Ausgabe 3 // Januar / Februar 2012

KOPF SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

CF Gastro
Frische mit System

Würzig:
Frische Kräuter als Geschmacksverstärker

Unverfälscht:
Purer Genuss von Sternekoch Nils Henkel

Sicher:
Qualitätsstandards bei CF Gastro

Exotisch:
Früchte und Gemüse frisch und direkt aus Asien

Frisch durch den Winter

Liebe Gastro- und Verpflegungs-Profis,

CF Gastro
Sonja Weigand

ich freue mich, Sie im neuen Jahr zur dritten Ausgabe unseres Magazins KOPFSALAT begrüßen zu dürfen. Auch in 2012 dreht sich bei uns natürlich alles um regionale Produkte, interessante Rezeptideen und unsere kundenorientierte Frische-Logistik. Besonders das Thema „Frische“ nehmen wir diesmal genauer unter die Lupe: Wie lassen sich im Winter Frische-Produkte auf die Speisekarte zaubern? Wie gelangen Obst und Gemüse vom Erzeuger bis auf Ihre Teller, ohne an Frische zu verlieren? Erfahren Sie Näheres über die internationale Leitmesse des Fruchthandels „Fruit Logistica“, über unsere Frische-Garantie, Hygiene-Bestimmungen sowie unsere Qualitätsstandards. Ein weiteres Thema dieser Ausgabe sind kleine aromatische Zutaten mit großer Wirkung: Kräuter – die Geschmacksverstärker der Natur. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst, Ihre

GESCHMACKS-VERSTÄRKER DER *Natur*

Bereits seit Jahrtausenden bereichern Kräuter täglich Gerichte und Speisen – weltweit gehören sie ihres Aromas wegen zu den Grundzutaten der guten Küche. Darauf hat sich CF Gastro eingestellt: Das Sortiment der vitamin- und nährstoffreichen Wildpflanzen reicht von Estragon über Rosmarin bis Waldmeister. Ob im Topf oder als Schnittkraut, ob frisch oder als Gewürz getrocknet – Kräuter sind die Geschmacksverstärker der Natur.

Schon vor über 5000 Jahren wurden Kräuter zum Verfeinern von Speisen verwendet, das bezeugen Funde von Kümmel oder Bärlauch in alten Siedlungen. Die grünen und gesunden Gewächse waren jedoch mehr als nur Geschmacksträger: Wildkräuter im Frühling waren in der alten Zeit eine der wichtigsten Vitaminquellen. Es wurden sogar Kriege um Kräuter-Anbaugebiete geführt. Inzwischen wird nicht mehr um Kräuter gekämpft – der Stellenwert ist geblieben: Die Geschmacksvariationen der Kräuter sind aus Hotellerie und Gastronomie nicht wegzudenken.

Ihre CF Gastro

KRÄUTER-CONNECTION
VOM ERZEUGER BIS AUF DEN TELLER DER GÄSTE

CF Gastro versorgt deutschlandweit die Gastronomie und Hotellerie mit Frische-Produkten. Damit dieses Netzwerk funktioniert, bedarf es professioneller Partner auf regionaler Ebene – wie zum Beispiel die langjährige und fruchtbare Partnerschaft von CF Gastro mit dem Frischkräuterspezialist Böttcher aus Südhessen.

Erntefrische Kräuter – die Mitarbeiter der Firma Böttcher bei der Dillernte mit Förderband

