

KOPE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis

Saisonal:

Vitaminbringer
Orangen

Innovativ:

Cook&Chill für
effiziente Gemein-
schaftsverpflegung

Engagiert:

Mitarbeiter in der
Kommission und
Disposition

Weihnachtlich:

Inspirierende Produkt-
und Rezeptideen

Liebe Gastro- und Verpflegungs-Profis,



Leiter Key Account Management
CF Gastro
Marc Bonsmann

Ich freue mich, Ihnen die zweite Ausgabe unseres Magazins KOPFSALAT präsentieren zu dürfen. Zunächst möchte ich mich für die positive und vielfältige Resonanz auf unser Erstlingswerk bedanken und Sie gleichzeitig animieren, uns weiterhin so tatkräftig zu unterstützen.

Regionalität, Bio-Produkte, High Convenience – die Reihe dieser Schlagworte zu Marketing-Trends der Branche ließe sich beliebig weiterführen. Wir möchten Ihnen mit unserem Magazin helfen, sich über diese Themen Ihr persönliches Bild zu machen und den für Sie oder Ihren Betrieb „goldenen Weg“ inmitten dieses Themenschwungs zu finden. Erfahren Sie diesmal, wie sich Cook&Chill in der Betriebs- und Gemeinschaftsversorgung, aber auch in der Hotellerie und Gastronomie profitabel einsetzen lässt.

Völlig ohne Christbaumkugeln und Lametta geht's in dieser Ausgabe natürlich auch um die Adventszeit im Küchenkalender. Ob Orangen als gesunde Vitaminbomben oder nährstoffreiche und schmackhafte Esskastanien – lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren.

Herzlichst, Ihr

Marc Bonsmann

Frischer Mangold rot und grün in verschiedenen Gebindegrößen bei CF Gastro – roh und geputzt



Entenbrust à l'orange

MIT PFANNEN-MANGOLD



Ente für 10 Personen

Zutaten

10 Entenbrüste à 250 g // 20 Orangen // 5 Zwiebeln // 150 g grüner Pfeffer // 20 EL (300 ml) Cognac // 1000 ml Entenfond // 2 g Zucker // Olivenöl // Meersalz // Salz // Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den grünen Pfeffer ebenfalls fein hacken. Zehn Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben quer halbieren. Die restlichen Orangen halbieren und den Saft auspressen. Entenbrüste auf der Hautseite kreuzweise einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrüste auf der Hautseite scharf anbraten, nach zwei Minuten wenden, weitere zwei Minuten braten. Anschließend die Entenbrüste 14 Minuten im Backofen bei 170 Grad garen. Zwiebeln und Pfeffer im Bratensatz andünsten. Cognac, Orangensaft und Entenfond dazugeben. Die Soße etwas einkochen und anschließend die Orangen mit dazugeben. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Mangold-Gemüse für 10 Personen

Zutaten

1,25 kg Mangold // 2,5 Knoblauchzehen // Meersalz // schwarzer Pfeffer // 45 ml Aceto Balsamico // 10 ml Olivenöl

Zubereitung

Mangoldblätter und Stengel voneinander trennen (die Stengel brauchen länger zum Dünsten oder Kochen) und in daumenbreite Stücke schneiden und antrocknen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch und das Gemüse 3–4 Minuten in der Pfanne anbraten, mit dem Aceto Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit der Ente auf den Tellern anrichten.

Der Mangold – ein köstliches Comeback

Bereits seit dem 16. Jahrhundert bereichert das langstielige Gemüse (Mangold ist mit dem Spinat eng verwandt) mit seinen Vitaminen und Nährstoffen zahlreiche Gerichte – dank seines von Natur aus intensiven und würzigen Aromas findet der Mangold verdienten Anklang. In den letzten Jahrzehnten von der Tiefkühlkost verdrängt, landen die frischen Blätter wieder vermehrt in den Töpfen zahlreicher Köche.

