KOPF SALAT

Ausgabe 57 // April / Mai 2021

CF Gastro
Frische mit System

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

Der Frühling lässt grüßen

Es ist wieder Spargelsaison

Zwischen Qualität und Quarantäne:
Vertriebsleiter Jan Bormann im Interview
Auf die Schnelle, fertig, lecker:
Unsere ultrafrischen Ready-to-go-Salate

Lieferpartner der CF Gastro

Matthies & Söhne

Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH

Broitzemer Str. 202
38118 Braunschweig

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

2

EDITORIAL

Wir sind zurück!

Liebe Leserinnen und Leser,

nach einer kreativen Pause melden wir uns endlich mit dem neuen Kopfsalat zurück. Wir freuen uns sehr, Sie künftig an dieser Stelle weiterhin über neue Food-Trends, Saison-Highlights und aktuelle Themen zu informieren. Allerdings gibt es eine kleine Änderung, denn ab sofort wird der KOPFSALAT nur noch digital erscheinen.

Momentan ist die Welt noch immer anders, als wir sie kannten, aber der Frühling kommt – trotz Corona – und mit ihm auch endlich der Spargel. Das leckere Stangengemüse wird überall bereits sehnsüchtig erwartet. Das ist Grund genug für uns, ihm eine ganze Doppelseite zu widmen.

Wir freuen uns auf viele weitere spannende Ausgaben und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst, Ihr Carl-Friedrich

INTERVIEW

Die Leute sehnen sich nach einem Besuch in der Gastronomie

Die Pandemie hat die Gastronomie hart getroffen. Doch welche Auswirkungen hat diese Auszeit auf die Betriebe? Was gilt es bei perspektivischen Öffnungen zu beachten und wie wird sich der Bedarf der Kunden ändern? Ein Gespräch mit Jan Borman.

Jan Bormann
Leitung Key Account Management

Herr Bormann, was sehen Sie als größte Herausforderung Ihrer Kunden, wenn es zum Restart kommt?
Jan Bormann: Nach der langen Durststrecke der fehlenden sozialen Kontakte sehnen sich die Leute nach einem Besuch in der Gastronomie. In der aktuellen Phase der Pandemie ist es daher notwendig, perspektivische Öffnungen mit spezifischen Hygienemaßnahmen zu begleiten. Eine Herausforderung besteht sicher in der Planbarkeit des möglichen Geschäfts. Die Entwicklungen der Neuinfektionen und der Inzidenzwerte führen teilweise zu Kurswechseln mit kurzem Vorlauf. Hier ist es nicht immer einfach, sich auf neue Situationen einzustellen. Dies umfasst u. a. die Bereiche der Personalplanung, aber auch der Warenbeschaffung.

Nichts scheint mehr planbar – wie gehen Sie damit um und wie stellen Sie Qualität und Produktsicherheit trotzdem sicher?
Jan Bormann: Qualität und Produktsicherheit stehen bei ultrafrischen Lebensmitteln an erster Stelle. Um dies zu gewährleisten, gibt es innerhalb des Netzwerkes CF Gastro ein umfassendes System. So werden bspw. fortlaufend Produktproben genommen und die Artikel analysiert. Parallel sorgen entsprechende HACCP-Konzepte, Zertifizierungsstandards und weitere interne und externe Audits für eine fortlaufende Qualitätskontrolle.

Wie stehen Sie zum Thema #Supportyourlocal?
Jan Bormann: Als Netzwerk aus über 40 regionalen Partnern ist die CF Gastro schon aufgrund ihrer Struktur lokal verwurzelt. Vom Feld bis auf den Teller bilden wir einen Großteil der Wertschöpfungskette mit lokalen Netzwerken ab. Hierdurch stärken wir ortsansässige Strukturen und schaffen über die kurzen Wege auch ein Höchstmaß an Frische. Ganz nach dem Motto: Aus der Region, für die Region!

Wie wird sich der Bedarf der Kunden ändern und wie wollen Sie als CF Gastro darauf reagieren?
Jan Bormann: Die Erfahrungen der Pandemie zeigt, dass Transparenz, Nachhaltigkeit, Produktsicherheit und Qualität weiter an Bedeutung gewinnen werden. Parallel steigt der Bedarf an pflanzlichen, biologischen, vegetarischen und veganen Artikeln stark an. Hier verlassen wir uns nicht nur auf die existierende Kompetenz im Bereich von Obst & Gemüse, sondern gehen neue Kooperationen ein, z. B. mit den Unternehmen Querfeld oder Lunch Vegaz. So können wir unseren Kunden noch breitere Lösungen anbieten.

