

KOPIE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Hier hat Frische
ihre Wurzeln

Alles über die CF Gastro

Weltenbummler und Lokalmatadore: Wir wissen, wo es herkommt

Saisonkalender: Alle saisonalen Produkte im Überblick



„Alles ist möglich!“

... so lautet das Motto unserer Unternehmensphilosophie.

Dies gilt nicht nur für unsere Kernkompetenz, dem Handel von ultrafrischem Obst und Gemüse, sondern auch für die Bereiche Molkerei, Convenience, High Convenience, Tiefkühl und vielem mehr.

Dank langjährigen regionalen, nationalen und internationalen bestehenden Lieferantenbeziehungen, starken Lieferpartnern vor Ort sowie hervorragender Qualität haben wir in den letzten Jahren das Vertrauen unserer Kunden gewonnen.

Damit unsere Kunden auch stets zufrieden sind, versuchen wir mit unserem besonderen Service alle Wünsche zu erfüllen: Ob individuelle Dienstleistungskonzepte oder Warenkörbe – all das bieten wir! Wir liefern Ihnen maßgeschneiderte Lösungen, denn die Zufriedenheit unserer Kunden ist unser höchstes Ziel.

Überzeugen Sie sich auf den folgenden Seiten von uns – was können wir für Sie tun? Denn wie schon eingangs erwähnt: Alles ist möglich!

Sonja Weigand
Vorsitzende des Aufsichtsrats



WAS WIR FÜR SIE TUN KÖNNEN

Angebot & Dienstleistung

Unsere Stärke liegt in der regionalen, nationalen und internationalen Beschaffung von frischen Lebensmitteln, welche zentral definiert werden. Aufgrund unserer langjährigen und engen Beziehungen zu unseren Erzeugerstrukturen sind wir in der Lage, Ihnen, wann immer es möglich ist, saisonale Ware zu liefern - und das standortnah.

ZUSÄTZLICHE DIENSTLEISTUNGEN

Basierend auf unserer national durchgängigen Kühllogistik sind wir in der Lage, Ihnen über 3 Verteilzentren (HUB) bundesweit einheitliche Lebensmittel via Nachtsprung zu liefern.

Aufgrund von geschlossenen Warenkörben erhalten Sie die Artikel, die Sie wünschen. Ein einheitliches, wiederkehrendes Controllreporting ist nach Abstimmung möglich, dabei unterstützen wir verschiedenste Bestellprozesse.

Ihr Spezialist für Frische und Logistik

Immer nah – immer frisch.

Über 3.500 Mitarbeiter

In ganz Deutschland sind Tag und Nacht über 3.500 Mitarbeiter im Einsatz, um Produkte in frischer und hervorragender Qualität direkt an Sie zu liefern.

13.500 Frischeartikel im Sortiment

Unser Sortiment ist ein Warenkorb von grenzenloser Vielfalt. Benötigen Sie einen Artikel, den wir noch nicht in unserem Sortiment führen, sprechen Sie uns einfach an – wir werden gern für Sie tätig.

Über 500 Mio. Euro Umsatz

Unser Gruppenumsatz wächst und setzt sich aus den regionalen Umsätzen unserer Lieferpartner und dem Umsatz unsere CF Gastro Kunden zusammen.

Über 200 regionale Erzeuger

Durch den regionalen Bezug unserer Partner arbeiten wir an jedem Standort eng mit den dort ansässigen Produzenten und Erzeugern zusammen und können so nicht nur regionale Ware anbieten, sondern auch gute und langjährige Beziehungen aufbauen.

Mehr als 30 Lieferpartner

Und einer ist immer in Ihrer Nähe. Mehr als 30 Lieferpartner in ganz Deutschland und Österreich (alle inhabergeführt) sorgen dafür, dass wir jeden Winkel schnell und flexibel erreichen.

