

KOPF SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis

Ausgabe 33 // Januar / Februar 2017

Lieferpartner der CF Gastro

Matthies & Söhne

Trend von unten

Warum Wurzelgemüse wieder
auf dem Teller landet



Unter deutschen Deckeln: Suppenklassiker neu entdeckt

Ernährungstrends: Zwischen Hype und Haltung

Eine Dekade Zufriedenheit

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

2017 ist ein besonderes Jahr für uns, denn in diesem Jahr feiern wir unsere 10-jährige Zusammenarbeit mit CF Gastro. Seit 2007 werden wir mit frischen Molkereiprodukten, exquisiter Feinkost und einigen weiteren Convenience-Artikeln beliefert – und sind seit einer Dekade höchst zufrieden.

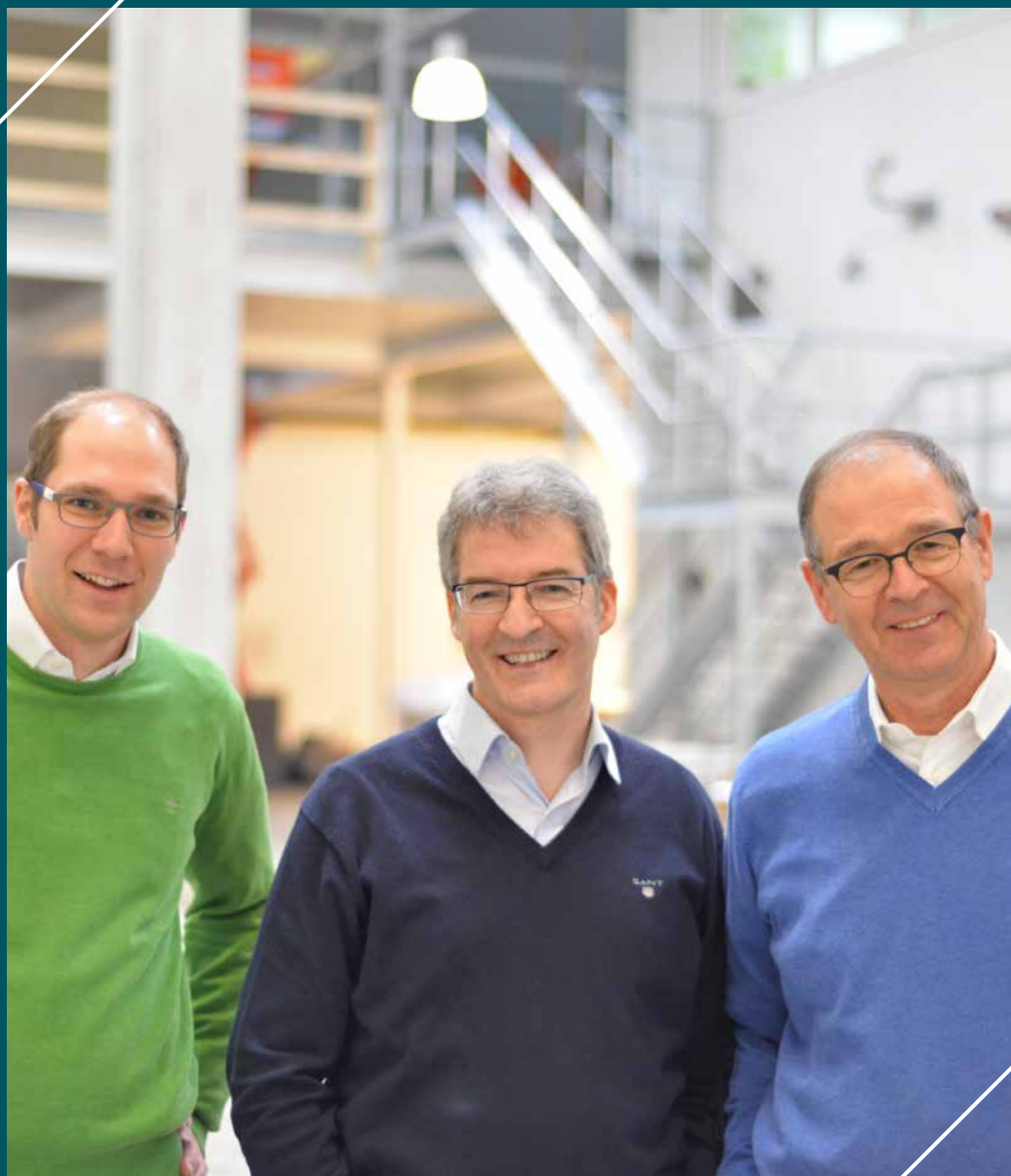
Die Entscheidung, mit der CF Gastro zusammenzuarbeiten, war damals schnell getroffen. CF Gastro konnte als verlässlicher Partner in einem starken Verbund von mittelständisch geführten Unternehmen überzeugen. Zudem passen unsere Philosophie und die der CF Gastro gut zusammen: Was CF Gastro national anbietet, setzen wir regional um.