Wann, glauben Sie, werden wir richtig in das neue Normal starten?
Jan Bormann: Das ist schwer zu sagen und hängt maßgeblich von der weiteren Entwicklung der Pandemie ab. Mit zunehmender Impfquote hoffen wir, dass ab dem Spätsommer die Situation einigermaßen an eine bekannte Normalität heranreicht. Dennoch gehen wir davon aus, dass wir einige Veränderungen langfristig spüren werden.

Der Hochgenuss hat wieder Saison

Endlich ist wieder Spargelzeit! Jedes Jahr warten Feinschmecker sehnsüchtig auf die ersten Spargelstangen und genießen dann die kurze, aber schmackhafte Saison in vollen Zügen. Und das Warten lohnt sich, denn das zarte Gemüse ist nicht nur lecker, sondern auch gesund und kalorienarm.

Seit über 5000 Jahren gehört der Spargel zu den beliebtesten Gemüsesorten der Welt, auch wenn die hierzulande beliebteste Sorte, der weiße Spargel, erst im 19. Jahrhundert kultiviert wurde.

Mittlerweile ist der Spargel laut Statistischem Bundesamt das am häufigsten angebaute Freilandgemüse in Deutschland. Der Anbau ist zwar sehr pflegeaufwendig, aber das Ergebnis ist die Mühe wert. Besonders aufwendig ist die Spargelernte, das sogenannte Spargelstechen, das (fast) ausschließlich per Hand erfolgt. Mit Korb, Stecheisen und Kelle machen sich Stecher ans Werk und können bei guten Bedingungen ca. 5 bis 6 kg pro Stunde ernten.

Vom Feld wird der Spargel mit Transportern in regelmäßigen Fuhren zum Spargelhof geliefert, wo er gewaschen, geschnitten und nach Qualitäten, Größe und Farbe sortiert wird. Ausgeklügelte Logistiksysteme, zuverlässige Partner und regionale Lieferanten sorgen übrigens dafür, dass es von der Bestellung über die Feinkommissionierung bis zur Auslieferung zum Kunden gerade mal 24 Stunden braucht. Frischer kann man Spargel nicht genießen. Und wenn Sie ihn doch mal lagern müssen: In ein feuchtes Handtuch gewickelt hält sich der Spargel im Kühlschrank zwei bis drei Tage.

Wir bieten Ihnen Spargel in verschiedenen Qualitäts- und Verarbeitungsstufen an:

napuro: Spargel geschält, weiß bis leicht violett

Farbe: weiß bis leicht violett
Kaliber: 16 – 26 mm – maximal 6 mm Differenz im Stangendurchmesser pro Schale
Gebinde: 4,0 kg
Artikel-Nr.: 25.330.250
Beschreibung: Frisch gestochener, junger, weißer bis leicht violetter Spargel. Ganze Stangen, nicht krumm, geschlossene Köpfe.

cold´n´fresh: Spargel geschält, weiß bis violett

Farbe: weiß bis violett
Kaliber: 16 – 28 mm – maximal 6 mm Differenz im Stangendurchmesser pro Schale
Gebinde: 4,0 kg
Artikel-Nr.: 25.330.255
Beschreibung: Frisch gestochener, junger, weißer bis violetter Spargel. Mit geschlossenen bis leicht offenen Köpfen. Ganze, gerade bis leicht gekrümmte Stangen.

regional: ungeschält – grün

Farbe: grün
Kaliber: 16 – 26 mm
Gebinde: 0,5 kg – 5,0 kg
Artikel-Nr.: 15.282.510
Beschreibung: Frisch gestochener, junger grüner Spargel. HKL 1, Kaliber 12 – 20 mm. Farbe: hellgrün.

cold´n´fresh: Spargel geschält, weiß bis violett, fein

Farbe: weiß bis violett
Kaliber: 14 – 18 mm (ideal für gleichmäßige Portionsgrößen)
Gebinde: 4,0 kg
Artikel-Nr.: 25.330.257
Beschreibung: Frisch gestochener, junger, weißer bis violetter Spargel. Ganze Stangen im Kaliber 14 – 18 mm. Mit geschlossenen bis leicht offenen Köpfen.

