



Festival der Früchte



FRUCHTHOF
NORTHEIM
GmbH & Co. KG

Fruchtige Frische

Schon früh morgens hat der FRUCHTHOF NORTHEIM etwas von einem »Treffpunkt der Frische«: Gastronome, Markt- und Einzelhändler finden sich täglich im Fruchthof-Markt ein, wo sie inmitten eines Festivals fruchtigster Gerüche und unterschiedlichster Farben und Formen sofort mit Kennerblick beginnen, die bunte Vielfalt an Obst, Gemüse und Zitrusfrüchten aus der ganzen Welt wie aus der Region für ihren Einkauf zu sichten. In den Kühlzellen finden sie außerdem Gastro-Artikel wie Feinkostsalate, Kartoffel-, Molkerei- und Spreewaldprodukte, Saucen und Dressings oder Säfte.



Frische und Qualität haben beim Fruchthof Northeim Tradition: Seit mehreren Jahrzehnten versorgt das mittelständische Unternehmen mit Stammsitz in Northeim und Filiale in Mühlhausen seine Kunden aus Lebensmittel-Groß- und Einzelhandel, Gastronomie und Großküchen mit Obst und Gemüse, Salaten, Kartoffeln, Trockenfrüchten, Nüssen und Convenience-Produkten – zuverlässig und mit stetig steigendem Erfolg.

Cool bleiben

Von der Mitte Deutschlands aus beliefert der Fruchtgroßhändler täglich den Raum Südniedersachsen, Ostwestfalen, Nordhessen, Thüringen und Sachsen-Anhalt. Temperierte LKW und 15.500 qm Klima- und Kühlfläche garantieren dem Kunden dabei eine geschlossene Kühlkette.

Jeden Tag und jede Nacht treffen beim Fruchthof Bananen aus Südamerika, Orangen aus Spanien, Tafeltrauben aus Italien oder Salate aus deutschen Landen in Northeim ein. Und schon am nächsten Morgen ist die frische Fracht auf dem Weg in die Regale der Lebensmittelhändler oder auf den Küchenbrettern von Hotels, Restaurants oder Kurkliniken unserer Region.

Qualität im Blick

Die Fruchthof-Mitarbeiter und den Firmeninhaber Lutz Hasenbeck und seinen beiden Söhnen Nils und Marc sind allesamt hervorragende Warenkundler mit dem Blick für Qualität. »Wir sind Mitglied der »Cobana-Fruchtring-Gruppe«, einem Zusammenschluss von über 40 selbstständigen Fruchthandelsunternehmen«, erklärt Firmenchef Lutz Hasenbeck. »Mit diesem starken Verbund im Rücken kann der Fruchthof Northeim den Obst- und Gemüsemarkt zu Gunsten seiner Kunden aktiv mitgestalten.«

Die knackige Frische beim Obst und Gemüse vom Fruchthof Northeim hat seinen Grund: Der Fruchtgroßhändler arbeitet mit einem modernsten Qualitäts- und Hygienemanagement. Rückverfolgbarkeit und

Rückstandsüberwachung sind beispielsweise Standard. Das Unternehmen ist unter anderem zertifiziert nach dem International Food Standard (IFS), DIN EN ISO 9001:2000 und QS.



Northeimer Familienunternehmen mit Tradition: Ursula und Lutz Hasenbeck mit den Söhnen Nils und Marc.

Auch das Verpacken ist gleichzeitig eine Qualitäts-Kontrolle: Die geschulten Fruchthof-Mitarbeiter nehmen unreife oder beschädigte Früchte heraus – so kommt ausschließlich einwandfreie Ware in die Regale. Die Packstation wird täglich gründlich gereinigt und desinfiziert.

Service, der ankommt

Egal, ob Äpfel, Birnen oder Tomaten, Zitrusfrüchte oder Weintrauben: Der Fruchthof Northeim ver-

fügt über eine hochmoderne Packstation und erfüllt mit ihr die individuellen Wünsche von Groß- und Einzelhändlern. Der Kunde bestimmt dabei selbst, welche und wie viele Früchte bzw. welche Gewichtsmengen verpackt werden. Verpackt werden kann in Netze oder Schalen.

In der Packstation stehen modernste Maschinen, die gut ausgepolstert sind und die Früchte behutsam in die Verpackung gleiten lassen. So können problemlos auch empfindliche Früchte wie Tomaten oder Paprika verpackt werden.

Per Lichtschranke werden die verpackten Früchte gezählt – so kann der Netzinhalt exakt eingehalten werden. Ein Thermodrucker druckt auf Wunsch alle erforderlichen Angaben wie Fruchtart, Herkunftsland, Handelsklasse oder Gewicht, Barcodes oder Signets auf das Auszeichnungsbild. Durch den Packservice compac entsteht Kunden keine Auslieferverzögerung. Was vormittags beim Fruchthof Northeim bestellt wird, wird am kommenden Tag verpackt und auf Wunsch ausgezeichnet ausgeliefert – damit es schließlich beim Endverbraucher für täglich leckere Abwechslung auf der Zunge sorgt.



Genuss à la FRUCHTHOF NORTHEIM gastr. Hirtensalat mit Feta