Seit nunmehr zehn Jahren schätzen wir den offenen und ehrlichen Umgang miteinander und können verschiedene Synergien nutzen. Hinzu kommt der hohe Qualitätsanspruch, eine optimale Warenversorgung im Nachtsprung und ein breites Warensortiment, mit dem wir die Bedürfnisse unserer Kunden zu wettbewerbsfähigen Preisen zufriedenstellen können.

Wir wachsen kontinuierlich mit CF Gastro und freuen uns, im Frühjahr 2017 unsere erweiterten Kühl- und Lagerflächen nutzen zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit der aktuellen „KOPFSALAT“-Ausgabe, die auch im neuen Jahr wieder mit vielen spannenden Themen überzeugen kann.

Herzlichst,
Ihre Geschäftsführung von Lindner GmbH
v. l. n. r. Stefan Lindner, Clemens Götzinger, Wolfgang Lindner



Die Jecken sind los

Jede Jahreszeit hat ihren besonderen Reiz. Dennoch gibt es Leute, die sind eher im Sommer glücklich, während andere Menschen sich als Wintertyp bezeichnen würden. Und dann gibt es noch die Jecken, die besonders die „fünfte Jahreszeit“ lieben. Doch was hat es eigentlich mit dem Karneval auf sich? Wir geben Ihnen einen kurzen Einblick in die jeckste Zeit des Jahres.

Die Zeit vor dem Fasten

Ob Karneval, Fastnacht, Fasnacht, Fasnet, Fasching, Fastabend, Fastelovend oder Fasteleer – alle Begriffe bezeichnen die Bräuche, die vor der sechswöchigen Fastenzeit ausgelassen gefeiert werden. Denn es ist die letzte Möglichkeit, vor dem strengen Fasten nochmals opulent zu trinken, zu essen und zu feiern.

Je nach Region wird der Karneval sehr unterschiedlich zelebriert, aber bei den meisten Karnevalsumzügen spielen Masken, Musik und das Verkleiden eine wichtige Rolle.



Lange Tradition

Der Karneval hat eine lange Tradition und ist weit verbreitet. Tatsächlich lassen sich sogar in allen Kulturen des Mittelmeerraumes ähnliche Feste nachweisen. Meist stehen sie mit dem Erwachen der Natur im Frühling in Zusammenhang. So feierte man im Alten Ägypten das ausgelassene Fest zu Ehren der Göttin Isis, die Griechen wiederum ehrten mit einem Fest den Gott Dionysos. Die Römer feierten damals die Saturnalien, wo Sklaven und Herren zeitweise die Rollen tauschten, gemeinsam aßen und sich mit kleinen Rosen überschütteten. Aus dieser Tradition entstand möglicherweise das in unseren Tagen bekannte Konfetti.

Anfang und Ende

Zwar findet seit dem 19. Jahrhundert in vielen Gegenden am 11. November, am „Elften im Elften um 11:11 Uhr“, die offizielle Eröffnung der Karnevalssaison statt, aber als eigentlicher Beginn der Fastenzeit galt in vielen deutschsprachigen Ländern lange der Dreikönigstag, also der 6. Januar.

Allerdings ist ein Tag für alle klar: Am Aschermittwoch ist alles vorbei. An diesem Tag beginnt das 40-tägige Fasten, das erst am Ostersonntag wieder gebrochen werden darf. Also vorher noch mal kräftig austoben!