Etwa eine Autostunde von der Rhein-Main-Metropole Frankfurt entfernt liegt Bürstadt in Südhessen. Die Gegend gehört zu den klimatisch mildesten in Deutschland – perfekte Bedingungen für den Anbau von Kräutern und somit auch für Böttcher Gartenbau. Böttcher ist ein regionaler Erzeuger des CF Gastro-Verbundes und versorgt mit einem Team von über 100 Mitarbeitern Großkunden mit seinem umfangreichen Sortiment küchenfeiner Kräuter. Eine Ackerfläche, die circa 320 Fußballfelder umfasst, und unterschiedlich beschaffene Böden ermöglichen die große Produktpalette von Estragon über Majoran bis Beifuß – natürlich dürfen auch die sieben Kräuter für die berühmte hessische Grüne Soße nicht fehlen. Bereits seit über 50 Jahren kultiviert Böttcher Frischkräuter und garantiert damit eine seit Jahrzehnten gleichbleibende Qualität auf höchstem Niveau. Den hohen Standard belegen auch die Auszeichnungen: Böttcher ist nach QS-GAB und durch die Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität Hessen“ zertifiziert. Das Hauptaugenmerk bei Anbau, Ernte oder Aufbereitung liegt natürlich auf Erhaltung der Frische und Qualität: frisch geputzt, gebündelt und gekühlt werden die grünen Köstlichkeiten auf den Weg gebracht.

Die vor über 30 Jahren gegründete Lindner GmbH – Fruchtimport und Handelsgesellschaft übernimmt die Reise der Kräuter. Als einer der führenden Großhändler im Frankfurter Raum beliefert der CF Gastro-Verbundpartner Lindner Gastronomie und Großverbraucher, zum Beispiel mit den frischen Kräutern der Firma Böttcher Gartenbau. „Die Geschäftsbeziehung besteht schon seit mehreren Jahrzehnten“, sagt Geschäftsführer Wolfgang Lindner, „Böttcher weiß um unsere Qualitätsansprüche. Die Bestellungen werden täglich nach Bedarf ausgelöst und noch am Abend bei uns angeliefert. Damit ist gewährleistet, dass die Produkte schnell und frisch zu unseren Kunden kommen.“

Die über 30 CF Gastro-Lieferpartner sind deutschlandweit immer in Ihrer Nähe. Ihr Vorteil: zuverlässige, schnelle und äußerst flexible Belieferungen durch unsere Verbundpartner. Unser Versprechen: Wir liefern Frische mit System.

Rosmarin – harmoniert durch die ätherischen Öle sehr gut mit Lammfleisch und Fischgerichten, Aubergine oder Pilze erhalten einen mediterranen Touch
Lavendel – wirkt im Tee entspannend, fördert das Wohlbefinden und passt als Küchenkraut zu Fleischgerichten und mediterranen Speisen
Majoran – ist ein Gewürz für deftige Braten, Ragout oder Leberknödel – Öl und Essig lassen sich mit Majoran hervorragend aromatisieren
Salbei – passt besonders gut zu kräftigen Speisen, Nudeln oder hellem Fleisch – in Kombination mit Zitronensaft ist er besonders schmackhaft
Koriander – die frischen Blätter eignen sich für Salate und Suppen, die Samenkörner finden bei der Zubereitung von asiatischen Speisen Verwendung

Wie Sie mit frischen Kräutern köstliche Gerichte auch in großen Mengen zubereiten, erfahren Sie in unserem Rezeptvorschlag.

Grüne Soße

Zutaten für 10 Personen

2,5 Bund grüne Sauce-Kräuter, die da sind: krause Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Kresse, Kerbel, Pimpinelle // 10 Esslöffel Joghurt 3,5 % Fett // 10 Esslöffel Crème fraîche // 1,5 Teelöffel Senf // 1,5 Teelöffel Meerrettich aus dem Glas (kein Sahne-Meerrettich) // 10 wachsweiche Eigelb // 8–9 Spritzer Tabasco // 2 Teelöffel Zitronensaft // Salz, Zucker

Zubereitung

Joghurt, Crème fraîche, Senf und Meerrettich gut verrühren. Die frischen Kräuter waschen, sehr fein hacken und einrühren. Eigelbe, Tabasco und Zitronensaft mit in die Soße geben. Die Grüne Soße würzen und circa eine Stunde ziehen lassen. Dazu schmecken am besten Pellkartoffeln.

