

*Sehr geehrte
Geschäftsfreunde*



Von einer Krise in die nächste Krise.

Waren es zuletzt die Finanz-Spekulanten, sind es jetzt die total verschuldeten Euro-Partner, deren Anleihen in den Tresoren der Banken nur noch Makulatur sind und mit Garantien der „guten“ Euro-Partner nicht abgeschrieben werden.

In unserer Branche traf uns wieder einmal eine „Rückstands“-Krise (EHEC) mit voller Wucht.

Wann werden endlich einmal die inkompetenten Auslöser solch überzogener Maßnahmen zur Rechenschaft gezogen?

Die „Sensations“-Presse trägt dazu bei, den Verbraucher total zu verunsichern.

Tausende Tonnen genießbares Obst und Gemüse mussten vernichtet werden. Monatlang stagnierte der Absatz für Obst und Gemüse.

Der Steuerzahler muss auch hier wieder für die Unfähigkeit des Krisenmanagements Millionen an die geschädigten Erzeuger bezahlen und wir, der Handel, müssen uns selbst helfen.

Trotz all dieser Widrigkeiten waren wir – wie immer – bemüht, Ihnen ein kompetenter, fairer und freundlicher Geschäftspartner zu sein und es auch zu bleiben.

Für Ihr Vertrauen, Ihr Verständnis und Ihre Treue in diesen schwierigen Zeiten bedanken wir uns vom Fruchthof ganz herzlich.

Ihnen, Ihren Familien und Mitarbeitern wünschen wir eine besinnliche Adventszeit, fröhliche Weihnachten, Glück, Gesundheit und Erfolg für das neue Jahr.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr

Lutz Hasenbeck
Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG

Chancen im Wintergeschäft nutzen

Umsatz mit attraktiven Sorten, Marken und Qualitäten

Nutzen Sie die Chancen, die Obst und Gemüse auch in der kalten Jahreszeit bieten! Der FRUCHTHOF NORTHEIM hält für die Gastronomie und den LEH im Wintergeschäft interessante Möglichkeiten der Wertschöpfung bereit.



Umsatzbringer: Zitrus in Premium-Qualität.

Setzen Sie auf besondere Sorten!
Gold-Kiwi, Baby-Banane, Litschi, Mango, Papaya: Exoten haben jetzt im LEH wie in der Gastronomie viele Fans. Doch auch mit Easy-Peelern

bei Zitrus oder Trockenfrüchte hat der Fruchthandel viel zu bieten.

Setzen Sie auf starke Marken
Gerade bei umsatzstarken Zitrusfrüchten, Bananen, Äpfeln oder Kiwis achtet der Verbraucher auf starke Marken. Fragen Sie uns nach unseren besonderen und exklusiven Markenfrüchten!

Setzen Sie auf Qualität
Unsere Premium-Ware schmeckt besonders gut, bietet wunderschöne Früchte und wird ansprechend präsentiert. Setzen sich damit vom Wettbewerb ab, begeistern Sie ihre Kunden und verlocken Sie zu Spontankäufen.



Verbraucher-Liebling: Gold-Kiwi.



Getrocknete Aprikosen.

Quattro Stagioni im Winter 2011/12

- Früchte für Ihren Erfolg ■
- Kartoffeln und Kartoffelprodukte ■
- Branchenlösungen für Gemeinschaftsverpflegung ■
- Trend: Alte Gemüsesorten ■
- Desserts ■
- Fruit Logistica 2012 ■

Winter 2011/2012

Planbarkeit beim Kartoffeleinkauf

Innovativ: mehr Sicherheit bei der Preiskalkulation

Der Kartoffelmarkt bietet von Jahr zu Jahr schwankende Preise und Qualitäten. Dies haben wir zum Anlass genommen und für Sie ein Kartoffelkonzept entwickelt.

Der Kartoffelmarkt ist ein Markt mit teilweise starken Preisschwankungen. Letztes Jahr gab es witterungsbedingt weniger Ware, stark schwankende Qualitäten und hohe Preise. In diesem Jahr ist es genau das Gegenteil: Die Witterung spielte mit und wir hatten eine gute Ernte. Durch das gute Wachstum gibt es mehr große und weniger kleine Kartoffeln („Drillinge“).

