gamma corrente di prodotti sono riportate nella «Sintesi di prodotti per il commercio al dettaglio».



Q&F



Die Marke Q&F repräsentiert ein breites Sortiment an Produkten für den Profi. Die Gastronomie schätzt unser Standardsortiment, welches eine Vielzahl von Gemüse- und Salatsorten umfasst, die meist in 2, 3 oder mehr Schnittarten zur Wahl stehen. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden in der Lebensmittelindustrie entstehen spezifische Gemüse- oder Salatzuschnitte von gleichbleibend hoher Qualität, die den geforderten Eigenschaften exakt entsprechen und zur Produktionssicherheit beitragen.

La marque Q&F couvre une large gamme de produits destinés aux professionnels. Les restaurateurs apprécient notre assortiment standard, qui propose toutes sortes de salades et de légumes du même type, avec souvent le choix entre deux ou trois formes de coupe différentes. Nous travaillons en

étroite coopération avec nos clients de l'industrie agroalimentaire, pour créer des coupes de légumes ou de salades spécifiques, toujours de qualité supérieure, répondant exactement à certaines caractéristiques et contribuant à la sécurité de fabrication.

Il marchio Q&F rappresenta un'ampia gamma di prodotti per i professionisti. La ristorazione apprezza il nostro assortimento standard che comprende numerose varietà di verdure e insalate disponibili generalmente in 2, 3 o più tipi di tagli.

In stretta collaborazione con i nostri clienti dell'industria dei prodotti alimentari, vengono studiati tagli specifici per verdure e insalate, con qualità elevata costante nel tempo, che soddisfano esattamente le caratteristiche richieste e contribuiscono a garantire la sicurezza di produzione.



sicher innovativ professionell

Sécurité, Innovation, Professionnalisme

sicuro, innovativo, professionale



sicher – Was auf den Feldern in hoher Qualität gedeiht in kürzester Zeit auf den Tisch des Konsumenten zu bringen, das ist Kellermanns Kernkompetenz. Langjährige Erfahrungen sowohl in der Agro- als auch in der Lebensmitteltechnologie bilden dafür den soliden Hintergrund.

Modernste Produktionsanlagen, umfassende Qualitätskontrollen und die Einhaltung höchster Hygienestandards geben Sicherheit und garantieren die gleichbleibend hohe Qualität der über 300 verschiedenen Convenience-Produkte, die täglich unsere Produktion verlassen.

innovativ – Produktenwicklung bei Kellermann hat viel mit Lust am Essen und mit Kreativität zu tun. Mit einem untrüglichen Sinn für köstliche Aromen werden Ideen für neue, spannende Salat- und Gemüsekombinationen entwickelt und Markttrends gesetzt.

professionell – Viele namhafte Unternehmen des Einzelhandels, der Abholgrossmärkte und auch der Lebensmittelindustrie zählen zu unseren Kunden. Die professionelle Gastronomie wird durch mehrere Partnerbetriebe in der Schweiz täglich mit unseren Produkten bedient. Eine Zusammenarbeit mit Tradition, auf die wir stolz sind.

kellermann.ch
gut – natürlich frisch!





Sécurité – Au cœur de ses compétences, Kellermann cultive la capacité de mettre sur la table du consommateur, en un temps record, une production agricole de qualité. Son savoir-faire repose sur une longue et solide expérience des technologies agroalimentaires. Des installations de production à la pointe du progrès, des contrôles qualité très sévères et le respect des normes d'hygiène les plus strictes garantissent la sécurité et la qualité supérieure constante des quelque 300 produits prêts à servir que nous fabriquons tous les jours.

Innovation – Chez Kellermann, le développement des produits va de pair avec la dégustation et la créativité. Notre

sens infaillible des saveurs débouche sur des idées nouvelles et fascinantes de salades composées, à l'origine de tendances innovantes sur le marché.