cold´n´fresh: Spargelstücke mit und ohne Köpfe

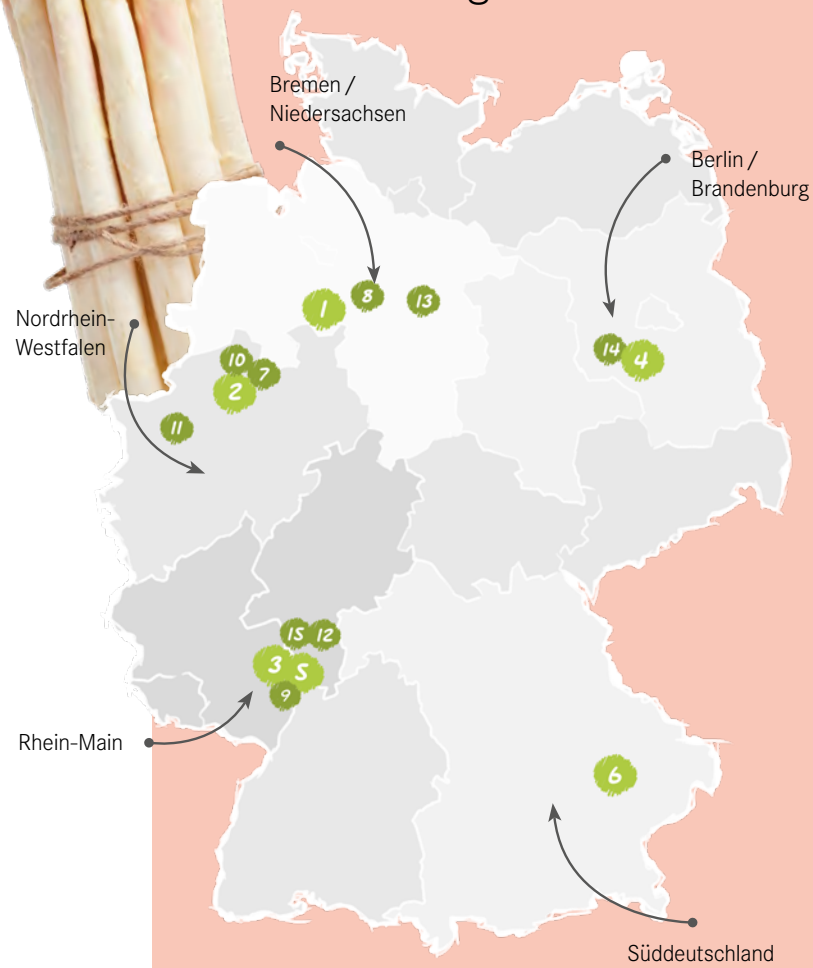
Farbe: weiß bis violett
Kaliber: 12 mm +
Gebinde: 4,0 kg
Artikel-Nr.: 25.335.000
Beschreibung: Stücke vom frisch gestochenen, jungen, weißen bis violetten Spargel. Mischung aus Spargelstücken und Stücken mit geschlossenen bis offenen Köpfen. Stücke mit einer Länge von ca. 30 – 80 mm.

regional: ungeschält, weiß

Farbe: weiß
Kaliber: 16 – 26 mm
Gebinde: 5,0 kg
Artikel-Nr.: 15.300.530
Beschreibung: Frisch gestochener, weißer Spargel. HKL 1, Kaliber 16 mm+. Gerade und unbeschädigte Stangen mit fest geschlossenen Köpfen. Kaliber 16 – 26 mm. Länge 17 – 22 cm.

Auszug unserer regionalen Anbaugebiete für Spargel

Unser Vertriebsnetz in regionale Gebiete aufgeteilt:



1 Thiermann Spargel, 27245 Kirchdorf
2 Hof Lütke-Laxen, 48157 Münster-Gelmer
3 Spargelhof Simmet, 55234 Ober-Flörsheim
4 Märkische Höfe Beelitz, 14947 Nuthe-Urstromtal
5 Agrarprodukte Hartmann, 68623 Lampertheim
6 Spargel + Beeren Baumann, 94333 Geiselhöring
7 Spargelhof Hüchtker, 48336 Füchtorf
8 Spargelhof Bolte, 31634 Lichtenhorst
9 Spargelhof Schreiber, 68753 Waghäusel-Wiesental
10 Schulze Heiling, 49219 Glandorf
11 Spargelhof Beckmann, 46422 Kirchhellen
12 Spargelhof Merlau, 64291 Darmstadt
13 Spargelhof Santelmann, 29342 Wienhausen
14 Spargel- und Beerenfrüchte Beelitz Vertriebs GmbH, 14797 Kloster Lehnin
15 Obst- und Gemüsezentrale Rhein-Main , 64347 Griesheim

