FRÜHJAHR 2018

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

FRUCHTHOF NORTHEIM

Spargel – auf zu neuen Ideen

Mehr Effizienz in der Küche: fertig geschälter Spargel

Foto: Unilever

Unilever Food Solutions

NEU IM SORTIMENT

UNILEVER FOOD SOLUTIONS – die Marke für die Gastronomie

- FRÜHLINGS-REZEPTE MIT SPARGEL UND ERDBEEREN
  Kreativ-Koch Torben Glaser tischt auf
- NEU IM SORTIMENT: UNILEVER
  Suppen, Saucen, Sorbets und mehr
- FRUCHTHOF INVESTIERT
  Bündelung des Discounter-Geschäfts und Ausbau der Gastro-Sortimente

SEHR GEEHRTE GESCHÄFTSFREUNDE!

Lutz Hasenbeck.

Der Fruchthof Northeim sendet gute Nachrichten: Wir expandieren und haben seit dem 1. März neben der Firmensitz-Zentrale in Northeim drei Niederlassungen: in Mühlhausen, Braunschweig und jetzt auch in Hildesheim. Der neue Standort in Hildesheim-Drispenstedt bietet uns die Chance, uns dort ganz auf unser Discounter-Geschäft zu fokussieren. Das dortige Fruchtlogistikzentrum betreiben wir exklusiv für einen großen deutschen Lebensmittel-Einzelhändler. Es hat eine Größe von knapp. 15.000 qm und besteht aus unterschiedlich temperierten Kühlbereichen für Obst und Gemüse sowie einer Bananenreiferei. In der neuen Niederlassung schufen wir etwa 90 Arbeitsplätze, die z.T. mit bestehenden und eingearbeiteten Mitarbeitern besetzt wurden.

Gastronomen und Küchenleiter profitieren ebenfalls von der Expansion: In unserer Zentrale in Northeim mit 150 Mitarbeitern nutzen wir den frei gewordenen Platz, um uns noch mehr auf unsere Gastro-Kunden auszurichten. Hier bauen wir unsere Sortimente im Bereich Frische-Convenience und High-Convenience weiter aus. Zudem stärken wir unser Know-how bei den Verkaufsberatern. Unser tägliches Ziel bleibt: Der Fruchthof Northeim will für Sie der kundenorientierteste Frische-Dienstleister in der Mitte Deutschlands sein – in Sortimenten ebenso wie in der Beratung.

Lutz Hasenbeck
Geschäftsführender Gesellschafter vom FRUCHTHOF NORTHEIM

SO EINFACH: ARBEITEN MIT VERARBEITETEM OBST

Obst Ready Cuts für mehr Tempo in Küche, Backstube und beim Catering

Die Erdbeer-Saison ist großartig – macht aber auch in der Küche und der Bachstube viel Arbeit: Die begehrten Früchte müssen gewaschen werden und in Stücke geschnitten werden. Der FRUCHTHOF NORTHEIM nimmt Ihnen mit seinen Ready Cuts viel Arbeit ab. Wir liefern Ihnen küchenfertige Erdbeeren – ganz, halbiert oder geviertelt. Die Ware ist so frisch wie gerade selbst geschnitten.

Küchenfertige Erdbeeren

Ananas-Würfel bis Melonenbällchen

Den gleichen Service gleiche bieten wir für alle Obstsorten: Von Ananas-Würfel und Kiwi- oder Zitronenscheiben über Grapefruitfilets, gezupften Trauben bis zu Melonenbällchen.

Obstspieße

Bester Snack-Tipp – schön anzuschauen, lecker und optimal für Buffets: Obstspieße.

Unilever Food Solutions

NEU

Produkte für die Gastronomie

- Suppen + Boullions
- Saucen + Bratensaucen
- Desserts + Toppings
- Remoulade + Mayonnaise
- Sauce Hollandaise + Bernaise
- Mousse + Creme Desserts
- Pesto + Primerba Basilikum

Ihre Unilever-Sortimentsliste:
Tel.: 05551 9805-80
verkauf@fruchthof-northeim.de

Foto: Unilever

Blumenkohlcremesuppe: Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet Ihnen diesen Klassiker von Unilever Food Solutions.

SPARGEL – DER KOMBINATIONSKÜNSTLER

Weiß, grün, purpur: Spargel fördert Ideenreichtum – trendy, vielfältig und äußerst köstlich

Traditionell „weltoffen“: Spargel ist ideal für moderne Fusion-Küche.

