FRUCHTHOF NORTHEIM

FRÜHJAHR 2015

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

„Urlaub in der Mittagspause"

Ortstermin Bielefeld – Joachim Rehkämper, Vapiano Franchisenehmer (mitte), mit Betriebsleiter Sebastian Marschlich und Maria Ruiz, Telefonverkauf FRUCHTHOF NORTHEIM.

GASTRO VISION 2015

Rückblick auf eine faszinierende Messe

- **ERSTER SPARGEL**
  Beste Qualität aus dem Kraichgau
- **HIGH CONVENIENCE**
  Menükomponenten vom FRUCHTHOF NORTHEIM
- **FEINKOST IM FRÜHLING**
  Aktionsangebote und kreative Ideen

LIEBE GESCHÄFTSPARTNER!

Gastronomen und Küchenleiter haben uns in Gesprächen auf der Gastro Vision 2015 bestätigt: Der FRUCHTHOF NORTHEIM liegt richtig damit, Restaurants, Großküchen, Caterern und der Hotellerie komplette Frische-Lösungen passgenau für ihre Branche anzubieten. So liefern wir den Kunden von der frischen Rohware bis zum fertigen Gericht – inklusive Gastro-Bedarf von Wurst über Molkereiprodukte bis zu Eiern und Öl.

Unsere Beratungs- und Warenkompetenz haben wir dank gemeinsamer Kundenbesuche mit Vertriebskollegen von „Block Menü“ in jüngster Zeit erheblich ausgebaut. Unser gemeinsames Ziel ist, exzellente Köche dabei zu unterstützen, auch erfolgreiche Gastronomen zu sein.

Mit zwei weiteren Lieferpartnern bereichern wir unser Sortiment deutlich: Über „Block Menü“ bieten wir ab sofort High Convenience – also fertig zubereitete Menükomponenten. Mit dem Partner Block House Fleischerei integrieren wir portioniertes Fleisch der Spitzenqualität ins Angebot.

Freude beim Lesen der frischen Ausgabe von Quattro Stagioni wünscht Ihnen mit knackigen Grüßen

André Schilling
Verkaufsberater
FRUCHTHOF NORTHEIM

NEU

RHABARBER-MASCARPONE CREME

Saison: cremiger Dessertgenuss für sonnige Zeiten

Frühling, Sonne, Hochgenuss – begeistern Sie Ihre Gäste mit einem neuen, besonders cremigen Desserterlebnis vom FRUCHTHOF NORTHEIM!

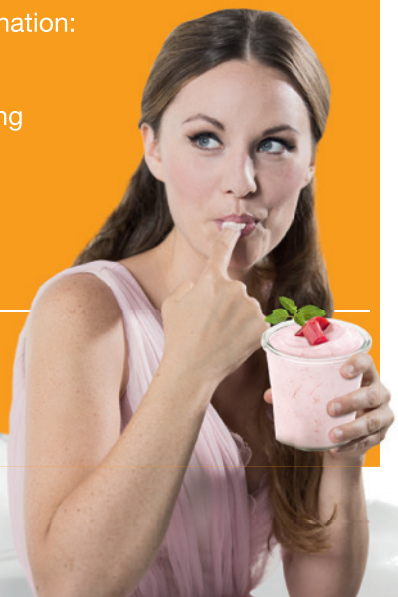
Die köstlich-sahnige Mascarponecreme kombiniert mit fruchtigem Rhabarber und einer feinen Vanilla-Note machen das Saisondessert zum unwiderstehlichen Sommerhit für jeden Genießer.

Heiß begehrt und perfekt auch als Basis für individuelle Dessertkreationen. Im 5 kg Eimer erhältlich – platzsparend und wiederverschließbar.

Unsere Dessertcreme ist:

- direkt servierfähig
- schmeckt wie selbstgemacht
- besonders cremig mit milder Mascarpone-Note
- fruchtig-frische Geschmackskombination: Rhabarber trifft auf Vanilla
- einfach & vielseitig in der Anwendung
- geeignet für die vegetarische Ernährung (gelatinefrei)
- ungekühlt haltbar

Sprechen Sie uns an:
Northeim: 0 55 51 98 05-80
Mühlhausen: 0 36 01 46 70-0
Braunschweig: 0531 80 114-50



„Der frühe Vogel…“ Spargel aus Bruchsal gibt es bereits ab Mitte März.

Der Transport der geschälten Ware geschieht in produktgerechter Verpackung und geschlossener Kühlkette – die VE der CF-Gastro.

Ab 20. April werden die ersten Erdbeerlieferungen erwartet.

