

KOPE SALAT

Ausgabe 29 // Mai / Juni 2016



Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Gut gebräunt in den Sommer

Entdecken Sie die Grillwelt von CF Gastro

Saisonale Höhepunkte: Alle Hülsen fallen lassen

Kontrollierte Qualität: Audits bei CF Gastro-Lieferpartnern



Professioneller Partner

Seit 2010 arbeiten wir mit der CF Gastro zusammen und profitieren seither von vielen Vorteilen.

Das Konzept und die Ziele der CF Gastro sowie der Enthusiasmus der Mitarbeiter haben uns von Anfang an überzeugt und genau diese Faktoren stimmen mit unseren Unternehmenszielen überein. Seither lassen wir uns Milchprodukte, Fertigsalate, Dressings, Obstsalate und verarbeitete Kartoffelprodukte liefern. Der ständige Austausch sowie die stetige Weiterentwicklung der Prozesse und Serviceleistungen für den Kunden zeigen, mit welcher Professionalität und Leidenschaft hier gearbeitet wird.

Voller Leidenschaft steckt auch wieder diese Ausgabe des „Kopfsalats“. Lesen Sie diesmal alles über Qualitätssicherung und Rückstandsmonitoring, genießen Sie die heißesten Trends des Grill-Sommers und erfahren Sie mehr über die Saisonhighlights Erbsen und Bohnen.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre.

Ihr
Domenico Di Bari
Geschäftsführer Sapro's Küchenfertige Salate & Gemüse GmbH



Buschbohnen

Die Buschbohne gehört zur Familie der Gartenbohne und stammt aus Südamerika. Neben Kürbis und Mais war die Gartenbohne dort die wichtigste Nutzpflanze. Nach Europa gelangte die Gartenbohne im 16. Jahrhundert und verdrängte dort die bis dahin angebaute Ackerbohne und Kuhbohne.

„Inhaltsstoffe“
Buschbohnen enthalten viele Proteine und können darüber hinaus auch mit Mineralstoffen, Vitaminen und Ballaststoffen punkten. Wie andere Hülsenfrüchte auch sind sie zudem eine gesunde und leckere Eiweißquelle.

„Zubereitung/Verwendung“
In Europa werden die noch nicht ausgereiften Hülsen der Gartenbohnen vielfach als Gemüse gegessen (grüne Bohnen, gelbe Wachsbohnen). In Deutschland werden Bohnen häufig als Beilage serviert, aber auch die rheinische Spezialität „Saure Bohnen“ oder der nordische Klassiker „Birnen, Bohnen und Speck“ erfreuen sich größter Beliebtheit. Doch Vorsicht: Bohnen dürfen nicht roh verzehrt werden, da sie dann zu schweren Verdauungsbeschwerden führen können.

Erbsen/Zuckerschoten

Erbsen zählen zu den ältesten Nutzpflanzen der Welt. Ihr Ursprung liegt in Asien, aber mittlerweile haben sie sich auf dem ganzen Erdball einen Platz auf der Speisekarte gesichert. Zwar gibt es über 80 Sorten, hierzulande sind jedoch nur die leicht eckige Markerbse, die glatt-runde Schal- oder Palerbse und die Zuckerbse (auch Zuckerschote genannt, da sie mit Hülse verzehrt werden kann) relevant. Das Hauptanbaugebiet in Deutschland ist Sachsen-Anhalt.

„Inhaltsstoffe“
Erbsen sind sehr gesunde Proteinlieferanten und vor allem für Vegetarier eine unerlässliche Eiweißquelle. Weil Erbsen viele Ballaststoffe enthalten, sind sie nicht nur lecker, sondern machen auch lange satt. Zudem stecken in den grünen Kraftpaketen wichtige Aminosäuren und viele Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Eisen und Zink.

„Zubereitung/Verwendung“
Außer bei den Zuckerbse, die mit Hülse verzehrt werden können, müssen die Schoten geöffnet und die Erbsen herausgepult werden. Wenn man Erbsen frisch zubereiten will, sollte darauf geachtet werden, dass man deutlich mehr Schoten braucht: 1 kg Schoten ergibt ca. 300 g frisch gepulte Erbsen. Die Erbsen müssen dann 10 bis 15 Minuten gegart werden. Damit das kräftige Grün erhalten bleibt, kann man etwas Zucker oder Natron ins Kochwasser geben. Ganz junge Schoten können übrigens ungepult ins Kochwasser gegeben werden, sie platzen während des Kochens auf und die Erbsen schwimmen dann nach oben. Die Zuckerschoten können in der Schote gegart, gedämpft, gebraten oder sogar roh verzehrt werden. Erbsen sind wunderbar für deftige Eintöpfe geeignet, aber auch zusammen mit Möhren oder als gestampft Püree sind sie perfekte Beilagen.

