

KOPF SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Gewinnbringend:
Der Kopfsalat
Branchentreff 2012

Saisonal:
Die Spargelsaison mit
CF Gastro

Zeitsparend:
Frische Fruchtsäfte
und fertige Obstsalate

Kulinarisch:
PÉGA – im
InterContinental
Düsseldorf

Frühe Highlights mit Geschmack

Liebe Gastro- und Verpflegungs-Profis,



Aufsichtsratsvorsitzender

CF Gastro

Kai-Uwe Matthies

Ich freue mich, Ihnen die vierte Ausgabe von „Kopfsalat“ präsentieren zu dürfen, die ganz im Zeichen des Kopfsalat Branchentreff 2012 in Berlin steht: eine neue Plattform von CF Gastro für Branchenkenner und -vertreter, Köche und Erzeuger, die hier und auf dem begleitenden Fachkongress in einen gewinnbringenden Austausch auf Augenhöhe treten können. Es wird um Frische gehen, um Nachhaltigkeit und höchste Qualitätsstandards und natürlich um die mittel- und langfristigen Entwicklungen und Trends im Gastronomie- und Verpflegungsbereich. Ein frühes Highlight des noch frischen Jahres – für uns von CF Gastro und sicher auch für alle Teilnehmer.

Natürlich finden Sie in dieser Ausgabe auch wieder Rezepte und informative Anregungen, zum Beispiel zum saisonalen Klassiker Spargel oder zu spannenden Restaurant-Konzepten in der Hotellerie, wie bei der internationalen Hotelkette InterContinental.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst, Ihr

DAS ERSTE

Highlight des Jahres

FÜR DIE BRANCHE

Ein Unternehmen, das sich das Thema Regionalität auf die Fahnen geschrieben hat, lädt zu einem zentralen Branchentreff nach Berlin. Mag paradox klingen, macht aber nach genauer Betrachtung des Kopfsalat Branchentreffs 2012 richtig Sinn.

Während in unserer täglichen Arbeit alle Beteiligten der Lieferkette vom Erzeuger bis zum Koch auf die eine oder andere Art in Kontakt miteinander stehen, wünschten sich viele unserer Kunden einen Treffpunkt für fachlichen Austausch mit Gleichgesinnten. Persönlicher als die großen Leitmessern der Branche und mindestens genau so informativ und relevant für das eigene Unternehmen.

Ein Wunsch, den sich CF Gastro zu Herzen genommen hat und nun zum ersten Mal in die Tat umsetzt: An zwei Tagen möchten wir auf dem Kopfsalat Branchentreff 2012 in Wort und Tat zeigen, warum Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität und absolute Qualität für CF Gastro Basis jedes Handelns sind. Und wie unsere Kunden davon profitieren können. Hier kann man mit unseren regionalen Erzeugern direkt in Kontakt kommen, Fachgespräche auf hohem Niveau führen und natürlich auch Frische-Produkte genießen. Zum Branchentreff mit begleitendem Fachkongress stehen Branchenkenner und Fachreferenten Rede und Antwort, Trends und Entwicklungen werden unter die Lupe genommen und Kochprofis zeigen, was man mit Frische-Produkten alles zaubern kann.

Ihr Programm des Branchentreffs – hoch informativ und abwechslungsreich

Freitag, 30. März 2012

- 11:00 Uhr **Willkommensgruß und Vorstellung CF Gastro**
Otto Weihe und Thorsten Bruckmann, CF Gastro
- 13:00 Uhr **Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung**
Dr. Jana Rückert-John, Technische Universität Berlin
- 15:00 Uhr **Wissenswertes und Ausblick auf die kommende Spargelsaison 2012**
Namhafte regionale Spargelerzeuger, u. a. Ernst-August Winkelmann, Heinrich Thiermann, Kurt Halder

Samstag, 31. März 2012

- 11:00 Uhr **Entwicklung und Ausblick in der Systemgastronomie am Beispiel Le Buffet**
Klaus Fahrer, Geschäftsführer Le Buffet Karstadt
- 13:00 Uhr **Moderne Versorgung in der Sozialverpflegung unter Berücksichtigung von Orgacard und Socamel**
Ernst Brugger, Geschäftsführer Vivantes Speisenversorgung und -logistik GmbH
- 15:00 Uhr **E-Procurement – Die steigende Bedeutung von EDV – Anforderungen im Handel**
Pro Care Management

DER *Kopfsalat Branchentreff* 2012 IN BERLIN

Frisches Wissen für die Branche | Nationale und internationale Aussteller | Fachvorträge von Experten



Der Kopfsalat Branchentreff ist mit seinen zahlreichen regionalen, nationalen und internationalen Ausstellern und Referenten die Plattform der Branche für das erfolgreiche Tagesgeschäft sowie zukünftige Entwicklungen und Trends.