Professionnalisme – Notre clientèle compte un grand nombre d'enseignes célèbres parmi les détaillants, les grossistes et l'industrie agroalimentaire. La collaboration de nombreux partenaires nous permet de livrer nos produits tous les jours à la restauration suisse. Nous sommes fiers de cette coopération avec la tradition.

sicuro – Portare in brevissimo tempo e con la massima qualità sulle tavole dei consumatori ciò che cresce sui campi è il «core business» di Kellermann. Un' esperienza pluriennale sia nella tecnologia agraria, sia in quella alimentare costituiscono solide fondamenta a questo scopo.

Impianti di produzione d'avanguardia, controlli di qualità completi e il rispetto dei massimi standard igienici offrono una sicurezza e garantiscono l'elevata qualità costante degli oltre 300 diversi prodotti convenience che produciamo quotidianamente.

innovativo – Da Kellermann, lo sviluppo di nuovi prodotti ha molto a che vedere con il piacere della buona tavola e la creatività. Con un innegabile senso per gli aromi più squisiti vengono elaborate idee per nuove, avvincenti composizioni di insalate e verdure e dettate nuove tendenze di mercato.

professionale – Tra i nostri clienti figurano molte note società del commercio al dettaglio, del settore del cash-and-carry e dell'industria alimentare. Il settore della ristorazione viene rifornito quotidianamente con i nostri prodotti tramite molte aziende partner in Svizzera. Una collaborazione ricca di tradizione, della quale andiamo orgogliosi.



flexibel
Flexibilité
flessibile



flexibel – Kellermanns Erfolg ist eng mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verbunden, das heisst: mit einem ausgeprägten Teamgeist. Kellermanns Leistungsfähigkeit ist das Resultat des perfekten Zusammenspiels aller Beteiligten. Flexibilität und Leistungsfähigkeit auch im Transport und Logistikbereich, darauf dürfen unsere Kunden zählen, jeden Tag!

leistungsfähig – In der Produktentwicklung, in der Lebensmittelverarbeitung, in der Qualitätskontrolle, in der Logistik oder im direkten Kontakt mit dem Kunden wollen wir mehr leisten. Im steten Dialog mit internationalen Spezialisten in allen relevanten Gebieten wird an der Weiterentwicklung der Produkte gearbeitet.

qualitätsbewusst – Einzigartig für die Kellermann-Gruppe ist die enge Verbindung von drei Kompetenzen: Anbau von Salaten und Gemüse, Tomatenkulturen und Herstellung von frischen Convenience-Produkten auf höchstem Niveau. Klare Strukturen, definierte Abläufe, organoleptische Kontrollen und Laboranalysen bilden die Eckpfeiler des Qualitätssystems. Echte Qualität jedoch entsteht mit der Bereitschaft jedes Mitarbeiters, die hohen Anforderungen Tag für Tag zu erfüllen.

Flexibilité – Le succès de Kellermann passe avant tout par ses collaboratrices et ses collaborateurs, dont l'esprit d'équipe est très marqué. Quant à la performance, elle n'est rien d'autre que le résultat d'une parfaite coordination entre tous les participants. Flexibilité et performance, c'est aussi le mot d'ordre du transport et de la logistique, sur lesquels notre clientèle peut compter tous les jours!

Performance – Nous voulons être plus performants dans la mise au point des produits, le traitement des aliments, le contrôle qualité, la logistique et le contact direct avec le client. L'évolution des produits est le fruit d'un dialogue incessant avec des spécialistes internationaux de tous les domaines concernés.

leistungsfähig qualitätsbewusst

Performance, Qualité



Qualitätsstandards, die wir erfüllen | Respect des normes de qualité |
Gli standard di qualità che soddisfiamo

Qualité – Le groupe Kellermann associe trois domaines de compétences de façon exceptionnelle: la culture de salades et de légumes, la culture de tomates et la fabrication de produits prêts à servir, à un niveau de qualité des plus élevés. Les piliers de notre système qualité sont des structures claires, des procédures fixes, des contrôles organoleptiques et des analyses en laboratoire. La véritable qualité n'en résulte pas moins de l'engagement de chacun de nos collaborateurs à satisfaire jour après jour des exigences très élevées.