Kleiner Kater-Tipp

Unter deutschen Deckeln

Winterzeit ist Suppenzeit. Wenn man richtig durchgefroren aus dem Schneegestöber und den eisigen Temperaturen nach Hause kommt, ist eine Suppe genau das Richtige, um den Körper wieder zu wärmen. Ob cremiges Süppchen oder deftiger Eintopf, es gibt zahlreiche schmackhafte Varianten. Jede Region hat dabei ihre eigenen Spezialitäten – Zeit also, mal einen Blick in die deutschen Suppentöpfe zu werfen.

Wir beginnen die kulinarische Reise im Norden. Wie es sich für die Küste gehört, kommt hier Fisch auf den Teller. Ein Klassiker der Hamburger Küche ist die „Aal-suppe“. Charakteristisch für den Geschmack ist die Verwendung von getrocknetem Obst (vor allem Äpfel oder Pflaumen), Gemüse, Mehlklößchen und eben Aal. Es gibt immer wieder Stimmen, die behaupten, dass die Suppe gar keinen Aal enthalten müsse, da der Begriff „aal“ im Plattdeutschen für „alles“ stehe – aber dafür gibt es keine hinreichenden Belege.

In Hessen ist vor allem die „Frankfurter Linsensuppe“ beliebt, in der natürlich die Frankfurter Würstchen nicht fehlen dürfen. In Sachsen-Anhalt hingegen werden die Hülsenfrüchte als Süßsaure Linsen-Suppe mit Blutwurst-Einlage serviert. Besonders deftig wird es im Münsterland, hier kocht man den Knochepott (Knochenpot), ein Eintopf, der ursprünglich zur Resteverwertung von Schlachtabfällen diente. Heute nimmt man für Knochepott Eisbein mit Füßen, Rindfleisch, Zwiebeln, Gewürze und etwas Essig. Das Ganze wird lange gegart, bis das Fleisch faserig zerfällt.

Eher ungewöhnlich ist die Badische Schneckenuppe, die mit Weißwein, Kerbel und saurer Sahne abgeschmeckt wird.

Eine traditionell bayerische Mahlzeit ist die Leberknödelsuppe, die mitunter auch als Variation der Leberspätzlesuppe serviert wird. Während die Leberknödelsuppe sich mit wenigen Zutaten begnügt, kommt mit dem Pichelsteiner ein üppiger Eintopf auf den bayerischen Tisch. Hier werden verschiedene Fleischsorten (meist Rind, Schwein und Hammel) und Gemüse wie Kartoffeln, Karotten, Petersilienwurzel, Kohl und Lauch verwendet.

Doch so unterschiedlich auch die Regionen mit ihren verschiedenen Geschmäckern sind: Eine Suppe macht nicht nur satt, sondern hebt auch die Stimmung. So ist es nicht verwunderlich, dass nahezu 40 Prozent der Jahresproduktion von Suppen in den Monaten Dezember bis März verzehrt werden. Weil man eben in der dunklen Jahreszeit etwas mehr Wärme braucht. In diesem Sinne: Guten Appetit!



Suppenklassiker
neu entdeckt



Matjessalat 1,0 kg
Artikelnummer 24.235.050



Apfel-Fenchel-Salat 1,0 kg
Artikelnummer 24.193.010

Lecker durch den Winter

Besonders rot und gesund: Rote Bete

Zugegeben, besonders ansehnlich ist die rotbraune Knolle nicht, aber wie so oft zählen hier die inneren Werte, denn die Rote Bete ist eines der gesündesten Wintergemüse. Das liegt vor allem an der hohen Konzentration von Betanin, einem Glykosid, das für die tiefroten Färbung verantwortlich ist. Zudem kann die Rote Bete auch mit einem hohen Vitamin-B-, Kalium-, Eisen- und vor allem Folsäuregehalt punkten.

In der Küche ist die Rote Bete vielseitig einsetzbar und kann gegart als Beilage gereicht oder roh für Salate verwendet werden – doch Vorsicht, das Betanin wurde schon seit jeher als Färbemittel eingesetzt. Es empfiehlt sich daher, beim Schälen und Schneiden Handschuhe zu tragen. Und wer seine Kleidung liebt, sollte unbedingt eine Schürze umbinden.

