FRUCHTHOF NORTHEIM

SOMMER 2014

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

Dirk Schrey, Küchenmeister (links) und Stephan Schmidt, Chef Pâtissier im „Freizeit In“ in Göttingen – **Seite 6.**

WARENKUNDE IM FRUCHTHOF

Auszubildende der Feinbäckerei Thiele, Göttingen

- **„SCHNIPPELST DU NOCH…?“**
  Lieferpartner Con-Pro
- **SOMMER-FEINKOST**
  Aktion zur Saison
- **AUSBAU IN BRAUNSCHWEIG**
  Mehr Kommissionierfläche

LIEBE GESCHÄFTSPARTNER

Gute Kundenbeziehungen sind uns genauso wichtig wie gute Lieferantenbeziehungen. So wie unser Vertriebsaußendienst regelmäßig (oder auf akute Anfrage) bei den Kunden reinschaut, besuchen wir unsere Lieferpartner. Das kann in den Produktionsregionen vor Ort geschehen oder bei Dienstleistungspartnern – beispielsweise bei dem Lieferpartner Convenience-Manufaktur CON-PRO in Salzwedel.

Die Stadt im Westen der Altmark (Sachsen-Anhalt) ist berühmt für ihre Baumkuchenspezialitäten; nun könnte sie es auch als Zentrum für Rohwaren-Vorverarbeitung werden. CON-PRO ist Spezialist für geschnittenes, gestifteltes oder anderweitig verarbeitetes Gemüse. Anfang Mai besuchten wir den Standort vor Ort, um die neue Verarbeitungsmaschine zu begutachten – und wir waren begeistert!

Ob Würfel, Streifen, Sticks oder andere Schnittformen – mit dieser Partnerschaft sichern wir unseren Kunden in der Gastronomie und in Großküchen küchenfertig verarbeitetes Monogemüse.

Unterhaltsame Lektüre wünscht

Nils Hasenbeck
Geschäftsführer

HEINZ-OTTO ULRICH

Neuer Verkaufsleiter mit fachlich breitem Background

Ausgebildeter Koch, Küchenmeister, Chef Tournant, studierter Betriebsökonom bei Oekreal schools of Business in Zürich, Verkaufsleiter – Heinz-Otto Ulrich hat in seinem bisherigen beruflichen Werdegang einen reichen Erfahrungsschatz aufbauen und zahlreiche Projekte initiieren und erfolgreich umsetzen können. Dazu zählen Feinkost Käfer, das Gräfliche Kurhaus-Hotel Bad Driburg oder Bofrost. Jetzt ist der gebürtige Aalener, Baden Württemberg, als neuer Verkaufsleiter für den FRUCHTHOF NORTHEIM im Verkaufsgebiet unterwegs.

Als Lutz Hasenbeck Herrn Ulrich fragte, warum er beim FRUCHTHOF NORTHEIM arbeiten wolle, antwortete er: „Meine Vita passt genau: Ich kenne das Sortiment und ich kenne die Kundenwünsche und -struktur“. Zudem ist Ulrich gern für das inhabergeführte mittelständische Familienunternehmen unterwegs: „Dies wird mit mehr ‚Herzblut’ geführt, unsere Chemie stimmte vom ersten Gespräch an“, sagt er. Diese „Chemie“ will Ulrich durch ausgeprägte Kundenorientierung in die täglichen Besuche einbringen.

Ulrich ist verheiratet, Vater zweier fast erwachsener Kinder und fühlt sich als Familienmensch, der gutes Essen und gepflegte Weine liebt. Zur Entspannung reist er auf seiner Moto Guzzi durch einsame Landschaften.

Heinz-Otto Ulrich ist neuer Verkaufsleiter vom FRUCHTHOF NORTHEIM.

Bis 11 Uhr bestellt – morgen geliefert

„SCHNIPPELST DU NOCH....