Ca. 250.000 m² gekühlte Lagerfläche

Eine lückenlose Kühlkette bedarf der entsprechenden Flächen – dank unserer Partner können wir den geführten Temperaturkorridor von 2 – 7 °C in unserem Liefergebiet garantieren.

GUTE GRÜNDE FÜR EINE ZUSAMMENARBEIT MIT CF GASTRO

Die CF Gastro ist in der Lebensmittelbranche tief verwurzelt, hervorragend vernetzt und bietet Ihnen passende Lösungen für Ihre individuellen Bedürfnisse. **Die CF Gastro ist der perfekte Partner für Sie, weil...**

- _ für Sie eine einheitliche Belieferung möglich ist
- _ die frischen Lebensmittel durch die regionalen Partner kurze Lieferwege haben
- _ eine Steuerung (z. B. Sortimentsbeschränkung) gemäß Ihren individuellen Vorgaben national umgesetzt wird
- _ Sie stets einen zentralen Ansprechpartner haben
- _ wir Ihrem Unternehmen für umfassende Beratungen zur Verfügung stehen
- _ Sie Ihre Rezepturen, durch die an uns angeschlossenen Produzenten, umsetzen können
- _ Sie regionale Ware erhalten
- _ sämtliche Artikel aufgrund des großen Netzwerks und der jahrzehntelangen Erfahrung beschafft werden können
- _ Sie eine nationale Aktionsplanung umsetzen können
- _ sämtliche Rechnungsprozesse individuell gemäß Ihren Wünschen national umgesetzt werden
- _ Sie ein Reporting genau nach Ihren Bedürfnissen erhalten
- _ sämtliche EDV-Systeme/-Schnittstellen bedient werden
- _ eine Produktsicherheit durch bestehende Zertifizierungen gegeben ist
- _ die HUB-Struktur für eventuelles Warenbrokering genutzt werden kann
- _ Sie Ware bedarfsgerecht bestellen können
- _ die CF Gastro länderübergreifend aktiv ist

HABEN WIR SIE ÜBERZEUGT?

Sie haben mehrere Standorte, sind zentral organisiert und wollen weniger Aufwand, dafür mehr Frische?

Sprechen Sie uns an - wir erarbeiten eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Lösung.

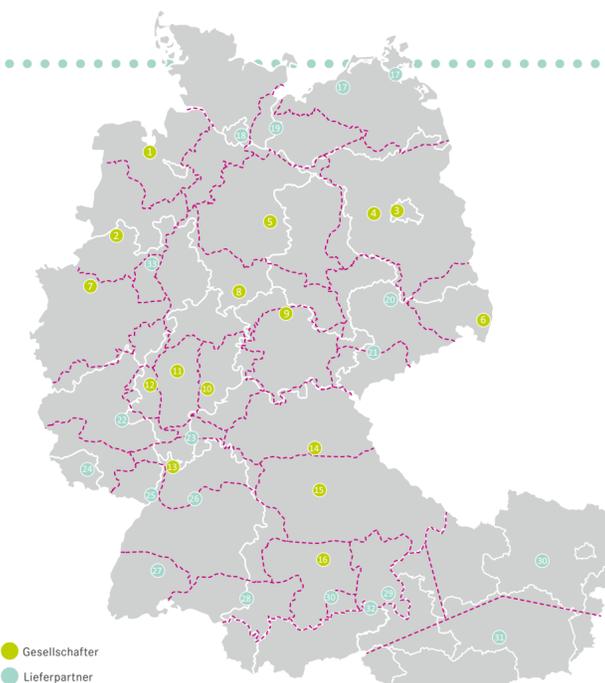
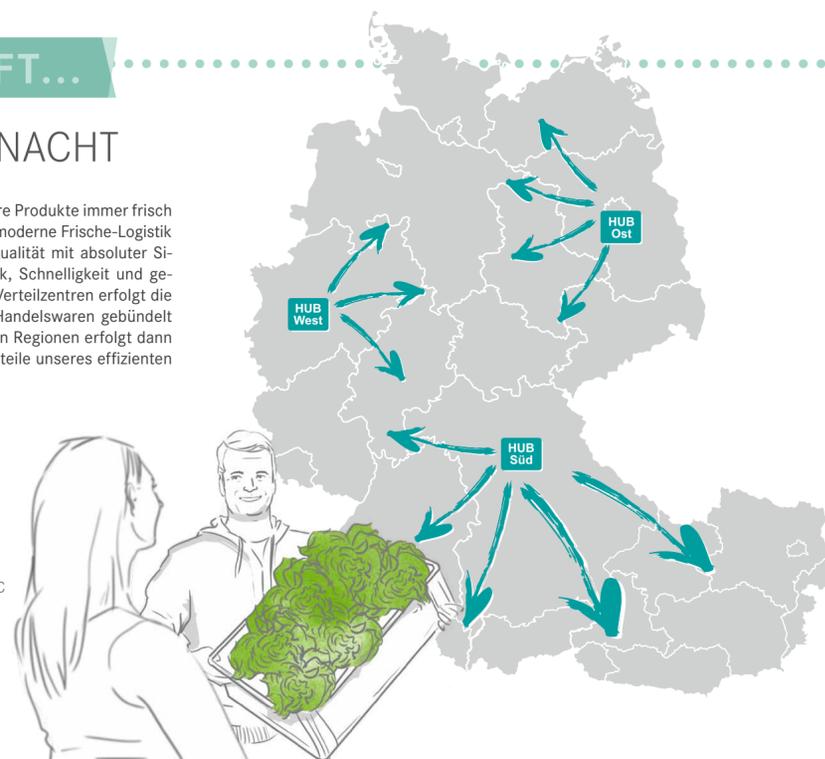
WENN ALLES SCHLÄFT...

