



Frischdienstleister für die Region Braunschweig: der Fruchthof Northeim.

Komplette Frische-Lösungen

Der Fruchthof Northeim hat die maßgeschneiderten Frischelösungen für Küchen, Kantinen und Catering perfektioniert: Just in time wird je nach Wunsch geliefert. Flexibilität ist dabei das A und O.

Text Volker Schönfeldt • Fotografie Fruchthof Northeim

Was haben Gastronomie, Bäckereien, Hotellerie, Seniorenheime, Kantinen, Catering oder der Einzelhandel gemeinsam? Sie erwarten heutzutage passgenaue Frischelösungen – von Obst und Gemüse über küchenfertige Ready Cuts und Feinkost bis hin zu Molkereiprodukten, Wurst und Fisch. Dabei hat jede Branche ihre spezifischen Besonderheiten: vorgeschnittene Erdbeeren für Bäckereien, die besondere mehligke Kartoffelsorte für Seniorenheime, Bio-Möhren für eine Kantine oder Antipasti für Caterer. Als moderner Frischdienstleister bietet der Fruchthof Northeim genau diese maßgeschneiderten Frische-Lösungen. Dazu gehören neben den branchenspezifischen Details auch die abgestimmte Uhrzeit der Anlieferung oder der passende Zeitpunkt, wann das Verkaufsteam anruft und die Bestellung aufnimmt. Das erstes Gebot bleibt trotzdem stets: Jeder Kunde ist anders. Diese Flexibilität beherrschen die Frische-Spezialisten von der Pike auf. Denn flexibel zu reagieren, macht den Reiz des Fruchtgroßhandels aus.

Die Braunschweiger Niederlassung des Fruchthof Northeims auf dem Großmarkt am Pippelweg bietet Köchen und Küchenleitern Entlastung: Denn sie müssen Personal- und Materialkosten wie auch die engen Zeitfenster im Auge behalten. Hier arbeitet der Fruchtgroßhändler mit Frische-Convenience zu. Ready Cuts wie gestiftelte Möhren oder Gurkenscheiben, vorgeschälte und vorgegarte Kartoffeln, küchenfertig gemischte Gemüsepflanzen und gemixte Obstsalate entlasten die Arbeit in der Küche. Doch auch Feinkostsalate exklusiver Gastro-Marken, Antipasti oder ausgewählte Dressings und Desserts helfen kreative Abwechslung auf den Speiseplan zu bringen.

Jetzt hat der Fruchthof Northeim ein weiteres Sortiment aufgenommen: Tiefkühlkost. Sie ist für viele Hoteliers, Gastronomen und Großküchenbetreiber heutzutage nicht mehr wegzudenken. Die TK-Ware reicht von Obst über Gemüse bis zu Gemüsemischungen und endet mit Kartoffelprodukten noch lange nicht. Durch das zeit- und kostensparende „One-Stop-Shopping“ vereinfachen sich für Kunden die Abläufe. Um fixe Kosten zu senken, kann rational selbst in kleineren Mengen geordert und täglich just-in-time geliefert werden. Das bietet Küchenleitern eine ganz neue Flexibilität.

Eine der Stärken des Fruchthof Northeims ist die starke Logistik: Über 60 Einheiten an Sattelzügen, Durchladezügen und Sprintern kreuzen Tag und Nacht über Autobahnen und Landstraßen, durch Citys und Dörfer zwischen Hamburg und Fulda, Bielefeld und Magdeburg. Kühlaggregate bewahren die Frische der temperatursensiblen Fracht und Datenlogger protokollieren die lückenlose Kühlkette penibel. Diese moderne Logistik wird von einem Tochterunternehmen der Unternehmensgruppe gesteuert – der Frische-Logistik Northeim (FLN). Diese Zuverlässigkeit ist messbar: in der hohen Zufriedenheit der Fruchthof Northeim-Kunden. Dafür sorgen auch die geschulten Fahrer. Sie wissen um besondere Zeitfenster oder Übergabepunkte. „Termin stimmt, Menge stimmt, Qualität stimmt“. Man kennt sich. Ein freundlicher Handschlag noch und dann auf zum nächsten Kunden. ○