

SPEZIAL

OBST UND GEMÜSE

Nachhaltige Lieferanten.

Exzellente Frische.





VOM FELD AUF DEN TISCH

Unsere Frische hat immer Saison

CHEFS CULINAR liefert Ihnen frisches Obst und Gemüse in großer Auswahl und höchster Qualität. Dafür arbeiten wir am liebsten mit regionalen Erzeugern, denen Nachhaltigkeit genauso am Herzen liegt wie uns und die unsere höchsten Standards erfüllen. Alle Niederlassungen verfügen über ein eigenes Obst- und Gemüselager. Dank unserer ausgezeichneten Logistik erreichen die Produkte Sie so zeitnah wie möglich – egal, ob es sich um einen regionalen, saisonalen oder exotischen Artikel handelt.

OBST UND GEMÜSE VON CHEFS CULINAR BEDEUTET FÜR SIE:

- große Produktvielfalt – bundesweit lieferbar
- höchste Qualität
- umfassende Kontrollen
- bevorzugt regionale Produzenten
- 100 % Nachhaltigkeit durch zertifizierte Lieferanten
- aktuelle und attraktive Marktpreise
- umfassende Frische-Logistik
- Spezialist und Vollsortimenter – alle Artikel in einer Lieferung

NACHHALTIGKEIT UND REGIONALITÄT

Der direkte Draht zum Erzeuger

Ob in Dithmarschen oder in Neuseeland: Die Qualität unserer Produkte prüfen wir regelmäßig. Alle unsere Lieferanten erfüllen die Vorgaben an Qualität, Hygiene und Sozialstandards zum Beispiel nach IFS-Zertifizierung oder GLOBALG.A.P. So garantieren wir eine gleichbleibende, national einheitliche Qualität. Wo es geht, arbeiten wir mit regionalen Lieferanten zusammen, welche uns täglich mit frischer Ware beliefern.





GROSSE AUSWAHL

Von der Kartoffel bis zur Drachenfrucht

Unser umfangreiches Sortiment bietet Ihnen alles, was das Herz begehrt. Wir liefern Ihnen die Produkte im Ganzen oder nach Ihren Bedürfnissen geschnitten und küchenfertig zubereitet.

- Früchte und Beeren (ganz oder geschnitten)
- Gemüse (ganz oder geschnitten)
- Pilze
- Kräuter, Kressen und Sprossen

PERFEKTE LOGISTIK

So frisch wie „selbstgepflückt“

Unser Anspruch ist es, dass Sie jegliches Obst und Gemüse unverseht und mit dem exakt richtigen Reifegrad erhalten – genauso, als hätten Sie es gerade im eigenen Garten gepflückt. Deshalb erreicht uns die Ware direkt von den Lieferanten ohne Umwege über Zwischenhändler oder Großmärkte. Modernste Kühltechnik bietet jeder Sorte die optimalen Bedingungen.

- Obst- und Gemüselager in jeder Niederlassung (mehrere Temperaturzonen und Bananenraum, 250 bis 400 Artikel ständig auf Lager plus Besorger)
- Mehrkammer-LKW mit bis zu vier Temperaturzonen
- Transportmittel: Rollbehälter, Transporthauben zur Temperaturkontrolle, EPS-Kisten (Pfandsystem)





PERFEKTES KNOW-HOW

Umfangreiche Beratung

Egal, wo Sie sind und welche Frage Sie haben – der richtige Ansprechpartner ist für Sie da. Zusätzlich zur klassischen Betreuung durch unseren Außendienst stehen Ihnen in jeder Niederlassung unsere Obst- und Gemüse-Fachberater mit ihrer langjährigen Erfahrung zur Seite. Auch zu weiteren Themen wie Qualitätssicherung, Marketing und Auftragsannahme bieten wir Ihnen umfangreiche Unterstützung.



NATÜRLICH GRÜN

Von Abfallvermeidung bis CO₂-Reduktion

Wir sind uns unserer Verantwortung für diesen Planeten bewusst und handeln danach. Unsere Lieferanten und Partner müssen daher hohe Ansprüche an Nachhaltigkeit erfüllen und arbeiten stetig an neuen Ideen zur Verbesserung der nachhaltigen Landwirtschaft und Betriebsführung.

- CO₂-Reduktion (z. B. Einsatz von Solarenergie, Einsatz von natürlichen Kältemitteln, Verwertung von organischen Abfällen in Biogasanlagen)
- umweltfreundliche Verpackungsmaterialien (z. B. Schalen aus recyceltem Kunststoff, EPS-Kisten im Pfandsystem, Einsatz von Rohstoffpressen zur Optimierung der Entsorgungslogistik)
- ökologische Landwirtschaft (z. B. Verwendung von biologischen Pflanzenschutzmitteln, Tröpfchenbewässerung zur Wassereinsparung, Einsatz von Bienen zur Pflanzenbestäubung)



Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Mühlendamm 1
24113 Kiel

www.chefsculinar.de

BIO/Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034

Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten.
Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc.
finden Sie im Internet auf www.prodakt.de.
Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE