FRUCHTHOF NORTHEIM

WINTER 2014/2015

Quattro Stagioni

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS UND FRISCHE-DIENSTLEISTUNGEN

So geht Erlebnisgastronomie!

Das „Braunschweiger Parlament“ und das „XI. Gebot“ bringen Pfiff in die Braunschweiger Gastro-Szene.

WINTERGEMÜSE

Renaissance der nährstoffreichen „Speicherwurzeln“

- **CONVENIENCE-AKTION**
  Feinkost im Winter
- **DIE LOGISTIK BRINGT’S**
  FLN – Raum und Zeit für sensible Logistik
- **ERWEITERUNG KÜHLLAGER**
  Hauptsitz in Northeim baut aus

SEHR GEEHRTE GESCHÄFTSFREUNDE!

Nils und Marc mit Vater Lutz Hasenbeck.

Wie war das vergangene Jahr, was erwartet uns im Neuen Jahr?

Diese Gedanken beschäftigen uns in den letzten Tagen und Stunden des Jahres. Aufgeschreckt durch die geopolitischen Auseinandersetzungen, zum Teil auch in unserer näheren Umgebung (Krim, Ukraine), die entsetzlichen, brutalen Glaubenskämpfe im „Nahen Osten“, werden sich die gesellschaftlichen und politischen Zusammenschlüsse neu ordnen müssen. Die Beschaffungs- und Absatzmärkte werden von diesen Ereignissen sicher nicht unberührt bleiben.

Die ureigenste Aufgabe der Kaufleute ist es, diese Entwicklungen zu verfolgen und sich entsprechend auf die Veränderungen am Markt einzustellen.

Wetterkapriolen, große oder kleine Ernten, immer neue Anforderungen an Qualitäts- und Rückstandskontrollen, sind von uns täglich zu verfolgen und beeinflussen unsere Entscheidungen in erheblichem Maße. Darin eingebunden sind unsere Leistungen für Sie, unsere Kunden. Auch im kommenden Jahr werden wir ein kompetenter, stets ansprechbarer und leistungsstarker Geschäftspartner sein. Für das faire und respektvolle Miteinander im abgelaufenen Jahr danken wir Ihnen.

Wir wünschen Ihnen, Ihren Angehörigen, Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine gesegnete Weihnachtszeit und für das Neue Jahr Gesundheit, Glück, den notwendigen Erfolg und Zufriedenheit.

Mit freundlichen Grüßen

Lutz, Marc und Nils Hasenbeck
Geschäftsführung der Unternehmensgruppe Fruchthof Northeim

NEU

MANDARINE-MASCARPONE-CREME

Das leckere Dessert mit dem verlockenden Geschmack von Mandarine

Nach MÜSLI-TRAUM führt der FRUCHTHOF NORTHEIM eine weitere Dessert-Köstlichkeit im Programm: Mandarine-Mascarpone-Creme. Das rahmige Geschmackserlebnis, das wir dem Ursprung nach der Lombardei in Norditalien zu verdanken haben, könnte auch Ihr Gastro-Angebot bereichern. Denn es wurde speziell für die Bedürfnisse der Gastronomie konzipiert. Begeistern Sie Ihre Gäste und nutzen Sie die Kreation für eine interessante Wertschöpfung.

Vorzügliche Vorteile:

- Hergestellt vom Traditionsunternehmen frischli-Milchwerke
- Perfekt im praktischen 5 kg-Eimergebinde – platzsparend & wiederverschließbar
- Niedriger Wareneinsatz für größte Erfolge
- Profitieren Sie von der verbleibenden Marge

Unsere Dessertcreme:

- direkt servierfertig
- schmeckt wie selbstgemacht
- besonders sahnig mit milder Mascarponenote
- fruchtig mit feinen Mandarinenstückchen
- 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

FRISCHE LOGISTIK NORTHEIM

FLN
FRISCHE LOGISTIK NORTHEIM

Raum und Zeit für sensible Logistik

Moderner Fuhrpark: Ausschnitt aus der FLN-Flotte.

Zeitsensible Lieferungen und sehr kurze Auftragsdurchlaufzeiten sind wichtige Bestandsteile in der Lieferkette des Fruchthandels. Um jederzeit direkten Einfluss auf diese Schlüsselstellen zu haben, entschied sich die Unternehmensleitung des FRUCHTHOFS NORTHEIM bereits 2007, die Logistik auf eigene, starke Füße zu stellen und gründete das Tochterunternehmen Frische-Logistik Northeim (FLN).

