

Fleisch & Wurst

für höchste Ansprüche!



Knackige Wurstvielfalt



Das umfangreiche Sortiment an herzhaften Wurstspezialitäten lässt keine Wünsche offen. Es bietet den Profiküchen aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung hochwertige Erzeugnisse in geprüfter Qualität für jeden Verzehranlass.

Exakte Kalibrierungen

Bestens ausgebildete und erfahrene Metzger schneiden in handwerklicher Qualität grammgenau und garantieren bestmögliche Kalibrierungen und genaue Stückgewichte, ein wesentlicher Vorteil für die Kalkulation der Frischfleischartikel.



Veredelt von Meisterhand



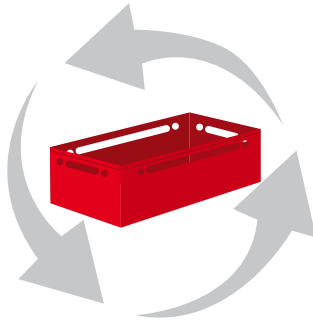
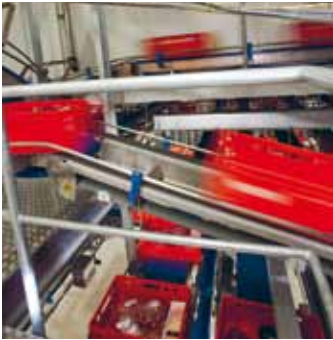
Ob Original Rheinischer Sauerbraten oder fix und fertig gewürzte Holzfäller-Steaks – frisch marinierte Frischfleischspezialitäten verringern den Arbeitsaufwand in der Profiküche erheblich. REWE-Foodservice setzt beim Marinieren und Beizen bewährte Rezepturen mit erlesenen Zutaten ein. So entsteht ein von Meisterhand gefertigter Fleischgenuss, der in puncto Zartheit, Geschmack und Qualität seinesgleichen sucht. In beiden hochmodernen Frischezentren wird sowohl Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch auch frisches Lammfleisch und Frischwild zu bratfertigem veredelt. Die Auftragsproduktion ermöglicht einen höchstmöglichen Frischegrad der marinierten bzw. gebeizten Produkte.



Langjährige Erfahrung und ein geschultes Auge sind nötig, um auch höchsten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Vorsichtig wird die Marinade über die frischen Fleischportionen gegeben.



Umweltfreundlicher Mehrwegkreislauf



Das Mehrwegkistensystem von REWE-Foodservice unterstreicht die ökologische Ausrichtung der Frischezentren auch im Bereich Warentransport. Mittels modernster Reinigungstechnik werden die vom Kunden zurück kommenden E2-Mehrwegkisten gründlich gesäubert und erneut mit vacu-umierter Ware befüllt.

Der umweltfreundliche Mehrwegkreislauf trägt erheblich zur Reduzierung von Verpackungsmüll bei. Hochmoderne Prozesstechnik sorgt dafür, dass die bestellte Ware termingerecht für den Versand in der Mehrwegkiste vorbereitet und danach sofort versendet wird.

Kontrolliert kühlfrisches Fleisch

Genauere Messtechniken in den Händen gut geschulter Mitarbeiter überwachen die Frische der hochwertigen Fleischerzeugnisse. Kontinuierliche Überprüfungen ermöglichen eine lückenlose Kontrolle im Hinblick auf die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturen.

Die Temperaturmessung erfolgt traditionell durch einen Stabmessfühler. Zusätzlich kommen modernste berührungslose Infrarotgeräte zum Einsatz. Die Frischezentren gewährleisten so eine durchgehende Temperaturerfassung, die für den einwandfreien Frischegrad der Ware von großer Bedeutung ist.



Hochwertige Qualität aus Auftragsproduktion!

- hohe Qualität und Produktsicherheit
- große Sortimentsbreite und -tiefe
- schnelle, frische Distribution über REWE-Foodservice-Betriebe
- Herstellung nach individuellen Kundenwünschen möglich
- kontinuierliche Innovationen für die Profiküche



QS - Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

Mit Brief und Siegel - die Zertifizierungen:

Frischezentrum
Hildesheim:
NI - 10328

Frischezentrum
Ulm
BW - 07088



Alles fest im Blick - ein Mitarbeiter überwacht gleichzeitig drei unterschiedliche Datenströme an den Bildschirmen

Saubere Sache

Hygiene gilt als oberste Maxime: Erst nach gründlicher Reinigung und Desinfektion in unserer Hygieneschleuse gelangen unsere Mitarbeiter in Ihren Arbeitsbereich.



