

ERNÄHRUNG II



FrISChe-Lösungen

Fruchthof Northeim – Systemlösungen für Großküchen, Kantinen und Klinik-Küchen.

In der Großküchengastronomie spielen Kliniken und Seniorenheime eine bedeutende Rolle. Zum einen wächst der Anteil älterer Menschen an der Gesamtbevölkerung, zum anderen steigen die Anforderungen in Punkto Qualität einer zielgruppenspezifischen Verpflegung. Das Verkaufsteam vom Fruchthof Northeim (Foto) hat die Wünsche und Anforderungen von Küchenleitern unter die Lupe genommen. Bei Kartoffeln empfehlen sich beispielsweise mehligkochende Sorten sowie vorverarbeitete Kartoffeln. Die Produkte sind nährstoffschonend vorgegart und salzarm. Küchenfertig geschnittene „Ready Cuts“, fertige Mischsalate, gehackte Kräuter oder Gemüsepfannen im Aromaschutzbeutel sparen Zeit und Kosten. Ferner erleben jene Produktsorten eine Renaissance, die Senioren an ihre Kindheit erinnern, wie Schwarzwurzeintopf oder Pastinakengemüse.

Als mittelständisches, inhabergeführtes Unternehmen ist der Fruchthof Northeim Lieferant zahlreicher Großküchen in der Region zwischen Kassel und Lüneburg, Gütersloh und Leipzig. vs □

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.fruchthof-northeim.de