

KOPF SALAT

Ausgabe 8 // November / Dezember 2012



Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Regional:
Das Prinzip des
nachhaltigen
Wirtschaftens

Aktuell:
Das Qualitätsmanage-
ment von CF Gastro

Raffiniert:
Süße Antipasti

Umfangreich:
Der Gewinner der
Riesenkürbiswiege-
meisterschaft 2012



Aus Liebe zur Qualität

Liebe Gastro- und Verpflegungs-Profis,



*Leiter Verwaltung und
Administration bei CF Gastro*
Christian Felsch

wir freuen uns, Ihnen unsere letzte Ausgabe in diesem Jahr präsentieren zu können. Statt weihnachtlichem Einerlei erwarten Sie neue Angebote und frische Berichte über Partner und Produkte.

Die letzten Wochen haben gezeigt, dass die Standards in puncto Lebensmittelsicherheit nicht hoch genug sein können. Daher unterziehen wir von CF Gastro uns schon lange regelmäßig freiwilligen Kontrollen – ebenso wie jeder unserer Partner. Erfahren Sie auf den folgenden Seiten alles über unser Qualitätsmanagement und unser neues Regionalitätssiegel, mit dem wir künftig für noch mehr Transparenz sorgen. Lesen Sie zudem, wie Sie von unserem neuen Saftorangen-Angebot profitieren können, wer bei der Great Pumpkin Commonwealth Wiegemeisterschaft den „Größten“ hatte und welchen Beitrag die Milchwerke frischli zu einer gesunden und qualitativ hochwertigen Gemeinschafts- und Schulverpflegung leisten.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr

Christian Felsch

Aus der Region für die Region

DAS PRINZIP DES NACHHALTIGEN WIRTSCHAFTENS

Anders als in anderen Unternehmen ist Regionalität für uns von CF Gastro kein bloßes Marketingversprechen. Das Regionalitätsprinzip ist Teil unserer Unternehmensphilosophie – und damit gelebter Alltag. Das bundesweite Netz von Lieferpartnern ermöglicht es uns nicht nur, eine große Bandbreite an regionalen Produkten anzubieten. Der direkte Kontakt zu Bauern und Betrieben garantiert darüber hinaus ein Maximum an Transparenz, Lebensmittelsicherheit und Kontrolle.

Wir von CF Gastro setzen uns für den Erhalt und die Unterstützung kleinbetrieblicher Produktionsstrukturen ein und fördern so regionale Wirtschaftskreise. Davon profitieren Unternehmer, Kunden und Gäste – und am Ende alle. Denn die kurzen Wege, die Äpfel, Möhren und Co. vom Feld bis zum Teller zurücklegen, schonen nicht nur den Geldbeutel, sondern auch die Umwelt.





GARANTIERTE FRISCHE AUS DER REGION

Das REGIONALITÄTSSIEGEL von CF Gastro



Key Account Manager CF Gastro
Jan Bormann



Das Regionalitätssiegel

Das sagt das neue Regionalitätssiegel von CF Gastro aus:

- die regionalen Erzeuger stammen zu 100 % aus der Region des jeweiligen CF Gastro-Lieferpartners
- regionaler Erzeuger und CF Gastro-Lieferpartner sind nicht mehr als 100 km voneinander entfernt
- Handelstätigkeiten des Betriebs innerhalb des „regionalen Sortiments“ sind ausgeschlossen
- die betriebliche Herkunft ist durch die korrekte Kennzeichnung der Ware klar erkennbar

Seit der Firmengründung 1998 bemüht sich CF Gastro um maximale Transparenz. Die Einführung des neuen Regionalitätssiegels ist da nur konsequent. Denn mit ihm ist es nun möglich, Herkunft und Wege der Waren genau zurückzuverfolgen. Das weckt nicht nur Vertrauen beim Kunden, es ermöglicht im Krisenfall auch schnelle Maßnahmen.

Herr Bormann, was war der Grund für CF Gastro, ein eigenes Regionalitätssiegel auf den Markt zu bringen?

Bormann: „Unser Ziel war eine klare Definition von Regionalität – ein Vorhaben, das uns mit dem Siegel gelungen ist. Das neue Siegel ist an konkrete Vorgaben geknüpft: Nur wer alle Punkte erfüllt, erhält die entsprechende Deklaration. Somit kann sich der Kunde sicher sein, dass da, wo regional draufsteht auch wirklich regional drin ist.“

Was genau sind die Kriterien?