Verantwortung mit System

Für den Verbraucher stehen nicht nur sichere, sondern auch qualitativ hochwertige Produkte an erster Stelle. Nur wer seine Qualität ständig prüft und weiter optimiert, wird auf Dauer wettbewerbsfähig sein. Dabei umfasst Qualität alle Stufen der Prozesskette, vom sozial- und umweltverträglichen Anbau über den Transport bis zur Auslieferung an den Kunden.

Um die Produktsicherheit gewährleisten zu können, ist es notwendig, immer aktuell über alle relevanten Themen informiert zu sein. Als Mitglied des Deutschen Fruchthandelsverbandes e. V. (DFHV) stehen uns immer die wichtigsten Informationen zur Verfügung, z. B. wenn es Gesetzesänderungen bei Pflanzenschutzmittelzulassungen gibt. Pflanzenschutzmittel schützen Lebensmittel, wie z. B. Obst und Gemüse, vor dem Befall mit Schädlingen oder Bakterien. Sie tragen außerdem dazu bei, die vom Verbraucher gewünschte Qualität zu sichern. Pflanzenschutzmittel werden nicht nur im konventionellen Anbau, sondern auch im ökologischen Anbau verwendet. Alle Pflanzenschutzmittel müssen vor ihrem Einsatz in der Landwirtschaft vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zugelassen werden. Im Laufe dieses Verfahrens werden auch die möglichen gesundheitlichen Gefahren für Verbraucher und Anwender geprüft. Wenn solche Gefahren bestehen, werden die Mittel nicht zugelassen. Auch darüber informiert der DFHV in seinen regelmäßigen Rundschreiben seine Mitglieder.

Als DFHV-Mitglied nimmt CF Gastro am bundesweiten Rückstandsmonitoring „freshpoint“ teil. Hier werden risikoorientiert Rückstandsproben genommen und von anerkannten Laboren untersucht; anschließend werden die Ergebnisse in eine Datenbank, die von Chainpoint



Durch das Rückstandsmonitoring werden Daten über Rückstände gesammelt und ausgewertet, um schnell auf Überschreitungen reagieren zu können.

als Nachfolger des „4fresh-Monitorings“ entwickelt wurde, eingegeben. Diese Daten werden gesammelt, zusammengefasst und ausgewertet. So kann bei Überschreitungen schnell reagiert werden und wichtige Informationen lassen sich detailliert an die Mitglieder weitergeben. Außerdem kann man als Mitglied Informationen darüber erhalten, bei welchen Produkten es zu Beanstandungen gekommen ist, und den eigenen Probenplan ggf. anpassen. Wöchentlich erfolgt außerdem die Meldung des EU-Schnellwarnsystems; hier werden aktuelle Produkte (Obst & Gemüse) mit Herkunft gemeldet, bei denen es zu einer Höchstmengensüberschreitung gekommen ist. All diese Informationen tragen dazu bei, die Produktsicherheit zu gewährleisten.

Auch der Einhaltung von Sozialstandards kommt immer mehr Bedeutung zu

Doch nicht nur die Produktsicherheit spielt eine immer größere Rolle, auch die Einhaltung von Sozialstandards gewinnt stetig an Bedeutung. Als Mitglied des DFHV hat CF Gastro sich verpflichtet, den DFHV-Verhaltenskodex anzuwenden. Dieser ist auch Bestandteil unserer Lieferanten-erklärung, die von allen unseren Lieferanten unterschrie-

ben wird. Der Verhaltenskodex beinhaltet u. a. ein Verbot von Zwangs- und Kinderarbeit oder Diskriminierung. Arbeitnehmer müssen das Recht haben, sich zu organisieren und ihre Arbeitszeiten müssen dem geltenden Recht bzw. dem Mindeststandard entsprechen. Arbeitsplätze müssen die international anerkannten Gesundheits- und Sicherheitsstandards erfüllen. All dies trägt mit dazu bei, dass unsere Kunden ein sicheres und hochwertiges Produkt bekommen.



