

KOPIE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Herbstlich. Bayrisch.
Kulinarisch.

Entdecken Sie die Spezialitäten
des Oktoberfests

Herbst-Bowl: Vitamin-Boost für die kalte Jahreszeit

Roboterküchen: Die Zukunft des Kochens

Liebe Leserinnen und Leser,

in der Ausgabe 75 unseres frischen KOPFSALAT-Magazins widmen wir uns den kälteren Tagen des Jahres.

Unser Titelthema „**Prost und Mahlzeit**“ entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch die traditionellen Spezialitäten des Oktoberfests – von herzhaften Fleischgerichten bis zu süßen Leckereien. Das größte Volksfest der Welt bringt die authentische bayrische Esskultur und die Oktoberfest-Atmosphäre direkt zu Ihnen nach Hause.

Natürlich widmen wir uns auch anderen spannenden Themen. Unser Bericht über **Roboterküchen** zeigt, wie moderne Technologie die Gastronomie revolutioniert. Die voll automatisierten Küchen setzen neue Maßstäbe bei der Effizienz und Qualität, während sie den Personalmangel ausgleichen. Erfahren Sie, wie Unternehmen wie Goodbytz aus Hamburg bereits innovative Lösungen anbieten und welche Herausforderungen noch zu meistern sind.

Für alle Genießer bieten wir zudem eine **Herbst-Bowl**, die mit ihrer Fülle an Vitaminen und Geschmack genau das Richtige für die kälteren Tage ist. Einfach zuzubereiten und unglaublich lecker. Ein Muss für Ihre Küche in dieser Saison.

Wer es kreativ mag, wird unseren Artikel über **selbstgemachte Fruchtliköre** lieben. Mit einfachen Zutaten und etwas Geduld können Sie köstliche Liköre herstellen. Perfekt als Geschenk oder für den eigenen Genuss.

Wir hoffen, dass Sie die kulinarischen Anregungen und technischen Innovationen dieser Ausgabe genießen werden. Lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie Ihre Küche saisonal und zukunftsorientiert.

Herzlichst, Ihr CF Team.

Zusammenstellen der Bowl

Eine großzügige Portion Feldsalat und Curly Kale als Basis in eine Schüssel geben. Das geröstete Gemüse darauf verteilen. Frische Möhren- und Kohlrabistreifen, Champignons und Rotkohl hinzufügen. Avocadoscheiben und Granatapfelkerne darauflegen. Mit dem Dressing beträufeln und nach Belieben mit zusätzlichen Gewürzen abschmecken.

DRESSING

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- Salz und Pfeffer

REZEPT

7 PORTIONEN

200 g
Pastinaken

PASTINAKEN GANZ

GESCHÄLT

1kg

Artikel-Nr.:
25.188.015

400 g
Süßkartoffeln

SÜSSKARTOFFEL

WÜRFEL 10 mm

1kg

Artikel-Nr.:
23.890.020

KOHLRABI STIFTE 3 mm

1kg

Artikel-Nr.:
23.610.020

200 g
Kohlrabi

200 g
Möhren

MÖHRE/KAROTTE

STIFTE 3MM

1kg

Artikel-Nr.:
24.162.010

3

Frisches Gemüse:

Möhren und Kohlrabi schälen und in dünne Streifen schneiden. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind.

CHAMPIGNON M

GEVIERTELT

1kg

Artikel-Nr.:
26.473.010

200 g
Champignons

400 g
Rote Bete

ROTE BETE GEWÜRFELT

+ GEKOCHT 10 mm

2kg

Artikel-Nr.:
24.905.070

500 g
Hokkaido
Kürbis

KÜRBIS HOKKAIDO

WÜRFEL 10 mm

1kg

Artikel-Nr.:
21.929.028

1

Ofengemüse vorbereiten:

Kürbis, Rote Bete, Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und optional Zimt vermengen. Im Ofen rösten, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist.

FELDSALAT GEPUTZT

0,25 kg

Artikel-Nr.:
25.113.014

100 g
Feldsalat

BABY LEAF

CURLY KALE

0,2 kg

Artikel-Nr.:
23.710.105

100 g
Curly Gale

Soulfood für kältere Tage

Herbst-Bowl

Bowls sind besonders gesund und lecker. Sie lassen sich schnell und einfach zubereiten und bei der Auswahl der Zutaten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Die Herbst-Bowl vereint verschiedene Texturen und Geschmacksrichtungen harmonisch miteinander und ist reich an Vitaminen und Nährstoffen. Einfach perfekt für den Herbst.
Guten Appetit!

