

Fruchthof Northeim

„Nicht schnippeln – gleich kochen“

Convenience und Fresh-Cut – das sind die neuen kleinen Konsumfreuden des Alltags. Das hat auch der Fruchthof Northeim aus Südniedersachsen frühzeitig erkannt. „Vor acht Jahren haben wir unser Frische-Sortiment um vorverarbeitetes Gemüse, Obst, Salate und Kartoffeln erweitert und bald darauf leistungsspezifische Submarken kreiert“, berichtet Peter Ewerlin. Unter der Marke „Fruchthof Northeim gastro“, so der Marketingleiter des mittelständischen Familienbetriebs, werde das Sortiment nun den Kunden aus LEH, Gastronomie und Großküchen offeriert. Es scheint, dass dies ein richtiger Entschluss ist. Denn im logistischen Kerngebiet zwischen Hannover und Bad Hersfeld, Bielefeld und Erfurt sind conveniente Frische-Produkte fester Bestandteil der Fruchthof-Touren. Ein Sprinter ist präsent, wenn es um winklige Altstadtkurven geht oder ein Kundenwunsch flexibel erfüllt werden soll.

Über 700 „gastro“-Produkte zählt der Fruchthof Northeim mittlerweile zu seinem Sortiment. Das reicht von vorverarbeiteten Kartoffeln (mit Eigenmarke), über bunte Mischsalate, knackige Pfannengemüse und mediterrane Antipasti bis zu leckeren Feinkost-Salaten und Molkerei-Produkten. Haltbares ist im „gastro“-Lager ständig verfügbar, Frisches wird über den langjährigen Produktionspartner Manss (Hamm) just-in-time vorbereitet und geliefert. „Wer bis Mittag bestellt, bekommt seine gestiftelten Möhren, frischen Obstsalate oder delikaten Asia-Mixsalate



Limetten für ein Szene-Café – Gerd Niethus mit dem gastro-Sprinter inmitten der Göttinger City.

am nächsten Vormittag frisch angeliefert“, versichert André Schilling, der beim Fruchthof die Bestellungen und Fresh-Cut-Touren organisiert. Derzeit sind – ein typisches Saisonprodukt – entsteinte Zwetschen der Hit auf der Bestellliste von Bäckereien. Auch bei Karstadt an der Kühltheke greifen Kalorienbewusste mittags gern zu Salat-Mixen mit geschnittenem Ei und Tomate vom Fruchthof Northeim. Inzwischen bedient der Frucht-

händler aus der Fachwerkstadt Northeim bei Göttingen zahlreiche Küchenmeister in Altenheimen, die gesamte städtische und ländliche Gastronomie und den LEH ebenso wie Flughafen-Caterer (Hannover).

Convenience-Produkte und Fresh-Cuts boomen, weil sich das Konsumentenverhalten gewandelt hat. Und sie boomen, weil sich die Kostenstrukturen der Gastronomie und der (Groß-)Küchen verändert haben. Wer holt zu Hause oder in der Gastronomie noch einen Rotkohl, schnippelt einen griechischen Bauernsalat mit Feta oder schält Kartoffeln? Der Fruchthof Northeim hat sich rechtzeitig auf diese neue win-win-Situation eingestellt. ■