flessibile – Il successo di Kellermann è strettamente legato alle sue collaboratrici e ai suoi collaboratori. In altre parole, a uno spiccatissimo spirito di squadra. E l'efficienza di Kellermann è il frutto di un'interazione perfetta tra tutte le parti coinvolte. Flessibilità ed efficienza anche nei trasporti e nel settore logistico è ciò che assicuriamo ai nostri clienti, ogni giorno!

efficiente – Desideriamo migliorare le nostre prestazioni – nello sviluppo di nuovi prodotti, nella lavorazione di prodotti alimentari, nel controllo della qualità, nella logistica o nel contatto diretto con il cliente. Attraverso un dialogo costante con specialisti internazionali in tutti i settori rilevanti lavoriamo all'ulteriore sviluppo dei prodotti.

attento alla qualità – Il gruppo Kellermann vanta una combinazione unica di tre competenze: coltivazione di insalate e verdure, coltivazione di pomodori e produzione in-house di prodotti convenience freschi di altissimo livello. Strutture chiare, procedure definite, controlli organolettici e analisi di laboratorio costituiscono i pilastri del nostro sistema di controllo della qualità. Ma la vera qualità nasce dalla disponibilità di ogni collaboratore a soddisfare giorno dopo giorno le elevate aspettative.



garantiert natürlich

Garantie, Naturel, Arômes



purnatur

garantiert – Mit einer Jahresproduktion von mehr als 2 Millionen Kilogramm zählt die zur Kellermann-Gruppe gehörende purnatur ag zu den leistungsfähigsten Tomatenproduzenten der Schweiz.

natürlich – Hors-sol: eine sichere Basis für eine ökologische Produktion, ein durch Spezialisten betreutes eigenes kleines Universum. Tomatenkulturen in optimalen Bedingungen: ein licht- und luftdurchflutetes Klima, in dem die Pflanzen optimal gedeihen. Mit biologischem Pflanzenschutz und speziellen Nützlingen bleibt die Chemie draussen!

aromatisch – Kontinuierliche Überwachung des Reifeprozesses, regelmässige Degustationen und Analysen geben Sicherheit und garantieren Genuss und Qualität: kräftige Aromen, schöne Konsistenz, gute Schnittfestigkeit, perfekte Form und Grösse.

Die Produktpalette umfasst Standardsorten und Spezialitäten, wie zum Beispiel die geschmacksintensive Dattel-tomate, die süsse Cocktailrispentomate und einige mehr.

Garantie – Avec une production de plus de 2 millions de kilos, la filiale purnatur ag du groupe Kellermann fait partie des producteurs de tomates les plus performants de Suisse.

Naturel – Hors-sol: la base sûre d'une production écologique, un petit univers en soi, géré par des spécialistes. La culture des tomates dans des conditions optimales, à savoir un climat lumineux et aéré dans lequel les plantes s'épanouissent. Une protection biologique et des organismes utiles particuliers permettent d'éviter l'usage des produits chimiques.

Les arômes – La fiabilité des produits passe par une surveillance incessante du processus de maturation et s'appuie sur des dégustations et des analyses régulières qui garantissent saveur et qualité: les arômes sont puissants et la consistance agréable, les produits sont de taille et de forme parfaites et se coupent très bien. La gamme de produits est composée de classiques ou de spécialités, comme la tomate datte au goût prononcé ou les mini-tomates cocktail en grappes, sucrées.



aromatisch

garantito, naturale, aromatico



garantito – Con una produzione di oltre 2 milioni di chili, purnatur ag del gruppo Kellermann figura tra i maggiori produttori di pomodori della Svizzera.

naturale – Hors-sol: una base sicura per una produzione ecologica. Un piccolo universo a sé stante, assistito da specialisti. Coltivazione di pomodori in condizioni ottimali: un clima ricco di luce e di ossigeno, in cui le piante crescono in modo ottimale. Con prodotti biologici per le piante e insetti utili all'agricoltura non serve ricorrere alle sostanze chimiche!

aromatico – Un monitoraggio continuo del processo di maturazione, degustazioni e analisi regolari offrono sicurezza e garantiscono piacere e qualità: aromi marcati, una consistenza gradevole, una buona resistenza al taglio, forme e dimensioni perfette. La gamma di prodotti comprende varietà comuni e specialità, come ad esempio i pomodori datterini dal gusto spicciato, i pomodorini a grappolo dolci e altre ancora.