Beste Stücke

aus der Frische-Box



In der neuen, innovativen Frische-Box von REWE-Foodservice werden die feinsten Frischfleischprodukte transportiert. Ob beste Stücke für den Grill oder besonders hochwertige marinierte Erzeugnisse. Das Fleisch ist für eine baldige Zubereitung nach der Anlieferung beim Kunden vorgesehen. Denn die Produkte in der Frische-Box sind weder vacuuiert noch unter Schutzatmosphäre verpackt. Das Ergebnis: ganz und gar pure Fleischfrische für alle Profiküchen mit höchsten Ansprüchen.





Die Frischezentren.

Zahlen, Daten, Fakten:

- Jetzt über 6 000 m² gekühlte Fläche in beiden Frischezentren
- über 100 Mitarbeiter an beiden Standorten
- über 1 400 verschiedene Fleisch- und Wurstartikel im Sortiment
- über 5 000 Aufträge werden täglich abgewickelt
- über 50 000 Produkte werden täglich kommissioniert und gepickt
- über 100 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren verlassen täglich die Frischezentren an die Betriebe

Fachkenntnis und hochmoderne Technik im Einklang

Eine engagierte Belegschaft, angeleitet von erfahrenen Fleischhandwerksmeistern in Verbindung mit dem Einsatz modernster, nachhaltiger Technologien gewährleisten in beiden Werken ein Optimum an frischer Qualität und Produktsicherheit.

An beiden Standorten Hildesheim und Ulm werden Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- und Wildfleisch zu hochwertigen Frischeerzeugnissen verarbeitet.

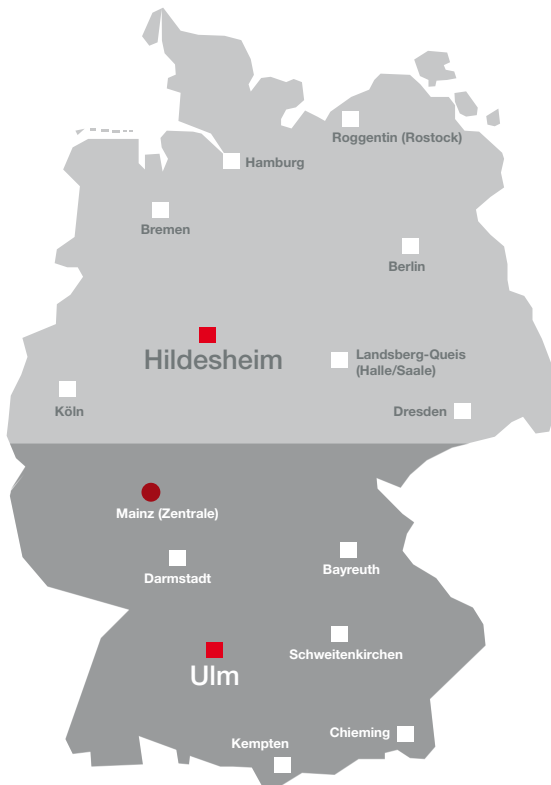
Produziert wird u. a. für die REWE-Foodservice Premium-Eigenmarke „Honnours“, deren hoher Qualitäts- und Innovationsanspruch Maßstäbe setzt. Die zusätzliche Distribution ausgesuchter Erzeugnisse der Marken SilverFern, Block House, Group Crown und anderer mehr ergänzt das kompetente Lieferspektrum.

Für eine professionelle Beratung im Hinblick auf Fleisch- und Wurstwaren stehen bundesweit 20 Fleischfachberater mit Rat und Tat zur Seite.





Deutschlandweite Logistik!



- Frischezentren
- Ihr Einzugsgebiet
- Standorte
- Zentrale



Michael Knoch
Leiter Frischezentren

Noch Fragen?

Als Ihre persönlichen Ansprechpartner in allen Fragen rund um die Frischezentren von REWE-Foodservice stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auf eine erfolgreiche Partnerschaft!



Christian Inatowitz
Leiter Hildesheim



Hilarius Birker
Leiter Ulm



REWE-Foodservice GmbH

Zentrale: Wilhelm-Theodor-Römheld-Str. 18 • 55130 Mainz
Telefon: +49 6131 502 - 0 • Telefax: +49 6131 592 - 393
www.rewe-foodservice.de • kontakt@rewe-foodservice.de



Unser Service Center

Rufen Sie an unter
0 18 01 / 80 90 80 *
oder faxen Sie uns
0 18 01 / 81 91 81

Sie erreichen uns rund um die Uhr persönlich!

* zum Ortstarif aus dem dt. Festnetz / Mobilfunk ggf. höher.

