

Gestiftelte Möhren, kühl temperiert

Der Fruchthof Northeim hat die maßgeschneiderten Frischelösungen für Küchen, Kantinen und Catering perfektioniert: Just in time wird je nach Wunsch geliefert. Flexibilität ist dabei das A und O.

Text Volker Schönfeldt • Fotografie Fruchthof Northeim



Frischedienstleister für die Region: Fruchthof Northeim.

Der Care-Bereich im Gesundheitswesen hat besondere Anforderungen. Ob Klinikum, Reha-Zentrum oder Seniorenheim: Die dortigen Großküchen oder Care-Caterer benötigen zum einen Frische-Sortimente, die für die dortigen Patienten oder Heimbewohner geeignet sind. Zum anderen wird verstärkt küchenfertige Frische-Convenience und Tiefkühlware bestellt, die die Arbeitsprozesse in den Küchen beschleunigen und damit die Kostenstruktur optimieren und verschlanken. Der Fruchthof Northeim bietet Verpflegungsbetrieben die passgenaue Branchenlösung.

In Großküchen sind küchenfertige Kartoffeln ein besonders wichtiges Thema. Hier bietet der Fruchthof Northeim von vorge-schälten Kartoffeln über Garkartoffeln und Bratkartoffeln bis zu Stampfkartoffelpüree oder Kartoffelsalaten. Immer selbstverständlicher ist vorverarbeitete Frische Convenience in bester Qualität. Denn Zeit ist Geld und beides ist in der Großküchengastronomie bekanntermaßen knapp. So bestellen viele Küchenleiter Ready Cuts, Pfannengemüse, Mischsalate oder fertige Obstsalate. Zusätzlich bietet der Fruchthof Northeim auch Molkerei-Produkte, Wurst, Fisch oder Dressings, Dessert und Säfte – alles aus einer Hand mit einer Bestellung, einer Anlieferung und einer Rechnung. Bequemer geht es nicht.

Auf dem Küchenspeiseplan in Seniorenheimen haben sich „alte“ Produktsorten sehr bewährt, die an den Geschmack der Kindheit erinnern. Ob Schwarzwurzeintopf, Pastinakengemüse oder Petersilienwurzelsuppe: Für viele ältere Menschen waren diese Gerichte früher Alltag. Diese Produkte erfahren derzeit wieder eine

Renaissance und sind selbstverständlich im Sortiment des Northeimer Frisedienstleisters.

Jetzt hat der Fruchthof Northeim noch ein wichtiges Sortiment mit aufgenommen: Tiefkühlkost! Sie ist für viele Großküchenbetreiber im Care-Bereich nicht mehr wegzudenken. Die TK-Ware reicht von Obst über Gemüse bis zu Gemüsemischungen und endet mit Kartoffelprodukten noch lange nicht. Durch das zeit- und kostensparende „One-Stop-Shopping“ vereinfachen sich für Kunden die Abläufe. Um fixe Kosten zu senken, kann rationell selbst in kleineren Mengen geordert und täglich just-in-time geliefert werden. Das bietet Küchenleitern eine ganz neue Flexibilität.

Eine der Stärken des Fruchthof Northeims ist die starke Logistik: Über 60 Einheiten an Sattelzügen, Durchladezügen und Sprintern kreuzen Tag und Nacht über Autobahnen und Landstraßen, durch Citys und Dörfer zwischen Hamburg und Fulda, Bielefeld und Magdeburg. Kühlaggregate bewahren die Frische der temperatursensiblen Fracht und Datenlogger protokollieren die lückenlose Kühlkette penibel. Diese moderne Logistik wird von einem Tochterunternehmen der Unternehmensgruppe gesteuert – der Frische-Logistik Northeim (FLN). Diese Zuverlässigkeit ist messbar: in der hohen Zufriedenheit der Fruchthof Northeim-Kunden. Dafür sorgen auch die geschulten Fahrer. Sie wissen um besondere Zeitfenster oder Übergabepunkte. „Termin stimmt, Menge stimmt, Qualität stimmt“. Man kennt sich. Ein freundlicher Handschlag noch und dann auf zum nächsten Kunden.○

www.fruchthof-northeim.de