Einmal küchenfertig, kann die Rote Bete dann auf verschiedene Art und Weise eingesetzt werden. Am bekanntesten ist wohl die Verwendung im Suppenklassiker Borschtsch – genau das richtige Essen, wenn es draußen kalt und ungemütlich ist. Aber auch im Heringssalat ist die gesunde Knolle für viele Fischfreunde unverzichtbar. Und wer es gerne etwas raffinierter hat, der kann sie prima mit Gemüse und Couscous oder Bulgur füllen und im Ofen backen oder als Beilage zu Fisch oder Fleisch servieren. Übrigens können auch die Blätter gekocht ähnlich wie Spinat verzehrt werden, denn sie sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Besser als ihr Ruf: Steckrüben

Die Steckrübe, auch Kohlrübe genannt, kämpft immer noch darum, sich vom Image des Viehfutters zu verabschieden. Dabei ist die Rübe ebenso vielseitig wie schmackhaft.

Die Steckrübe kam im 17. Jahrhundert aus Skandinavien nach Deutschland, was ihr den Beinamen „Schwedische Rübe“ eingebracht hat. Tatsächlich wurden Steckrüben lange Zeit hauptsächlich als Schweinefutter angebaut. In Notzeiten waren sie daher mehrfach die letzte Nahrungsreserve für einen Großteil der Bevölkerung, besonders im sogenannten deutschen „Steckrübenwinter“ während des Ersten Weltkriegs 1916/17.

Steckrüben sind besonders reich an Traubenzucker, Eiweiß, Fett, Mineralstoffen, Carotin, Provitamin A und den Vitaminen B1, B2, C. Durch ihren hohen Wassergehalt sind sie zudem sehr kalorienarm.

In der Küche werden hierzulande traditionell nur die bis zu 1,5 Kilogramm schweren, gelbfleischigen Wurzelknollen verwendet, die weißfleischigen Kohlrüben werden hingegen als Futterkohlrübe verfüttert. Meistens werden sie in Würfel geschnitten gedünstet und als Beilage verwendet, aber auch der Steckrübeneintopf ist hierzulande ein Klassiker. Da die Steckrübe keinen dominanten Eigengeschmack hat, kann man sie aber auch für cremige Pürees, exotische Currys oder ein edles Risotto verwenden. Denn in der Rübe steckt viel mehr, als gemeinhin behauptet wird.



Pastinake: wieder voll im Trend

Lange Zeit war die Pastinake von deutschen Tellern fast verschwunden – doch in den letzten Jahren erlebt das schmackhafte Wurzelgemüse ein regelrechtes Comeback. Dabei ist die Pastinake schon seit langer Zeit Bestandteil der menschlichen Ernährung. Bereits im Römischen Reich gehörte sie zu den beliebtesten Wurzelgemüsen, und im 14. Jahrhundert wurde der Saft der Pastinake sogar als Heilmittel eingesetzt, weshalb die Pflanze auch den Beinamen Pestnacke erhielt. Ab der Mitte des 18. Jahrhunderts wurde die Pastinake in Deutschland und in Österreich von Kartoffeln und Karotten weitgehend verdrängt. Doch vor allem die ökologische Landwirtschaft hat die flotte Wurzel in den letzten Jahren wieder auf die (Speise-) Karte gesetzt.

Die Pastinake ist ein typisches Wintergemüse und kann deshalb besonders in dieser Jahreszeit mit ihren positiven Eigenschaften punkten. So hat sie einen viermal so hohen Gehalt an Fasern, Kalium, Protein und Vitamin C wie Karotten. Der Geschmack ist süßlich-würzig und erinnert an Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel.

Mittlerweile wird die Pastinake vielfältig in der Küche eingesetzt: Man kann sie backen, kochen oder als Suppe servieren. Aber die Pastinake kann auch roh verzehrt werden – zum Beispiel gerieben als Salat. Besonders lecker ist ein Pastinakenpüree als Alternative zum klassischen Kartoffelbrei. In England wird das Pastinakenpüree traditionell zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch gereicht. Probieren Sie es doch einfach mal aus.