Inzwischen umfasst der moderne Fuhrpark über 60 Fahrzeugeinheiten sämtlicher Größen. Vom gekühlten Sprinter mit Ladebordwand bis hin zum Sattelzug. Mit dieser Bandbreite kann jede Anliefersituation beim Kunden gelöst werden. Ca. 1000 Kunden liefert die FLN tagtäglich pünktlich aus. Dafür werden jährlich über 6 Mio. Kilometer zurückgelegt.

Die Logistik bringt's: Die Fahrzeuge der FLN kreuzen Tag und Nacht über Autobahnen und Landstraßen, durch Citys und Dörfer, um Kunden mit Obst, Gemüse oder Convenience-Produkten zu beliefern.

Kühlaggregate bewahren die Frische der temperatursensiblen Fracht und Datenlogger protokollieren die lückenlose Kühlkette penibel. Das eingesetzte Telematiksystem hat den europäischen Transportpreis 2014 für Nachhaltigkeit gewonnen. Alles ist vernetzt und wird dokumentiert: Die Sendungsdaten, die Tour, der Spritverbrauch und der CO_2-Ausstoß. So geht moderne Logistik.

2014 Europäischer Transportpreis für Nachhaltigkeit

Das Fahrerteam der FLN, z.B. von der Niederlassung in Braunschweig.

WINTERGEMÜSE

Trockenfrüchte, Zitrusfrüchte, Exoten, Kohl

Im Herbst und Winter kommen bevorzugt heimische Kohlsorten auf den Tisch, bereichert durch Vitamin C von reifen, saftigen Zitrusfrüchten, Nüsse und exotisch Früchte. Dank kreativer Küchenleiter erfuhren in letzter Zeit viele „alte“ Wurzelsorten, wie Pastinaken, Petersilienwurzel, Steckrübe und Topinambur eine wahre Renaissance. Von allem bietet der FRUCHTHOF NORTHEIM reichlich und stets frisch. Bitte bedienen Sie sich!

Im Herbst und Winter gedeihen viele Schätze unter der Erde. Ein paar Argumente für die Wurzeln:

- besondere Geschmacks-erlebnisse
- Basis kreativer Gerichte
- gesunde Inhaltsstoffe für eine gesunde Ernährung
- Zutaten für leichte Gerichte

Norddeutsch: Gerichte mit Grünkohl.

Alle Wurzelgemüse zusammen, ergänzt mit ein paar weiteren Zutaten, ergeben übrigens einen köstlichen Schmortopf!

Steckrübe und Pastinake.

Pastinake

Verblüffend ist der hohe Nährwert der Pastinake, der den von Möhre und Kohlrübe übertrifft. Der süßlich-aromatische, würzige Geschmack rührt vom Gehalt an ätherischen Ölen.

Petersilienwurzel

Die fleischig verdickte Wurzel mit dem leicht süßlichen Geschmack bereichert jede Suppe oder Soße und ist natürlich ein enger Freund der Petersilienblätter.

Steckrübe

Steckrüben enthalten Traubenzucker, Eiweiß, Fett, schwefelhaltige ätherische Öle, Mineralstoffe, Carotin, Provitamin A und die Vitamine B1, B2, C sowie Nicotinsäureamid. Dank ihres hohen Wassergehalts sind sie sehr kalorienarm.

Topinambur

Abgesehen von den reichlichen Mineralstoffen besitzt die Knolle einen hohen Anteil an stärkeähnlichem Inulin (nicht zu verwechseln mit Insulin!). Es wird unter Einwirkung von Säuren und Fermenten in Fruchtzucker gespalten – eine speziell für Diabetiker besonders geeignete Zuckerform.

FEINKOST IM WINTER

...nicht nur zur Weihnachtszeit!

Kulinarische Feinkost-Freuden tischt der FRUCHTHOF NORTHEIM auch im Winterquartal auf. Natürlich bilden die Festtage den Jahreshöhepunkt. Aber auch die Adventszeit und die vielen Weihnachtsfeiern von Büros und Firmen bieten Anlass, Gäste zu verwöhnen. Aus unserem aktuellen Sortiment.