Orangen

DIE SONNE IN DER SCHALE

Orangen haben bei CF Gastro immer Saison – aus gutem Grund spielen sie für unsere Kunden aus dem Einzelhandel, der Hotellerie, der Verpflegungs- und Spitzengastronomie eine wichtige Rolle. Orangen sind relativ lange haltbar, ohne dabei wichtige gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe zu verlieren, können von uns in großen Mengen mit gleichbleibend hoher Qualität geliefert werden und lassen sich je nach Sorte ganz individuell nach Kundenwunsch auch als Eigenmarke einsetzen.

Gerade in der Herbst- und Winterzeit ist die Orange besonders beliebt und steht in vielen Variationen auf den Speiseplänen der Deutschen. Für den Endverbraucher bietet sie eine willkommene Abwechslung in einer Zeit, in der die Obstverfügbarkeit – historisch gelernt – subjektiv geringer scheint. Neben der geschmacklichen Komponente hat der stärkere Konsum in den kälteren Jahreszeiten aber auch einen gesundheitlichen Grund: Neben einem äußerst hohen Vitamin C-Gehalt besitzt die Orange noch viele weitere

Inhaltsstoffe, die im Körper als Antioxidantien wirken. Diese haben sich als probates Hilfsmittel im Kampf gegen Schnupfen und Grippeviren bewährt und können laut klinischer Studien sogar bei der Bekämpfung von Lungen- und Brustkrebs helfen. Was so manches als „functional food“ bezeichnete Lebensmittel nicht schafft, beweist das Naturprodukt Orange: geschmacklich unverwechselbar ist sie nachgewiesen gesundheitsfördernd und völlig ohne Nebenwirkungen.

HÖCHSTE Saftkraft VORAUSS

CF Gastro führt Orangen im Sortiment, die sich durch einen besonders hohen Saftgehalt auszeichnen. Laut den Vorgaben der UNECE-Norm FFV-14 ist ein bestimmter Mindestsaftgehalt vorgeschrieben – für Navelorangen ein Anteil von 33% bei anderen Sorten 35%. Orangen, die über CF Gastro in Kalibern der Größe 6–7 zur Auslieferung kommen, weisen je nach Sorte und Wachstum sogar einen Saftgehalt von bis zu 60% auf und haben zum Zeitpunkt der Lieferung den höchsten Zuckergehalt.



Diverse Systemgastronomen lassen über CF Gastro Eigenmarken in höchster Qualität produzieren

Die Qualität der Frische-Produkte ist durch eine Vielzahl von Zertifizierungen gegeben und jeder Zeit nachprüfbar

Gut zu wissen...

Thema Rückverfolgbarkeit

CF Gastro unterhält enge Lieferbeziehungen zu Produzenten auf der ganzen Welt. Dies bedeutet, eine genaue Kenntnis der Arbeits- und Produktionsverhältnisse vor Ort durch eine dauernde Kommunikation mit den jeweiligen verantwortlichen Einkäufern. Zu diesen besteht ein besonderes Vertrauensverhältnis, das nur durch jahrelange gemeinsame Arbeit erreicht werden kann. In diesem Sinne kann CF Gastro seine gelieferten Produkte zu jeder Zeit bis zu ihrem Ursprung zurückverfolgen und deren Qualität garantieren.

Orangen zu jeder Zeit

– der CF Gastro-Saisonkalender

| Sorte | Herkunft | Zeitraum |
|----------------|-----------|----------|
| Navel | Spanien | Jan–Feb |
| Salustiana | Spanien | Jan–Mär |
| Navel Late | Spanien | Mär–Apr |
| Valencia Late | Spanien | Apr–Jun |
| Tomangos | Südafrika | Jul–Aug |
| Valencias | Südafrika | Jul–Sep |
| Benny Valencia | Südafrika | Sep–Okt |
| Delta Seedles | Südafrika | Sep–Okt |
| Midnights | Südafrika | Sep–Okt |
| Valencia Late | Südafrika | Okt–Dez |
| Navelina | Spanien | Nov–Feb |

Kleine Warenkunde

Speiseorangen – lassen sich gut schälen, haben kaum bis keine Kerne und schmecken süß mit wenig Säure. Sie sind nicht zum Auspressen geeignet, da hierbei Bitterstoffe freigesetzt werden. Zum Beispiel Navellinas, Lane Late und Navel Late Orangen ...