Gemüsebau mit Tradition Bereits in der dritten Generation werden im idyllischen Thurtal Salate und Gemüse mit Umsicht und Sachverstand angebaut. Die zur Kellermann-Gruppe gehörende thurtaler gemüse ag zählt heute zu den grössten Gemüsebaubetrieben der Schweiz.

Hier werden mit der verantwortungsbewussten Wahl der Jungpflanzen, der nachhaltigen Bodenbewirtschaftung und dem sorgsamen Umgang mit Wasser und Energie wichtige Grundlagen für den Erfolg der ganzen Gruppe gelegt.

Die Firma thurtaler gemüse baut den hochwertigen Rohstoff an, aus dem kellermann.ch im modernen Betrieb küchen- oder genussfertige Produkte bereitet. Fachleute aus Beschaffung und

Anbau erarbeiten gemeinsam die Basis für die optimale Qualität der Gemüse und Salate. Aus dieser engen Verbindung entstehen für beide Partner wichtige Synergien.

Culture maraîchère et tradition

Nous en sommes déjà à la troisième génération qui cultive les légumes et les salades de la merveilleuse vallée de la Thur, avec soin et compétence. La société thurtaler gemüse ag, qui fait partie du groupe Kellermann, compte aujourd’hui parmi les plus importants producteurs de légumes en Suisse.

Le succès de tout le groupe doit énormément au choix responsable des jeunes plants, à l’exploitation durable des sols et à la gestion parcimonieuse de l’eau et de l’énergie pratiqués dans cette entreprise.

L'entreprise thurtaler gemüse produit des matières premières de qualité supérieure, à partir desquelles kellermann.ch prépare, dans des installations modernes, des produits prêts à cuisiner ou à servir. Les professionnels de l'approvisionnement et de la culture élaborent ensemble la base de la qualité optimale des légumes et des salades. De cette étroite coopération résultent d'importantes synergies pour les deux partenaires.

Coltivazione di verdure con tradizione

La coltivazione curata e competente di verdure e insalate è giunta ormai alla terza generazione nell'idilliaco Thurtal. La società thurtaler gemüse ag del gruppo Kellermann figura fra i maggiori



... aus gutem Grund

... une réputation justifiée

... a ragion veduta



coltivatori della Svizzera. Qui, con una scelta accurata delle piante giovani, lo sfruttamento sostenibile del terreno e l'uso attento di acqua ed energia, vengono gettate le fondamenta per il successo dell'intero gruppo.

La società thurtaler gemüse coltiva le materie prime di qualità che

kellermann.ch, all'interno di una struttura moderna, trasforma in prodotti appetitosi pronti per la cucina. Gli specialisti del settore approvvigionamento e coltivazione sviluppano insieme la base per la qualità ottimale delle verdure e delle insalate. Da questa stretta collaborazione nascono importanti sinergie per entrambi i partner.



*Vertrauen auch Sie unserem Label
Produktion «Suisse Garantie»!*

*Faites confiance, vous aussi, à notre
label de production «Suisse Garantie»!*

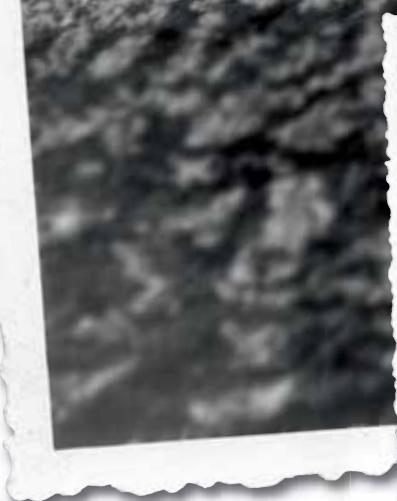
*Accordi anche Lei la Sua fiducia al
nostro marchio di produzione «Suisse
Garantie»!*



Erfahrung Kontinuität Vertrauen

Expérience, Continuité, Confiance

esperienza, continuità, fiducia



Willy Kellermann sen., 1925



Drei der fünf Kellermann-Kinder 1957 (oben); Willi Kellermann, 1975 (unten)

Tradition – Kellermann pflegt die Tradition des Familienbetriebes als eine der Grundlagen für den erfolgreichen Weg in die Zukunft.