Ein Originalrezept von Marco Wenninger, Küchenchef im Hotel Hessischer Hof in Frankfurt am Main

Sternekoch par excellence – Nils Henkel, Koch des Jahres 2009

Ein perfektes Team MIT GLEICHEM ZIEL: *unverfälschter Genuss*

Seit vielen Jahren erfreut der Sternekoch Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach Gaumen und Sinne seiner Gäste mit kulinarischen Schöpfungen. Er spielt meisterlich mit Aromen und kombiniert gekonnt fruchtig-frische Zutaten. Der Name dieser besonderen und in Deutschland einzigartigen Küche: „Pure Nature“. Die Hauptrollespielen dabei die puren und unverfälschten Frischeprodukte von CF Gastro.

Was der Gast schon beim ersten Bissen erlebt, lobt auch die Fachpresse: „Nirgendwo in Deutschland macht es so viel Vergnügen, fisch- und fleischlos zu essen“, sagt der Gault Millau. Zahlreiche Auszeichnungen, wie zum Beispiel „Der Feinschmecker“ (fünf Punkte) und „Gault Millau“ (19 Punkte), honorieren das pure und natürliche Programm. Der Koch des Jahres 2009 darf sich zurecht mit zwei Sternen im Guide Michelin schmücken.

Die besondere Aufmerksamkeit Henkels gilt der neuen deutschen Küche und ihren unverwechselbaren regionalen Produkten. Zutaten wie Borretschblüten, Sauerampfer oder Schwarzwurzel aus der Region, ebenso wie regionale Kräuter und Gemüse, machen seine „grüne Küche“ nicht nur besonders, sondern erfüllen Henkels Anspruch an Nachhaltigkeit in der Küche: „Ich lege großen Wert auf kurze Wege und fühle mich der Umwelt verpflichtet.“ Ein Anspruch, den auch CF Gastro teilt. Nils Henkel und CF Gastro ergeben ein perfektes Team mit gleichem Ziel: Ein Höchstmaß an Qualität auf den Tellern der Gäste. Das gelungene Resultat: purer, unverfälschter Genuss.

Luxus und Eleganz an einem Ort vereint – wenige Fahrminuten von der Rheinmetropole Köln entfernt liegt das Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach

Für Großes bestimmt

Frische Kräuter verfeinern dank ihres aromatischen Geschmacks auch in Großküchen die Gerichte – die kleinen Zutaten mit der großen Wirkung dürfen in Kantinen und Speisesälen nicht fehlen.

Rezept

Ofenkartoffelschnitte
Grundrezept für 4 Personen

Zutaten:

750 g Kartoffeln, Sorte Belana, vorwiegend festkochend // Meersalz // 250 g Milch // 75 g Nussbutter // 8 Bl Gelatine // 10 g vegetarische Gelatine // Salz, weißer Pfeffer // Rapsöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und sauber bürsten. Dann in eine Auflaufform mit grobem Meersalz setzen und im Backofen bei 220° C etwa 90 Minuten garen. Bei großen Kartoffeln eventuell länger garen. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. 500 g abwiegen, mit der heißen Milch bedecken und 40 Minuten ziehen lassen. Die übrig gebliebene Milch abgießen und davon 75 g mit der vegetarischen Gelatine drei Minuten köcheln. Die Kartoffeln im Thermomix pürieren, die Gelatine-Milch und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine untermixen, anschließend die Nussbutter hinzufügen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Rahmen von 15 x 20 x 2 cm füllen, glatt streichen und 24 Stunden durchkühlen lassen. Die Schnitte mit einem scharfen Messer in Würfel von 2 x 2 cm portionieren, mit etwas Rapsöl befeuchten und im Ofen bei 75° C temperieren. Vorsicht, bei zu hoher Temperatur fängt die Masse an zu schmelzen. Kurz vor dem Servieren die Ofenkartoffeln im knusprigen Kartoffel-Crumble wälzen.

Zutaten Kartoffel-Crumble:

2 Kartoffeln, Sorte Belana // Rapsöl zum Frittieren // Salz und Essigpulver

Zubereitung Kartoffel-Crumble:

Die Kartoffeln waschen und sauber bürsten. Dann mit der Schale in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden und in dem 170° C heißen Rapsöl goldbraun und knusprig frittieren. Die Kartoffelscheiben mit Salz und Essigpulver würzen und fein hacken.