Saftorangen – sehr großer Saftanteil und kaum störende Bitterstoffe. Besitzen meist mehr Kerne und sind daher weniger zum direkten Verzehr geeignet. Zum Beispiel Valencia Late und Salustiana ...

Blutorangen – mittelgroß mit rötlich gefärbtem Fruchtfleisch und geringerem Saftanteil. Herber und würziger Geschmack. Zum Beispiel Moro und Tarocco ...



Im Dienste des Kunden Ein Tag in der Kommission und Disposition



Malik Saleh – Leiter Disposition und Kommission bei Sapros
– bereits seit 1987 im Dienste der Frische



Bereit zur Kommissionierung
– höchstes Gebot ist konstante Kühlung

Für einen Leiter der Kommission und Disposition bei einem Frische-Lieferanten heißt es, auch im STRESS Ruhe zu bewahren. KOPF-SALAT durfte Malik Saleh einen Tag lang bei seiner Arbeit begleiten – er trägt seinen großen Teil im CF Gastro Verbund dazu bei, dass unsere Kunden frische Ware auf ihre Teller bekommen.

Zu Malik Salehs Arbeitsbeginn am Morgen kommen schon im Minutentakt laufend neue Bestellungen an. Sein erster Weg führt zur Umkleidekabine: Hygiene ist oberstes Gebot, Arbeitsbekleidung und Kopfbedeckung Pflicht.

Bei der Warenannahme nimmt er die Kommissionierungsliste des Vortages unter die Lupe – im folgenden Gespräch mit seinem Team findet eine detaillierte Manöverkritik statt: Was hat gut funktioniert, wo gibt es Verbesserungspotenzial? Muss noch nachdisponiert werden?

Es geht zur Rohwarenkontrolle: Hier werden Stichproben aus allen Artikeln der Frischware gezogen. Malik Saleh verschafft sich so einen Eindruck über die Güte und Qualität der aktuell vorliegenden Artikel.

Im Kommissionslager steht der Auftragscheck an. Anhand der eingegangenen Aufträge erstellt Herr Saleh den Kommissionsplan unter Berücksichtigung der Kühlwagen-Tourenpläne. Jeder Kommissionierer erhält seinen eigenen Plan. Er achtet darauf, möglichst immer denselben für einen Kunden einzusetzen. Das garantiert die genaue Kenntnis von individuellen Vorlieben und somit gleichbleibend hohe Qualität.

Ein Besuch bei der Kistenwaschmaschine ist für Malik Saleh Pflicht – seine tägliche Funktionsprüfung des Geräts stellt sicher, dass die Auslieferungskisten in einem hygienisch einwandfreien Zustand gefüllt werden können.

In Malik Salehs Verantwortung liegt zudem die Überprüfung der gesamten Kühlung des Unternehmens – die Temperatur muss konstant bei 4–8 Grad liegen. Die obli-

„Für diesen Job braucht es Erfahrung, Qualitätsbewusstsein, Organisationstalent, Stressresistenz – aber vor allem Liebe zum Produkt.“ Malik Saleh

gate Besprechung mit dem Warenbestands-Team hält ihn auf dem Laufenden – prinzipiell werden die Regale von einem nur dafür zuständigen Team ständig gefüllt gehalten.

Die Endkontrolle der Kommission übernimmt Herr Saleh persönlich mit Stichproben – sein verlässliches Kommissionierungsteam überprüft jeden einzelnen Auftrag auf Vollständigkeit. Bestellungen, deren aktueller Warenbestand geringer als 80 % ist, werden zurückgestellt,

ansonsten wird eine schnellstmögliche Nachlieferung vermerkt.

Malik Salehs letzter Weg führt ihn wiederum in sein Büro – zu dieser

Zeit warten dort schon die Dispositionen für die Folgetage. Absolute Frische kennt eben keine Pausen.

SAPROS GmbH – Frischepartner im CF Gastro Verbund // Bustadt 37 // D-74360 Ilsfeld

CF GASTRO ERZEUGER VOR ORT

Friweika AUS LIEBE ZUR KNOLLE

Eingebettet in die sanfte Hügellandschaft des Erzgebirgsvorlandes liegt Weidensdorf – hier hat der Kartoffelanbau lange Tradition. Weidensdorf ist die Heimat von FRIWEIKA, einem hervorragenden Erzeuger für Kartoffeln und Kartoffelprodukte aus dem CF Gastro Verbund.