Die wichtigsten Stationen des Unternehmens bisher:

1925 1925 Gründet Willy Kellermann die eigene Gärtnerei in Zürich-Albisrieden und verkauft Gemüse mit dem Handkarren auf dem Wochenmarkt in Zürich.

1941 Willi Kellermann jun. tritt die Lehre als Gärtner im elterlichen Betrieb an und führt diesen nach Abschluss der Ausbildung. **1951** Kauf des elterlichen Betriebes durch Willi jun. **1952** Ausbau des Betriebs und der Gewächshäuser am Standort Zürich-Albisrieden. Zu dieser Zeit liegt die Gärtnerei bereits mitten im

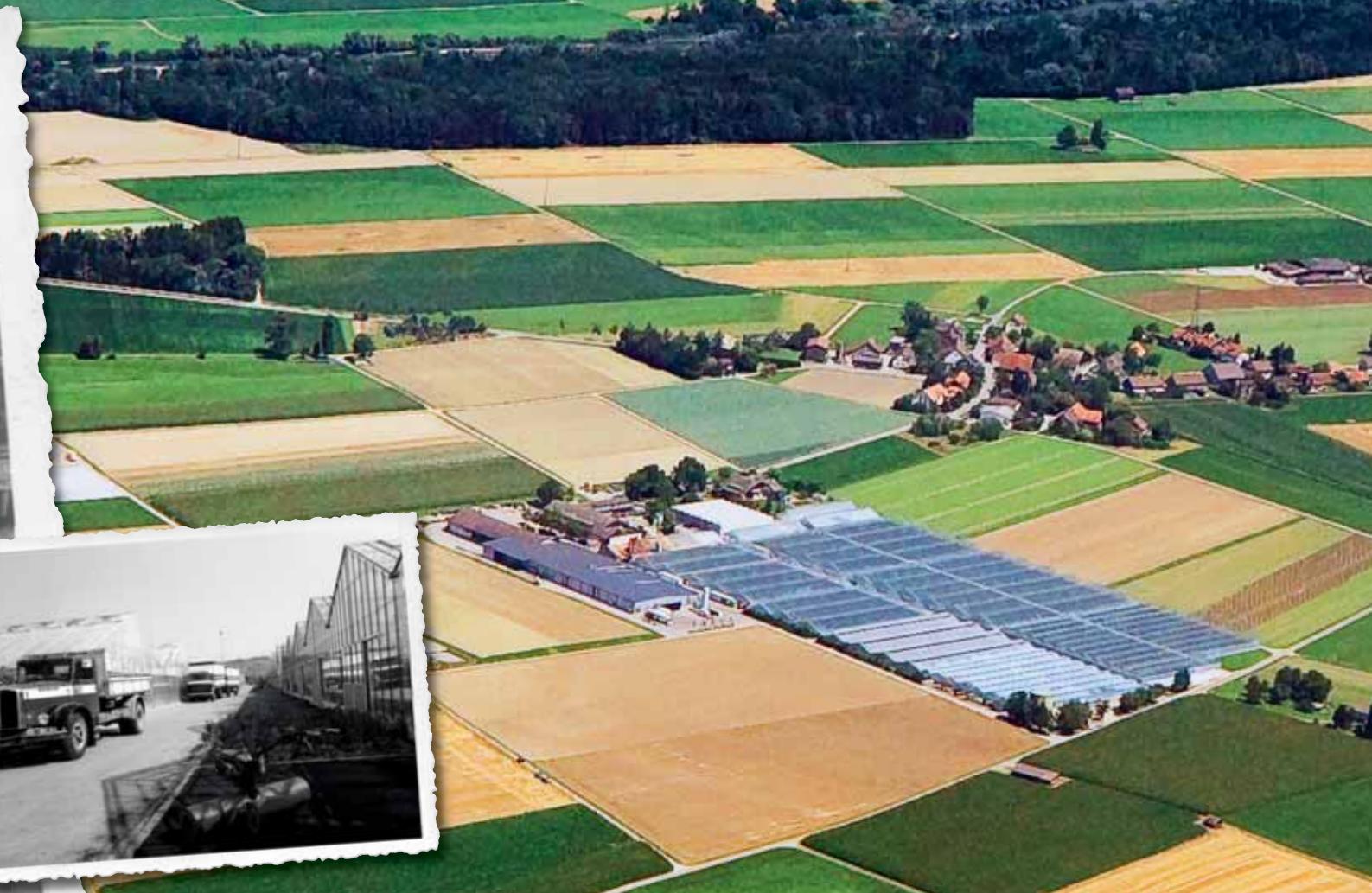
Siedlungsgebiet der sich ausbreitenden Stadt Zürich. Der Anbau erfolgt auf Pachtland am Stadtrand. **1968** Entschluss zur Aussiedlung des Betriebes und Kauf von landwirtschaftlichen Grundstücken in Ellikon. **1971** Bau der Ökonomiegebäude und der ersten Gewächshäuser. **1994** Start der Convenience-Produktion im Kellergeschoss des Gärtnereigebäudes, Pionierarbeit in Technologie und Verfahren. **1997** Übernahme des Betriebs durch Peter und Martin Kellermann, Ausbau der Convenience-Sparte und Beginn der Spezialisierung im Bereich Tomaten. **2006** Ausgliederung des Bereichs Convenience in die neu gegründete kellermann.ch. **2009** Umsetzung der jetzigen Struktur der Firmengruppe.