Bormann: „Zunächst einmal muss uns jeder Lieferpartner seine regionalen Erzeuger nennen. Neben den allgemeinen Daten fordern wir Informationen darüber ein, welche Produkte in welchem Zeitraum von wo genau bezogen wurden – so liegen uns stets sämtliche regionalen Bezugsquellen unserer Partner vor. Weiterhin darf die Entfernung zwischen Erzeuger und dem Lieferpartner nicht größer als 100 Kilometer sein. Und schließlich muss die Ware korrekt gekennzeichnet sein, so dass die betriebliche Herkunft klar ersichtlich ist.“

Wie ist das Verhältnis von regionalen und überregionalen Produkten im Sortiment von CF Gastro?

Bormann: „Während der Saison besteht unser Sortiment zu 65 % aus regionalen Produkten.“

Werden Sie den Anteil an regionalen Produkten weiter ausbauen?

Bormann: „Definitiv! Und dafür gibt es mehrere Gründe: Zum einen spüren wir schon eine ganze Weile die steigende Nachfrage nach regionalen Produkten, zum anderen bedeuten kurze Lieferwege nicht nur maximale Frische, sie helfen auch, die Umwelt zu entlasten – und das liegt schließlich in unser aller Interesse. Ein entscheidender Punkt ist zudem auch die Zufriedenheit unserer Kunden: Nur bei regionalen Produkten haben diese die Möglichkeit, dem jeweiligen Lieferpartner und den regionalen Erzeugern über die Schulter zu schauen und sich so vor Ort von den hohen Standards zu überzeugen. Und das ist selbst bei BIO-Produkten oft nicht möglich; denn diese legen nicht selten halbe Weltreisen bis zum Verbraucher zurück.“





Immer ein Blick fürs Detail:
vom Produzenten bis hin zu Ihrem Lieferanten



Immer auf dem Laufenden DAS QUALITÄTSMANAGEMENT BEI CF GASTRO

Die letzten Wochen haben es noch einmal verdeutlicht: Wenn es um Lebensmittel geht, kann keine Vorschrift zu streng und kein Standard zu hoch sein. Daher unterziehen wir von CF Gastro uns schon lange regelmäßig freiwilligen Kontrollen und sorgen mit kontinuierlichen Schulungen dafür, dass unsere Mitarbeiter in puncto Lebensmittelsicherheit und Hygiene auf dem Laufenden bleiben.

Wohlwissend, dass es keine hundertprozentige Gewähr gibt, bemühen wir uns durch ein systematisches Vorgehen, Risiken zu minimieren. Zu den wichtigsten Sicherheitsvorkehrungen zählen, neben langfristigen Beziehungen zu unseren Lieferanten, Zertifizierungen und umfassende Kontrollen.

Aus diesem Grund ist CF Gastro-Mitglied des Monitoringsystems 4fresh des Deutschen Fruchthandelsverband e.V. Hierbei handelt es sich um das größte überbetriebliche Monitoringsystem für Obst- und Gemüseerzeugnisse in Deutschland. Es dokumentiert und analysiert jährlich tausende Laboruntersuchungen, bei denen Obst und Gemüse auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Zusatzstoffen und Kontaminanten getestet wurden. Auf diesem Wege werden Probleme frühzeitig erkannt und behoben. Das Kontrollverfahren ist als Ergänzung zur Systemkontrolle in der landwirtschaftlichen Erzeugung gedacht.

Aus der EHEC-Krise im vergangenen Jahr haben wir weitreichende Konsequenzen gezogen und unser Monitoring-Programm erweitert: Seit August 2011 werden monatlich bundesweit Proben des CF Gastro Obst- und Gemüsesortiments auf pathogene Keime wie

Salmonellen sowie Hygieneindikatoren untersucht. Außerdem ist jeder Hersteller von Ready Cut Produkten verpflichtet, seine Produkte regelmäßig mikrobiologisch untersuchen zu lassen. Eine Übersicht der Ergebnisse des mikrobiologischen Monitorings finden Sie auf unserer Website.