... FAHREN WIR DURCH DIE NACHT

Unsere Leidenschaft ist absolute Frische. Wir sorgen dafür, dass unsere Produkte immer frisch bleiben – vom Produzenten und Erzeuger bis hin zum Kunden. Unsere moderne Frische-Logistik basiert auf jahrzehntelanger Erfahrung und verbindet dabei beste Qualität mit absoluter Sicherheit. Höchste Qualität, Produktsicherheit, hochmoderne Technik, Schnelligkeit und gebündelte Beschaffung ermöglichen effizienten Service. Über unsere Verteilzentren erfolgt die Verteilung innerhalb kürzester Zeit. Kosteneffizient beschaffen wir Handelswaren gebündelt über unsere Verteilzentren (HUB). Die Unterverteilung in die einzelnen Regionen erfolgt dann innerhalb kürzester Zeit. Werfen Sie doch mal einen Blick auf die Vorteile unseres effizienten Systems:

Warenverteilung über unsere Verteilzentren (HUB)

- _ 24h am Tag für Sie persönlich erreichbar
- _ Auslieferung an bis zu 7 Tagen die Woche
- _ Vollständige Abwicklung aller notwendigen Dienstleistungen (Lagerung, Auslieferung, Abrechnung und Controlling)
- _ Distribution von Warengruppen aus dem Temperaturkorridor zwischen 2 – 7 °C
- _ Mehr als 1.000 moderne Kühlfahrzeuge (u. a. mit Mehrkammersystemen ausgestattet) führen täglich rund 10.000 Lieferstopps durch



Unsere Lieferpartner sind über ganz Deutschland und Österreich verteilt und sorgen dafür, dass Sie immer absolute Frische bekommen.

Vor Ort kümmern sich diese dabei um alle Stufen des Handelsgeschäfts, von der Bestellannahme bis zur Auslieferung. Ein zentrales Qualitätsmanagementsystem sorgt dafür, dass die Produkte stets in bester Qualität ihre Reise antreten.

Apropos: Unsere Partner liefern an bis zu sieben Tagen die Woche. Frischer geht's wirklich nicht.

