

### Fruchthof Northeim fährt gut mit Fresh-cuts

*"Nicht schnippeln - gleich kochen"*

Convenience und Fresh-Cuts - das sind die neuen kleinen Konsumfreunden des Alltags. Das hat auch der Fruchthof Northeim aus Südniedersachsen frühzeitig erkannt. "Vor zehn 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. Ein richtiger Entschluss. 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.



*Kundenfreundlich dazwischen geschoben: Sonderlieferung für eine Großküche in einem Göttinger Wohnstift*

### Entsteinte Zwetschgen erfreuen Bäcker

Über 700 gastro-Produkte zählt der Fruchthof Northeim mittlerweile zu seinem gastro-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 gestifteten Möhren, frischen Obstsalate oder delikaten Asia-Mixsalate am nächsten Vormittag frisch angeliefert", versichert André Schilling, der beim Fruchthof die Bestellungen organisiert. Derzeit sind - typisch Saisonprodukt - entsteinte Zwetschgen der Hit auf der Bestellliste von Bäckereien. Auch bei Karstadt in der Kühltheke greifen Kalorienbewusste mittags gern zu Salat-Mixen mit geschnittenem Ei und Tomate vom Fruchthof Northeim. Inzwischen bedient der Fruchthändler aus der Fachwerkstadt Northeim bei Göttingen zahlreiche Küchenmeister in Altenheimen, die gesamte städtische und ländliche Gastronomie und den LEH ebenso wie Flughafen-Caterer (Hannover).

### Boom bei Frische-Convenience

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 hobelt 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 die neue win-win-Situation eingestellt.



*Vorverarbeitet und Küchenfertig: Fresh-Cuts vom FRUCHTHOF NORTHEIM*