Menü für 10 Personen

Zutat	Gebinde	Beschreibung	Artikelnummer	Marke
Kohl-/ Steckrüben Sticks	1,0 kg	In dicke Stifte/Sticks geschnitten Gemüsesticks	23.705.040	napuro
Pastinake	1,0 kg	Pastinake ganz/geschält	25.188.015	napuro
Rote Bete	2,5 kg	Frische Rote Bete-roh geschält	24.905.020	napuro
Topfkräuter	1 Stück	Topfkräuter - deutscher Gewächshausanbau	13.299.537	napuro
Oliveöl	150 ml	-	-	-
Knoblauchzehen	10 Stück	-	14.010.510	Rohware
Wildkräutersalat	250 g	Hochwertige Salatmischung aus Wildkräuter- und Babyleafsorten, mit essbaren Blüten garniert	25.067.058	napuro
Balsamico Dressing	1,0 l	Aromatischer Balsamicoessig trifft auf hochwertiges Oliveöl. Genießen Sie den mild-säuerlichen Balsamico-Geschmack!	27.290.129	napuro
Quark	5,0 kg	Frischer Kräuterquark (40% Fettgehalt)	42.005.019	Weidefrische

Wurzelvielfalt – einfach, lecker und gesund

HABEN SIE APPETIT AUF EINE PORTION GEBALLTE WURZELKRAFT BEKOMMEN? DANN HABEN WIR HIER DAS RICHTIGE REZEPT FÜR SIE: UNSERE WURZELPOMMES LASSEN SICH EINFACH UND SCHNELL ZUBEREITEN UND SIND EINE TOLLE ALTERNATIVE ZUR KLASSISCHEN KARTOFFELPOMMES.

Die Steckrübenpommes sind bereits verwendungsfertig.

1. Die Rote Beete entweder in die Größe der Steckrübenpommes oder in Spalten schneiden. Die Pastinaken ebenfalls in gleich große Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel Oliveöl mit Salz und Pfeffer verrühren. Geben Sie dann einige Zweige frischen Thymian dazu. Drücken Sie den Knoblauch mit einem Messerrücken an und geben Sie ihn ebenfalls in die Schüssel. Anschließend das Gemüse darin gut durchmischen.
3. Die Mischung wird dann auf drei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilt und jeweils im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Min. gegart.

Auf den Tellern geben Sie jeweils eine Portion Kräuterquark dazu und marinieren erst direkt vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing.

Guten Appetit.



Die Sonne in der Schale

Sie als anspruchsvoller Kunde informieren sich heute umfassender über eingesetzte Lebensmittel. Gerade bei Zitrusfrüchten geht der Trend zu natürlichen und gesunden Produkten.

Dieser Herausforderung stellen wir uns und beschreiben Ihnen nachfolgend unsere Konzeptansätze zum Verbrauch unserer „napuro nativa“-Saftorangen und zur kostenfreien Nutzung von Saftpressen der Marke Zummo in Zusammenarbeit mit der Firma OrangeVita GmbH.

napuro nativa

- 15 kg lose geschüttet in der Mehrwegkiste
- Kaliber: 66 – 77 mm
- Größe ist abgestimmt mit den Saftpressen der Marke Zummo
- Zwischen 5 und 6 Liter Saftgehalt aus einer Kiste
- Tägliche Lieferung in Abstimmung mit Ihrem CF Gastro-Lieferpartner möglich

Trendgetränk Orangensaft

Für viele Menschen gehört ein Glas Orangensaft zu einem gesunden Tag.

- Frisch gepresster Orangensaft enthält das meiste natürliche Vitamin C.
- Ein Glas (0,2 l) deckt 85 % des Vitamin-C-Tagesbedarfs eines Erwachsenen.
- Frische Orangen enthalten zusätzlich weitere Fitmacher und Vitalstoffe.
- Orangensaft ist einer der beliebtesten Säfte in Deutschland.
- Frisch gepresster Saft verbindet Genuss mit Gesundheit.



NAPURO NATIVA SAFTORANGE

Die frischeste Orangensorte im Einsatz

Orangensorte	Herkunft	Saison	
Navelina	Spanien	Mitte Oktober – Mitte Januar	Zu erwartender Preistiefpunkt
Navel	Spanien	Mitte Januar – Ende Februar	-
Salustiana	Spanien	Mitte Dezember – Mitte April	-
Lanelate	Spanien	Ende Februar – Ende April	-
Valencia-Late	Spanien	Mai – August	-

Valencia-Late	Südamerika	September – Mitte Oktober	Zu erwartender Preishöchstpunkt
---------------	------------	---------------------------	---------------------------------

Unsere „napuro nativa“-Saftorangen eignen sich hervorragend zur Verwendung in Saftpressen. Daher haben wir in Zusammenarbeit mit unserem Partner OrangeVita für Sie unser napuro-Saftorangen-Konzept erarbeitet.