Den Gast erwarten ein spannender Blick hinter die Kulissen von CF Gastro sowie interessante Einblicke in zukünftige Entwicklungen und Trends der Systemgastronomie. An zwei Tagen präsentieren unsere nationalen und internationalen Aussteller und Lieferpartner alles rund um unsere Frische-Produkte, moderne Verpflegungs- und Beschaffungssysteme und um die Themen Nachhaltigkeit und Qualitätsstandards. Kurz, die aktuellen Top-Themen der Hotellerie und Gastronomie stehen zur Diskussion. Und das kann man wörtlich nehmen, denn es soll dabei immer um den persönlichen Austausch gehen. Möglichkeiten gibt es dazu vor und nach den Vorträgen genug: Unsere regionalen Erzeuger stehen mit ihrem Wissen und Engagement zur Verfügung. Ganze Handelssortimente und einzelne Warengruppen können en Detail erfahren werden.

Wer neben vielen positiven Eindrücken, neuen Impulsen und neuen Kontakten noch mehr mitnehmen möchte, kann sich auf ein ganz besonderes Highlight freuen: Unter allen Gästen verlosen wir Reisen nach Thailand, Spanien und Italien.

Für die Teilnahme am Kopfsalat Branchentreff ist eine Registrierung auf der CF Gastro-Homepage unter www.cf-gastro.de notwendig. Ihren persönlichen Registrierungscode erhalten Sie bei Ihrem jeweiligen Lieferpartner.

ALLES AN EINEM ORT – die Hauptstadt vor der Tür

Für unseren Branchentreff haben wir mit dem andel's Hotel Berlin einen Veranstaltungsort gewählt, von dem es mit öffentlichen Verkehrsmitteln nur wenige Minuten zum Alexanderplatz – der neuen Mitte Berlins – sind. Ein kleiner Fußmarsch dauert etwas länger, bietet aber mehr Berliner Impressionen. Ähnlich nah ist der aktuelle Szene-Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg mit seinen Restaurants, Bars und Clubs. Und dies sind nur erste Anregungen für die Zeit vor und nach dem intensiven fachlichen Austausch. Die pulsierende Metropole Berlin hat alles zu bieten, was das Herz begehrt.



Große Verlosung unter allen Gästen

1. Preis:

Eine zehntägige Reise nach Thailand zu unserem Product Hunter Rafael Neitzsch – Sie besichtigen exotische Plantagen und besuchen regionale Erzeuger vor Ort.



2. Preis:

Eine sieben-tägige Reise in die fruchtbaren Regionen Spaniens – Sie lernen unsere Orangenbauern kennen und besichtigen die Plantagen.



3. Preis:

Eine sieben-tägige Reise nach Italien – Sie lernen unsere Erzeuger kennen und genießen „La Dolce Vita“ zwischen Weinbergen und kulinarischen Kostproben.



4.–100. Preis:

Jeweils ein üppiger Obstkorb

Voller Genuss – bis in die Spitzen



Echte Handarbeit – Spargelanbau und Ernte in Südhessen



Qualität mit Tradition – Erzeuger bei CF Gastro mit Geschichte



So frisch wie vom Feld – zur Spargelsaison von CF Gastro geliefert

SPARGELSAISON MIT CF GASTRO: VOM REGIONALEN ERZEUGER BIS AUF DEN TELLER

Spargel wird landläufig als Edelgemüse bezeichnet – sein Preis ist bei erstklassiger Qualität immer gerechtfertigt. Für diese Qualität sorgen bei CF Gastro natürlich die Erzeuger und Lieferpartner.

Der Spargel ist ein klassisches Saisongemüse, in erstklassiger deutscher Qualität gibt es ihn von April bis zum traditionellen Johannistag am 24. Juni. Was wahrscheinlich nicht alle Gäste wissen: Der Anbau von Spargel ist höchst anspruchsvoll. Während im ersten Jahr noch keine Ernte möglich ist, kann im zweiten Jahr nur zehn Tage und im dritten Jahr vier Wochen geerntet werden. Erst im vierten Jahr findet eine Ernte über die ganze Saison statt. Zudem ist diese sehr aufwändig und geschieht immer noch von Hand.