Endlich wieder Rost ansetzen

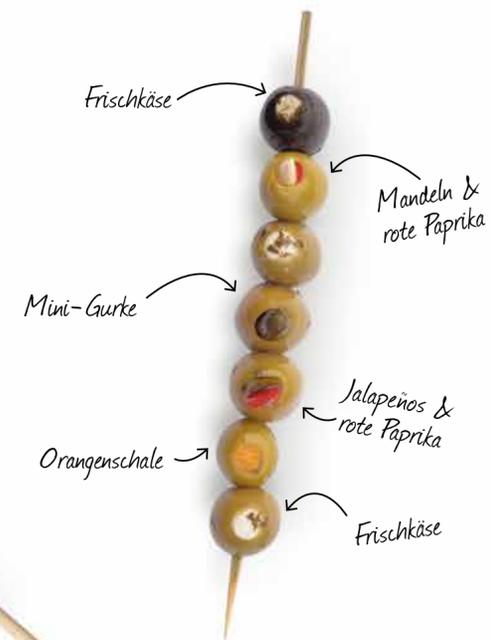
Sommer, dazu gehören nicht nur Sonne und Meer, sondern auch gemütliche Grillabende im Garten oder auf dem Balkon. Denn was gibt es Schöneres, als den Tag entspannt bei guten Gesprächen ausklingen zu lassen, während das Fleisch auf dem Rost brutzelt? Doch zu einer richtigen Grillparty gehört natürlich auch ein buntes Grillbuffet, denn neben Würstchen, Spießen und Co. sorgen auch Salate, Dips und deftige Marinaden für den richtigen Geschmack.

KOMMEN SIE MIT AUF UNSERE GESCHMACKSREISE DURCH DIE GRILLWELT DER CF GASTRO!

Art.-Nr.	Marke	Bezeichnung	Inhalt	Zubereitung
23.550.067	napuro	Gemüsespieß Bretagne	10 Stück/Schale	Bestehend aus Zucchini-scheiben, Paprikawürfel rot & grün, Zwiebelwürfel weiß, 1 Champignon. Den Spieß nach Belieben vorher kurz marinieren oder mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf den Grill legen.
23.845.186	napuro	Garkartoffeln 20/30 Cook&Chill geeignet	5,0-kg-Beutel	Abwechselnd eine Cocktailtomate und eine Garkartoffel auf einen Spieß stecken (je 3 Stück), mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Olivenöl marinieren und auf dem Grill rösten.
23.920.075	napuro	Backkartoffel 250 g	4 St. à 250 g	Halbiert oder in Folie eingewickelt auf dem Grill zubereiten.
15.282.510	Rohware	Grüner Spargel		
46.006.050	Sirtarkis	Halloumi Grillkäse 43%	10x225 g	Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. In Folie einwickeln, - dann ab auf den Grill damit.
26.044.015	Sarah´s	Zuckermaiskolben gekocht	2 Stück im 450 g-Beutel	Fertig gesearte Maiskolben, perfekt zum Angrillen geeignet. Auf beiden Seiten einen Holzspieß einstecken, dann kann man sie später besser essen.
55.000.816	napuro	Sour Cream	5,0-kg-Eimer	Zum Garnieren der Backkartoffel
27.910.048	napuro	Mayonnaise 80%	5,0-kg-Eimer	
55.000.796	napuro	Aufstrich Olive Basilikum	0,5 kg-Schale	
25.585.140	cold'n'fresh	Tomatenketchup	10,0 kg-Eimer	

Köstliche Oliven aus Griechenland

Genießen Sie grüne und schwarze Oliven von der griechischen Halbinsel Chalkidiki. Von Hand gefüllt, passen sie perfekt in die Grillsaison.



Carl Friedrichs Lieblingsmarinade

für Fisch, Fleisch und Vegetarisches vom Grill

Zutaten für ca. 500 g Grillgut:

- » 10 EL Olivenöl
- » 2 EL Whiskey nach Wahl
- » 1 EL grober Senf, Schärfe nach Belieben
- » 1 EL Mango-Chutney
- » 1 EL Honig
- » 2 EL Sojasauce
- » Pfeffer

Zubereitung:

Das Olivenöl, den Whiskey und die Sojasauce verrühren, dann den Honig, den Senf und das Chutney unterrühren, bis eine homogene Sauce entsteht. Am Ende nach Belieben mit Pfeffer würzen.