Regionale Qualität
– Kartoffeln kurz vor der Ernte durch den regionalen CF Gastro-Erzeuger

EIN ORIGINALREZEPT VON **NILS HENKEL**

Ofenkartoffel „Pure Nature“

MIT PFIFFERLINGEN, VOGELMIERE UND MAIS AN PUMPERNICKELSUD

Purer und unverfälschter Genuss
– Ofenkartoffel „Pure Nature“

Ofenkartoffel „Pure Nature“
für 4 Personen

Zutaten:

300 g getrocknete Pfifferlinge // 6 Bamberger Hörnchen-Kartoffeln // 12 Ofenkartoffelwürfel (siehe Grundrezept) // 12 Wildspargelstangen oder grüne Spargelspitzen // 20 Maiskolben, mini // 50 g Vogelmiere // 12 Borretschblüten // 16 Popcorn, karamellisiert

Zubereitung:

Die Bamberger Hörnchen waschen und im Backofen auf grobem Meersalz bei 220° C etwa 35 Minuten garen. Von den Minimaiskolben vier Stück in jeweils vier Scheiben schneiden. Die restlichen 16 Stück in kochendem Salzwasser mit leichtem Biss garen und anschließend in Eiswasser abschrecken, ebenso die Spargelspitzen. Das Gemüse auf Küchenkrepp trockenlegen.

Zutaten Crumble:

30 g Mandeln, geröstet // 75 g Pfifferlinge, getrocknet // 75 g Pumpenickel // 75 g Mais, fein gehackt

Zubereitung Crumble:

Die gerösteten Mandeln mit den getrockneten Pfifferlingen in einer Gewürzmühle fein zermahlen und anschließend mit dem zerbröselten Pumpernickel und dem gehackten Mais vermengen.

Zutaten Pumpernickelsud:

400 g Gemüse-Pilzfond // 60 g Pilze, getrocknet (Pfifferlinge, Mousseron) // 50 g Pumpernickel // Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung Pumpernickelsud:

Den Gemüsefond mit getrockneten Pilzen und zerbröseltem Pumpernickel aufkochen. Etwa eine Stunde ziehen lassen und durch ein Mikrosieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Maisschaum:

300 g Maiskörner, frisch // 20 g Rapsöl // Salz // 250 g Geflügelfond // 165 g Sahne // 8 g Olivenöl, geräuchert // 1,7 g Gellan // 1,5 Bl Gelatine // 15 g Eiklar

Zubereitung Maisschaum:

Die Maiskörner von den Kolben schneiden und in Rapsöl mit etwas Salz goldbraun rösten. Dann den Mais mit Geflügelfond ablöschen und alles soweit einkochen, bis eine Gesamtmasse von etwa 300 g übrig bleibt. Den Maisbrei zusammen mit Sahne und Rauchöl sieben Minuten im Thermomix sehr fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb passieren, mit Gellan etwa zwei Minuten kochen lassen und dann die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf ein Tablett gießen und abkühlen lassen. Die gestockte Masse im Thermomix mit Eiklar fein pürieren und in einen ISI-Syphon (0,5 l) geben. Zwei CO_2-Patronen einleiten und im Wasserbad erwärmen.

Sicherheit geht vor

Darauf können Sie vertrauen – Qualitätsstandards bei CF Gastro

Bei CF Gastro halten sich alle Lieferpartner an die nationalen und internationalen Standards der Lebensmittelhygiene. Im ständigen Dialog mit Hygiene-Spezialisten und dank speziell geschulter Teams halten wir strikt die verbindlichen Qualitätsziele ein – für sichere Lebensmittel von höchster Qualität.