200 g
Avocado

AVOCADO

READY TO EAT

1kg

Artikel-Nr.:
16.310.516

2

Grünes Gemüse:

Curly Kale von den dicken Stielen befreien und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit etwas Olivenöl und einer Prise Salz massieren, bis der Kale weicher wird. Feldsalat und Rotkohl fein schneiden.

ROTKOHL

STREIFEN 1,2–2 mm

1kg

Artikel-Nr.:
25.048.010

200 g
Rotkohl

GRANATAPFEL

KERNE

6x100g

Artikel-Nr.:
21.336.058

150 g
Granatapfel-
kerne

Revolution in der Küche

Die Roboter übernehmen das Kochfeld



Die Gastronomie erlebt eine Revolution: Roboterküchen könnten die Art und Weise, wie wir kochen und essen, grundlegend verändern. In Deutschland bieten Unternehmen wie Goodbytz und Circus Group bereits vielversprechende Lösungen für Restaurants und Kantinen und wirken so dem Personalmangel entgegen.

Status quo der Gastronomie

Deutsche Restaurants und Kantinen kämpfen seit Jahren mit einem chronischen Mangel an qualifiziertem Personal. Überlastung und Qualitätseinbußen sind nicht selten die Folge. Die Pandemie hat das noch verschärft. Viele Fachkräfte verließen die Branche und kehrten nie mehr zurück. Roboterküchen kompensieren diese Engpässe und können gleichzeitig konstante Qualität liefern.

Hightech aus Hamburg

Goodbytz, ein Start-up aus Hamburg, hat sich auf die Entwicklung und Vermietung von Roboterküchen spezialisiert, die nahezu vollständig autonom arbeiten. In einer Testphase von Sommer 2022 bis 2023 produzierten sie in einer Ghost Kitchen 50.000 Essen, die über Lieferando verkauft wurden. Die Kunden wussten nicht, dass Roboter am Werk waren, und bewerteten die Mahlzeiten überwiegend positiv mit durchschnittlich 4,8 von 5 Sternen. Bis 2025 plant Goodbytz über hundert dieser Küchen zu bauen und zu vermieten.

Ein entscheidender Vorteil der Roboterküchen ist ihre Effizienz: Während eine traditionelle Küche bis zu 200 Quadratmeter Fläche benötigen kann, kommt eine Roboterküche, je nach Einsatzort, mit nur 13 Quadratmetern oder weniger aus. Dabei sinkt auch der Personalbedarf drastisch.

Circus Group: Kochen mit KI & Robotik

Das Unternehmen Circus Group, welches das Kochroboter-Startup Aitme übernommen hat, verfolgt ein ähnliches Ziel wie Goodbytz. Circus Group hat sich auf die Automatisierung komplexer Kochprozesse spezialisiert und bietet Roboterlösungen, die ganze Kantinen, Mensen und andere Großküchen ersetzen können.

Der autonome Koch-Roboter der Circus Group ist in der Lage, alle Aufgaben entlang des Kochprozesses zu übernehmen, von der präzisen Dosierung der Zutaten, über die Zubereitung der Lebensmittel bis hin zur Essensausgabe. Die fünf Kochstationen können bis zu 2.000 Mahlzeiten pro Tag zubereiten und minimieren die Wartezeit: ein Gericht ist in fünf Minuten fertig zubereitet.

Wirtschaftliche Vorteile und Herausforderungen

Roboterküchen bieten erhebliche ökonomische Vorteile. Während eine traditionelle Restaurantküche etwa eine Million Dollar kostet und fünf Jahre bis zur Gewinnschwelle benötigt, kostet eine Roboterküche nur rund 30.000 Dollar und amortisiert sich in einem halben Jahr. Aufgrund hoher Anschaffungskosten zögern viele potenzielle Kunden dennoch. Unternehmen wie Goodbytz bieten daher ihre Roboterküchen als Service in Form von Mietmodellen an.

Technologische Herausforderungen und Innovationen

Die Entwicklung von Roboterküchen ist technisch sehr anspruchsvoll. Ein Grund dafür ist die präzise Handhabung von Zutaten unterschiedlicher Konsistenz und Größe. Ingenieure haben intensiv daran gearbeitet, um sicherzustellen, dass sowohl feuchte als auch trockene Zutaten mit der Maschine zuverlässig dosiert werden können. Trotz dieser Herausforderungen zeigen die bisherigen Ergebnisse, dass die Technologie bereits funktioniert, aber weiter verbessert werden kann.