Die Genossenschaft FRIWEIKA (eine Namenskomposition aus FRIsche WEIdensdorfer KARtoffelprodukte) beschäftigt mehr als 300 Mitarbeiter und ist damit einer der größten und auch sozial nachhaltigsten Arbeitgeber in der Region. Allein im letzten Jahr verarbeitete das Unternehmen ca. 130.000 Tonnen Kartoffeln und Zwiebeln. Diese Rohwaren bilden die Basis des umfangreichen Sortiments für den Einzelhandel, Großverbraucher, Industrie und Gastronomie: frische Kartoffeln, Speisekartoffeln, Zwiebeln, verarbeitete Kartoffelprodukte, Fertiggerichte und Schälkartoffeln. Für all diese Produkte ist Qualität immer oberstes Gebot – vom Acker bis zum Gaumen. Ein ausgefeiltes Qualitätsmanagementsystem bei FRIWEIKA umfasst die Sorten- und Pflanzgutwahl, den Anbau und die Bestandsführung sowie die Ernte, Lagerung, Aufbereitung, Verarbeitung und Vermarktung der Kartoffeln bis hin zum Kunden. Im Bereich „Abpacken von Speisekartoffeln und Zwiebeln, Herstellung von Garkartoffel- und Kartoffelteigprodukten sowie Kartoffelsalat“ ist das Unternehmen nach IFS Food (Version 5) zertifiziert. Zudem besitzt FRIWEIKA bereits seit 2003 das „Grünstempel“-Zertifikat, welches sicherstellt, dass angebotene Bio-Produkte tatsächlich aus ökologischem Landbau stammen.



Die Lieferflotte des CF Gastro Verbundpartners Friweika – auf modernstem Stand

Mirko Alt – Lagerleiter bei Friweika – prüft als Verantwortlicher für Sortiments- und Preispflege für CF Gastro-Kunden die Ware

Friweika ist regionaler Zustellgroßhandel für Großverbraucher, Gastronomie, Imbiss und Gemeinschaftsverpflegung für:

- ein umfangreiches Sortiment an Kartoffelprodukten
- Obst, Gemüse, Schnittsalate
- Molkereiprodukte
- frische Fleisch- und Wurstwaren
- Tiefkühlartikel
- Trockensortiment, Nahrungsmittel, Konserven, Gewürze etc.
- Non-Food-Artikel

UND ES KOMMT DOCH AUF DIE GRÖSSE AN.

Unser HUB für Frische-Logistik im Süden der Republik

Im fränkischen Bamberg ist Denscheilmann+Wellein für unsere Lieferpartner und Kunden die erste Adresse, wenn es um die Verteilung von Frische-Produkten für die gesamte Region Bayern, Baden Württemberg und Teile Hessens sowie Thüringen geht. Seit Februar übernimmt das Traditionsunternehmen alle Aufgaben eines zentralen Verteilungszentrums. Die aktuelle Erweiterung der Kühl- und Klimafäche von 11.000 auf 16.000 qm war der Anlass, gemeinsam mit unseren Partnern und Kunden am 1. und 2. Oktober zu feiern. Am Tag der offenen Tür kamen über das gesamte Wochenende über 800 geladene Kunden, um sich ihr Bild von einem der modernsten Logistikzentren Deutschlands zu machen. Neben Führungen und Gewinnspielen waren natürlich unsere Frische-Produkte aus den Sortimenten Obst und Gemüse, Feinkost, Käse, Cook&Chill-Produkte die Stars. Informativer ließ sich wohl seltener feiern und schlemmen.



Geschäftsleitung in dritter Generation bei D+W

– Johannes und Sonja Weigand mit CF Gastro Geschäftsführer Otto Weihe

Fakten zum HUB

Größe: 16.000 qm Kühl- und Klimafäche

Mitarbeiter: ca. 280

Fuhrpark: 45 LKW und Sattelschlepper

Sortimente: Obst und Gemüse, Blumen, Ready Cut, Kartoffelprodukte, Molkerei, Feinkost, Convenience Produkte

Denscheilmann+Wellein GmbH
Kirscherstraße 26
96052 Bamberg

www.de-we.de



Von Exoten bis Saison-Produkte
– 16.000 qm gekühlte Lagerfläche im hochmodernen Logistik-Zentrum. 800 Gäste feierten am Tag der offenen Tür.