Freier Berater und pensionierter Lebensmittelkontrolleur
Harald Fischer

Aus berufenem Munde

Wer kennt sich besser in Sachen Lebensmittelhygiene aus, als ein staatlich geprüfter Lebensmittelkontrolleur? Harald Fischer nutzt seit seiner Pensionierung sein erworbenes Fachwissen und unterstützt inzwischen Unternehmen als freier Hygiene-Berater. „Kontrolleure kommen natürlich immer unangemeldet", sagt Fischer „deshalb sollte ein Betrieb am besten alle Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen eingerichtet haben, die Standards nach EG-Hygieneverordnung 852 einhalten und natürlich sauber, zuverlässig und hygienisch arbeiten. Oft scheitert eine Kontrolle schon an der Eingangsprüfung, Transparenz und eine einwandfreie Dokumentation sind für einen Betrieb überlebenswichtig ". Was Fischer seinen Kunden empfiehlt, gehört bei CF Gastro zu den Standards – nur so sind die Produktsicherheit und hohe Qualität der Waren gewährleistet.

Qualität ist kein Zufall, das wissen die Frische-Händler von CF Gastro und arbeiten konsequent nach dem HACCP-Konzept. Die Beschaffenheit neu eingetroffener Ware wird bereits an der Laderampe kontrolliert, Lagerung und Transport erfolgen nach höchsten hygienischen Standards. Oberste Priorität hat dabei die Einhaltung der Kühlkette: „Selbst wenn die Temperatur auf dem Lieferschein korrekt eingetragen ist – auch die geringste Kristallbildung durch eine zu hohe Raumtemperatur lässt sich im Labor nachweisen", weiß der Hygiene-Berater Harald Fischer. In festen Abständen überprüfen Qualitätsbeauftragte deshalb die vorgeschriebene Temperatur im Lager, in den Kühlhäusern und den Kühlfahrzeugen.

Zertifikate wie ISO 9001:2000 oder IFS gewährleisten, dass ein Unternehmen die Vorgaben zu den Hygienevorschriften, die Sauberkeit der Arbeitsstätten und die Personalhygiene einhält. „Zertifizierungen sind wichtig", sagt Fischer, „vor allem, wenn man sich im Marktumfeld behaupten muss." Alle CF Gastro-Betriebe erfüllen demnach die Anforderungen der Qualitätsstandards.

Verbrauchersicherheit bestimmt unser Tun und Handeln – so die CF Gastro-Philosophie. Die Qualitätsansprüche und -standards im Sinne des Verbraucherschutzes sowie die Leidenschaft im Umgang mit frischen Produkten charakterisieren unser Alltagsgeschäft. Der vertrauensvolle Beweis: Alle Ergebnisse unseres monatlich durchgeführten Monitorings waren bisher unauffällig.

Lieferung da?
So geht´s frisch weiter…

So bleiben unsere Produkte in Ihrer Küche frisch – Tipps vom Hygiene-Berater

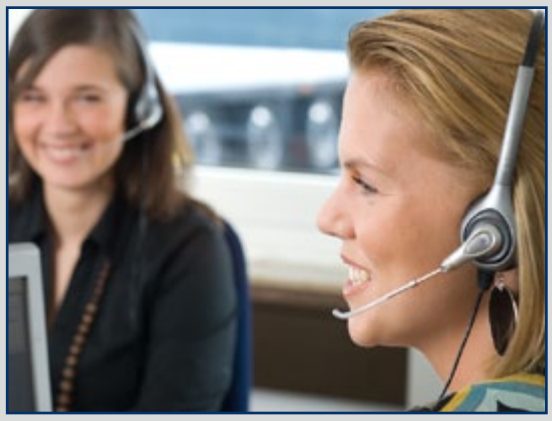
- auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und eine saubere Verpackungen achten
- unbeschriftete Behälter und nicht abgedeckte Waren vermeiden
- Kühlgeräte regelmäßig prüfen
- Lagertemperatur und -dauer einhalten
- Temperatur dokumentieren
- Ware nicht bei Raumtemperatur „zwischenlagern"
- bei mikrobieller, leicht verderblicher Ware besonders auf Personalhygiene achten
- Personal regelmäßig schulen und sensibilisieren

