

Fruchthof Northeim/Deutschland

Frische-Vollsortiment aus einer Hand

Großküchen, Gastronomen und immer mehr Händler freuen sich, wenn ihnen der Fruchthof Northeim Arbeit abnimmt. Sie bestellen bei dem Northeimer Fruchtgroßhändler neben Obst und Gemüse immer öfter Frische-Convenience wie vorverarbeitete Ready-Cuts, fertig zubereitete Mischsalate oder mundgerecht geschnittenes Pflanzengemüse. Der Frucht-

hof als 24-Stunden-Frische-Dienstleister liefert ihnen die Ware so knackig, als wäre sie gerade selber zubereitet worden. Die Gründe für diese Frische sind nach Aussage des Unternehmens zeitnahe und auftragsbezogene Produktion, perfekte und zügige Logistik, geschlossene Kühlkette und ein 24-Stunden-Frische-Management beim Fruchthof Northeim.

„Bei Frische-Convenience sind Produktion und Logistik perfekt aufeinander abgestimmt“, so Peter Ewerlin, Marketingleiter beim Fruchthof Northeim. „Zwischen Bestellung, der Produktion und der Auslieferung beim Kunden liegen in der Regel weniger als ein Tag.“ Zwischen 8 und 12 Uhr ist telefonische Bestellzeit für die Convenience-Artikel: Die Mitarbeiter vom Fruchthof Northeim fragen in abgestimmten Zeit-



Blick ins Gastro-Lager beim Fruchthof Northeim. Hier können Kunden auch direkt einkaufen.

Foto: Wolfgang Beisert

fenstern die Wünsche ihrer Kunden ab und nehmen die Bestellungen auf, die auch per Mail oder Fax eingehen. Um auftragsbezogene Produktion und Frische zu gewährleisten ist 12 Uhr die „Deadline“ für Bestellungen von küchenfertigen Artikeln. Dann bestellen die Mitarbeiter anhand der Verkaufsmengen die Frische-Convenience-Produkte bei ihren Lieferanten.

Bei denen beginnt dann die Produktion: In temperierten Räumen werden Obst und Gemüse gewaschen, gegebenenfalls geschält und geschnitten. Es entstehen Ready Cuts wie Möhrenstifte, Gurkenscheiben oder Tomatenscheiben, Mischsalate für die Gastronomie, Salat-einzelblätter für belegte Brötchen in Bäckereien, Zitronen werden in Scheiben geschnitten oder Erdbeeren entkelcht.