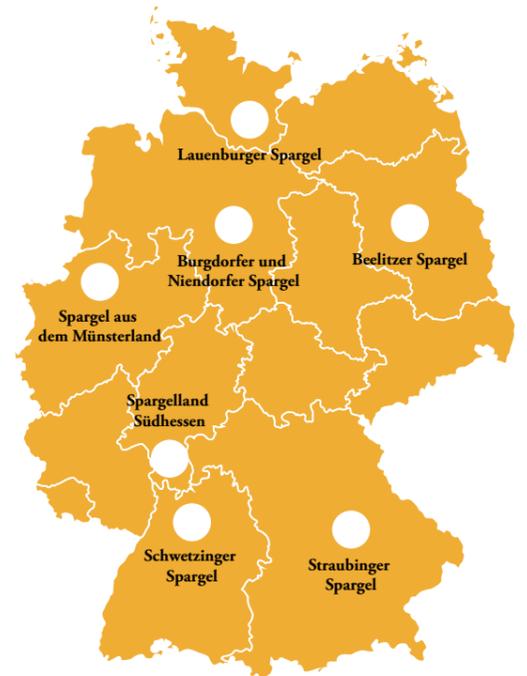
Bester Spargel will also gepflegt werden – vom Anbau bis zur Anlieferung. Aus diesem Grund setzt CF Gastro auf versierte und leidenschaftliche Erzeuger, wie z. B. die Obst- und Gemüsezentrale (OGZ) Rhein-Main aus Griesheim in Südhessen.

Eduard Schendel, Vorstand der Genossenschaft betont: „Auch wenn der Spargelanbau in vielen Teilen Handarbeit ist und bleiben muss – eine gute technische Ausstattung im Hinblick auf Anbau und Ernte, aber vor allem eine lückenlose Kühltechnik sowohl in der Verarbeitung, Lagerung als auch in der Kommissionierung sind von höchster Bedeutung für erstklassige Qualität.“

Bei CF Gastro arbeiten Erzeuger und Lieferpartner deshalb Hand in Hand, wie Schwabfrucht seit über einem Jahrzehnt mit der OGZ. Bernd Hecker von Schwabfrucht: „Wir stehen mit der OGZ schon vor der Saison in dauernder Verbindung. Zur Saison dann mit täglichen Absprachen: Es geht um die tagesaktuelle Marktsituation, die Wochenplanung und natürlich um die Vordisposition. Am späten Nachmittag bekommt die OGZ die exakte Bestellung, spätestens gegen 20 Uhr ist der Spargel mit gekühlten LKWs auf dem Weg zu unserem Lager in Buseck. Kleine Restmengen halten wir für etwaige Nachbestellungen dort vorrätig.“

Der CF Gastro Lieferpartner Schwabfrucht und die OGZ sind sich einig: Eine gute Zusammenarbeit lebt von einem kontinuierlichen, fairen und vor allem offenen Umgang. „Wir schätzen die hohe Qualität der Ware sowie die außerordentliche Flexibilität, welche die OGZ seit 14 Jahren unter Beweis stellt und natürlich stimmt auch der Preis – davon profitieren all unsere Kunden“, unterstreicht Bernd Hecker.

Die Kombination aus erfahrenen Qualitäts-Erzeugern und über 30 CF Gastro-Lieferpartnern immer in der Nähe sorgt auch zur Spargel-Saison für absolute Frische.



Spargel aus der Region für die Region – das bundesweite Lieferpartnernetz von CF Gastro garantiert Frische über Nacht

Kleine Warenkunde

- **Weißer Spargel (Bleichspargel)**

wird von Hand gestochen, bevor die Stange die Erde durchbricht. Weißer Spargel ist besonders zart und zeichnet sich durch seinen milden Geschmack aus. Er ist der beliebteste Spargel in Deutschland.

- **Violetter Spargel**

ist weißer Spargel mit einem rosa bis violetten Kopf. Er wird geerntet, nachdem die Spitze die Erde durchstoßen hat. Er zeichnet sich durch einen etwas intensiveren Geschmack aus.