...oder kochst Du schon?“ Lieferpartner Convenience-Manufaktur CON-PRO

CON-PRO
FRISCH GESCHNITTEN
...die Convenience-Manufaktur

Die neue vollautomatische Verarbeitungs- und Verpackungslinie kurz vor der Inbetriebnahme.

Frei nach dem Motto eines schwedischen Möbelhauses lässt sich der Slogan auf die Produktsparte und Dienstleistungen vorverarbeiteter Rohware beim FRUCHTHOF NORTHEIM übertragen. In Scheiben geschnittenes, gestifteltes oder gewürfeltes Gemüse spart Köchen und Küchenleitern im Tagesgeschäft enorm viel Zeit und optimiert den Personaleinsatz. Insbesondere in Großküchen ist dieser convenience Service sehr gefragt, wenn pro Tag einige hundert oder gar tausende Essen vorbereitet werden wollen. Als leistungsstarker Partner fungiert die Convenience-Manufaktur in Salzwedel CON-PRO... frisch geschnitten.

„Schneiden, nicht polieren“

Als eines von mehreren Qualitätsmerkmalen dient die Verarbeitungsform des „Schneidens“ durch kleine Edelstahl-Messerchen. Häufig werden die Oberflächen – beispielsweise von Möhren – poliert oder gerubbelt, „Nur Schneiden ist für den mikrobiologischen Prozess das Beste“, betont Firmenleiter Frank Glaue. Hochwertige Qualitätsrohware, einwandfreie Maschinen und Erfahrung zählen zu den drei Säulen seines verarbeitenden Betriebes. Der studierte Lebensmitteltechnologe verfügt über ein Produktions-Know-how, das er in über 30 Jahren Berufserfahrung aufgebaut hat.

PORTFOLIO

Rohware

- Möhren
- Rotkohl
- Weißkohl
- Zucchini
- Kohlrabi
- Eissalat
- Porree/Lauch

Verarbeitungsformen

- Würfel (verschiedene Kaliber)
- Scheiben mit/ohne Welle
- Stifte
- Stifte fürs Dippen 1x1x10 cm
- Entstrunken

Verpackungseinheiten

- Schale/Beutel
- auch vakuumiert
- VE 1 und 2,5 kg

Weitere Verpackungseinheiten, Rohware oder Verarbeitungswünsche auf Anfrage.

Fazit

CON-PRO liefert 1a Qualität, garantiert Liefer- und Terminsicherheit, fängt Bestellspitzen auf, ist flexibel auch im Sortiment und produziert tägliche Frische; ideal für Leiter von Großküchen, Krankenhäusern, Kantinen und Catering-Unternehmen.

Nils Hasenbeck lässt sich von Anke Glaue, CON-PRO Salzwedel, die Rohwarenqualität zeigen.

Verkaufsleiter Heinz-Otto Ulrich, Frank Glaue und Nils Hasenbeck mit dem „Salatmix Bayern“ (Ulrich stammt aus der Hallertauer Gegend in Oberbayern).

SOMMER(NACHTS)TRÄUME

Schöpfen sie aus dem Vollem – alles was uns die Natur im Sommer bietet

Die Saison verwöhnt uns mit süß-saftigen Sommerfrüchten, viele gedeihen sonnengereift zum Greifen nah in heimischen Regionen.

Denken Sie an Ihre Kunden, die gern in Urlaubsstimmung sind, vitaminreich und leicht genießen möchten. Schon der Anblick oft knallroter Früchte lässt ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen und die Rezeptvielfalt ist schier unendlich.

ANGEBOTSVORSCHLÄGE

- Kirsch-Sorbet- oder Mango-Melone-Eiscreme
- Obstsalate mit Beeren
- Frucht-Milchmixgetränke
- Fruchtdessert, -törtchen und Obstkuchen
- Smoothies
- Als Beilagen zu Fisch und Fleisch in Hauptgerichten

Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet Ihnen eine Angebotsfülle, die ihresgleichen sucht.

Und warum nicht auch in guter, alter Tradition jetzt mit dem Rumtopf beginnen, der ab der Adventszeit seinen köstlichen Zweck erfüllt?