Nicht nur unsere Mitarbeiter, auch unsere Partner verpflichten sich zu strengsten Sicherheitskontrollen. So müssen alle unsere Fruchthändler garantieren, ständig die Qualität der eintreffenden Ware zu kontrollieren, sie nach hygienischen Standards zu lagern und zu transportieren und auch vor der Auslieferung noch einmal zu überprüfen. Zudem erfüllt jeder unserer Partner mindestens die Anforderungen nach dem IFS oder der ISO 9001.

Mehr zum Thema Lebensmittelsicherheit und Hygienestandards erfahren Sie auf www.cf-gastro.de.

4fresh



Das ganze Jahr über **voller Geschmack** garantiert

napuro Saftorangen – natürlich frisch.



Orangen haben bei CF Gastro das ganze Jahr über Saison. Im Sommer wie Winter beliefert der Verbund seine Kunden zuverlässig mit den saftigen Vitaminbomben. Doch damit nicht genug: Im November erweitert CF Gastro sein Angebot. Neu im Sortiment sind die besonders ergiebigen Früchte der Hausmarke napuro, die aus Spanien bezogen werden. Ein entscheidender Vorteil: Bei napuro Saftorangen verzichtet CF Gastro ganz bewusst auf eine chemische Behandlung nach der Ernte. So kommen die Südfrüchte in natürlicher Qualität beim Kunden an.

Wer sich entschließt, die leckeren Fitmacher regelmäßig zu beziehen, dem bietet CF Gastro einen ganz besonderen Service: Je nachdem, wie viele Kisten bestellt werden, gibt es für die Dauer der Abnahme eine von drei hochwertigen Profi-Saftpressen als Leihgabe.

CF Gastro- Eigenmarke

napuro Saftorangen – natürlich gesund

- ohne chemische Konservierungsstoffe
- Schale mit Naturstoffen gewachst
- wirtschaftlich rentabel
- besonders hoher Saftgehalt
- ökologisch wertvoll
- Ursprungsland: Spanien
- *napuro Saftorangen* – Menge: 14 kg
- CF Gastro-Artikel-Nummer:**
12.350.050



Hebelzitrusspresse Hadarit:

ab Abnahme von vier Kisten pro
Woche über die Dauer von einem Jahr
www.manufactum.de



Zumex Minex:

ab Abnahme von 15 Kisten pro Woche
über die Dauer von zwei Jahren



Zummo Zummito Z06:

ab Abnahme von 25 Kisten pro Woche
über die Dauer von zwei Jahren

VIEL MEHR ALS NUR EINE FRAGE DES GESCHMACKS VERPFLEGUNG IN KITAS UND SCHULEN

frischli


Pudding Milch Schoko – Menge: Eimer 5 kg
CF Gastro-Artikel-Nummer: 42.011.261

Pudding Milch Vanilla – Menge: Eimer 5 kg
CF Gastro-Artikel-Nummer: 42.011.262

Nährstoffreich, nicht zu süß und zu gehaltvoll – so sollte das optimale Mittagessen sein. Was die erfahrene Hausfrau am heimischen Herd vor keine großen Schwierigkeiten stellt, bedeutet für Caterer, die Kitas und Schulen beliefern, oft einen Balanceakt: Was schmeckt den Kindern? Was fordern Eltern, Träger, politische Entscheidungsträger und Verbände wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)? Und was gibt das Budget überhaupt her?

„Die Herausforderungen, vor denen Caterer stehen, sind uns bewusst. Deshalb haben wir ein Dessert entwickelt, dass nicht nur den Geschmacksvorlieben der Kinder entspricht, sondern darüber hinaus auch den Ansprüchen von Eltern und Verbänden gerecht wird“, so Lars Schäkel, Geschäftsführer der frischli Milchwerke. Die neuen Milchpuddings – erhältlich in den

Varianten Vanilla und Schoko – sind fettreduziert und weniger süß als vergleichbare Produkte, zudem sind sie frei von Süß-, Farb- und Konservierungsstoffen. „In Gesprächen mit Kitas und Schulen wies man uns wiederholt darauf hin, dass immer mehr Kinder an Allergien und Unverträglichkeiten leiden. Zudem spielen ethisch und religiös bedingte Grundsätze bei der Zusammensetzung der Speisen eine zunehmend wichtige Rolle“, so Lars Schäkel. Bei unserem neuen Produkt haben wir diese Umstände berücksichtigt. Die servierfertigen Milchpuddings sind glutenfrei und ohne Gelatine. Außerdem entsprechen sie als einziges Produkt in diesem Segment den strengen Richtlinien der DGE. Durch die hohen Standards bei der Produktion und die spezielle Ultra-Hoch-Erhitzung sind sie mehrere Wochen lang ohne Kühlung lagerbar und erfüllen in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen an höchste Produktsicherheit.