ERSTER SPARGEL VOM MARKT BRUCHSAL

Schon erste Lieferungen im März, Erdbeeren folgen Ende April

Der bedeutendste Spargelmarkt Europas liegt im nordbadischen Bruchsal. Diese Region entlang des Rheintals ist von der Sonne besonders verwöhnt. In Verbindung mit besten Böden und spezialisierten Landwirten gedeihen hier je nach Saison Spargel, Erdbeeren, dazu Obst, Gemüse und Salate in besten Qualitäten. Um die Vermarktung der begehrten Frische-Produkte kümmert sich die Obst und Gemüse Vertriebsgenossenschaft Nordbaden eG.

Im März geht’s los

Mitte März wächst der Spargel unter „Sonnentunneln“ und Ende März bereits auf Freiland-Anbauflächen. Der FRUCHTHOF NORTHEIM hat die Badener Produzenten deshalb ins Lieferantenportfolio aufgenommen. „Unsere Gastwirte sind über den frühen Lieferzeitpunkt und die Qualitäten immer wieder begeistert“, weiß Geschäftsführer Nils Hasenbeck zu berichten. Auch zum Osterfest glänzen Gastronomen auf ihren Speisekarten mit den königlichen, weißen Stangen. Um den 20. April werden aus Bruchsal bereits die ersten Erdbeerlieferungen avisiert.

Convenient und küchenfertig

Zeitgemäß liefert die OGV ganz zur Freude unserer Kunden den frisch gestochenen Spargel bereits geschält. Dieser ist in lebensmitteltechnisch einwandfreien Kartonagen mit Frischhaltebeuteln verpackt, lückenlos gekühlt – ganz state-of-the-art – mit höchster Frischegarantie. Ohne großen Aufwand kann das erlesene Gemüse sofort zubereitet werden.

Regionaler Spargel

Das süddeutsche Angebot wird bis Saisonende auch durch regionalen Spargel aus Niedersachsen, Südhessen und Ostwestfalen ergänzt.

Zertifizierungen unseres Lieferpartners

TÜV CERT DIN EN ISO 9001:2008 · IFS Cash & Carry Wholesale · QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

KREATIVE KÜCHENLÖSUNGEN – GASTRO VISION

Branchentreff für Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering

„Den Gastronomen zuhören, Frische-Lösungen für die Küche in Zeiten knappen Personals anbieten und neue Ideen kreativ umsetzen“. Auf diese Formel bringt Nils Hasenbeck die erste Teilnahme des FRUCHTHOF NORTHEIM an der Gastro Vision 2015. Mitte März begleiteten der FRUCHTHOF Geschäftsführer und ein 5-köpfiges Vertriebsteam das Fachpublikum auf dem Businessforum in Hamburg, das die Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering anspricht.

Angesiedelt zwischen dem prickelndem Leben von Landungsbrücken und Kiez bot die Gastro Vision im Empire Riverside Hotel die Möglichkeit, sich über die neuesten Trends zu informieren, erstklassige Kontakte zu knüpfen und Geschäfte in persönlicher Atmosphäre abzuschließen. Sterne-Köche, Patissiers und Barkeeper aus dem In- und Ausland gaben Impulse für das Tagesgeschäft und stellten live neue Koch- und Cocktail-Trends vor.

„Bestehende Geschäftsbeziehungen mit Kunden und Partnern pflegen und neue Kontakte knüpfen – das ist es immer wieder, was eine Messe ausmacht“. So bringt Peter Ewerlin, Leiter Marketing und Vertrieb beim FRUCHTHOF, den Teilnahme-Erfolg auf den Punkt.

Seit den Göttinger Genießertagen 2014 fast schon ein Freund des Hauses: Sternekoch Stefan Marquard mit Nils Hasenbeck und André Schilling vom Verkauf.

Wolfgang Seeger, Verkaufsleiter vom Kartoffelverarbeiter Amberger (Aviko), Lieferpartner vom FRUCHTHOF.

Kontakte knüpfen, z.B. mit Thea Rohde von Partyservice Rohde in Peine – auch dazu dient der Branchentreff Gastro Vision.

Genuss für alle Sinne: Überall duftet es dank kreativer Köche und Frontcocking nach Delikatessen aller Art.

FEINKOST IM FRÜHLING

Aktionsangebote bringen frischen Wind in die Küche

Frühlingserwachen: Mit den steigenden Temperaturen kommt die Lebenslust in Fahrt. Dazu gehört Genuss. Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet conveniente Aktionsangebote, die den Küchenleitern und Gastronomen gleich zweimal helfen: Leckere Ideen, die bei den Gästen ankommen, und vorverarbeitete Produkte, die die Arbeit in der Küche deutlich erleichtern.