Leonhard's von DINEA

„GUTES.FRISCH.GENIESSEN“ DANK CF GASTRO



Frisch genießen hoch über Frankfurt – die Terasse mit der Skyline im Blick



Das Leonhard's in der Galeria Kaufhof Frankfurt
– ein Marktplatz der Genüsse auf 900 qm

Die DINEA Gastronomie GmbH ist einer der Vorreiter moderner und innovativer Warenhausgastronomie in Deutschland. Mit ihrem neuen Restaurant-Konzept „Leonhard's“ tritt das Unternehmen wiederum den Beweis dafür an. Unter dem Motto „Gutes.Frisch.Genießen“ werden seit 15. September in der 7. Etage der Galeria Kaufhof in Frankfurt Gäste auf 900 qm mit „à la minute“ gekochten Gerichten verwöhnt. Ein Großteil der Frische-Zutaten kommt dabei saisonal und regional von CF Gastro.

Im Leonhard's ist der Blick in die Töpfe ausdrücklich erwünscht: „Mit dem Frontcooking-Konzept erfüllen wir die Ansprüche unserer Gäste an gesunde Ernährung, Frische, Qualität und Transparenz in der Zubereitung“, so Daniel Lambert, Geschäftsführer der DINEA Gastronomie. Die Angebotspalette reicht von hausgemachter Pasta und Pizza, Wok-Gerichten und Suppen über Gegrilltes, frisches Gemüse und knackigen Salat bis hin zu selbst gebackenen Kuchen, Gebäck und Brot, frisch gepressten Säften, Obstsalaten, selbstgemachten Smoothies.

Für dieses ambitionierte Frische-Konzept sind natürlich die Zutaten und Grundprodukte von wesentlicher Bedeutung. Der CF Gastro Verbund beliefert das neue Flaggship von Dinea mit saisonalen und exotischen

Frische-Produkten. Kurze Wege und höchste Qualitätsstandards sorgen dabei für absolute Frische auf den Tellern und in den Gläsern der Gäste. Restaurantmanager Aldo Capolongo ist genau das wichtig: „Meine Philosophie ist Easy-Cooking, und genau das passiert hier. Großen Wert legen wir auf natürliche, hochwertige, regionale und saisonale Produkte. Alle Lebensmittel werden täglich frisch und vorzugsweise von Lieferanten aus der Region bezogen.“

Wer also in Frankfurt verweilt, hat neben Shopping jetzt noch einen guten und vor allem genussvollen weiteren Grund, in der Galeria Kaufhof an der Hauptwache vorbeizuschauen.

Hintergrund

Die DINEA Gastronomie GmbH ist eine 100%ige Tochter der GALERIA Kaufhof GmbH und betreibt Restaurants der Vertriebsmarke „DINEA – Ich koch für Dich“ in 65 Warenhaus-Filialen der Muttergesellschaft.

EFFIZIENTES KOCHEN

Hoher Genuss

COOK&CHILL IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

In der Gemeinschaftsgastronomie sind sich gute Küchenchefs einig: Jeder möchte den Gästen höchste Qualität an Speisen bieten. Es gilt, lange Wartezeiten an der Speiseausgabe zu vermeiden und dabei trotzdem kostengünstig nachproduzieren zu können. Je größer ein Betrieb ist, desto schwieriger wird es, das auch umzusetzen. Hier bieten sich moderne Koch- und Produktionsverfahren wie Cook&Chill an.

Cook&Chill ist kein Geheimnis mehr – große Messen beschäftigen sich mit dem Thema, eine Vielzahl von Geräteherstellern buhlt um die wachsenden Marktanteile und die Industrie bietet in ihrem Sortiment maßgeschneiderte Produkte. Aber „Kochen und Kühlen“ wird selbst in den Branchen, die ganz klar davon profitieren würden, noch nicht flächendeckend eingesetzt. In vielen Küchen der Betriebs- und Sozialversorgung, aber auch Hotellerie wird immer noch gekocht wie vor 30 Jahren, als es noch keine Schnellkühler gab.