- **Grünspargel**

wächst unter natürlicher Lichteinwirkung auf und bildet dadurch am Kopf und der Stange eine hellgrüne bis violette Farbe aus. Er besitzt einen würzigen Geschmack. Weltweit wird der Grünspargel gegenüber dem Bleichspargel bevorzugt.



EIN ORIGINALREZEPT VON **PETER UND FRANK HAAS** VOM SCHLOSSKELLER IN GIESSEN



FILET VOM LOUP DE MER

AUF GLASIERTEM ORANGEN-SPARGEL

MIT RISOTTO UND ROSENBLÜTEN-SALSA



Spargel-Risotto

Zutaten:

200 g Risottoreis // 3 kleine Schalotten, gewürfelt // 120 ml Weißwein // 350 ml Geflügelbrühe // 300 ml Spargelfond // 2 Lorbeerblätter // 100 g frisch geriebenen Parmesan // 2 Spritzer weißer Balsamico // 160 g geschälter weißer und grüner Spargel, gewürfelt // 100 g Butter

Zubereitung:

Den Reis mit dem Olivenöl farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwa 2 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt zugeben und mit Brühe + Spargelfond auffüllen. Mit etwas Salz würzen und ca. 15 min. köcheln lassen, dabei ab und an rühren. Die Spargelwürfel dazugeben. Den Risottoreis mit Parmesan, Salz, Pfeffer, Butter und etwas Olivenöl und weißem Balsamico vollenden.

Filet vom Loup de Mer

Zutaten:

20 Filets vom Loup de Mer (pro Person ca. 100 g bis 125 g) // etwas Olivenöl // 1 Bund Thymian // etwas Butter // Fleur de Sel

Zubereitung:

Das Fischfilet mit der Hautseite zuerst in der Pfanne mit Olivenöl anbraten. Gleich nach dem Wenden ein paar Zweige Thymian und die Butter mit in die Pfanne geben, nach ein paar Sekunden das Filet aus der Pfanne nehmen. Das Fett etwas abtupfen. Beim Anrichten Fleur de Sel zugeben.

Rosenblüten-Salsa

Zutaten:

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt // 80 g Ingwer, fein gewürfelt // 200 g rote Paprika-Würfel // etwas Butter // 60 ml Himbeeressig // 150 ml Weißwein // 200 ml Rote Bete-Saft // 80 ml Thai-Fischsauce // 50 g Orangenblüten-Honig // 100 g brauner Zucker // 100 ml Rosenwasser // etwas Stärke zum Abbinden

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel, Ingwer und rote Paprika in etwas Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Die restlichen Zutaten dazugeben und langsam aufkochen lassen. Mit etwas Stärke abbinden. Eventuell mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer abschmecken. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Stangenspargel in der Orangenreduktion

Zutaten:

ca. 60 g Zucker // 1750 ml Orangensaft // 2 Orangen // 500 ml Spargelfond // etwas Stärke zum abbinden // 65 g Butter // etwas Salz, Pfeffer, Ingwer // 60 Stangenspargel, geschält und vorgekocht

Zubereitung:

Den Zucker im Topf karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Fond dazu geben. Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Den Abrieb von den Orangen dazugeben. Mit etwas Stärke abbinden und die kalte Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver abschmecken. Den noch warmen Stangenspargel (3 Stück pro Person) durch die warme Orangenreduktion ziehen und ihn damit glasieren.



Kulinarisches Juwel an der Kö

– im *InterContinental Düsseldorf*



Sönke Höltgen – Küchenchef im PÉGA – setzt auf absolute Frische



Kulinarische Höhepunkte – gesund und ausgewogen im InterContinental Düsseldorf

N eun Kilometer bis zum Flughafen, sechs bis zur Messe und gerade mal tausend Meter bis zum Hauptbahnhof. Markenboutiquen, Flagshipstores, Beauty- und Wellnessbereiche in unmittelbarer Nähe – das InterContinental Düsseldorf liegt direkt im Herzen der Rheinmetropole. Neben den großzügigen Zimmern und der atemberaubenden Lobby, gehören auch die „bar fifty nine“ und „PÉGA – Das Restaurant“ zu den Highlights des Business & Lifestyle-Hotels.