Tradition – Kellermann cultive la tradition de cette exploitation familiale comme l'un des fondements du succès pour l'avenir.

Présentation des principales étapes de développement de l'entreprise:

1925 Willy Kellermann fonde sa propre entreprise de culture maraîchère à Zurich-Albisrieden et vend ses légumes dans une charrette à bras, au marché hebdomadaire de Zurich. **1941** Willi Kellermann junior fait son apprentissage de jardinier dans l'exploitation de ses parents et poursuit dans cette voie après la fin de la formation. **1951** Willi junior achète l'exploitation.

1952 Aménagement des locaux et des serres sur le site de Zurich-Albisrieden.



Peter Kellermann



Martin Kellermann (links)

A cette époque, l'exploitation horticole est déjà située au beau milieu de la zone de lotissement de la ville de Zurich, alors en pleine expansion. Les produits sont cultivés sur des terrains loués, à la périphérie de la ville. **1968** Décision de déplacer l'entreprise et achat de terrains agricoles à Ellikon. **1971** Constructions des bâtiments administratifs et des premières serres. **1994** Lancement de la fabrication de produits prêts à servir (convenience) au sous-sol des bâtiments, travail de pionnier en termes de technologie et de procédures. **1997** Reprise de l'exploitation par Peter et Martin Kellermann, développement de l'activité de convenience et début de la spécialisation dans la production de tomates. **2006** Séparation du secteur conveni-

ence au sein de la société kellermann.ch nouvellement créée. **2009** Déménagement de la structure actuelle du groupe.

Tradizione – Kellermann continua la tradizione dell'azienda familiare come fondamento per un futuro ricco di successi.

Le pietre miliari della società fino ad oggi:

1925 Willy Kellermann fonda l'azienda orticola di proprietà ad Albisrieden (Zurigo) e vende gli ortaggi con un carretto al mercato settimanale di Zurigo. **1941** Willi Kellermann jun. inizia il tirocinio come giardiniere nell'azienda dei genitori, al termine del tirocinio ne assume la direzione. **1951** Acquisto

dell'azienda dei genitori da parte di Willi jun. **1952** Ampliamento dell'azienda e delle serre presso la sede di Albisrieden (Zurigo). All'epoca l'azienda orticola si trova già all'interno dell'area urbana della città di Zurigo in espansione. La coltivazione avviene su terreni in affitto ai margini della città. **1968** Decisione per il trasferimento dell'azienda e l'acquisto di terreni agricoli a Ellikon.