Mit unseren sonnengereiften napuro-Saftorangen haben Sie die Möglichkeit, eine von drei modernen Saftpressen leihweise zu erhalten. Die Saftpressen werden Ihnen bei einer entsprechenden Mindestabnahme der napuro-Saftorangen kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Sie wählen selbst!



Zummo Z06
Mindestabnahme von 7 Kisten Orangen/Woche (105 kg Orangen/Woche)



Zummo Z14
Mindestabnahme von 8 Kisten Orangen/Woche (120 kg Orangen/Woche)



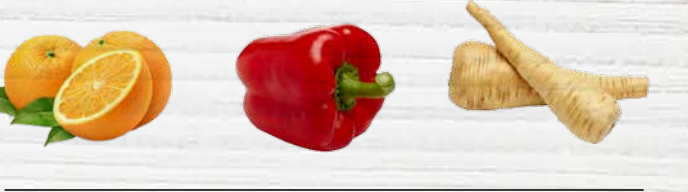
Zummo Z40
Mindestabnahme von 11 Kisten Orangen/Woche (165 kg Orangen/Woche)

Saisonkalender

Weil’s frisch einfach besser schmeckt

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

Artikel	Januar	Februar	März
Äpfel (Deutschland, Italien)			
Bunte Salate (Italien, Frankreich)			
Blutorangen (Spanien)			
Cima di Rapa (Italien)			
Clementinen (Spanien)			
Frühlingszwiebeln (Mexiko, Italien)			
Gurke (Spanien)			
Grapefruit – hell/rosé (Spanien, Türkei, Israel)			
Grünkohl (Deutschland)			
Knollensellerie (Deutschland)			
Kugelrettich (Italien)			
Mangold – grün (Italien)			
Orangen (Spanien)			
Paprika (Spanien)			
Pastinaken (Deutschland)			
Petersilienwurzel (Deutschland, Polen)			
Porree (Deutschland*, Frankreich)			
Radieschen (Italien, Deutschland)			
Rosenkohl (Deutschland, Niederlande)			
Schwarzwurzeln (Deutschland, Belgien)			
Spargel – grün (Spanien)			
Spargel – grün (Peru)			
Spargel – weiß (Spanien)			
Spargel – weiß (Peru)			
Speisefrühhkartoffeln (Zypern)			
Stielmus (Deutschland)			
Steckrüben/Kohlrüben (Deutschland)			
Nüsse & Schalenfrüchte (verschiedene Herkünfte)			
Trauben – hell/dunkel (Südafrika, Südamerika)			
Winterrettich – schwarz (Deutschland)			



* Voraussetzung: kein Frost

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

ERNÄHRUNGSTRENDS: ZWISCHEN HYPE UND HALTUNG

Blickt man auf die Speisekarten mancher Restaurants, könnte man meinen, es gehe nicht mehr nur um Nahrungsaufnahme, sondern um eine eigene Wissenschaft: Vegan, Raw-Food, Paleo – eine spezielle Ernährung liegt derzeit voll im Trend. Doch ist es nur ein momentaner Hype oder vollzieht sich gerade ein gesellschaftlicher Wandel des Ernährungsverhaltens?

Wie so oft liegt die Erklärung wahrscheinlich irgendwo dazwischen. Natürlich sind manche Ernährungsweisen momentan angesagt, sie sind also „in“. Besonders durch soziale Netzwerke werden solche Trends heutzutage schneller verbreitet und erreichen eine viel größere Zielgruppe. Bei vielen Leuten wird durch Rezepte, Berichte und appetitliche Food-Fotos meist ein Interesse erweckt, was zur Folge hat, dass die Nachfrage steigt.

Mittlerweile reagiert der Einzelhandel schneller und flexibler auf solche aktuellen Entwicklungen und bietet gezielt besondere Produkte an, um die Bedürfnisse der Verbraucher befriedigen zu können. Wo man früher z. B. für vegane Produkte ins Reformhaus gehen musste, gibt es heute selbst beim Discounter eine große Auswahl.