GESCHMACKSVIELFALT IM WINTER GARANTIERT

Früchte und Gemüse

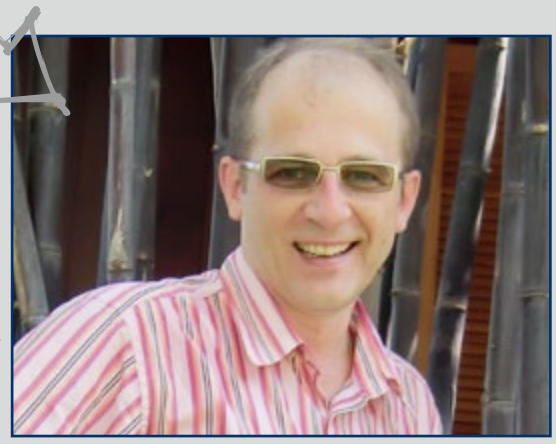
AUS THAILAND

Unser Januar-Highlight:
Das gesunde Gewürz – geschälter Knoblauch aus Thailand jetzt in unserem Sortiment



Die Bestellungen werden gesammelt

Schnell und flexibel – Bestellung der exotischen Waren beim CF Gastro-Partner. Die Lieferpartner geben bis Donnerstag ihre Hauptbestellungen bei CF Gastro auf.



Tag 1

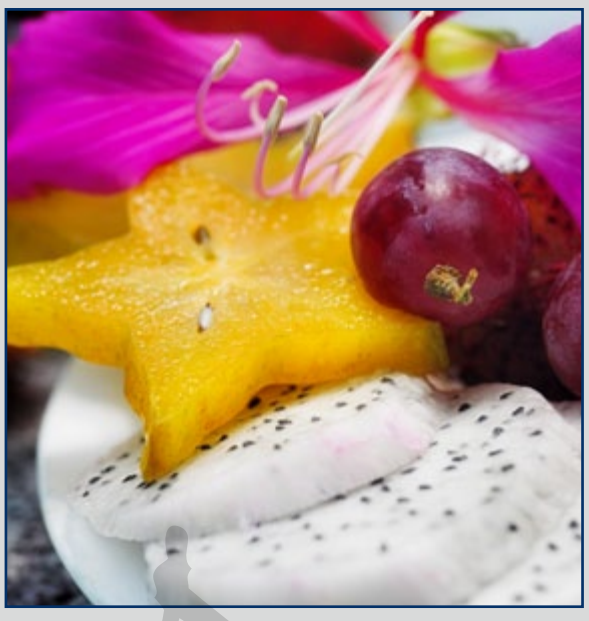
Ohne Zeitverlust – die gesammelte Bestellung geht an unsere Product Hunter in Asien. Diese nehmen sofort ihre logistische Arbeit in Angriff.

Tag 2

Absolute Frische – die Frische-Produkte werden erst geerntet, wenn der Product Hunter seine Bestellung beim regionalen Erzeuger in Auftrag gegeben hat. Die Ware wird am Sonntag nach Bangkok gebracht und gemäß den Vorgaben der CF Gastro geprüft.

Tag 3–4

Geprüfte Qualität in Thailand und Deutschland – nach umfangreichen Untersuchungen und Verzollungen sowohl in Thailand als auch in Deutschland, befinden sich am vierten Tag nach Bestellausgang die Waren auf ihrem Weg in die CF Gastro-Verteilzentren.



Tag 5

Frisch und zum Verzehr bereit – Anlieferung der Ware über den CF Gastro Partner

Wenn hierzulande der Boden von Frost gehärtet unsere heimischen Obst- und Gemüsesorten vor harte Bedingungen stellt, strahlt anderswo die Sonne warm vom Himmel – Thailand ist eine der ertragreichsten Wachstumsregionen von Früchten und Gemüse. Das Angebot ist unschlagbar, der Geschmack ebenso. Wenn in Deutschland die Vielfalt dem Winter weicht, müssen Geschmack und Frische auf den Speisekarten und Tellern von Gastronomie und Hotellerie nicht fehlen.