KLEINER SOMMEROBST-KALENDER

Juni/Juli
Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirsich, Pflaumen, Rhabarber, Stachelbeeren

August
Aprikosen, Birnen, Brombeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Mirabellen, Pflaumen, Renekloden (Edelpflaumen), Weintrauben, Zwetschen

September
Äpfel, Birnen, Brombeeren, Haselnüsse, Maronen, Mirabellen, Pflaumen, Preiselbeeren, Renekloden, Walnüsse, Zwetschen

FEINKOST– DIE SOMMER-AKTION

Kundenbindung mit convenienten Ideen!

Die Leichtigkeit des Sommers: Grillabende auf der Restaurant-Terrasse oder Sonderaktionen in Restaurants und Großküchen. Der FRUCHTHOF NORTHEIM bietet dazu die besonderen Ideen und die erlesene Feinkost. Bitte losschlemmen!

5 kg napuro

Schwäbischer Kartoffelsalat
Ideal zum Grillen, zu Würstchen, Frikadellen oder Fleisch.

3 kg cold 'n' fresh

Rote Bete Salat
Erfrischende Alternative für warme Sommerabende.

4 x 250 g Aviko

Folienkartoffel
Sollte bei keinem Grillabend fehlen.

5 Ltr. frischli

H-Sauce Vanilla
Feinstes Vanille-Aroma, mit dezenter Süße, jederzeit servier- und verzehrfertig.

5 kg frischli

H-Pudding Schoko mit Sauce
Als Dessert, nicht nur für Kinder.

250 g napuro

Rucola
Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

2 Ltr. elka

Nektar Waldfrucht
Erfrischend, die extra Portion Obst.

2 Ltr elka

Nektar Frisch Pfirsich
Erfrischend, die extra Portion Obst

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

FREIZEIT IN
Tagungs- und Eventhotel

FREIZEIT IN – TAGUNGS- UND EVENTHOTEL

Küchenleiter Dirk Schrey – vom Koch zum „Kapitän“

Im Frische-Kühlbereich: Küchenchef Dirk Schrey mit Jana Winkler und André Schilling, Verkauf FRUCHTHOF NORTHEIM.

Jeder Schiffskapitän fängt einmal „klein“ an. Steht er dann auf seiner Brücke, steuert und verantwortet er das gesamte Schiff, kann aber zu jeder Zeit an jeder Stelle mit eingreifen. Dieses Bild beschreibt die Aufgaben von Dirk Schrey im „Freizeit In“. „Ich bin für die gesamte Küchenorganisation wie Einkauf und Planung zuständig“, weiß der gelernte Koch und Küchenleiter. HCC Hannover, zehn Jahre Marriott Düsseldorf, Berlin und Zürich sowie Hotels in Davos prägen seinen Erfahrungsschatz. Unter Schreys Ägide wirbeln 16 Köche, Azubis inklusive, um Hotel- und Tagungsgäste gastronomisch zu beglücken: „Das können schon mal 1000 Personen sein, bei Caterings auch ein Vielfaches“.

Themenbuffets

Deutschlands größtes Tagungs- und Eventhotel reckt sich markant an der Autobahn-Abfahrt Göttingen in die Höhe. Mehrere Restaurants verwöhnen Durchreisende, Tagungsgäste oder Gourmettouristen. Zur Unternehmensgruppe zählen auch das Fine-Dining-Restaurant „Planea Basic“ und die Speisen- und Schankwirtschaft „Bullerjahn“ in der Göttinger City. „Begehrt sind unsere leichten Themenbuffets, karibisch oder mediterran, Hummer satt oder Sonntags-Brunches“ weiß Schrey. Dinner-Krimis spenden Gaumen- und Nervenkitzel zugleich. Unübersehbar ist der Trend zu Fingerfood – zwar aufwändig aber beliebt und köstlich. Ein gelungenes Essen braucht einen süßen Abschluss, lautet das Credo des Chefkochs. Deshalb unterhält das „Freizeit In“ seit zwei Jahren eine eigene Pâtisserie-Abteilung. Zwei Meister kreieren süße Nachtische, kredenzen köstliche Sorbets, klassische Blechkuchen, traumhafte Hochzeitstorten oder verführerische Pralinen.