1 A + S Frucht GmbH & Co. KG 2 C. v. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG 3 Weihe GmbH 4 Werder Frucht GmbH 5 Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH 6 Rothenburger Marktfrisch Verarbeitungs- u. Handelsgesellschaft mbH 7 Henning Broscheit GmbH 8 Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG 9 Frisch Frucht Erfurt GmbH 10 Frucht Hartmann GmbH 11 Schwabfrucht GmbH & Co. KG 12 Wallrabenstein GmbH 13 Herbert van der Hamm Fruchthandels-gesellschaft mbH 14 Denscheilmann + Welllein GmbH 15 Andreas Kupfer & Sohn GmbH 16 Hausladen Gastro Service GmbH 17 Mönchguter Fruchtgroßhandel oHG 18 Marker oHG 19 Fruchthof Mölln GmbH 20 Köhra Kartoffelmeister Kartoffelschäl- u. Vertriebsgesellschaft mbH 21 Friewika e. G. 22 Oliver Fruchthandels GmbH 23 Lindner GmbH 24 Josef Ochs GmbH 25 Sapro Handels- und Vertriebs GmbH 26 Sapro Küchenfertige Salate & Gemüse GmbH 27 Peter Blessing GmbH 28 Früchte Jork GmbH 29 Grafetstetter GmbH 30 Grünzeug & Mehr GmbH 31 JHG GastroExpress GmbH 32 Andreas Kupfer & Sohn GmbH Bergkirchen 33 Steinkrüger Frucht- & Frischehandel GmbH

WELTENBUMMLER UND LOKALMATADORE

OB NAH, OB FERN, WIR WISSEN, WO ES HERKOMMT.

Ob regional oder international – als Kunde möchten Sie sicher wissen, woher das Produkt kommt. Wir legen großen Wert darauf, dass die Wertschöpfungskette stets nachvollziehbar ist. Deswegen arbeiten wir mit unseren Produzenten eng zusammen, um Aspekte wie Logistik, Nachhaltigkeit und Qualität ständig weiter zu optimieren. Schauen Sie doch mal, welche Ansprüche wir an unsere Produzenten aus dem In- und Ausland stellen und welche Wege so manche Frucht von der Plantage bis zu Ihrem Betrieb zurücklegt.



CF GASTRO

LIEFERPARTNER



REGIONALE PRODUKTE

INTERNATIONALE PRODUKTE

REGIONAL

Regionalität ist uns ein großes und wichtiges Anliegen. So unterstützen wir stets regionale Aktivitäten unserer Lieferpartner und entwickeln Marketingkonzepte für saisonale Highlights. Auch gemeinsame Besuche der regionalen Erzeuger sowie die CF Gastro-Regionalitäts-Datenbank sorgen dafür, dass wir eine persönliche Beziehung zu unseren Partnern aufbauen können. So schaffen wir eine Transparenz der regionalen Erzeuger bei jedem Lieferpartner.

Übrigens: Alle unsere Schnittwarenbetriebe/Produzenten sind IFS Food und Bio zertifiziert alle unsere Erzeuger sind QS und/oder Global-Gap zertifiziert. Zudem sind viele Erzeuger nach den Richtlinien von Bioland und/oder Demeter Bio zertifiziert. So können Sie sicher sein, stets das Beste zu bekommen.

INTERNATIONAL/ÜBERSEE

Rückverfolgbarkeit und Produktsicherheit nehmen ihren Anfang im Anbau und der Ernte. Wir arbeiten weltweit mit Spezialisten und vertrauenswürdigen Produzenten zusammen, die über die notwendige Erfahrung und Expertise verfügen. So können wir Ihnen 365 Tage im Jahr eine gleichbleibende Qualität anbieten.

Während der gesamten Wertschöpfungskette erfolgen Qualitätskontrollen von unabhängigen Instituten.

Die letzte Kontrolle findet in Deutschland in neutralen Laboren statt, sodass wir Ihnen stets sichere Produkte in bester Qualität liefern.