Das passt zu königlichem Gemüse

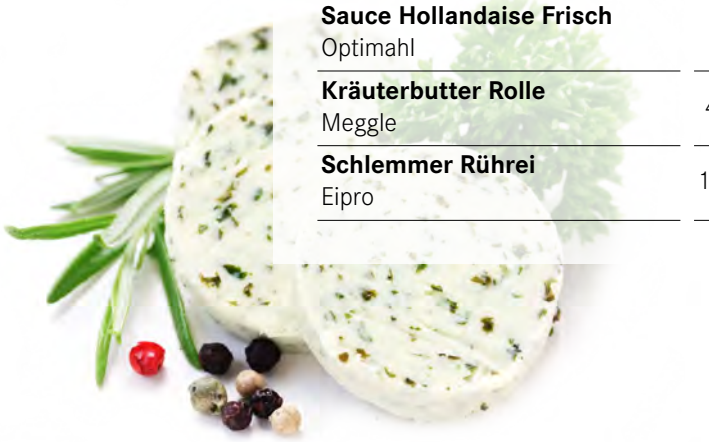
Unser Sortiment bietet jede Menge Leckereien rund um den Spargel

Kartoffeln

	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Kartoffeln gegart, 20–30 mm napuro	5,0 kg	23.845.186
Körniger Frischkäse 10 % Fett	5,0 kg	46.005.092
Ziegenfrischkäse Crumble	500 g	46.005.158
Blütenhonig flüssig	100 x 20 g	51.000.020

Saucen, Butter & Eiprodukte

	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
H-Sauce Hollandaise Lukull	1,0 Liter	41.001.127
H-Sauce Hollandaise Klassik Frischli	1,0 Liter	41.001.121
Sauce Hollandaise Frisch Optimahl	1,0 Liter	41.001.118
Kräuterbutter Rolle Meggle	4 x 250 g	45.001.050
Schlemmer Rührei Eipro	12 x 1,0 kg	26.875.072



Wurst

	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Gegrillte Putenbrust in Scheiben Eggelbusch	500 g	80.012.190
Hinterkochschinken in Scheiben Eggelbusch	500 g	80.011.350

Salate & Kräuter

	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Blattsalat Ententanz napuro	500 g	21.993.092
Petersilie kraus regional	250 g	13.298.321
Kerbel regional	100 g Beutel	13.298.326

Feinkost

	GEBINDE	ARTIKEL-NR.
Spargel-Garnelen-Salat napuro	1,0 kg	27.782.035
Erdbeer-Rhabarber-Kompott napuro	1,0 kg	27.782.035
Gemüsepüree Weißer Spargel Ponthier	1,0 kg	26.800.450

GESUND IN SCHALE GEWORFEN

SALAT TO GO

SALATBOWL GEFLÜGEL MIT DRESSING

Artikel-Nr.: 23.207.221
Gebinde: 6 x 225 g
Salatmischung Endivie, Frisee, Radicchio, Chinakohl, Möhrenstifte, Hähnbruststreifen, Tomaten.
50 ml Joghurt-Dressing.

Die Zeiten, in denen man zur Mittagspause ständig Döner oder Currywurst verdrückt hat, sind mittlerweile vorbei. Denn immer mehr Menschen achten auf eine gesunde Ernährung und entscheiden sich deshalb für leichte und kalorienarme Mahlzeiten. Im Bereich Fast Food gibt es deshalb heutzutage zahlreiche Alternativen zu Pommes & Co, die lecker und gesund sind.

Dazu gehören auch unsere neuen Ready-to-go-Salate, die wir in verschiedenen Variationen im Angebot haben: ob mit leichten Hähnchenbruststreifen, mit Tomaten und Mozzarella oder einfach als knackige Veggie-Mischung, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