Räucherlachs Norwegisch

Norwegischer Lachs, geräuchert und geschnitten

Seite ca. 1 kg

Mousse „Rote Früchte“

Mousse zum Schlagen

Beutel 1 kg

Kloßteig „Volle Knolle“

Küchenfertiger Kloßteig

Beutel 2 kg

Serrano Schinken geschnitten

Serrano Schinken, original spanisch, geschnitten

Packung à 300 g

Salami

Salami geschnitten, Kaliber 60, 125 x 4 g

Packung à 500 g

Frischwurstaufschnitt

Frischwurstaufschnitt „3-fach Sortiment“ 1a geschnitten, 42 x 12 g Bierschinken Schinkenwurst Jagdwurst

Packung à 500 g

Vorderkochschinken

Vorderkochschinken, geschnitten 39 x 13 g mit 16 % Würzlake

Packung à 500 g

Wildkräutersalat Ready Cut

Mix aus Rotem Mangold, Babyspinat, Tatsoi, Mizuna, Landcress, Roter Senf, Roter Mizuna, Roter Tatsoi, Roter Sauerampfer, Red Frills; küchenfertig

250 g

Cocktail Waldfrucht

Mehrfruchtsaft mit Trauben- und Blaubeersaftkonzentrat und Mehrfruchtmark. 100 % Fruchtgehalt

Kanister à 2 Liter

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

Norwegischer Räucherlachs

Mousse „Rote Früchte“

Kloßteig „Volle Knolle“

Serrano Schinken und Salami

SO GEHT ERLEBNISGASTRONOMIE

Das „XI. Gebot“ und „Braunschweiger Parlament“ – zwei kulinarische Highlights in Braunschweig

Vom ersten Moment an ist der Gast fasziniert, wenn er – oder sie – das „XI. Gebot“ betreten: von der Industriearchitektur, dem Interieur und von den charmanten großformatigen Schwarz-Weiß-Fotos. Die stammen aus der italienischen Film- und Schlagerära der 50er und 60er Jahre. Ein fröhlicher Adriano Celentano, eine geheimnisvoll lächelnde Sophia Loren oder andere Showgrößen grüßen von den Wänden und unterstreichen das „XI. Gebot“: „Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat“. Dolce Vita mit einer Portion apenninischer Lässigkeit, dazu die ganz großen Gefühle – seit Sommer 2014 in Braunschweig.

Kundenberatung im „XI. Gebot“ – Marcel Demant, Küchenleiter und Christoph Neumann, Betriebsleiter mit Christoph Schreinecke, Verkaufsberater FRUCHTHOF NORTHEIM.

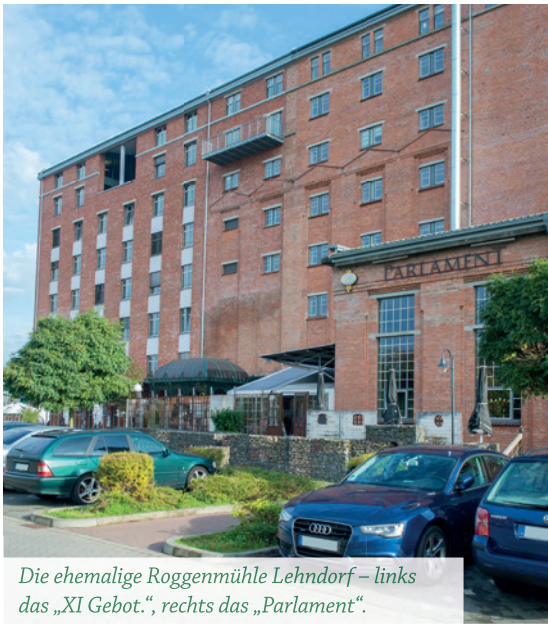
Was das Motto augenzwinkernd verspricht, halten Betriebsleiter Christoph Neumann und Küchenleiter Marcel Demant mit ihrem Speiseangebot aufs Beste ein: echt italienisch, mediterran, leicht. Vitello Tonnato, Linsensalat, Saltimbocca beispielsweise. Ein riesiger Steinofen bringt den italienischen Dauerbrenner Pizza auf die Tische. Dazu Pasta, Dolce, ausgesuchte Weine, Kaffee und jede Menge frische Salate vom FRUCHTHOF NORTEHIM in Braunschweig.