1971 Costruzione dell'edificio amministrativo e delle prime serre. **1994** Avvio della produzione convenience nello scantinato dell'edificio dell'azienda orticola, con tecnologie e procedure pionieristiche. **1997** Rilevazione dell'azienda da parte di Peter e Martin Kellermann, ampliamento del settore convenience ed inizio della specializzazione nel settore pomodori. **2006** Scorporazione del settore convenience nella nuova società kellermann.ch.

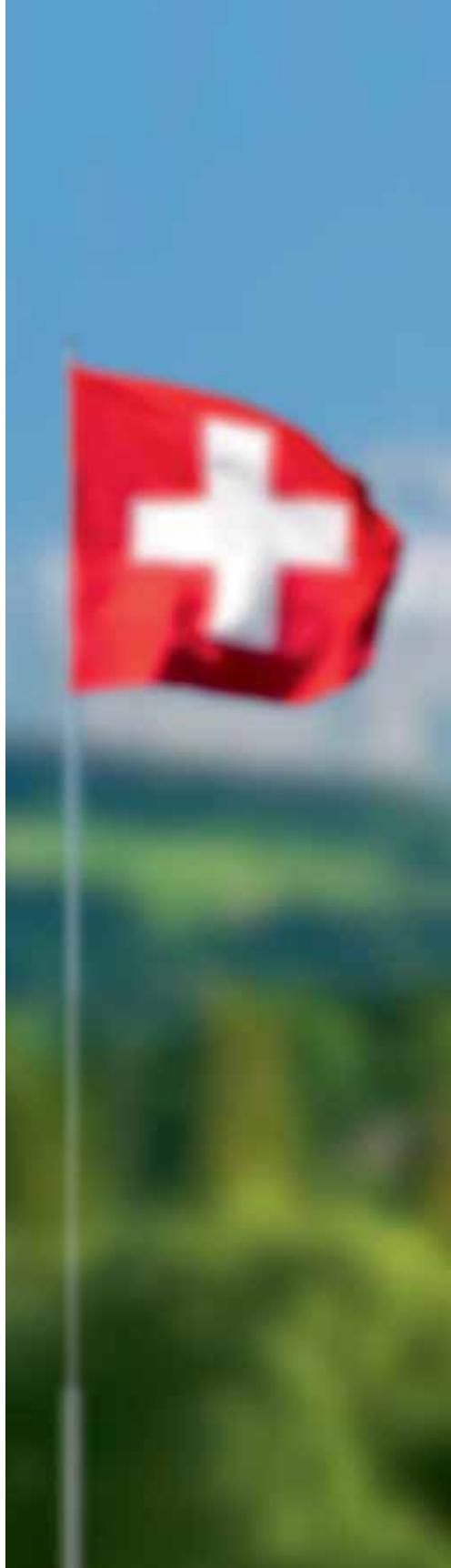
2009 Realizzazione della struttura corrente del gruppo societario.

Reichweite – wir verfügen über einen leistungsfähigen eigenen Fuhrpark. So garantieren wir die Einhaltung hoher Qualitätsanforderungen auf dem gesamten Transportweg. Natürlich erfüllen alle unsere Fahrzeuge die Euro-5-Norm.



Rayon d'action – Nous disposons de notre propre parc de véhicules, très performants. Nous pouvons ainsi garantir pendant la totalité du transport le respect des normes de qualité très élevées. Bien entendu, nos véhicules respectent tous la norme Euro-5.

Distribuzione – Disponiamo di un efficiente parco di veicoli di proprietà. In questo modo possiamo garantire il rispetto di elevati standard di qualità per l'intero trasporto. Naturalmente tutti i nostri autoveicoli soddisfano la norma Euro 5.



kellermann.ch
gut – natürlich frisch

Neue Horgenbachstr. 2/4, CH-8548 Ellikon an der Thur
Telefon +41 52 725 00 00, Fax +41 52 725 00 01, info@kellermann.ch, www.kellermann.ch