Dies führt fast zwangsläufig zu Qualitätsverlusten in besonders sensiblen Bereichen, wie der Patientenversorgung in Krankenhäusern, aber auch beim Catering für Schulen und Kindergärten. Denn gerade beim Transport spielt Cook&Chill seinen größten Vorteil aus: Es ist grundsätzlich einfacher, gekühlte Speisen zu transportieren, als warme auf dem Weg warm zu halten.

Aber Cook&Chill führt auch zu einer produktivitätssteigernden Entzerrung des Küchenalltags – die Lieferung der Lebensmittel erfolgt nach einem klaren Produktionsplan, der sich am Speisenplan und der Angebotspalette orientiert. Ein besseres Zeitmanagement ist die Folge: Alle Beteiligten in der Küche, vom Küchenleiter über die Köche bis hin zu den Küchenhilfen und Spülkräften, wissen immer genau, wann und wie sie welche Gerätschaften einzusetzen haben. Überstunden und unvorhergesehene Mehrarbeit können so minimiert werden. Auch Reinigung und Desinfektion lassen sich besser organisieren. Und mit das Wichtigste: Eine Kreuzkontamination von Speisen mit Bedarfsgegenständen ist kaum mehr möglich.

Rein wirtschaftlich zahlt sich Cook&Chill auch finanziell aus: Die Bestellung und Lieferung der Lebensmittel und Gerichte lässt sich zeitlich optimal regeln – das verbesserte Produktionsmanagement in der Küche verringert Fehleinkäufe, Rezepturfehler und etwaige Fehlzeiten der Mitarbeiter.

Wohlgemerkt ist Cook&Chill keine Abkehr vom „frischen“ Kochen – der Einsatz von Frontcooking in Kantinen und Casinos, das fast artistische Kochen in der Spitzengastronomie, aber auch die klassische Hausmannskost bleiben unbenommen. Egal für welche Garmethode man sich entscheidet – CF Gastro ist als Frischdienstleister die richtige Wahl.

Aus dem CF Gastro-Sortiment
– Cook&Chill Produkte



Gänsebrust in Jus – der gegarte und gebräunte Gaumenschmaus
Gänsebrust(50%), Flüssigwürzung, Laktose,Rosmarinextrakt, Gewürze, Sellerieextrakt //Enthält Allergene: Weizen, Gluten, Laktose, Milch, Sellerie //ca. 24 Portionen á 40g im Gebinde – dazu ca. 960 ml Bratenjus



Apfelrotkohl – wie von Mutttern
Rotkohl 56%, Schweinefett, Brantweinessig, Apfelsaftkonzentrat, Wasser, Zucker, Äpfel, Zwiebel und Gewürze //Geliefert in praktischen 2kg-Gebinde



Hirschgulasch – unser wilder Klassiker
Hirschfleisch 28% (aus dem Blatt geschnitten), Zwiebeln, Rinderjus, Tomatenmark, pflanzliche Öle und Fette, Gewürze, Karamellzuckersirup // geliefert in 2kg-cpet-Schalen



Serviettenknödel – der Klassiker als Beilage
Semmeln (55%) Weizenmehl, pflanzliches Öl gehärtet, Eipulver, Trockenmilcherzeugnis, Zwiebeln, Speisesalz, Petersilie //Schale zu 2000g in 50g je Scheibe.

*Zum Thema***Cook&Chill – so funktioniert's**

bezeichnet ein Produktionsverfahren, bei dem die Komponenten der Speisen nach dem Garen innerhalb von höchstens 90 Minuten auf ca. 0 bis 3°C gekühlt werden. Kurz vor der Ausgabe werden die Speisen auf mindestens 70°C Kerntemperatur regeneriert (erhitzt). Die Kühlphase ermöglicht die Bereithaltung der fertigen Speisen über einen längeren Zeitraum – keine Unterbrechung der Kühlkette vorausgesetzt. Der Ausgabezeitpunkt ist bei Cook&Chill somit völlig unabhängig vom Produktionszeitpunkt.