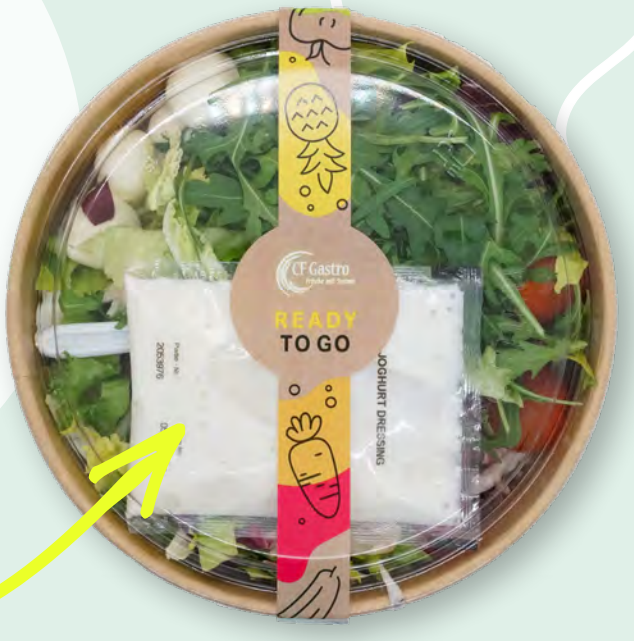
Dabei können unsere Salate nicht nur geschmacklich überzeugen, sie sind zudem auch ultrafrisch, denn in unseren Ready-Cut-Betrieben bringen wir die fertigen Salatschalen auf dem kürzesten Weg zu Ihnen. Getreu dem Motto: Heute bestellt, morgen geliefert – immer in bester und ultrafrischer Qualität. Und darüber hinaus macht unsere nachhaltige Verpackung auch noch die Umwelt glücklich. Besser und gesünder geht es wirklich nicht! Unser ultrafrisches Sortiment umfasst auch fertige Bowls und Obst To-go-Becher.

SALATBOWL VEGGIE MIT DRESSING

Artikel-Nr.: 23.207.220
Gebinde: 6 x 225 g
Salatmischung aus Endivie, Frisee, Chinakohl, Möhren, Mais, Tomaten, Gurken. 50 ml Joghurt-Dressing.

SALATBOWL TOMATE-MOZZARELLA MIT DRESSING

Artikel-Nr.: 23.207.221
Gebinde: 6 x 225 g
Salatmischung Endivie, Frisee, Radicchio, Chinakohl, Tomate, Mozzarella, Rucola.
50 ml Joghurt-Dressing.



HEUTE BESTELLT, MORGEN GELIEFERT.

NEWS

#1 KONZEPT *mit Zukunft*

CF Gastro ist exklusiver Kooperationspartner in der Belieferung des brandneuen Salatroboter Konzepts Cabaletta by Bonduelle.

Das neue Verpflegungskonzept Cabaletta vereint innovative Ideen mit aktuellen Anforderungen an die Zwischenverpflegung. Auf Knopfdruck werden leichte und leckere Zutaten ganz nach Ihren Wünschen und Vorlieben zu einer köstlichen Salatbowl zusammengemischt – einfach, schnell und lecker. Und weil das nach strengen Hygienevorschriften und komplett kontaktlos abläuft, müssen Sie trotz aktueller Beschränkungen nicht auf eine frisch zusammengestellte Salatbowl verzichten.

Sprechen Sie uns an, um weitere Informationen zu erhalten.

Cabaletta.

Bonduelle

SPRECHEN SIE UNS AN

© Cabaletta by Bonduelle

#2 NATÜRLICH GUT

Planet V BIO MANUFAKTUR

UNSER VEGANES ANGEBOT WÄCHST

Vegane Ernährung ist immer gefragter. Deswegen arbeiten wir künftig mit Planet V, einem Unternehmen der Lunch Vegaz GmbH, zusammen. Das qualitativ hochwertige vegane Bio-Convenience-Sortiment kann demnächst über das CF Gastro Netzwerk bundesweit bezogen werden. Sie können sich also auf spannende Produktlösungen für die vegane Ernährung freuen.

SPRECHEN SIE UNS AN

#3 AUSSERHALB DER NORM: OBST & GEMÜSE

Nachhaltigkeit ist für uns nicht nur ein Trend. Deswegen arbeiten wir seit mehreren Jahren mit dem Unternehmen Querfeld zusammen, um Lebensmittelverschwendung und unnötige Vernichtung zu verhindern. Gemeinsam mit Querfeld retten wir von der DIN-Norm abweichende Obst- und Gemüseartikel in Bio-Qualität vor der Vernichtung und machen sie dem Foodservice-Markt zugänglich.

Wenn Sie weitere Informationen wünschen, kontaktieren Sie uns bitte.

Querfeld

SPRECHEN SIE UNS AN

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.cfgastro.de
Konzeption, Redaktion und Gestaltung: STÜRMER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 6, 7, 8 Shutterstock