Ein weiterer Aspekt ist die Anpassungsfähigkeit der Roboterküchen an verschiedene Küchenstile und Rezepte. Bei Goodbytz sind etwa 90 Gerichte hinterlegt, und täglich kommen neue hinzu. Dennoch gibt es Grenzen: Die Roboter haben Schwierigkeiten mit komplexen Gerichten wie

Bestellen.



1.

Kochen.



2.

Servieren.



3.

Entnehmen.



4.



Kaiserschmarrn, die eine besondere Zubereitung erfordern, um den typischen Geschmack zu erzielen.

Potenzial für die Zukunft

Die Marktprognosen für Roboterküchen sind vielversprechend. Experten erwarten jährliche Wachstumsraten von 12 bis 17 Prozent und einen globalen Umsatz von 5,3 Milliarden Dollar bis 2028. Die Automatisierung in der Gastronomie könnte sowohl die Effizienz und Qualität steigern als auch dazu beitragen, den Fachkräftemangel zu lindern.

Die Unternehmen Goodbytz und CircusKitchen sind in Deutschland führend bei dieser Entwicklung. Um den Markt zu erobern, setzen beide Unternehmen auf innovative Technologien und flexible Geschäftsmodelle. Die Herausforderungen sind groß, aber die Roboterküchen haben viel Potenzial für eine erfolgreiche Zukunft in der Gastronomie.

Fazit

Roboterküchen sind mehr als nur technologische Spielereien. Sie bieten realistische Lösungen für Probleme der Gastronomie wie Personalmangel und wirtschaftliche Zwänge. Unternehmen wie Goodbytz und CircusKitchen treiben diese Entwicklung voran, sodass vollautomatisierte Küchen bald zum Standard in Restaurants und Kantinen werden könnten. Die Frage ist nicht mehr ob, sondern wann und wie weit Roboter das Kochen übernehmen werden.

Prost und Mahlzeit

Die Spezialitäten des Oktoberfests

Das Oktoberfest ist das weltweit größte Volksfest. Jährlich zieht es Millionen Besucher nach München und bietet neben Bier und ausgelassener Stimmung auch eine reiche Vielfalt an traditionellen bayerischen Speisen. Diese kulinarischen Highlights sind ein unverzichtbarer Teil des Oktoberfest-Erlebnisses und lassen Genießerherzen höherschlagen.

1810 wurde das erste Oktoberfest anlässlich der Hochzeit von Kronprinz Ludwig und Prinzessin Therese gefeiert. Heute ist es ein Symbol für bayerische Kultur und Gastfreundschaft. Zwei Wochen lang verwandelt sich die Münchener Theresienwiese in ein Meer aus Festzelten, Fahrgeschäften und Marktständen. Neben dem weltberühmten Bier in Maßkrügen sind es vor allem die traditionellen Speisen, die die Besucher in Feststimmung versetzen.

Mit ihrer Mischung aus deftigen Fleischgerichten, herzhaften Beilagen und süßen Verführungen spiegelt die bayrische Küche die Gastfreundschaft und Lebensfreude der Region wider. Aber das Oktoberfest ist nicht nur ein Paradies für Fleischliebhaber, sondern bietet auch zahlreiche köstliche vegetarische Optionen. Hier kann man diese traditionellen Speisen in ihrer authentischsten Form genießen und die bayerische Kultur hautnah erleben.

LAUGENSTANGE SALAMI+KÄSE

6 x 140 g

Artikel-Nr.:
29.127.400

SENF WEISSWURST

875 ml
Develey

Artikel-Nr.:
27.900.101

Wiesn-Schmankerl

Obatzda

Ein herzhafter bayerischer Käseaufstrich, der aus Camembert, Butter, Zwiebeln und Gewürzen besteht.

Brezeln

Die traditionellen Brezeln sind ein Muss auf dem Oktoberfest. Sie sind oft riesig, außen knusprig und innen weich. Perfekt zu einer Maß Bier.

Das größte Volksfest der Welt



7,2 Millionen
Besucher

zieht das Oktoberfest
jährlich aus aller
Welt an.



1 Millionen
Brezeln

werden pro
Oktoberfest
gegessen.