Zugleich steht hinter einer besonderen Ernährung der Wunsch nach einer gesünderen Lebensform – meist verbunden mit der Hoffnung, auch ein paar zusätzliche Kilos zu verlieren. Aber nicht nur das eigene Wohlergehen steht im Fokus der Food-Trends, oft ist die Identifikation mit einer speziellen Ernährungsform geknüpft an den Wunsch, gesellschaftlich „richtig zu handeln“. Gerade Ernährungstrends bieten dabei die Möglichkeit, gezielt die eigenen Wertevorstellungen wie die Aspekte „Fair Trade“, „regional“ oder „bio“ umzusetzen. Es wird dem Verbraucher also eine Orientierung geboten, wie man verantwortungsvoll konsumieren kann.

Der momentane Food-Trend ist also die Summe einzelner Teile, wobei jeder für sich selbst entscheiden muss, ob er bestimmte Ernährungsweisen ausprobieren möchte. Aber wer sich mit neuen Trends befasst, kann spannende Ansätze entdecken, die sich mit einer ausgewogenen Ernährung verbinden lassen, ohne dass man gleich sein Leben ändern muss. Denn manchmal reichen auch kleine Schritte.

Matthies & Söhne

Matthies & Söhne Fruchthandel GmbH
Broitzemer Str. 202
38118 Braunschweig

Tel.: 0531 – 809 02 – 0
Fax: 0531 – 859 04
E-Mail: info@msfrucht.de
www.msfrucht.de

Kunden mit Qualität begeistern

Seit 1981 beliefern wir als Familienunternehmen die Gastronomie, Caterer, Großverbraucher sowie den Groß- und Einzelhandel im Rhein-Main-Gebiet mit allen frischen Lebensmitteln. Dabei liefern wir nicht nur Obst und Gemüse und küchenfertige Produkte, wir erarbeiten auch individuelle Servicekonzepte für unsere Kunden.

Unser Angebot wird kontinuierlich erweitert, denn als zukunftsweisendes Unternehmen erkennen wir frühzeitig Trends und bieten somit die frischen Lösungen von morgen. Es ist genau diese Vielfalt und Weitsichtigkeit, die von unseren Kunden besonders geschätzt wird.

Aber auch unser Service begeistert: Ganz gleich, ob der Kunde vor Ort abholt oder von uns beliefert wird – unsere flexible Logistik mit geschlossener Kühlkette sorgt

dafür, dass alles köstlich und frisch ankommt. Zusätzlich bieten wir im Verbund mit CF Gastro bundesweite Frischekonzepte mit regionalen Lieferpartnern an.

Mit unserer Eigenmarke DIANA und vielen weiteren Produkten können wir unsere Kunden darüber hinaus als Agentur bundesweit direkt oder über regionale Partner mit Obst- und Gemüseerzeugnissen aus allen Anbaugebieten der Welt versorgen.

Natürlich entspricht unser Qualitätsmanagement den höchsten Anforderungen, die wir nach Vorgaben des IFS-Standards fortlaufend zertifizieren lassen. Denn die Kunden mit hochwertigen Nahrungsmitteln zu begeistern, das betrachten wir auch weiterhin als unsere Mission.

Geschäftsführer	Wolfgang Lindner, Clemens Götzinger
Mitarbeiterzahl	95 Mitarbeiter + 7 Azubi
Zertifizierungen / Qualitätsmanagement	IFS cash&carry / wholsaler, BIO und „Gutes aus Hessen“
Gründungsdatum	1981
Sortiment	Obst & Gemüse, Convenience, Feinkost, Molkerei, Wurstwaren
Kühlagerfläche	1.500 m ²



SAVE THE DATE

17. – 21.03.2017



Wir freuen uns
auf Sie: 17. – 21.
März 2017, Halle
B4.EG.403

CF Gastro erstmalig auf der Internorga als Aussteller

In Salzburg geprobt und vor einigen Wochen dann die Zusage erhalten, freuen wir uns schon jetzt auf Ihren Besuch bei uns am Stand. Maßgeschneidert wie unsere Frische-Dienstleistungen wird auch unser Stand sein.