Unser Tipp:

Fleisch und Fisch sollten ca. 8 Stunden, besser noch über Nacht im Kühlschrank, in der Marinade eingelegt werden. So kann die Marinade besonders gut einziehen.

Das Gemüse sollte nur kurz in der Marinade gelassen werden und kann dann direkt auf den Grill gelegt werden.

Wichtig ist es, darauf zu achten, dass das Fleisch vor dem Grillen mit etwas Küchenrolle abgetupft wird. So verhindern Sie, dass Flüssigkeit in die Glut tropft.

Art.-Nr.	Marke	Bezeichnung	Inhalt
25.164.100	napuro	BBQ Bohnensalat	3,0-kg-Schale
25.164.110	napuro	BBQ Farmersalat	3,0-kg-Schale
25.164.120	napuro	BBQ Kartoffelsalat	3,0-kg-Schale
25.164.130	napuro	BBQ Nudelsalat	3,0-kg-Schale
25.164.050	cold'n'fresh	Coleslaw Indiana	1,0-kg-Schale
25.164.060	cold'n'fresh	Kartoffelsalat Indiana	1,0-kg-Schale
25.164.070	cold'n'fresh	Nudelsalat Indiana	1,0-kg-Schale

NEU IM SORTIMENT

So muss Milch schmecken



Genießen Sie unsere köstliche Milch – egal ob zum Müsli am Frühstücksbuffet, in köstlichen Kaffeevariationen oder einfach pur.

Die Milch unserer Eigenmarke Weidefrische bietet Ihnen beste Qualität und unvergleichlichen Geschmack.



Art. Nr. 44. 001. 063
12 x 1 Liter

Art. Nr. 44. 001. 053
12 x 1 Liter

Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt



Artikel	Mai	Juni	Juli	
Aprikosen (Frankreich, Spanien)	■	■	■	
Bärlauch – breit, rund (Deutschland)	■	■	■	
Birnen – Dr. Guyot (Frankreich)	■	■	■	
Eisbergsalat (Deutschland)	■	■	■	
Erdbeeren (Deutschland)	■	■	■	
Frühlingszwiebeln (Italien, Deutschland)	■	■	■	
Fenchel (Deutschland)	■	■	■	
Gurken (Deutschland)	■	■	■	
Kirschen – süß (Deutschland, Griechenland, Türkei)	■	■	■	
Knoblauch (Deutschland)	■	■	■	
Kopfsalat (Deutschland)	■	■	■	
Lollo rosso / Lollo bionda (Deutschland)	■	■	■	
Mangold – bunt (Deutschland)	■	■	■	
Mispeln (Spanien)	■	■	■	
Orangen (Südafrika)	■	■	■	
Paprika (Spanien)	■	■	■	
Paprika (Niederlande)	■	■	■	
Radieschen (Deutschland)	■	■	■	
Pfirsich, Nektarinen (Italien, Spanien, Griechenland)	■	■	■	
Rhabarber (Deutschland)	■	■	■	
Rucola / Rauke (Deutschland)	■	■	■	
Schoten / Erbsen (Deutschland)	■	■	■	
Spargel – grün (Deutschland)	■	■	■	
Spargel – weiß (Deutschland)	■	■	■	
Speisefrühhkartoffeln (Deutschland)	■	■	■	
Spinat (Deutschland)	■	■	■	
Spitzkohl (Deutschland)	■	■	■	
Saubohnen (Italien)	■	■	■	
Tomaten (Deutschland, Niederlande)	■	■	■	

Beginn / Ende der Saison

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie's sich schmecken.

Hauptsaison

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Nicht im Angebot

Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.

Zur Sache



KONTROLLIERTE QUALITÄT

CF Gastro-Audits bei unseren Lieferpartnern

Mittlerweile sind sie leider schon ein ständiger Begleiter: In regelmäßigen Abständen berichten die Medien über Lebensmittelskandale, Überschreitungen oder sonstige Beanstandungen. Daher wird es immer wichtiger, dass man als bundesweiter Lieferant für Gastronomie, Hotellerie und Catering mit einem einheitlichen Sortiment die Produktsicherheit und die Einhaltung von einheitlichen Qualitätsstandards gewährleisten kann. Die Überwachung und Kontrolle der festgelegten Standards wird auch auf Kundenseite immer stärker gefordert.