Schwarzwurzelsalat

Der Wurzelgemüse-Klassiker als kreativer Salat – für junge Menschen eine Neuentdeckung, für reifere Personen eine Wiederentdeckung. *1 kg*

Spargelsalat mit Melone

Ausgesuchter Spargel, Kochschinkenwürfel und frische Melone in Vinaigrette, nur zur Spargelzeit bis Ende Juni. *1,5 kg*

Blattsalatmix Bachata

Küchenfertig: ideal als Salat-Beilage oder für die Salattheke. So einfach ist es, einen fertigen Salat anzubieten. *Beutel 0,7 kg*

Kohlroulade

Deutscher Klassiker: 15 Rouladen á 180 g begeistern immer wieder. *Schale 2,7 kg*

Steakhaus-Pommes

Pommes gehen immer – hervorragende Pommes gehen noch besser! Steeakhaus-Pommes 10 x 20 mm passen zu vielen Gerichten. *Beutel 5 kg*

Pesto Rosso

Zerkleinerte Tomaten verfeinert mit Pinienkernen und Parmesan in Olivenöl und Kräutern - etwas für Kenner. *1 kg*

Klops „Königsberger Art“

42 Klopse á ca. 40 g in Kapernsauce. Traditionelle Küche – herzhaft und lecker. *Schale 4 kg*

Braune Sauce vegetarisch

Vegetarisch ist Trend. Die vegetarische Braune Sauce passt genau dazu. Lactosefrei! *Schale 4 kg*

Direktsaft Ananas

Der pure Geschmack: Ananassaft passt auf die Getränkekarte genauso wie als Zutat zu Desserts. Unser Tipp: Ananas-Schorle. *Kanister 2 Liter*

Ready Cut Spinat Baby

Fix und fertig für die Küche: Diesen Spinat kann das Küchenteam sofort weiterverarbeiten. *Beutel 0,3 kg*

Sprechen Sie uns an:
Northeim: 0 55 51 98 05-80 ▪ Mühlhausen: 0 36 01 46 70-0
Braunschweig: 0531 80 114-50

Spargelsalat mit Melone

Klops „Königsberger Art“

Pesto Rosso

Kohlroulade

Direktsaft Ananas

Unsere Partner für Frische-Convenience

napuro Frische pur · cold n fresh · wofei Feine Kost · elka Frische · frischli · Weidefrische Frische pur · FARM FRITES · Aviko · Friweika · peka · BLOCK MENU Frische Küche · BLOCK HOUSE

„URLAUB IN DER MITTAGSPAUSE“

„Voller Aufschlag“ für das Vapiano in Bielefeld – locker und genussvoll speisen

Wer die Frische liebt, wer locker speisen und seinen Appetit genussvoll stillen möchte, der geht zum Beispiel ins Vapiano Bielefeld. Der CF-Gastro/FRUCHTHOF NORTHEIM Kunde sorgt dort für Furore im Gastronomie-Angebot, als hätte die ostwestfälische Metropole darauf gewartet. „Zur Eröffnung im November 2012 und danach wurden wir hier förmlich überrannt“, erinnert sich Joachim Rehkämper.

Joachim Rehkämper (links) mit Betriebsleiter Sebastian Marschlich und Maria Ruiz, Telefonverkauf FRUCHTHOF NORTHEIM, links Demet Özelbistan.

Der Vapiano Franchisenehmer legt mit seinem Betriebsleiter Sebastian Marschlich und dem sympathischen Team einen reinrassigen Senkrechtstart hin. Beide sind erfahrene Profis in der Systemgastronomie. „Beim System Vapiano wird viel mit Hand gearbeitet. Alles wird frisch zubereitet, geschnitten, Pasta, Pizza, Salate... und geschmackvoll mit Kräutern versehen“, so Rehkämper. Das mögen die Kunden. Sein unternehmerischer Erfolg und seine Erfahrung – 2007 Vapiano Münster I, dann Osnabrück, später Bielefeld und im Herbst Münster II – sind auch der Zentrale nicht entgangen: Nach fünf Jahren im „Advisory Board“ stellt er jetzt mit einem Kieler Kollegen in der „Werbe-Kooperation“ Weichen fürs Marketing.