Hier wird bereits im Cook&Chill-Verfahren mit Produkten von CF Gastro gekocht:

- Fachklinik Rhein Ruhr
- Sana Catering
- Vitanas Catering
- Accor
- Apetito Catering
- Drei Kronen Catering
- Dussmann Catering

Mehr als 450 High-Convenience-Artikel von CF Gastro

CF Gastro umfasst ca. 450 Artikel in den Warengruppen Suppen // Eintöpfe // Gemüse // Sauce // Rindfleisch // Schweinefleisch // Geflügel // Kalbs- und Wildkomponenten // Fisch // Sättigungsbeilagen // vegetarische Kost // Desserts // pürierte Kost

Advent, Advent, was der Gast gern schlemmt

Weihnachts- und Adventsmenüs erfreuen vor allem dann Gaumen und Geist, wenn sie nicht nur schmecken sondern auch gesund sind. Ob Adventsdinner oder Mittagstisch – Genuss zur Weihnachtszeit bedeutet nicht, dass über alle Maßen geschlemmt werden muss. Regionales Obst und Gemüse wie Rotkraut oder Äpfel sind gern gesehene und vor allem vitaminreiche Komponenten der Weihnachtskarte. Der gute Geschmack der Adventszeit darf in diesem Jahr jedoch auch mal ein ganz anderer sein: Weihnachtsgerichte mit Lachs, Avocado oder Maronen in Kombination mit Klassikern wie Grünkohl oder Klößen beschenken Ihren Gästen vorweihnachtlichen Genuss auf kalorienarme Art.

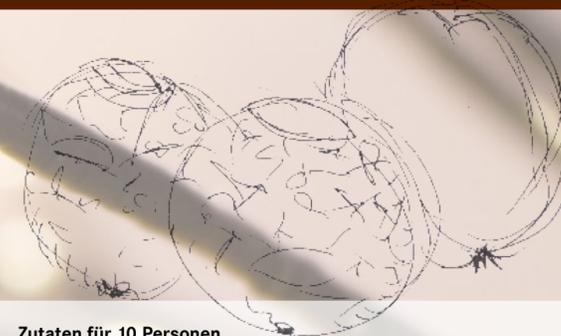
**Zutaten für 4 Personen**

1000 g kleine Kartoffeln //Salz //Pfeffer //
2000 g frischer Grünkohl //300 g Esskastanien (Maronen) //50 g Schweineschmalz // 1 Prise Muskat // 1/2 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln // 40g Butter //30g Zucker

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser 30 Minuten garen, anschließend schälen. Grünkohl von den groben Stielen streifen und hacken. Die Kastanien schälen, abziehen und vierteln. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen. Grünkohl und Kastanien darin anschmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat

würzen. Heiße Fleischbrühe zugießen und etwa 60 Minuten kochen lassen. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Pellkartoffeln leicht anbräunen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Grünkohl, Kastanien und Kartoffeln auf den Tellern anrichten.

*Grünkohl MIT KASTANIEN und glasierten Kartoffeln**Bratapfel MIT VANILLESOSSE***Zutaten für 10 Personen**

10 große Äpfel (Boskop, Cox) //EL Butter //75 g gehackte Walnüsse oder Mandeln //75 g Rosinen //90 g Apfelgelee //50 g Honig // 10g Zimt

Zubereitung

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Äpfel waschen, schälen und die Kerngehäuse großzügig ausstechen. Die Äpfel in die Form setzen. Die Nüsse mit Rosinen, Zimt, Honig und dem Apfelgelee verrühren und die Mischung in die Äpfel füllen. Die restliche Butter als Flöckchen oben darauf setzen. Etwa 30 Minuten bei 180 Grad backen. Den Bratapfel auf einem Vanillesoßen-Spiegel anrichten und mit Zimt bestreuen.



Zweimal HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis ist eine Initiative der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis e. V. in Zusammenarbeit mit der Bundesregierung, dem Rat für Nachhaltige Entwicklung, Wirtschaftsverbänden, zivilgesellschaftlichen Organisationen und Forschungseinrichtungen.

deutscher
nachhaltigkeitspreis

© NACHHALTIGKEITSPREIS E. V.