Das ikonische Sinnbild des geflügelten Pferds ist der Namenspate für das fine-dining Restaurant im InterContinental Düsseldorf. Küchenchef Sönke Höltgen geht es um genussvolles und nachhaltiges Erleben mit authentischen Produkten. Die Karte bietet monatlich eine neue Menüauswahl, die sich am saisonalen Angebot orientiert. An Sonn- und Feiertagen ist das Gabelfrühstück der perfekte Start in den Tag für die ganze Familie. Neben dem klassischen Frühstücksangebot, frischen Früchten und Salaten, bietet die offene Showküche Gelegenheit, den Köchen bei der Zubereitung der Gänge über die Schulter zu schauen. Zum kulinarischen Verwöhnprogramm gehört auch die tägliche „schnelle Mittagspause“ für die Businessleute der Landeshauptstadt. Im Lifestyle-Ambiente des Hotels bieten Sönke Höltgen und sein Team eine gesunde und ausgewogene Speisenauswahl, die die zweite Hälfte des Arbeitstages perfekt unterstützen und den Kräftehaushalt optimal auftanken soll.

Seit der Eröffnung 2006 bestellt Küchenchef Sönke Höltgen das komplette Sortiment an Obst und Gemüse ausschließlich bei CF Gastro. Von Salat über Kartoffel, Kräuter, Zwiebeln, Himbeeren bis hin zu den ausländischen Produkten wie Mango oder Thaispargel. „Wir bekommen die Ware täglich über die Firma Broscheit geliefert und sind immer sehr zufrieden mit der Qualität, der Frische und dem ausgezeichneten Service. Frische Produkte sind das A und O in jeder Küche, vor allem für uns, da wir auf hohem Niveau kochen und auch gute Qualität einkaufen und verwenden möchten“, so Küchenchef Höltgen. „Zum Beispiel verwenden wir die sonnengereifen Tomaten zur Herstellung eines Bloody Mary Espumas, den wir zu gebratenen Jakobsmuscheln reichen.“ Das Rezept finden Sie natürlich hier – guten Appetit.



Gebratene Jakobsmuschel mit Bloody Mary Espuma – serviert im PÉGA

Bloody Mary Espuma Rezept für 10 Personen

Zutaten:

1000 ml reduzierter Tomatensaft //
680 g Tomatenpüree // 180 ml Wodka //
60 g Tomatenmark // 10 Blatt Gelatine //
2 El Puderzucker // eine Prise Salz, Pfeffer // Tabasco // Zitronensaft // Worcestershire-Sauce

Zubereitung:

Tomatenpüree, Tomatensaft und Tomatenmark mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Worcestershire-Sauce würzen und Zucker darin auflösen. Ausgedrückte Gelatine im erwärmten Wodka (50 Grad) auflösen, anschließend Tomatengewürzmischung verrühren und durch Haarsieb passieren. In eine Whiphflasche füllen – Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Mindestens sechs Stunden oder über Nacht kühlen.



OBSTSÄFTE UND FERTIGE OBSTSALATE VON CF GASTRO

– einfach pure Lebensfreude für die Gäste

Es gibt viele Möglichkeiten, sich lebenswichtige Vitamine zuzuführen. Am leichtesten fällt das immer noch mit frischem Obst. Wenn vor dem gesunden Genuss nur nicht die unselige Handarbeit stünde. Frisch gepresste Säfte und fertige Obstsalate sparen Zeit und Personal – bei vollem Vitamingehalt.

Obst waschen, schälen, schneiden und pressen sind in der professionellen Küche zeitaufwendige Arbeiten, die man gern umgehen würde – sei es aus Zeit- oder Personalgründen. In der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie stehen frische Obstsaft und bereits fertige Obstsalate deshalb besonders hoch im Kurs. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig: vom gesunden Frühstück als Obstsalat oder als Frische-Zutaten für ein knackiges Müsli über den fruchtigen Abschluss eines Buffets bis hin zum vitaminreichen Nachtisch in der Krankenhausverpflegung.

CF Gastro bietet fix und fertig konfektionierte Obstsalate der Eigenmarke Napuro in vielen unterschiedlichen Kombinationen und Geschmacksrichtungen an. Alle Artikel werden bundeseinheitlich geliefert und – am wichtigsten – im Auftrag frisch produziert. So frischer Geschmack muss natürlich relativ schnell in der Küche weiterverarbeitet werden: Obstsalate von CF Gastro haben bei Anlieferung aufgrund der absoluten Frische eine Restlaufzeit von wenigen Tagen. Dafür gilt auch hier das Motto „Heute bestellt. Morgen geliefert.“

Wer es flüssiger mag, findet bei CF Gastro mit den frisch gepressten und leicht pasteurisierten Säften alle Vorteile eines Premium-Produktes: unverfälschter Geschmack, höchste Lebensmittelsicherheit und variable Gebindegrößen. Die Einheiten beginnen bei 0,25 l bzw. 0,5 l Flaschen, über 1 Liter-Kartons bis hin zu 2 Liter-Kanistern und Weichverpackungen.