Für das nächste Jahr müsste man jetzt in eine Glaskugel schauen. Tendenziell folgt einem guten Erntejahr mit schlechteren Preisen für die Landwirte ein mengenmäßig reduziertes Jahr. Zudem beeinflussen Biogasanlagen den Kartoffelmarkt, da jetzt Mais den Landwirten stabilere, höhere Erträge bringt und damit die potentielle Anbaufläche u.a. für Kartoffeln reduziert wird.

Konstante Qualitäten

Schwankende Kartoffelqualitäten bringen Ihnen Ihr Tagesgeschäft durcheinander. Unsere Lösung: Wir haben mit unseren Schälern die qualitativ

beständigsten Schälarten getestet und für jede Ernteperiode, die qualitativ besten Sorten (u.a. Leyla, Belana, Solara) für Sie ausgewählt. Sollten Sie mal nicht zufrieden sein, können wir sofort über die Sorte und über unsere zertifizierten Betriebe das Problem abstellen.

Stabile Preise

Schwankende Preise sind schwierig an Kunden weiterzugeben. Stabile Preise über das ganze Kartoffeljahr wären ideal. Genau diesen Wunsch erfüllen wir Ihnen: Wir haben mit unseren Schälern ein Konzept entwickelt, mit dem der Preis für Schälkartoffeln für Sie kalkulierbarer wird. Gerade im Hinblick auf Budgetplanungen können Sie unter drei Kalkulationsmodellen auswählen:

1. Festpreis

Sie erhalten im Juni den Festpreis für geschälte Kartoffeln für das komplette Kartoffeljahr bis zum 30. Juni des nächsten Jahres. Sie nennen uns Ihr Jahresvolumen und wir sichern Ihnen Ihre Mengen. Sie erhalten einen Festpreis für die von Ihnen zugesagten Mengen.

2. Flexible Preisgestaltung

Sie erhalten im Juni den Festpreis für von Ihnen zugesagte Mengen für



das komplette Kartoffeljahr bis zum 30. Juni. Sie kontrahieren bei uns nur einen Teil Ihrer Absatzmenge und erhalten dafür einen Festpreis. Die Restmenge orientiert sich an den Notierungen für Kartoffeln der Niedersächsischen Landwirtschaftskammer. Ab einer Schwankungsbreite von 5% über oder unter dem Preis werden wir Preisanpassungen vornehmen – transparent und für Sie marktgerecht.

3. Einkauf wie bisher

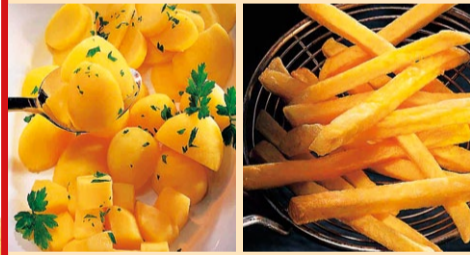
Selbstverständlich können Sie Kartoffelprodukte auch wie bisher tagesaktuell bestellen – zum tagesaktuellen Preis.



Kartoffelernte.

Aus dem Naturpark

Kartoffelprodukte von Dolli-Amberger



Küchenfertige Salzkartoffeln. Pommes frites.

So müssen Kartoffeln schmecken. Feldmühle-Naturel Produkte von Dolli-Amberger sind naturbelassen und natürlich ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Rohkartoffeln zu den Produkten stammen aus kontrolliertem, umwelt- und gewässerschonendem Anbau im bayerischen Naturpark Altmühltal. Sie zeichnen sich aus durch den natürlichen Kartoffelgeschmack und die schnelle Zubereitung.

Neben der küchenfertigen Salzkartoffel gibt es weitere Kartoffelprodukte:

- Spätzle
- Knöpfle
- Kartoffesalate
- Pommes frites



Spätzle.