Hintergrund

ARAMARK ist einer der führenden Anbieter für Catering- und Service-Management. Zu den ca. 4.000 Kunden zählen namhafte Wirtschaftsunternehmen, Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen wie auch Universitäten, Schulen und Kindergärten. ARAMARK ist das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland.

Die **SV Group** ist eine internationale Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe. Ihre Tätigkeit umfasst die Geschäftsfelder Business (Personalgastronomie), Care (Spital- und Heimgastronomie), Event (Catering), Hotel sowie Restaurant in den Kernmärkten Schweiz, Österreich und Deutschland.

Wir gratulieren: Der Branchenriese ARAMARK ist für den deutschen Nachhaltigkeitspreis 2011 nominiert und gehört somit jetzt schon zu den drei nachhaltigsten Catering-Dienstleistern Deutschlands. Und die SV Group Deutschland wird 30 – als unser Kunde kann sie auch in Zukunft auf den vollen Einsatz von CF Gastro zählen.

Am 4. November entscheidet sich in Düsseldorf, ob ARAMARK sich das „nachhaltigste Unternehmen 2012“ nennen darf. Allein mit der Nominierung hat das Unternehmen über 650 Unternehmen im Rennen um die Auszeichnung bereits hinter sich gelassen: Ein Beweis dafür, dass gelebte Nachhaltigkeit auch in einer hart umkämpften Branche möglich ist. Die Jury würdigt dies in ihrer Begründung: „ARAMARK gilt im Hinblick auf ökologische und soziale Kriterien als Vorreiter der Branche ...“ In seinem Leitbild „Zukunft fairantworten“ strebt ARAMARK den ökologisch,

wirtschaftlich und sozial nachhaltigen Betrieb der gesamten Wertschöpfungskette an. CF Gastro gratuliert zu der Nominierung und drückt alle Daumen für die Preisverleihung.

Die SV Group Deutschland ist ein moderner Dienstleister für Catering und Services in den Bereichen Business Catering, Care Catering, Event Catering und Hotel. Seit nunmehr 30 Jahren steht die SV Group in Deutschland für einwandfreie Qualität, gesunde Vielfalt und Schonung von Umwelt und Ressourcen auf der einen, effiziente Leistungen, kundennaher Service sowie Kostensicherheit auf der anderen Seite. Ein hoher Leistungsanspruch, den CF Gastro mit dem Unternehmen teilt. Aus diesem Grund freuen wir uns besonders, dass wir seit kurzem für die SV Group Deutschland vertraglich als bundesweiter Lieferant für Obst und Gemüse, Ready Cut-Artikel und Feinkostprodukte agieren dürfen.

RICHTIG FRISCH – IST DAS IM PRAXISALLTAG REALISTISCH?



Key Account Manager CF Gastro
Jan Bormann

Von mir ein ganz klares Ja! Natürlich ist richtig frisch im Praxisalltag realistisch – wenn die Rahmenbedingungen stimmen. Was lange nur für die Spitzengastronomie galt, ist auch in der Gemeinschafts- und Sozialverpflegung kein Problem mehr. Die Produktions- und Arbeitsabläufe können inzwischen auch in den größten Küchen „just in time“ garantieren – und wir Frische-Lieferanten sorgen bis dahin für die nötige Sicherheit und Transparenz. Ständige Produktüberprüfung, eine bewährte Frische-Logistik und die garantiert unterbrechungsfreie Kühlkette lassen die Produkte mit allen wertvollen Inhaltsstoffen ankommen. Fast so frisch wie direkt vom Acker. Neue Garmethoden wie Cook&Chill lassen sogar ganze Gerichte genau so frisch auf den Teller kommen, wie eben gekocht.

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.cfgastro.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
Titelseite, S. 2, 3, 7 Shutterstock

Kurz notiert – der frische Ticker
// Gesunder Herbstgenuss: Kürbissaft enthält große Mengen an wertvollen Karotinoiden // Senfkonsum kann vor Schäden an der Erbsubstanz schützen // Walnüsse können Nervenzellen schützen und das Risiko für die Entwicklung von Alzheimer senken // frucht@arbeitsplatz.de // die Arbeitsstelle bringen: www.frucht-arbeitsplatz.de //