Einfach mal neu denken: Der Klassiker Spargel ist ein „Muss“ in Restaurants wie Großküchen – und zugleich ein Ideengeber für eine moderne Küche. Neben dem traditionellem Gericht mit Kartoffeln, ausgelassener Butter und Schinken gibt es ganz viele Kombinationsmöglichkeiten: italienisch angehauchtes Spargelrisotto, orientalischer Spargelsalat, asiatisch inspirierte Spargel-Pfanne – Spargel mag Weltoffenheit.

kreative Spargelvariationen

Gastro-Tipp: geschälter Spargel

Die Spargel-Saison dauert in Deutschland von Ende April bis zum 24. Juni – sie beginnt in den Anbaugebieten im Rheintal und verlagert sich dann in die nördlichen Anbaugebiete. Unser Tipp für die Gastronomie: Profitieren Sie von unserem **fertig geschälten Spargel**. Mit den küchenfertigen edlen weißen Spargelstangen können Sie gleich loskochen – und arbeiten so in der Küche wesentlich flexibler und effizienter.

KLASSIKER: SAUCE HOLLANDAISE

Zum klassischen Spargelgericht gehört die Sauce Hollandaise. Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet Ihnen diese Sauce in besonderer Qualität an. Bestellen Sie sie gleich mit zum Spargel!

Mehr Effizienz in der Küche: der fertig geschälte Spargel vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

WOW! PURPURSPARGEL!

Mehr Farbe auf den Teller! Der dunkelviolette bis rötliche Purpurspargel ist der neue Star in der Spargelfamilie. Geschmacklich ist er seinem grünen Bruder ähnlich, sticht aber mit einer noch herzhafteren Würze hervor. Purpurspargel ist auch wunderbar roh zu genießen.

Gekocht schmeckt er ebenfalls, wandelt jedoch seine dunkelviolette Farbe in ein Dunkelgrün. In Salaten ist er ein Farbklecks – als Vorspeise wie als Gemüsebeilage. Aber auch zum Rösten, Braten, Dünsten und für Suppen kann er verwendet werden. Dieses Gemüse löst immer einen Wow-Effekt aus!

KREATIVES KOCHEN

Frühlings-Lust: Spargel, Karotte und Erdbeeren neu in Szene gesetzt

Kreativ-Koch Torben Glaser inszeniert die Frühjahrs-Klassiker Spargel und Erdbeere ganz neu – mit aufregenden Geschmackskombinationen und verführerischer Optik. So haben Sie und Ihre Gäste dieses Gemüse und Obst noch nie genossen und erlebt. Lassen Sie sich inspirieren von diesen Neu-Kreationen.

Spargel-Erdbeer-salat mit Garnele

Den Spargel schälen, in Scheiben schneiden und leicht salzen, damit der Spargel Wasser zieht. Die Erdbeeren putzen und würfeln. Nun die Garnelen ausbrechen und den Darm entfernen. Aus dem Saft der Limette, Senf und Rapsöl eine Vinaigrette herstellen und mit dem abgetropften Spargel, Erdbeeren und Schnittlauch vermengen. Die Garnelen braten, anrichten und genießen.

Spargel neu erleben:
Spargel-Erdbeersalat mit Garnele

Schön für Augen und Gaumen:
Erbse & Karotte

Erbse & Karotte

Die Erbsen blanchieren und würzen und mit der Buttermilch pürieren, passieren und abschmecken. Die Karotten schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, blanchieren und abtropfen lassen. Nun die Karotten aufrollen und mit der Erbsencreme oder auch alternativ mit Frischkäse füllen. Den Salat mit etwas Balsamico und Olivenöl marinieren.