Daher führt die CF Gastro in diesem Jahr bei den Lieferpartnern ein Systemaudit durch. Vor Ort wurden bei den einzelnen Lieferpartnern – 15 wurden bereits in einer 1. Runde auditiert – wichtige Punkte wie Hygiene (einschließlich Lagerung, Transport und Sozialräume), Einhaltung der produktspezifischen Temperaturen und der Sozialstandards überprüft. Insgesamt haben die Audits bestätigt, dass alle Lieferpartner nach einheitlichen Standards arbeiten und die festgelegten Qualitätskriterien zur Gewährleistung der Produktsicherheit erfüllt werden.

Die Durchführung des Audits wurde aber nicht nur dazu genutzt, die Zertifizierungsstandards zu überprüfen, sondern auch, um auf persönlichem Wege wichtige Themen wie Sortimentsentwicklung, Kundenzufriedenheit, Außenwirkung usw. zu besprechen und Anregungen zu bekommen, wie man den stetig wachsenden Anforderungen auch weiter gerecht werden kann.

Mitte April lief die 2. Runde der CF-Gastro-Audits an, die im Mai abgeschlossen sein wird. Zukünftig sollen diese Audits in regelmäßigen Abständen durchgeführt werden, um die Einhaltung der Qualitätsstandards zu prüfen und die Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Lieferpartnern und der CF Gastro auf ihrem hohen Niveau zu sichern.



CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q
10553 Berlin

Tel.: 030-394 06 40-0
Fax: 030-394 06 40-200
E-Mail: info@cfgastro.de
www.cfgastro.de

Alles aus einer Hand

Alles begann 1972, als wir auf dem Großmarkt in Stuttgart namhafte Handelsketten mit frischem Gemüse direkt von den Erzeugern aus Italien versorgten. 1984 gründete Seniorchef Francesco Di Bari den Schneidebetrieb und versorgte als Pionier in dieser Branche mit Schnittsalaten den süddeutschen Handel. 1993 wurde dann die SAPROS GmbH gegründet, seither ein zuverlässiger Service-Partner für veredelte Salate, küchenfertiges Gemüse, frische Früchte und hochwertige Antipasti.

Das mittlerweile in zweiter Generation geführte Familienunternehmen der Familie Di Bari wurde schnell zu einem wichtigen Gastronomiepartner in der Region.

Durch unser umfassendes und professionelles Qualitätsmanagement arbeiten wir permanent daran, unsere herausragende Produktgüte und unsere hohen Standards weiterzuentwickeln. Dabei möchten wir mehr als nur gesunde und hochwertige Nahrungsmittel produzieren.

Wir möchten umfassend von der Beratung bis zum Service ein leistungsstarker Partner sein und unsere Kunden täglich mit unserem frisch produzierten Sortiment, unserer geprüften Spitzenqualität und unseren flexiblen Leistungen überzeugen. Ob Standardprodukt oder individuelles Angebot, fresh-cut oder servierfertig vorbereitet – wir bleiben immer flexibel.

Geschäftsführer	Salvatrice Di Bari, Domenico Di Bari
Zertifizierungen / Qualitätsmanagement	IFS / BIO
Gründungsdatum	1993
Mitarbeiterzahl	ca. 250
Fahrzeuge (Kühlfahrzeuge)	30
Sortiment	Blatt- und Rohkostsalate, küchenfertiges Obst und Gemüse, Steigenware, Kartoffelprodukte, Sprossen und Keimlinge, Antipasti und Feinkost, Molkereiprodukte, Säfte und Dressings, Bioprodukte, Tiefkühlwaren
Kundenanlieferungen pro Tag	600 – 700
Kühlagerfläche	ca. 3.500 m ² Produktions- und Lagerfläche



Sapros Küchenfertige
Salate & Gemüse GmbH

Bustadt 37
74360 Ilsfeld

Tel.: 07062-9269-0
Fax: 07062-9269-40
E-Mail: sapros@sapros.de
www.sapros.de



Burgerpflicht
Lollo Bionda von napuro

Ganze Blätter, fix und fertig zubereitet,
ideal zugeschnitten als Belag für Burger,
oder als Brötchenbelag.

Art.-Nr. 25.273.086
Lollo Bionda Blätter
250 g Beutel