Für den Reichtum an Frische-Produkten zur kalten Jahreszeit zeichnen die Product Hunter von CF Gastro in Asien verantwortlich. Strategisch gut positioniert sitzen diese in einem der bedeutendsten Agrargebiete östlich von Bangkok, besuchen regelmäßig ihre Erzeugernetzwerke und begleiten die Produkte zum Teil von der Saat bis zur Ernte.

Ihre Vorteile

- schnellstmögliche Lieferung für Produkte aus Asien – im Schnitt fünf Tage
- absolute Frische durch tagesaktuelle Ernte am Bestelltag
- Sicherheits- und Hygieneprüfung nach EU-Vorgaben und CF Gastro-Kriterien – auch in Asien
- Sie erhalten ausgereifte, frische und qualitativ einwandfreie Produkte
- genaue Kenntnis der regionalen Erzeuger im Ursprungsland durch persönlichen Kontakt über unsere Product Hunter
- Sonderwünsche können jederzeit geäußert werden, auch und besonders für die Spitzengastronomie

EIN WICHTIGER
TERMIN
IN IHREM
FRISCHE-KALENDER
– die Fruit Logistica 2012

Einblick

- die Messe im Messezentrum Berlin öffnet vom 8. bis 10. Februar 2012 täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr
- über 56.000 Fachbesucher aus 132 Ländern waren 2011 zu Gast
- 2.452 Aussteller präsentierten sich auf 99.000 m²
- Informationen zur Anreise, den Ausstellern oder dem Besucher-Service finden Sie unter www. fruitlogistica.de
- parallel findet die „Internationale Messe für Frische Convenience Obst und Gemüse“ FRESHCONEX auf dem gleichen Gelände statt, das Ticket gilt für beide Messen

FRUIT LOGISTICA

FRESHCONEX

Die internationale Leitmesse des Frischfruchthandels präsentiert das gesamte Spektrum des Obst- und Gemüsesektors. Von frischen Produkten, über Verpackungsmanagement und Transportlogistik, bis zur Warenpräsentation – mit mehr als 2.400 Ausstellern ist die gesamte Wertschöpfungskette des gesunden und vitaminreichen Segments für drei Tage an einem Ort vereint.

Treffen Sie uns auf der Messe! Gemeinsam mit Ihnen möchten wir uns einen Überblick über die aktuellen Trends verschaffen und über das neue Geschäftsjahr sprechen. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns unter der Nummer **030/39 40 640-0**.

ZUR SACHE!

Qualitätsbeauftragte bei CF Gastro – Anna Klein

NEUES VOM LEBENSMITTELRECHT – DIE BEDEUTUNG DER STERNE

Wer bei Sternen an die großen Köche bekannter Häuser denkt, vergisst leicht die ebenso wichtigen kleinen Sternchen in den Speisekarten – es sind die Hinweise, die vom Lebensmittelgesetzbuch vorgeschrieben werden. Der aid Infodienst weist mit seiner überarbeiteten und aktualisierten Broschüre „Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ auf Themen wie die Kennzeichnungspflicht in Speisekarten, Preis- und Nährwertangaben oder die Warmhaltetemperaturen für Speisen hin. Gastronomen oder Leiter von Großküchen können sich dank der Broschüre einen fundierten Überblick über die aktuellen Regelungen verschaffen, die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Prinzipien werden leicht und verständlich und mit engem Praxisbezug erklärt.Gerne beantworten wir natürlich Ihre Fragen rund um das Thema Lebensmittelrecht. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Herausgeber:
CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q
10553 Berlin
Tel. (030) 39 40 640-0
Fax (030) 39 40 640-200
www.cfgastro.de

Konzeption, Redaktion und Gestaltung:
familie redlich Agentur für Marken und Kommunikation GmbH

Bildnachweise:
Soweit nicht anders angegeben:
CF Gastro Service GmbH & Co. KG
familie redlich GmbH
Titelseite, S. 2, 3, 7 Shutterstock