Gemeinschaftsverpflegung neu definiert

Branchenlösungen für Großküchen, Kantinen oder Mensen

Sie werden es noch vom Erstkontakt mit unserem Außendienst wissen: Die ersten Fragen lauten immer, welche Artikel dürfen wir Ihnen anbieten, an welchen Tagen, zu welchen Zeiten benötigen Sie die Ware. Dürfen wir zu einer Ihnen angenehmen Zeit anrufen und die Bestellung aufnehmen. Wir liefern täglich frisch von Montag bis Samstag und sind telefonisch persönlich im Kundenservice erreichbar. Unser Anspruch ist es, Ihren Anforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung gerecht zu werden.

Kartoffelprodukte

Mit unseren Schälkartoffeln gewinnen Sie viel Zeit für die Zubereitung anderer Produkte. Da sie bereits geschält sind, brauchen Sie sie vor dem Kochen nur noch kurz abspülen. Ob mehlig-kochende Kartoffeln für Kartoffelbrei, vorwiegend festkochende für die Beilage oder festkochende für ihren Kartoffelsalat - wir liefern Ihnen die gewünschte Kartoffelart. Mit leicht angesalzenen Garkartoffeln sparen Sie sogar 15 Minuten Kochzeit. Auch unsere Bratkartoffeln sind fix und fertig, mit Zwiebeln und

Speck auf den Punkt vorgegart und mild angewürzt. Artikel wie Kroketten oder Rösti-Taler, die es früher nur tiefgekühlt gab, können wir vorfrittiert liefern.

Frische-Convenience

Küchenfertig: geschnittene Ready Cuts, fertige Mischsalate, gehackte Kräuter oder Gemüsepfannen im Aromaschutzbeutel. Sie bestellen bis 11 Uhr und am kommenden Morgen ist die Ware bei Ihnen im Kühlhaus - wie selbst geschnitten.

Aus-Einer-Hand-Lieferung

Damit Sie nicht mehr unzählige Lieferanten benötigen bieten wir Frische aus einer Hand: Molkereiprodukte, Dressings, Antipasti, Convenienceartikel. Sie sparen Zeit: Eine Bestellung, ein Lieferschein, eine Anlieferung, eine Rechnung.

Bio

Im Schälkartoffel- und Gemüsebereich nähern sich die Preisunterschiede zwischen konventioneller und Bio-Ware an. Ob Obst und Gemüse, Molkereiartikel, Dressing, Antipasti,



Blick in eine Krankenhaus-Großküche.

Convenienceartikel: diese Produktbereiche können wir Ihnen in Bio-Qualität liefern.

Liefersicherheit

Wir arbeiten mit eingespielten großen Erzeugern und Produzenten zusammen und haben z.T. exklusiv für uns reservierte Erntemengen. Zudem liefern wir zuverlässig im definierten Zeitfenster an.



Essensausgabe in der Kantine.



Frisches Obst und Gemüse sind ein Zeichen hochwertiger Gemeinschaftsverpflegung.

Frische für Sie



Im Winter bringen Nüsse und Trockenfrüchte einen Schub beim Umsatz! Für Sie hält der FRUCHTHOF besondere Qualitäten bereit, mit denen Sie sich vom Wettbewerb absetzen und Kunden begeistern können! Sprechen Sie Ihren Verkaufsberater an!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Täglich frisches Obst und Gemüse:
 280 bis 350 Artikel, Lagerung in Kühlräumen und Kühlzellen, Konfektion nach Kundenvorgabe, kurze Lieferzeiten, Transport mit temperierten Lkw, flexibel rund um die Uhr erreichbar

mehr erreichen FRUCHTHOF NORTHEIM service

Workshops, Warenkunde, Verkaufsförderung und Promotions am P.O.S., Unterstützung bei Events

frisch genießen FRUCHTHOF NORTHEIM gastro

Feinkostsalate, Saucen & Dressings, Antipasti, Molkereiprodukte, Kartoffelprodukte, Desserts & Säfte, Spreewald-Produkte, Schnittgemüse, Schnittsalate, Schnittobst, Pfannengemüse, Mischsalate, Fisch, Öle, Fette, Eier, Konserven

cash & carry FRUCHTHOF NORTHEIM markt

Der Cash & Carry-Markt - Einkaufen direkt im FRUCHTHOF

nimm's mit FRUCHTHOF NORTHEIM compac

Der haus eigene Packservice: verpacken in Netze oder Schalen, zählen, wiegen, etikettieren, preis- auszeichnen

sicher handeln FRUCHTHOF NORTHEIM quality

Zertifikate: HACCP, DIN EN ISO 9001:2008, IFS, QS, EG-Öko-VO 834/2007

Fruchthof live

Neuste Trends aus erster Hand

Fruit Logistica 2012

In ihrem 20. Jahr ist die FRUIT LOGISTICA unangefochten die Business-Plattform des internationalen Fruchthandels. Der FRUCHTHOF NORTHEIM ist am Stand von COBANA-FRUCHTRING vom 8.-10. Februar 2012 auf der Messe.