Frühlings-Dessert: Erdbeer-Champagner-Süppchen mit Schokoladenkonfekt

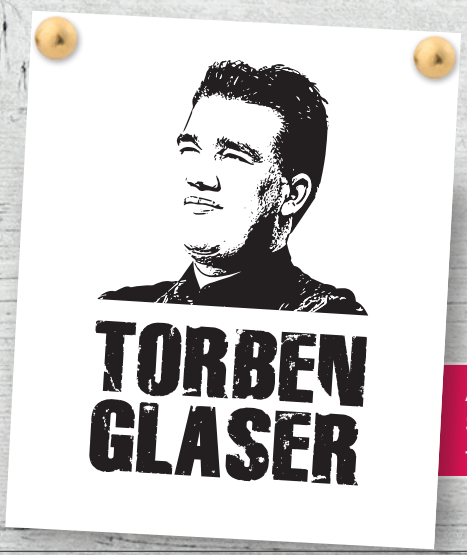
Erdbeer-Champagner Süppchen mit Schokoladenkonfekt

Schokoladenkonfekt

Die Vanilleschote aufschneiden und mit der Sahne kurz aufkochen lassen. Die Schote entnehmen und die Kuvertüre zugeben und so lange rühren bis eine glatte Masse entstanden ist. In eine Schüssel geben und kalt stellen bis die Masse fest geworden ist. Aus der Masse kleine Kugeln formen und in Puderzucker wälzen und mit Kakao bestäuben.

Erdbeer-Champagner-Süppchen

Das Erdbeerpüree mit dem Champagner mischen und mit Vanille und Honig abschmecken.



Alle Rezepte finden Sie online unter: fruchthof-northeim.de

ZUTATEN

Spargel-Erdbeersalat mit Garnele

- je 4 Stangen Spargel, grün und weiß
- 100 g Erdbeeren
- 8 Stück Garnelen
- 1 Esslöffel Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Limette
- 1 Teelöffel Senf
- 50 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Erbse & Karotte

- 250 g gepuhlte Erbsen
- 100 ml Buttermilch
- je 1 Karotte in Gelb, Lila & Orange
- etwas Wildkräutersalat
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Balsamico

Erdbeer-Champagner-Süppchen

- 100 ml Erdbeerpüree
- 50 ml Champagner
- etwas Honig zum Süßen
- Vanille

Schokoladenkonfekt

- 30 g Butter
- 20 g Kakao
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g weiße Kuvertüre
- ½ Vanilleschote
- 125 ml Sahne
- 50 g Puderzucker

JUGENDSOZIALWERK NORDHAUSEN – TÄGLICH FRISCH

Pflege und Pädagogik – die Kunst, eine sehr gute Verpflegung und eine anspruchsvolle Pädagogik zu verbinden

Sascha Egeling, Mitte, und das gesamte Küchenteam in der Großküche Nordhausen.

Christina Glück – Diätassistentin und stellvertretende Küchenleitung.

„In unserer Großküche am Standort Nordhausen bereiten wir jeden Tag über 2.000 Speiseportionen frisch zu, selbst Saucen kochen wir hier und natürlich frei von Pulvermischungen“, betont Sascha Egeling. In Nordhausen ist das Köcheteam um den Küchenleiter zurecht stolz auf die Qualität seiner Mahlzeiten – „alles selbst gemacht“. Das schmecken auch die Kinder, Jugendlichen und Senioren – nicht nur in Nordhausen, sondern auch in den anderen Standorten, die bis auf kleine Ausnahmen ihr Essen vom Jugendsozialwerk beziehen. Qualitätsgrundlagen sind das eigene Leitbild und die hohen Anforderungen der DGE, der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., die die Verpflegungsstandards für Kindertageseinrichtungen, die Schulverpflegung und stationäre Senioreneinrichtungen festlegt.

Breite Palette an Speisen

„Uns ist eine breite Palette verschiedenster Mahlzeiten sehr wichtig. Unseren Speiseplan stellen wir daher stets für sechs Wochen auf, nichts wiederholt sich im Turnus“, so Sascha Egeling. Hinzu kommen täglich ca. 1.500 Frühstücks-, Vesper- und Abendbrot-Portionen; ferner Diätspeisen sowie Gerichte, die Allergien oder auch religiöse Besonderheiten berücksichtigen. Frischepartner an der Seite des Küchenteams ist der FRUCHTHOF NORTHEIM, Niederlassung Mühlhausen in Person vom langjährigen Verkaufsberater Steffen Freund.

Steffen Freund berät Sascha Egeling seit vielen Jahren.

Blick in die Kantine.

Eine der Kita's in Nordhausen.