MEHR GEHT NICHT

Alle Sortimente aus einer Hand

Neben dem klassischen Sortiment an Obst und Gemüse überzeugt die CF Gastro durch ein breitgefächertes Angebot für alle modernen Foodservice-Bereiche. So können Sie auch Ready Cut, Feinkost, Molkerei, Convenience, Fleisch- und Wurstwaren sowie

High-Convenience-Artikel bundesweit über die CF Gastro beziehen. Und da wir stets mit unseren Kunden im engen Kontakt stehen und Ihre Bedürfnisse genau kennen, wird unser Sortiment stetig erweitert.

Tolle Knolle – Volle Auswahl

Kaum ein Gemüse ist so vielfältig wie die Kartoffel. Wobei man bei der tollen Knolle häufig nicht von einem Gemüse, sondern von einer landwirtschaftlichen Kultur spricht. Wie dem auch sei, die Kartoffel ist nach wie vor eines unserer bedeutendsten Grundnahrungsmittel.

Sie ist nach wohlklingenden Frauennamen, wie Annabelle, Solara oder Linda, benannt und sorgt für Abwechslung auf jedem Teller. Die Verarbeitungsmöglichkeiten sind schier endlos – egal, ob als Salzkartoffel, Pellkartoffel, Bratkartoffel, Pommes, Kartoffelknödel, Wedges, Kartoffelsuppe, Kartoffelsalat mit und ohne Mayonnaise, Backkartoffel, Gratin oder als Püree. Wenn man da nichts Passendes findet, wissen wir auch nicht weiter. Um eine gute Rohware zu erhalten, braucht die Knolle allerdings Zeit, um zu reifen.

Die Mutterknollen werden in der heimischen Region hauptsächlich während der Monate März und April auf die Felder gebracht, sodass frühe Sorten ab Ende Juni und mittelfrühe Sorten ab August geerntet werden können. Die Haupternte wird nach ca. 140 Tagen Wachstum von September bis Oktober eingebracht.

Wenn Sie noch mehr über die tolle Knolle wissen möchten, wie bspw. zu den Kocheigenschaften, der Zusammensetzung der Kartoffel oder der Vielfalt im CF Gastro Sortiment, werfen Sie doch einen Blick in unsere Kartoffelbroschüre.

Viel Freude bei der Lektüre wünscht
Ihr CF Gastro Team

QR-Code scannen
und Kartoffelbroschüre
herunterladen



Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt

Unser Saisonkalender – nicht nur in
jeder Ausgabe unserer KOPFSALAT, sondern auch im Web
www.cf-gastro.de/produkte/saisonkalender/



Artikel	September	Oktober	November
Birnen – Williams, Gute Luise, Conference, Clapps Liebling (De)	■	■	■
Blumenkohl (Deutschland)	■	■	■
Brokkoli (Deutschland)	■	■	■
Busch-, Stangen-, Wachsbohnen (Deutschland)	■	■	■
Chicorée (Deutschland)	■	■	■
Cranberries (Nordamerika)	■	■	■
Clementinen (Spanien)	■	■	■
Grünkohl (Deutschland)	■	■	■
Fenchel (Deutschland)	■	■	■
Kopfsalat (Deutschland)	■	■	■
Kopfsalat (Italien)	■	■	■
Kürbis (Deutschland)	■	■	■
Lollo Rosso / Lollo Bionda (Deutschland)	■	■	■
Lollo Rosso / Lollo Bionda (Italien)	■	■	■
Orangen (Spanien)	■	■	■
Pflaumen (Deutschland)	■	■	■
Quitte (Deutschland)	■	■	■
Rosenkohl (Deutschland)	■	■	■
Rucola / Rauke (Deutschland)	■	■	■
Rucola / Rauke (Italien)	■	■	■
Saubohnen (Deutschland)	■	■	■
Schmorgurken, Landgurken, Einlegegurken (Deutschland)	■	■	■
Speisekartoffeln (Deutschland)	■	■	■
Spinat (Italien)	■	■	■
Staudensellerie (Deutschland)	■	■	■
Stielmus (Deutschland)	■	■	■
Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)	■	■	■
Topinambur (Deutschland)	■	■	■
Trauben hell / blau (Italien, Spanien)	■	■	■
Zucchini (Deutschland)	■	■	■