Probieren Sie
jetzt die Mix-
Schale Süßspeisen
Antipasti von
CF Gastro



Vorspeise: mit Frischkäse gefüllte, getrocknete Bergfeigen, Datteln, Aprikosen und Pflaumen im Schinkenmantel auf einem Beet von Rucola an Blauschimmelkäse, garniert mit dunkler Balsamico-Creme und einer Physalis

Mix-Schale Süßspeisen Antipasti – Menge: 1 kg
CF Gastro-Artikel-Nummer: 29.910.005



Süße
ANTIPASTI

Raffiniert als Amuse-Gueule oder als Dessert

Zutaten für 2 Personen:

jeweils 2 gefüllte, getrocknete Bergfeigen, Datteln, Aprikosen und Pflaumen // 100 g Rohschinken // Rucola // 100 g Blauschimmelkäse // Balsamico-Creme (dunkel) und Physalis zum Garnieren

Zubereitung:

Rucola säubern, die größeren Blätter zupfen und zerkleinern und auf einem Teller als Beet anrichten. Die gefüllten Trockenfrüchte mit Rohschinken ummanteln und auf das Rucola-Beet setzen. Den Blauschimmelkäse in Ecken schneiden, auf dem Teller anrichten und mit dunkler Balsamico-Creme und Physalis garnieren.

FRISCHE FÜR DIE **MITTE** DEUTSCHLANDS

Geliefert vom Fruchthof Northeim

*Sie kennen die
Wünsche der
Kunden:* das
Vertriebsteam



Wer im Segment der Frischeprodukte erfolgreich sein und bleiben will, der muss sich ständig etwas Neues einfallen lassen – und den Wünschen seiner Kundschaft quasi zuvorkommen. Daher liefert der Fruchthof Northeim nicht nur Obst und Gemüse sowie ein umfangreiches Frischesortiment, sondern auch immer neue Produkt- und Dienstleistungs Ideen bis hin zu kompletten Branchenlösungen.

Tagtäglich rollen fast 50 Kühlfahrzeuge vom Sprinter bis zum Sattelzug der Frische-Logistik Northeim über die Straßen Mitteldeutschlands. Sie versorgen die Regionen Südniedersachsen, Nordhessen, Ostwestfalen, Thüringen und das westliche Sachsen-Anhalt mit Frischeprodukten aus dem Hause Fruchthof Northeim. Zu den Kunden zählen neben der Hotellerie auch Restaurants, Caterer, Kantinen und Krankenhausküchen sowie Bäckereien und der Lebensmittel-groß- und Einzelhandel.

Der Fruchthof Northeim sieht sich als Partner für die Belebung des Absatzes seiner Kunden. In diesem Sinne liefert er ihnen immer neue Produkte und zudem Ideen, die helfen, den Arbeitsalltag noch effizienter zu gestalten. So sorgen beispielsweise vorverarbeitete Frischeprodukte wie geschnittenes Obst und Gemüse für eine Entlastung des Küchenpersonals.

Der Kontakt zu den Kunden spielt für den Fruchthof Northeim eine besonders große Rolle: Die Mitarbeiter im Außendienst und im Telefonverkauf kennen die Wünsche und empfehlen die entsprechenden Sortimente. Von seinen zentral in Deutschland gelegenen Standorten aus beliefert der Fruchthof Northeim sechs Tage in der Woche bis zu 700 Kunden – das entspricht im Jahr rund 200.000 Tonnen Frischware. Das Qualitätsmanagement sorgt dafür, dass diese auch wirklich knackig beim Kunden ankommen. Dass das funktioniert, zeigen die Zertifizierungen vom Fruchthof Northeim: DIN EN ISO 9001:2008, International Food Standard (IFS), QS und Öko.