Mehr als 50.000 Top-Entscheider aus über 130 Ländern trafen sich jedes Jahr auf der Fruit Logistica in Berlin. Über 2.400 Aussteller aus 84 Ländern präsentieren die ganze Bandbreite der weltweiten Frischfruchtbranche: von der Produktion über den Vertrieb, Marketing bis zum Point of sale wurde die ganze Wertschöpfungskette dargestellt.

In nur drei Tagen erleben Besucher in Berlin das gesamte internationale Fruchtgeschäft: Alles, was die Branche aktuell beschäftigt - und worauf es in Zukunft ankommt.



Leben und genießen

Trend: Alte Gemüsesorten

Steckrübe, Pastinake & Co.

Sie waren fast vergessen - jetzt liegen sie wieder im Trend: Alte Gemüsesorten wie Meerrettich, Mangold, Petersilienwurzel, Schwarzwurzel oder Topinambur verzaubern immer mehr Profi- und Hobbyköche.



Pastinaken.

„Pastinaken-Suppe“ mit „Schwarzwurzel-Roulade an Meerrettich-Sauce“ und „Steckrübensalat mit Kürbiskernen“: Bei historischen Gemüsesorten kommt die Kreativität ganz von alleine! Alte und neue Rezepte bringen aufregende Geschmacknoten auf den Teller und eröffnen Köchen ganz neue Dimensionen.

Beliebt in der Gourmetküche

Gelbe oder grüne Wildtomaten, alte Kartoffelsorten wie die Bamberger Hörnchen oder Mairübchen finden sich immer öfter in der Gourmetküche und bei Köchen, die auf die regionale Herkunft der Zutaten achten. Bei den alten Gemüsesorten vereint sich kulinarische Vergangenheit und Zukunft zu einer zutiefst bodenständigen Küche.



Schwarzwurzeln.

Desserts: krönender Abschluss

Die besondere Qualität: Nachspeisen vom FRUCHTHOF

Ein perfektes Dinner braucht einen würdigen Abschluss - ein Dessert. Der Gastronomie bietet der FRUCHTHOF NORTHEIM ein Sortiment an exzellenten Nachtischen an: hervorragend im Geschmack und in bester Qualität.



Für ein gutes Dessert würden manche Menschen sogar auf den Hauptgang verzichten. Der süße Nachtisch ist immer wieder der Gute-Laune-Abschluss eines Menüs. Doch beim Dessert gehen die Geschmäcker auch auseinander: Die einen mögen es süß mit Schokolade, andere bevorzugen fruchtige Desserts. Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet ein Dessert-Sortiment für alle Geschmäcker.

Bella Italia

Ein italienisches Essen erfordert einen besonderen Nachtisch: Tiramisu aus Venetien oder die norditalienische Panna Cotta. Daneben führt der FRUCHTHOF aber auch Desserts wie beispielsweise Quarkcreme im



Typisch Italien: Tiramisu.

Sortiment oder für Naschkatzen Mousse au chocolat. Bei Roter Grütze oder Obstsalaten treffen sich charmante Süße und belebende Fruchtigkeit. Auch hier bietet das Dessert-Sortiment eine Auswahl.

Für die Bedürfnisse der Gastronomie

Unser Angebot bietet neben den Klassikern auch regelmäßig neue, abwechslungsreiche Kreationen. Die Desserts vom FRUCHTHOF werden in Verpackungseinheiten von 1 kg oder 1,5 kg geliefert - ideal für die Gastronomie.



Frucht pur: Kirschrütze.



Verlockend: Mousse au chocolat.