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



VERTRAUEN IST GUT, KONTROLLE IST BESSER

Sichere und qualitativ hochwertige Produkte stehen bei CF Gastro an erster Stelle. Die Qualität unserer Produkte wird daher in allen Bereichen ständig geprüft und optimiert, vom Anbau über den Transport bis zur Auslieferung an den Kunden.

Um dies zu gewährleisten ist es wichtig, immer die neuesten Informationen zur Verfügung zu haben, z. B. Gesetzesänderungen oder aktuelle Warnmeldungen, die die Lebensmittelsicherheit betreffen. Als Mitglied des DFHV (Deutscher Fruchthandelsverband e. V.) stehen CF Gastro immer die neuesten Informationen zur Verfügung. So können ggf. vorbeugende Maßnahmen ergriffen werden, um Qualität und Lebensmittelsicherheit permanent zu gewährleisten.

CF Gastro hat zahlreiche weitere Maßnahmen ergriffen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. So nimmt CF Gastro am bundesweiten Rückstandsmonitoring „freshpoint“ teil. Im Rahmen dieses Programmes werden risikoorientiert Rückstandsproben genommen und durch anerkannte Labore auf die Einhaltung der gesetzlichen Höchstmengen von Pflanzenschutzmitteln untersucht und anschließend in eine Datenbank eingegeben. Diese Daten werden gesammelt, zusammengefasst und ausgewertet. So kann bei Überschreitungen schnell reagiert werden und wichtige Informationen an die Partner weitergegeben werden. Ein weiterer wichtiger Aspekt zur Qualitätssicherung ist das „mikrobiologische Monitoring“. Hier werden von unseren Lieferanten und Lieferpartnern nach individuell festgelegten Probenplänen zahlreiche Proben nach den Kriterien der DGHM-Richtlinien (Deutsche Gesellschaft für Hygiene & Mikrobiologie) untersucht und bewertet. Der Schwerpunkt liegt dabei insbesondere auf unseren Eigenmarken. Eine Zusammenfassung ist monatlich aktuell auf unserer Unternehmenshomepage verfügbar. Seit 2011 bilden das Mikrobiologische Monitoring und das Rückstandsmonitoring einen festen Bestandteil der Qualitäts- und Produktsicherung bei CF Gastro.

Als bundesweiter Lieferant für Gastronomie, Hotellerie und Catering mit einem einheitlichen Produktsortiment werden die Anforderungen in Bezug auf Produktsicherheit und die Einhaltung von Qualitätsstandards auch in Zukunft stetig steigen. In diesem Zusammenhang haben wir in diesem Jahr bei unseren Lieferpartnern interne Audits durchgeführt. Zielsetzung war, den vorhandenen Qualitäts- und Prozessstandard zu ermitteln und ggf. erforderliche Maßnahmen zur Optimierung und Vereinheitlichung zu ergreifen. Die Überwachung und Kontrolle der festgelegten Standards wird auch von Kunden Seite immer stärker gefordert. Eine Zertifizierung nach IFS-Standard bildet dafür die Grundvoraussetzung.

WIR LIEFERN AUCH FRISCHE INFORMATIONEN

Frische ist unser oberstes Gebot. Doch nicht nur unsere Produkte sollen stets mit frischer Qualität überzeugen, auch wir als Unternehmen bedienen uns verschiedener Maßnahmen, um unsere Kunden mit den aktuellsten Informationen über das Marktgeschehen zu versorgen.