6,5 Millionen
Liter Bier

werden jährlich
ausgeschenkt.

130 Ochsen
und **435.000**

Brathähnchen
werden jährlich in der
Kalbsbraterei verzehrt.



Reiberdatschi

(Kartoffelpuffer)

Knusprig gebratene Kartoffel-
puffer, die oft mit Apfelmus oder
Kräuterquark serviert werden.



KRÄUTERQUARK

40% | 200g

Artikel-Nr.:
42.005.029

Radieschen

Radieschen sind ein fester Bestandteil der
bayerischen Brotzeit und werden wegen ihres
frischen, scharfen Geschmacks geschätzt.



RADIESER SCHEIBE

3mm | 1kg
napuro

Artikel-Nr.:
24.603.035

OBAZDA 60%

1,5 kg

Artikel-Nr.:
46.003.000



ZUTATEN

- **1 kg festkochende Kartoffeln**
- **Salz**
- **2 Zwiebeln (à ca. 60 g)**
- **4 Zweige Schnittlauch**
- **4 Zweige Petersilie**
- **200 ml Gemüsebrühe**
- **3 EL Branntweinessig**
- **2 TL mittelscharfer Senf**
- **3 EL Sonnenblumenöl**
- **1 Prise Zucker**
- **frisch gemahlener Pfeffer**

ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln waschen und mit Schale 20 – 25 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Danach pellen und in Scheiben schneiden oder vorsichtig hobeln.
- 2** Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie waschen und abtropfen lassen. Danach Schnittlauch in Ringe und Petersilienblätter in feine Streifen schneiden.
- 3** Gemüsebrühe mit Zwiebeln und Essig aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen und über die warmen Kartoffelscheiben gießen. Anschließend in einer großen Schüssel schwenken, bis die Kartoffelstärke die Flüssigkeit gebunden hat.
- 4** Kartoffelsalat mit Senf und Sonnenblumenöl vermengen und mit Salz, Zucker, Pfeffer und restlichem Essig abschmecken. Kartoffelsalat auf Teller verteilen und mit Schnittlauch und Petersilie bestreut servieren. **Einfach lecker!**



KARTOFFELSALAT
BAYERISCHER ART

5 kg

Artikel-Nr.:
23.983.030

Weisswurst

Die Weißwurst ist eine bayerische
Spezialität, die aus Kalbfleisch und
Schweinefleisch hergestellt wird.
Traditionell wird sie mit süßem
Senf und Brezeln gegessen und
oft nur vormittags serviert.

WEISSWURST GEBRÜHT 10ER

ca. 1,2 kg

Regionale Verfügbarkeiten
können variieren

QUITTEN**1kg****Artikel-Nr.:**
11.535.510

Aus der Natur ins Glas



Hausgemachte Fruchtliköre

Selbstgemachte Fruchtliköre gewinnen zunehmend an Beliebtheit. Kein Wunder, denn sie sind nicht nur eine köstliche Bereicherung für jeden Anlass, sondern auch eine großartige Möglichkeit, die Aromen der Saison einzufangen. Mit nur wenigen Zutaten und etwas Geduld können Sie Ihre eigenen Liköre herstellen und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Der fertige Fruchtlikör kann sowohl pur genossen als auch zur Verfeinerung von Desserts oder als besondere Zutat in Cocktails verwendet werden. Lassen Sie Ihre Fantasie spielen und experimentieren Sie mit verschiedenen Früchten und Gewürzen.

Selbstgemachte Fruchtliköre sind nicht nur ein Highlight für den eigenen Genuss, sondern auch ein tolles Geschenk für Freunde und Familie. In dekorativen Flaschen abgefüllt und liebevoll verpackt, sind sie ein persönliches und geschmackvolles Präsent.

Probieren Sie es aus. Entdecken Sie die Welt der selbstgemachten Fruchtliköre – ein Genuss, der Ihre Küche bereichert und die Sinne verführt.

Die Basiszutaten

Um einen Fruchtlikör herzustellen, benötigen Sie im Wesentlichen drei Zutaten: **Früchte, Alkohol und Zucker**. Die Wahl der Früchte hängt ganz von Ihrem Geschmack und der Saison ab. Besonders beliebt sind Beeren, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen und Zitrusfrüchte. Der Alkohol sollte möglichst neutral sein, damit der Geschmack der Früchte im Vordergrund steht.

