



Oben: Geschäftsführer vom Fruchthof Northeim: Nils, Marc und Lutz Hasenbeck. Rechts: Moderner Frische-Dienstleister: Fruchthof Northeim.



Frische für die Mitte

Der Fruchthof Northeim liegt im Herzen Deutschlands. Der moderne Fruchthofhändler und -logistiker expandiert nicht nur geografisch, sondern liefert inzwischen auch küchenfertig vorverarbeitete Produkte.

Text: Volker Schönfeldt Fotografie: Wolfgang Beisert

Die Arbeit beim Fruchthofhändler Fruchthof Northeim pulsiert täglich 24 Stunden: Tag und Nacht treffen frisches Obst und Gemüse ein und werden im temperierten Umschlaglager verräumt. Nachts werden die Bestellungen der Restaurants, Großküchen oder Lebensmittelgeschäfte zusammengestellt und früh morgens mit über 50 Kühl-Lkw ausgeliefert. Tagsüber telefonieren die Einkäufer mit deutschen und europäischen Erzeugern; das Team vom Verkauf nimmt Bestellungen entgegen und berät die Kunden zu den Sortimenten. Im Cash&Carry-Markt suchen zeitgleich Gastronomen und Händler persönlich ihre frische Ware aus und werden auch hier fachkundig durch das Verkaufspersonal beraten.

„In den vergangenen Jahren haben wir unsere Marktposition in der Mitte Deutschlands ausbauen können“, so Geschäftsführer Lutz Hasenbeck.

Neben Niedersachsen, Westthüringen und Nordhessen kam das östliche Nordrhein-Westfalen als neues Vertriebsgebiet hinzu. Täglich werden 800 bis 1000 Tonnen frisches Obst und Gemüse im gesamten Absatzgebiet verteilt. Die Umschlaglager verfügen über 17.000 m² Klima- und Kühlfläche. Zudem wurde die Lkw-Flotte in diesem Frühjahr komplett erneuert. Heute ist der Fruchthof Northeim einer der modernsten Fruchthofhändler und Frischelogistiker im deutschen Fruchthofhandel. Die Filiale in Mühlhausen und die 100-prozentige Tochtergesellschaft Suhr Fruchthandel in Braunschweig sorgen für eine kundennahe Versorgung und Logistik.

Der Fruchthof Northeim führt ein Sortiment von bis zu 350 Obst- und Gemüsesorten im Programm – je nach Saison. Dank langjähriger Partner bei den Erzeugern bie-

tet der Frische-Logistiker dabei eine große Liefersicherheit. „Im aktuellen Trend liegen regionale Produkte und Frische-Convenience“, so Peter Ewerlin, Leiter Marketing und Vertrieb. „Gerade die Gastronomie wünscht sich küchenfertig vorverarbeitete Produkte.“ Deshalb hat sich das Unternehmen in den vergangenen Jahren auch vom reinen Fruchthofhändler zum Frische-Dienstleister entwickelt – und war damit wegweisend in Deutschland. „Neben Obst, Gemüse, Salaten und Exoten liefern wir immer mehr Frischeprodukte wie geschälte und vorgegarte Kartoffeln, Feinkostsalate, Ready Cuts, Molkereiprodukte oder auch Aufstriche, Desserts und Säfte“, so Peter Ewerlin. „Diese temperaturempfindlichen Waren liefern wir in einer geschlossenen Kühlkette aus einer Hand.“

Qualität bei den Frischeprodukten ist beim Fruchthof Northeim Teil systematisch organisierter Abläufe – das Unternehmen arbeitet nach einem detailliert dokumentierten Qualitätsmanagement. Das bedeutet: Die geschulten Mitarbeiter im Umschlaglager vom Fruchthof Northeim kontrollieren jede eintreffende Lieferung, entnehmen Proben, prüfen die Temperatur und hinterlegen die rückverfolgbaren Daten im System. Der Fruchthofhändler ist unter anderem nach DIN EN ISO 9001:2008, dem International Food Standard (IFS), QS und der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. „Genauso wichtig wie die Qualität sind für uns auch die zwischenmenschlichen Kontakte“, betont Geschäftsführer Lutz Hasenbeck. „Die täglichen Gespräche mit unseren Kunden und den Erzeugern schaffen ein großes Vertrauen untereinander. Hinter jeder Ware und jeder Dienstleistung stehen Menschen – gerade das begeistert mich am Fruchthandel jeden Tag.“ □