Zentral in Deutschland gelegen:
der Fruchthof Northeim

Das temperierte Lager: hier bleiben
Tomaten, Äpfel & Co. frisch

Außendienstmitarbeiter:
Christoph Schreinecke

CF Gastro- Partner

Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG

- Sortiment: Obst// Gemüse // Südfrüchte // Frischeartikel // Feinkost // Salate // Geschnittenes // Molkereiprodukte // Convenience

- Geschäftsführung: Lutz Hasenbeck

Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG

Am Güterbahnhof

37154 Northeim

E-Mail: service@fruchthof-northeim.de

**FRUCHTHOF
NORTHEIM**



WER HAT DEN GRÖSSTEN?

DIE ZWEITE OFFENE WIEGEMEISTERSCHAFT FÜR RIESENKÜRBISSE IN BERLIN/BRANDENBURG

Es kommt nicht allein auf die Größe an ... Was der – meist männliche – Volksmund nicht müde wird zu verkünden, trifft es in diesem Fall nicht ganz. Denn Größe und Gewicht sind wirklich die wesentlichen Faktoren, um die es bei der Great Pumpkin Commonwealth (GPC) Wiegemesterschaft für Riesen Kürbisse in Berlin und Brandenburg geht. Bei der Veranstaltung präsentieren Züchter aus ganz Deutschland ihre stattlichsten Exemplare. Umfang und Kilogramm werden weltweit gelistet, so dass jeder Teilnehmer weiß, welchen Platz er in der Rangliste des GPC einnimmt.

Sonntag, 30. September: Während sich tausende Schaulustige auf der Sommerrodelbahn „Scharmützelbob“ in Bad Saarow vom Frühschoppen erholen oder ganz einfach den strahlenden Sonnenschein genießen, sehnen 21 siegeshungrige Züchter das Ende des offiziellen Wiegens herbei. Nach und nach wandern 21 Riesen Kürbisse, drei überdimensionierte Tomaten, sechs Long Gourds, vier Squashes und vier Marrows auf die Waage.

Um 18 Uhr ist es dann endlich soweit: Der Gewinner der zweiten offenen Kürbiswiegemesterschaft Berlin/Brandenburg steht fest. Erik Haase heißt der neben seinem Kürbis geradezu schmächtig wirkende Sieger. Mit 529,5 Kilogramm Kampfgewicht schlägt sein Gemüse den Gewinnerkürbis des Vorjahres um Längen. 2011 hatte das 403,5 Kilo schwere Zuchtobjekt von Veranstalter Oliver Langheim das Rennen gemacht.



Stattlicher Gewinner:
der Siegerkürbis wiegt über eine halbe Tonne



Dicke Dinger:
hier zählt jedes Gramm

Kürbissaison bei CF Gastro: Probieren Sie jetzt unsere aromatischen Pfundskerle.

ZUR SACHE!



Qualitätsbeauftragte bei
CF Gastro – Anna Klein

DIABETIKER-LEBENSMITTEL VERSCHWINDEN AUS DEN REGALEN

Für Diabetiker gelten die gleichen Empfehlungen für eine gesunde Ernährung wie für die Allgemeinbevölkerung, darüber ist sich die Forschung seit Jahren einig. Entsprechend wurde am 9. Oktober 2010 eine Änderung der Diätverordnung beschlossen. Zwei Jahre hatte der Gesetzgeber als Übergangszeit vorgesehen – diese ist nun abgelaufen. Daher werden diätetische Lebensmittel in den nächsten Wochen und Monaten aus den Regalen der Supermärkte verschwinden. Was derzeit noch erhältlich ist, darf bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden – nach dem 9. Oktober produzierte Artikel werden in Deutschland nicht mehr vertrieben.

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.cf-gastro.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
S. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Shutterstock

Kurz notiert – der frische Ticker
// Aktuelle Studie zeigt: immer mehr Deutsche achten beim Essen auf Qualität statt auf den Preis // Süße Linderung: Manuka-Honig hilft bei Magen-Darm-Problemen // Natürliche Hilfe für Diabetiker: laut Forschern der University of Sydney kann Ingwer helfen, erhöhte Blutzuckerwerte zu regulieren //