Die Zubereitung

Die Zubereitung eines Fruchtlikörs ist denkbar einfach. Zuerst werden die Früchte gewaschen, entkernt und gegebenenfalls zerkleinert. Dann füllen Sie die Früchte in ein großes, verschließbares Glas und bedecken sie mit dem Alkohol. Das Glas wird nun gut verschlossen und an einem kühlen, dunklen Ort für etwa vier bis sechs Wochen gelagert. Während dieser Zeit entzieht der Alkohol den Früchten ihre Aromen und Farben.

Nach der Mazerationszeit wird die Mischung durch ein feines Sieb oder Tuch gefiltert, um die festen Bestandteile zu entfernen. Der gefilterte Alkohol wird anschließend nach Geschmack gesüßt. Hierbei sollten Sie sich langsam herantasten und den Zucker nach und nach hinzufügen, bis die gewünschte Süße erreicht ist. Den fertigen Likör füllen Sie schließlich in sterile Flaschen und lassen ihn vor dem Verzehr noch ein paar Wochen ruhen, damit sich die Aromen voll entfalten können.

**APRIKOSEN STANDARD****1kg****Artikel-Nr.:**
16.220.510

ZUTATEN

- 500 g Quitten
- 1/2 Bio-Zitrone
- 250 g Kandiszucker, braun
- 1 Zimtstange
- 700 ml Wodka

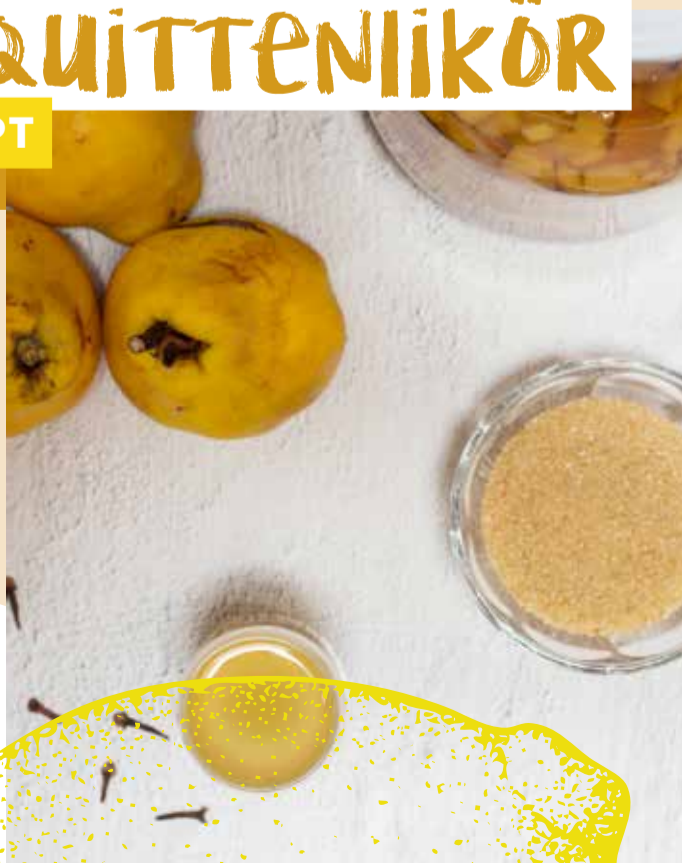
ZUBEREITUNG

- Die Quitten mit einem Tuch abreiben und den Flaum entfernen. Quitten waschen, trocken reiben und vierteln. Das Kerngehäuse ausschneiden. Die Stücke mit der Schale grob raspeln.
- Die Zitrone heiß abspülen und trocken reiben. Anschließend die Schale dünn abschälen und den Saft auspressen.

- Alle Zutaten in ein Glasgefäß geben, am besten in ein Weckglas, verschließen und ca. acht Wochen ziehen lassen. Des Öfteren behutsam schütteln.
- Nach der Zeit durch ein feines Baumwolltuch filtern. Den Likör in kleine Glasflaschen als Geschenke oder in eine große Karaffe umfüllen.

QUITTENLIKÖR

REZEPT



Saisonkalender

Beginn/Ende der Saison

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie's sich schmecken.

Hauptsaison

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Nicht im Angebot

Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.



