



Frischelogsitik für Ostwestfalen

Gastronomen, Kantinen und Mensen bietet der Fruchthof Northeim Systemlösungen bei der Belieferung mit frischem Obst, Gemüse, Kartoffeln und Convenience-Produkten.

Der Fruchthof Northeim, ein mittelständisches, Inhaber geführtes Unternehmen aus Südniedersachsen, hat im Jahr 2011 seine Frischelogsitik auf die Region Ostwestfalen-Lippe ausgeweitet. Das Absatzgebiet reicht derzeit von Hamm/Westfalen bis Leipzig und von Hamburg bis Fulda. Die Dienstleistungen und Sortimente sind auf die Wünsche von Gastronomen sowie Großverbrauchern in Krankenhausküchen, Gastronomie-Ketten oder Betriebskantinen ausgerichtet. „Sie alle setzen hohe Maßstäbe in Punkto Qualität, Produktsicherheit und Lieferbereitschaft und wollen maßgeschneiderte Branchenlösungen aus einer Hand“, weiß Peter Ewerlin, Marketing- und Vertriebsleiter vom Fruchthof Northeim.

Als Spezialist für frisches Obst & Gemüse, Kartoffeln, Convenience-Produkte und Bio-Sortimente arbeitet der Fruchthof direkt mit regionalen, nationalen wie internationalen Erzeugern zusammen und kann dadurch Betriebe saisonunabhängig beliefern. „Mit unseren vorverarbeiteten Produkten wie ReadyCuts sowie Schälkartoffeln gewinnen Küchenleiter zudem Zeit für die Zubereitung anderer Produkte“, so Ewerlin. Jede gewünschte Kartoffelsorte wird geschält geliefert: mehlig-kochende

Kartoffeln für Kartoffelbrei, vorwiegend festkochende als Beilage oder festkochende für den Kartoffelsalat. Auch die Frische-Convenience spielt eine immer größere Rolle: küchenfertig geschnittene „Ready Cuts“, fertige Mischsalate, gehackte Kräuter oder Gemüsepfannen im Aromaschutzbeutel. „Kunden können bis 11 Uhr bestellen, und am kommenden Morgen ist die Ware bereits in deren Kühllhäusern – wie selbst zubereitet“, erklärt Ewerlin. Damit nicht unzählige Lieferanten nötig sind, bietet der Fruchthof Northeim neben Obst und Gemüse weitere Frische aus einer Hand: Molkereiprodukte, Feinkostsalate, Saucen, Dressings, Antipasti, Säfte und Desserts. „Unsere Kunden sparen Zeit: Eine Bestellung, ein Lieferschein, eine Anlieferung, eine Rechnung“.

Der Fruchthof beschäftigt 60 Mitarbeiter in der Verwaltung und 95 Personen im Lager und im Transport. Täglich sind über 35 LKW im Einsatz, und es werden jährlich rund 220.000 t Frischware umgeschlagen. Der Frischelieferant verfügt über sämtliche Qualitäts-, IFS-, Hygiene- und Biozertifikate und wurde vom „@rating Quality Label“ in Punkte Kreditwürdigkeit in die höchste Bewertungsklasse eingestuft. JS □