Magisches Viereck

Regelmäßig trifft sich das Leitungsteam unter der Regie von Holger Richter, Vorstand des Jugendsozialwerks Nordhausen e.V. „Wir suchen immer wieder den inneren und äußeren Dialog, um uns stets aufs Neue abzufragen, wohin wir uns weiter entwickeln wollen!“ Pflege und Pädagogik, hohe Ansprüche an die Ernährungsversorgung, tarifliche Entlohnung der 1.150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie sorgsames Wirtschaften sind das magische Viereck, in dem es sich zu bewegen gilt. Das ist eine anspruchsvolle und – wie man am Beispiel Nordhausen sieht – hier meisterlich gelöste Aufgabe.
www.jugendsozialwerk.de

Daten und Fakten

Standorte:

- Nordhausen (Zentrale)
- Rudolstadt
- Erfurt
- Dresden
- Apolda

ca. 3.000 Mahlzeiten pro Tag zzgl. 1.500 Portionen Frühstück, Vespern und Abendbrote für

- Kindertagesstätten
- Schulen
- Seniorenheime

FRUCHTHOF INVESTIERT UND SCHAFFT MEHR RAUM

Mit der neuen Niederlassung in Hildesheim wird am Standort Northeim mehr Platz für Frische-Dienstleistung geschaffen

Nordöstlich der Landebahn – so heißt das neue Gewerbegebiet in Hildesheim Drispenstedt. Hier gibt es neuen Platz für Fruchtlogistik.

Mehr Raum für die Warenbewegung – die neue Halle in Hildesheim ist auch in Punkto Energieeffizient state-of-the-art.

Georgios Kusiantas, Bananenreifemeister mit Welterfahrung aus Erzeugerländern, präsentiert die neuen Reifekammern nicht ohne Stolz.

Alles ist neu hier am Stadtrand von Hildesheim-Drispenstedt im Gewerbegebiet „Nordöstlich des Landeplatzes“: die Autobahnzufahrt, Straßen und Zäune und die imposante neue Logsitik-Halle vom FRUCHTHOF NORTHEIM. In bester Nachbarschaft zu einer Handvoll weiterer Gewerbeimmobilien wurde hier Platz für die Fruchtlogistik geschaffen, Bananenreiferei inklusive. Der große Umzug fand Anfang März am Hauptsitz in Northeim statt. „Dieser Kraftakt war notwendig und wurde dank der Mithilfe des gesamten Teams sehr zügig über die Bühne gebracht“, berichtet Peter Ewerlin, Leiter Marketing, Vertrieb und Qualitätsmanagement. „In Northeim können wir jetzt die Prozesse weiter optimieren, unsere Sortimente ausbauen und haben beispielsweise zusätzliche Flächen für das Trockensortiment, Gastro-Artikel, Dienstleistungen und Einlagerung.“

Northeim jetzt mit viel mehr Platz

Hildesheim in Zahlen

- Grundstücksfläche: 45.000 qm
- Hallenfläche: 14.500 qm
- Verwaltung: 500 qm
- Labor für Qualitätsprüfung
- neueste Gebäudetechnik
- neueste Energiestandards

Getrennte Kühlhäuser für Convenience-Produkte wie Feinkost, Molkereiprodukte und vieles mehr – am Regal Frederik Stammer.

Kartoffelprodukte in verschiedensten, convenienten Verarbeitungsformen – Bestandszählung durch Sven Kiehne.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Kommissionierfläche erweitert – mehr Raum für Service

Seit März hat der FRUCHTHOF NORTHEIM in seiner Umschlaghalle mehr Raum für das Kommissionieren und Bereitstellen der Waren in Roll-Containern (siehe Beitrag Seite 7).

Günter Leibeling checkt die Qualität von Zitrusfrüchten im Kommissionierbereich. Ab ca. 18 Uhr beginnt das Zusammenstellen der Bestellungen, ab 2 Uhr fahren wieder erste LKW auf ihre Zustelltouren – und versorgt die Mitte Deutschlands mit Frische-Produkten.

FRISCHE FÜR SIE – UNSER GESAMTANGEBOT

KRÄUTER

KARTOFFEL-PRODUKTE

MISCHSALATE

READY CUTS

MOLKEREI-PRODUKTE

FEINKOSTSALATE

ANTIPASTI

HIGH-CONVENIENCE

WURST AUFSCHNITT

SNACKS TO GO

FRÜHSTÜCK & SÄFTE

DESSERTS

UNTERNEHMENSGRUPPE FRUCHTHOF NORTHEIM

Northeim · Mühlhausen · Braunschweig · Hildesheim

verkauf@fruchthof-northeim.de · www.fruchthof-northeim.de

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