BIRNEN

Williams, Gute Luise, Conference, Clapps
Liebling (DE/BE/NL/IT)



BLUMENKOHLE

(Deutschland)



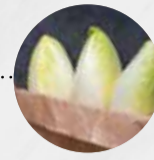
BROCCOLI

(Deutschland)



**BUSCH-, STANGEN-,
WACHSBOHNEN**

(Deutschland)



CHICORÉE

(Deutschland)



CRANBERRYS

(Nordamerika)



CLEMANTINEN

(Spanien)



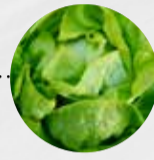
GRÜNKOHL

(Deutschland)



FENCHEL

(Deutschland)



KOPFSALAT

(Deutschland)



KOPFSALAT

(Italien)



KÜRBIS

(Deutschland)



**LOLLO ROSSO/
LOLLO BIONDA**

(Deutschland)



**LOLLO ROSSO/
LOLLO BIONDA**

(Italien)



ORANGEN

(Spanien)



PFLAUMEN

(Deutschland)



QUITTE

(Osteuropa)



ROSENKOHL

(Deutschland)



RUCOLA/RAUKE

(Deutschland)



RUCOLA/RAUKE

(Italien)



SAUBOHNEN

(Deutschland)



**SCHMORGURKEN,
LANDGURKEN,
EINLEGEGERURKEN**

(Deutschland)



**SPEISE-
KARTOFFELN**

(Deutschland)



SPINAT

(Italien)



STAUDENSELLERIE

(Deutschland)



STIELMUS

(Deutschland)



**STECKRÜBEN/
KOHLRÜBEN**

(Deutschland)



TOPINAMBUR

(Deutschland)



**TRAUBEN
HELL/BLAU**

(Italien, Spanien)



ZUCCHINI

(Deutschland)



Unser Saisonkalender – nicht nur in jeder KOPFSALAT-Ausgabe, sondern auch online:

cfgastro.de/produkte/saisonkalender

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

ÜBER
30
REGIONALE
LIEFERPARTNER



MEHR ALS
5.000
MITARBEITER



1.700
MODERNE
KÜHLFAHRZEUGE



CA.
35.000
STOPPS AM TAG



DAS FRISCHE-NETZWERK VON CF GASTRO

A+S Frucht GmbH & Co. KG
www.as-frucht.de

Abels Früchte Welt GmbH
www.abelsfruechtewelt.de

Andreas Kupfer & Sohn GmbH
www.kupfer-sohn.de

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
www.cf-gastro.de

C. v. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG
www.schoonhoven-rheine.de

Denscheilmann + Wellein GmbH
www.de-we.de

Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse Großhandels GmbH
www.dieter-fuhrmann.de

Frisch Frucht Erfurt GmbH
www.frischfruchterfurt.de

Friweika eG
www.friweika.de

Frucht Hartmann GmbH
www.fruchthartmann.de

Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG
www.fruchthof-northeim.de

Früchte Feldbrach GmbH
www.fruechte-feldbrach.de

Giner Agrarprodukte e. U.
www.gemuese-giner.at

Grabmayr GmbH – Obst- und Gemüsegroßhandel
www.grabmayr.at

Grafetstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

Grünzeug & Mehr GmbH
www.gruenzeugundmehr.de

Häusler Frischeservice GmbH
www.haesler-frischeservice.de

Henning Broscheit GmbH
www.broscheit.de

JHG GastroExpress
www.gastro-express.info

Josef Ochs GmbH

Kai Brüning Obst- und Gemüsegroßhandel GmbH
www.bruening-nortorf.de

Köhra – Frische GmbH
www.koehra.de

Lindner GmbH
www.lindnerfood.de

Manss GmbH Frischeservice
www.manss.nrw

Marker oHG
www.unternehmen-frische.de

Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH
www.msfrucht.de

Oliver Fruchthandels GmbH
www.oliver-fruchthandel.de

Peter Blessing GmbH
www.blessingmarkt.de

Rothenburger Marktfrisch Verarbeitungs- u. Handelsgesellschaft mbH
www.marktfrisch-rothenburg.de

Sapros GmbH
www.sapros.de

Sapros Handels- und Vertriebs GmbH
www.sapros-ka.de

Schwabfrucht Gastro GmbH
www.schwabfrucht.de

Steinkrüger Frucht- & Frischehandel GmbH
www.steinkrueger.de

Töpfer GmbH
www.toepfer-salate.de

Weihe GmbH
www.weihe.de

Werder Frucht Gastroservice GmbH
www.werder-frucht.de