Es ist später Vormittag. Das Vapiano füllt sich. Hektik? Fehlanzeige. Das Geschirr von Villeroy & Boch, hell-warme pastellfarbene Wände typografisch verziert, das Holz der Tische, Ledersessel und die lichte Weite des perfekt renovierten Raums aus den 50er Jahren wirken. Zwei Etagen mit drei Fensterseiten lassen jeden Gast beim Betreten sofort entschleunigen. „Wir verzichten gegen den Trend auf WLAN – Urlaub in der Mittagspause“, betont Rehkämper. Dafür wird die Genuss-Oase geliebt – von Müttern mit Kindern, von Geschäftsleuten, von Studentencliquen und bevorzugt am Wochenende von ganzen Familien. Man genießt, plaudert, verweilt, liest und entspannt. Alles frisch! Und der FRUCHTHOF NORTHEIM liefert täglich...

www.vapiano.de

In der Nudelmanufaktur.

Alles frisch im Frontcooking.

HIGH CONVENIENCE

Menükomponenten vom FRUCHTHOF NORTHEIM

Komplette Gerichte in gleich bleibend hoher Qualität frisch angeliefert: Ab sofort bietet der FRUCHTHOF NORTHEIM High Convenience. Zielgruppen sind die Hotellerie, Systemgastronomie, Catering, der Care-Bereich sowie traditionelle Restaurants. Küchenleiter können aus einem großen Sortiment an frisch zubereiteten Menükomponenten wählen:

- Suppen und Saucen
- Hauptgerichte – Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Geflügel
- Fisch
- Beilagen – Gemüse, Kartoffeln, Gratin, Pasta, Lasagne, Reis
- Vorspeise und Desserts

Rinderroulade als Menükomponente.

Mit Block Menü hat der FRUCHTHOF NORTHEIM einen Qualitätsanbieter für Menükomponenten als Lieferpartner. Dieser kocht auf klassische Weise mit frischen Zutaten ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Die optimalen Portionsgrößen gewähren eine wirtschaftliche Kalkulation.

AUSBAU DER BANANENREIFEREI

Investition in weitere Reifekammern und Liefersicherheit

Die große Kundennachfrage macht es möglich: Der FRUCHTHOF NORTHEIM erweitert am Hauptsitz in Northeim seine Bananenreiferei. Zu den bestehenden acht Reifekammern kommen zwei neue Kammern hinzu. In jede Kammer passt eine komplette LKW-Ladung mit Bananen. Ca. sechs Mal wird jede Kammer im Monat umgeschlagen. Die gebogenen Früchte reifen hier computergesteuert nach dem Prinzip der Pressreifung. „Mit dieser Investition stärken wir auch in Zukunft unsere Liefersicherheit “, so Geschäftsführer Nils Hasenbeck. Ende März werden die Bauarbeiten abgeschlossen sein und die Reifekammern „schlucken“ ihre ersten kompletten LKW-Ladungen Bananen, damit sie hier ihre optimale Reife für den LEH oder die Gastronomie erreichen.

Technikcheck – Peter Ewerlin, Leiter Marketing und Vertrieb beim FRUCHTHOF NORTHEIM, mit Frank Essers von der Firma Plattenhardt + Wirth GmbH (Wenden).

Nils Hasenbeck: „Stets lieferbereit“.

Zwei neue Reifekammern in Bau.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Das Team der FRISCHE LOGISTIK der Niederlassung in Mühlhausen.

FRISCHE FÜR SIE – UNSER GESAMTANGEBOT

OBST & GEMÜSE

READY CUTS

KRÄUTER

FEINKOST

ANTIPASTI

KARTOFFEL-PRODUKTE

TIEFKÜHL-PRODUKTE

MOLKEREI-PRODUKTE

GASTRO-BEDARF

NORTHEIM

FRUCHTHOF NORTHEIM
GMBH & CO. KG
Industriestraße (MEC), 37154 Northeim
Tel.: +49 (0) 5551 98 05-80 · Fax: -23
verkauf@fruchthof-northeim.de
www.fruchthof-northeim.de

MÜHLHAUSEN

FRUCHTHOF NORTHEIM
GMBH & CO. KG / NL MÜHLHAUSEN
Bollstedter Landstraße, 99974 Mühlhausen
Tel.: +49 (0) 3601 46 70-0 · Fax: -55
muehlhausen@fruchthof-northeim.de

BRAUNSCHWEIG

FRUCHTHOF NORTHEIM
GMBH & CO. KG / NL BRAUNSCHWEIG
Pippelweg 22, 38118 Braunschweig
Tel.: +49 (0) 531 80 114-50 · Fax: -10
braunschweig@fruchthof-northeim.de

IMPRESSUM
Herausgeber: FRUCHTHOF NORTHEIM GmbH & Co. KG,
Produktion: BEISERT & HINZ UNTERNEMENSKOMMUNIKATION GmbH, www.beisert-hinz.de
Bildnachweis: www.fotolia.de // BEISERT & HINZ // Block Menu // frischli