Ready-Cuts als „Helferlein“

„An meinem Team schätze ich neben der profunden Ausbildung das Engagement und die Flexibilität, mit der wir Großveranstaltungen ebenso wie die kuschelige Verlobungsparty meistern“, erklärt Schrey. Für die ganze Bandbreite der Frische sorgt der FRUCHTHOF NORTHEIM, wobei der Küchenleiter das große Angebot an Ready-Cuts dankbar aufgreift: „Ein wahres Helferlein, das wir nicht mehr missen möchten“.

www.freizeit-in.de

- 212 stilvolle Zimmer und Suiten
- exzellente Restaurants
- 70.000 qm Raum für Kongresse, Tagungen, Seminare, Meetings
- 8.800 qm, VITAL SPA Wellness, Massagen, Sauna, Kosmetik
- Partyservice und Catering

MEHR KOMMISSIONIERFLÄCHE

Umbaumaßnahmen steigern Service in der Niederlassung Braunschweig

In der Niederlassung Braunschweig des FRUCHTHOF NORTHEIM wurden dezente Umbaumaßnahmen vorgenommen. Neben dem äußerlichen Anstrich in strahlendem Weiß und der Fassadenrenovierung steht im Inneren mehr Raum für die Kommissionier und die Lagerlogistik zur Verfügung. Dafür zog das Verkaufsteam aus dem Erd- ins Obergeschoss. Der Standort am Großmarkt ist wichtiger Ausgangspunkt für die Distribution in die Metropolregion Braunschweig, Wolfsburg, Salzgitter, Hannover sowie Magdeburg und zugleich Anlaufpunkt für Direktabholer wie Märkthändler oder Gastronomen.

Das Fahrerteam in Braunschweig mit LKW-Flotte vor renoviertem Gebäude.

Nils Hasenbeck mit Katja Thiele-Hann (vorne links) und Auszubildenden in einer Kühlzelle

BÄCKEREI IM FRUCHTHOF

Warenkunde vor Ort: Auszubildende informieren sich über Fruchthandel

„Rohstoff-Workshops“ – das ist der Titel unter dem die Feinbäckerei Thiele (Göttingen) ihren Auszubildenden regelmäßig die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten anbietet. „Hochwertige Backwaren brauchen hochwertige Rohstoffe“, erklärt Katja Thiele-Hann, Geschäftsführende Gesellschafterin des Familienbetriebs, anlässlich eines Vor-Ort-Termins in Northeim im Mai dieses Jahres. U.a. erfuhr der Bäcker-Nachwuchs, wo die frischen Früchte, die zur Verarbeitung in der Bäckerei bestimmt sind, herkommen und wie man einwandfreie Produkte erkennt.

FIT UND GESUND

Grundschüler genießen Fruchtspende

An drei Projekttagen zum Thema „Fit und gesund in den Tag“ schnippelten, kochten und tanzten die Schülerinnen und Schüler der Grundschule Außenstelle Edesheim (Landkreis Northeim). Schon am ersten Tag wurde kräftig angepackt. Die Obst- und Gemüsespende des FRUCHTHOF NORTHEIM musste in die Küche getragen werden und dann ging es los mit Schnippeln und Kochen. Nach drei Tagen präsentierten die Kinder ihren Eltern ihre erworbenen Kochkünste und Tänze – die standen mit auf dem Programm.

Dankesfoto der Grundschule an den FRUCHTHOF NORTHEIM.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Das Team vom Telefonverkauf in Northeim.

Von links: Maria Ruiz, Jana Winkler, Iris Haufe, Ingrid Blötz, Stefanie Brandt, Lisa Kleßen, Martina Schröder

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