Besonders wichtig für regelmäßige Informationen ist unsere firmeneigene Zeitung KOPFSALAT. Seit 2011 erscheint das Magazin alle zwei Monate und berichtet über aktuelle Saisonhighlights, unsere Eigenmarken, neue Produkte und Kreationen sowie aktuelle Entwicklungen auf dem Markt. Unser Anliegen ist es, stets interessant und vielseitig über die Branche zu berichten und da sich der KOPFSALAT bei unseren Kunden großer Beliebtheit erfreut, scheinen wir den richtigen Nerv zu treffen. Selbstverständlich kann KOPFSALAT nicht alle Informationen über uns und unsere Produkte darstellen, deswegen lohnt sich ein Besuch auf unserer Website. Dort finden Sie alle Informationen über uns und das gesamte CF Gastro-Sortiment. Einzelheiten über jedes Produkt finden Sie in unserer Produktdatenbank.

Wo Sie uns finden:

- Anzeigen und Artikel in Fachzeitschriften
- Präsenz auf Symposien
- Messeauftritte z. B. Alles für den Gast (Salzburg), Internorga (Hamburg)
- Hausmessen bei unseren Kunden

Doch damit nicht genug: Jedes Jahr gestalten wir zudem gemeinsam mit unseren Kunden Regionalitätskampagnen und rücken so Artikel wie Spargel oder Erdbeeren ins rechte Licht. Und mit unserem Imagefilm und den Produktfilmen, die wir für und mit unseren Kunden umsetzen, sind wir in den sozialen Netzwerken präsent.

Halten Sie doch künftig nach uns Ausschau und erhalten Sie so die neuesten und frischesten Informationen, denn wie schon erwähnt - alles ist möglich.

EIGENMARKEN FÜR BESTE QUALITÄT



Seit 2008 gehen wir auch eigene Wege. Nur für Sie! Denn unser Sortiment an Eigenmarken erlaubt es uns, unseren Kunden die Qualität und Rezeptur anzubieten, die Sie wollen. Und der Erfolg gibt uns Recht. Wir freuen uns über diesen Zuspruch, der zugleich Ansporn für uns ist, weiterhin gemeinsam mit Ihnen Produkte zu entwickeln. Überzeugen Sie sich selbst von unserem Angebot – die Vielfalt wird Sie überraschen!

napuro – Frische erster Güte ohne Konservierungsstoffe
napuro bietet Ihnen Produkte von höchster Qualität – ohne Kompromisse. Und weil wir uns nicht mit weniger zufrieden geben, sorgen ständige Qualitätskontrollen, eine genaue Beobachtung des Marktes, Mut zu Innovationen und die gezielte Suche nach geeigneten Herstellern dafür, dass die napuro-Produkte stets Ihren und unseren höchsten Ansprüchen genügen.

Weidefrische – unsere Qualitätsmarke für Molkereiprodukte

Genießen Sie unsere Trinkmilch deutscher Herkunft sowie ein reichhaltiges Angebot an Quark- und Joghurtprodukten, ob in Natur oder mit Frucht. Ein ausgewähltes Käsesortiment und frische Butter dürfen natürlich auch nicht fehlen. Selbstverständlich stehen wir auch in dieser Warengruppe für Qualität, Frische und Flexibilität und bauen das Sortiment kontinuierlich aus.

cold'n'fresh – Genuss mit Qualität

Hohe Ansprüche und Qualität zu bestechenden Preisen – unter diesen Vorgaben haben wir die Marke cold'n'fresh entwickelt. Dies sind Artikel, die speziell für CF Gastro hergestellt werden und es Ihnen ermöglichen, 1A-Qualität anzubieten, ohne dabei das Budget aus den Augen zu verlieren. Überzeugen Sie sich von unserer cold'n'fresh-Produktpalette.



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@cfcgastro.de
www.cfcgastro.de

Herausgeber: CF Gastro Service GmbH & Co. KG | Beusselstraße 44 N-Q | 10553 Berlin | Tel.: 030-394 06 40-0 | Fax: 030-394 06 40-200 | www.cfcgastro.de
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 Shutterstock
Auflage: 31.500 Exemplare