NAPURO Fruchtsalat Acapulco – Apfel rot, Wassermelone, Apfel grün, Honigmelone, Trauben blau, Orangen, Aufguss // Gebinde 5 kg // Abtropfgewicht 3,5 kg

NAPURO Fruchtsalat Tagomago – Apfel grün, Ananas, Rosa Melone, Honigmelone, Traube blau, Orangen, trocken ohne Aufguss // Gebinde 3,5 kg // Abtropfgewicht 3,5 kg

Frische Premiumsäfte von CF Gastro

– zum Beispiel Orange, Cocktail Orange-Mango, Nektar Kiwi, Nektar Erdbeere
– im 2 Liter Gebinde



Der Deutsche Fachverlag und die Hamburg Messe laden ein
– und tausende kommen zum Foodservice-Forum

WO **GASTRO-PROFIS** ANS EINGEMACHTE GEHEN

Das 31. Internationale Foodservice-Forum

Für den Branchenvertreter mit Weitblick gehört die jährliche Internorga zur Pflicht, die Kür hingegen ist am Tag davor „Europas größter Kongress für Professionelle Gastronomie“. Am 8. März geben sich hier Branchengrößen, Vordenker der Gastronomie und ein versiertes Publikum ihr Stelldichein. Unter dem Motto „Profi-Gastronomie+: Konsumtrends. Marktpotenziale. Erfolgsfaktoren.“ haben Gretel Weiß (food service, Deutscher Fachverlag) und Bernd Aufderheide (Messe Hamburg) auch dieses Jahr wieder die wichtigsten Themen und Referenten für ein innovatives und gewinnbringendes Programm zusammengestellt. Hier heißt es also wertvolle Einblicke gewinnen und wichtige Kontakte knüpfen.

Wer nach diesem Kongress noch tiefer in die Diskussion einsteigen möchte, der hat auf dem Kopfsalat Branchentreff 2012 von CF Gastro die Möglichkeit dazu. Denn die relevanten Themen für die Branche stehen natürlich hier auf der Agenda.

Einblick

- 8. März 2012 von 09.00 bis 18.00 Uhr im CCH - Congress Center Hamburg
- über 1.700 Fachbesucher werden erwartet
- Informationen zur Anmeldung oder zum Programm finden Sie unter www.internorga.com

ZUR SACHE!



Qualitätsbeauftragte bei
CF Gastro – Anna Klein

FRISCHES OBST STATT VITAMINPILLEN

Vitamine sind lebenswichtige Stoffe, die mit der Nahrung aufgenommen werden müssen, da der Körper sie nicht selbst herstellen kann. In welchen Lebensmitteln sie vorkommen, wissen wir: vor allem in Obst und Gemüse. Und trotzdem greifen viele Menschen zu Vitamin-Präparaten, die als sogenannte Nahrungsergänzungsmittel frei verkäuflich sind. Neueste Studien und deren aktuelle Interpretation von Wissenschaftlern wie dem Schweizer Medizinprofessor Peter Jüni deuten aber darauf hin, dass die Einnahme dieser Präparate im schlimmsten Fall das Risiko für Krebs- oder Kreislauferkrankungen steigern könnte. Während sich die Wissenschaft noch darüber streitet, steht aber eines fest: eine gesunde Ernährung ist mit Obst und Gemüse schon zu großen Teilen gesichert. Wichtigster Faktor dabei: Absolute Frische und die schonende Zubereitung. Einem Credo, dem CF Gastro schon lange folgt.

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. 3, 4, 7, 8 Shutterstock



Kurz notiert – der frische Ticker
// Pflanzliche Süße ohne Kalorien: Süßstoffe der Stevia-Pflanze offiziell zugelassen // Fair gehandelte Produkte sind weltweit weiter auf Erfolgskurs // Fruchtsäfte können den körpereigenen antioxidativen Status verbessern // Ein Großteil der Europäer isst zu wenig Obst und Gemüse //