Das, was die Betreiber in der ehemaligen „Roggenmühle Lehndorf“ aufgezogen haben, ist mutig und erfolgreich zugleich. Dabei schaffen sie den Spagat, für zwei nebeneinander liegende Restaurants mit unterschiedlichen Geschmackserlebnissen jeweils die richtige Zielgruppe zu treffen. Denn nur 20 Schritte weiter tischt das „Braunschweiger Parlament“ auf: Hier dominiert die deftig deutsche Küche mit Elsässer Einflüssen. Schnitzel XXL oder Maispommes begeistern Klein und Groß und auch dazu werden frische Beilagensalate gereicht. „Was der FRUCHTHOF NORTHEIM als zuverlässiger Lieferpartner bietet, ist derzeit unschlagbar“, meint Christoph Neumann. Danke, und – Guten Appetit!

das-11-gebot.com
braunschweiger-parlament.de

Modern und historisch zugleich: der Eingang des „XI. Gebot“.

Die Köche Bernd Wiesener (links) und Stanley Obazee mit Küchenleiter Marcel Demant (Mitte) sorgen für gute Laune und gutes Essen.



Die ehemalige Roggenmühle Lehndorf – links das „XI Gebot.“, rechts das „Parlament“.

GASTRO VISION 2015

Der Innovative Branchentreff in Hamburg vom 13.–17. März 2015

Große Ereignisse werfen lange Schatten voraus: Mitte März 2015 ist Hamburg der innovative Branchentreff. Die Gastro Vision ist ***das*** Date für Hotellerie, Gastronomie und Catering und bietet Top-Entscheidern seit 15 Jahren ein besonderes Ambiente zum Austausch und zur Inspiration. Sie schaut bewusst über den Tellerrand hinaus und präsentiert parallel zur Internorga stets neue Trends, Produkte und Dienstleistungen.

Als visionäre Businessplattform setzt sie Maßstäbe und eröffnet Besuchern wie Ausstellern neue Perspektiven, den Umsatz zu steigern und Geschäfte zu tätigen. Der FRUCHTHOF NORTHEIM

ist für Sie, unsere Kunden, auf der GASTRO VISION mit einem Messestand vertreten. Freuen Sie sich schon heute auf den Nachbericht.

KÜCHENPARTY

Im Freizeit In

Einen Abend mit außergewöhnlichen Spezialitäten aus Küche und Keller bietet mehrmals im Jahr das Tagungs- und Eventhotel Freizeit In in Göttingen. Auf der beliebten Veranstaltung werfen die Gäste auf der kulinarischen Reise vom Wintergarten bis in die Küche einen Blick hinter die Kulissen und in die Töpfe und genießen vielfältige Leckereien.

An der FRUCHTHOF Frischetheke – Küchenmeister Dirk Schrey und Jana Winkler (FRUCHTHOF NORTHEIM)

NORTHEIM: KÜHLBEREICH ERWEITERT

Mehr Raum für Kühllogistik und neue Entsorgungspressen

Raum für 126 weitere Paletten bietet die neue Kühlzelle auf rund 60 qm Fläche. Bei +2 °C bis +4 °C lagern hier temperiert und stets nur kurzfristig Salate und andere Frischeprodukte. Das stark gestiegene Auftragsvolumen machte diese Erweiterung notwendig.

Günter Leibeling im Kühlhaus.

Neu sind auch zwei Entsorgungs-Presscontainer mit mechanischen Gasdruckfedern. Dank dieser Investition reduziert sich der Stauraum um die Hälfte bzw. verdoppelt die Kapazität.

Torsten Fuhlrott im Entsorgungstrakt.

MARKTSTAND

Helios Klinik öffnet

Gesunde Vitamine sind stets willkommen, ganz besonders im Krankenhaus. Anlässlich eines Tags der Offenen Tür der neu errichteten Helios-Klinik in Northeim tischte der FRUCHTHOF NORTHEIM fruchtige Vitamine auf. Küchenleiter Kai Westphal (rechts) dankte André Schilling für die freundliche Gabe, Mitarbeiterinnen der Klinik servierten diese kundenfreundlich.

Täglich frisch!

FRUCHTHOF NORTHEIM

Das Team der LAGER LOGISTIK am Hauptsitz in Northeim.

In der Spät- und Nachtschicht kommissioniert das Team einige hundert Kolli, die dann in der zweiten Nachthälfte in die Auslieferung gehen.

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