

„Es gibt keine höhere Bestimmung als anderen einen Dienst zu erweisen.“ (Nick Nolte als „Sokrates“ in „Peaceful Warrior“)



Die Fülle der Möglichkeiten

Freuen
Sie sich im
September
auf:

Regionale Gänsezucht

Mit Tradition und
Leidenschaft

Seite 6

Olivenöl

So erkennen
Sie Qualität

Seite 20

Leidenschaft für Zander

Was zeichnet Kaiser-
zander aus?

Seite 25



INSIDER COACHING

Wir glauben daran, dass die persönliche Weiterentwicklung von Menschen ein wesentlicher Baustein für eine erfolgreiche Unternehmensentwicklung ist. Mit Insider Coaching bieten wir Menschen aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie die Möglichkeit, im Austausch mit Expert*innen Neues zu lernen - in persönlichen Live-Trainings oder ganz unabhängig von Zeit und Ort in unseren Webinaren.



Finden Sie unser gesamtes Trainingsangebot unter insider-coaching.de

Nächstes Insider Coaching

Gesichter lesen - Menschen verstehen

Menschenkenntnis durch Face Mapping

 Di., 24.10.2023

 10 bis 16 Uhr

 Kochatelier Bielefeld
Sudbrackstr. 17 (3. Etage), 33611 Bielefeld



Nächstes Insider Coaching

Kennzahlen in der Gastronomie

Heute die Ergebnisse der Zukunft gestalten

 Mi., 08.11.2023

 10 bis 16 Uhr

 V-ZUG Studio
Im Weidengrund 10, 32584 Löhne

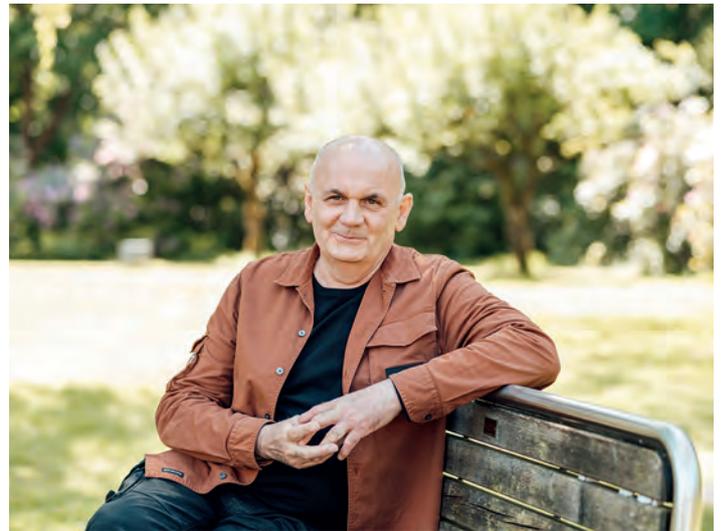
Folge dem Geld

In meiner Jugend habe ich verwundert US-Spielfilme angeschaut, in denen sogenannte Lobbyisten die Nähe zu Menschen in der Politik suchten, um dort Einfluss zu nehmen. Ein bekanntes Beispiel ist sicherlich die US-Waffenlobby. Smartphone, Google und Wikipedia waren noch nicht erfunden und nur ein Lexikon konnte darüber Auskunft geben, was mit Lobbyismus eigentlich gemeint war. Meine Einschätzung damals: „Komische Zustände in den USA“.

Quasi unbemerkt am Rande der großen Ereignisse in der Welt hat sich auch bei uns in Deutschland und in Europa ein Lobby-System etabliert, das dem US-System in nichts nachsteht. Bekanntestes Beispiel bei uns ist sicherlich die mächtige Automobillobby. Warum sonst dürfen wir als nahezu einziges Land in der Welt auf unseren Autobahnen 250 km/h und mehr fahren? Auch wenn wir nicht selbst einen Colt oder eine Walther PPK tragen dürfen (was auch gut so ist), sollten wir den Einfluss unserer Waffenlobby nicht unterschätzen. Nicht von ungefähr gehören wir zu den Top Sellern von Waffen in aller Welt. Auf ein Mitglied des Bundestages sollen mittlerweile fast 7 Lobbyist*innen kommen.

An der Festschreibung des EU-einheitlichen Krümmungsgrades der Salatgurke können wir sehen, dass auch der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) mittlerweile ein mächtiges Lobbysystem aufgebaut hat. Das haben sich nämlich nicht EU-Politiker*innen ausgedacht und 1988 in eine Verordnung gegossen, sondern die Forderung kam aus dem deutschen LEH, wohl aus logistischen Gründen.

Wer könnte wohl etwas davon haben, wenn die Mehrwertsteuer auf Speisen wieder auf 19 % erhöht wird und die Menschen aufgrund der Preissteigerungen Ihr gastronomisches Angebot seltener oder gar nicht mehr in Anspruch nehmen? Wer hat gerade deutliche Umsatzrückgänge und spürt die Kaufzurückhaltung der Bevölkerung? Wem könnte es ein Dorn im Auge sein, dass die Menschen nach Corona ihre Freizeit wieder nicht nur zuhause verbringen, sondern die Vielfalt des gastronomischen Angebotes nutzen?



Ich glaube kaum, dass die steuerlichen Mehreinnahmen in den Löchern unserer Staatsfinanzen überhaupt noch eine Rolle spielen. Die Politik ist nur ausführendes Organ für andere Interessen.

Lobbyismus hat nichts mit sozialer Marktwirtschaft und Unternehmertum zu tun - und auch nichts mit gewählter Politik. Ich glaube, der Lobbyismus bedroht unsere Freiheit und unseren Frieden mehr, als Despoten in anderen Ländern.

Herzliche Grüße

Ihr

André Schell

Geschäftsführung & Vertriebsleitung
a.schell@windmann-sb.de

„Das Ziel des Lobbyismus ist die wählerfreie Politik.“ aus der Serie „Die Lobbyistin“

Die Bedeutung unserer Symbole



Bestellartikel



Neuheit



Stark reduziert



Diese Broschüre ist auch als digitale Version verfügbar unter windmann.servicebund.de/sortiment

Online haben Sie die Möglichkeit, mit Klick auf eine Artikelnummer direkt zum jeweiligen Produkt im Webshop geführt zu werden.



Lokale Frische-Allianz - 100 % Frische für Ihr Geschäft

Mit Albert Schmidt Fruchtimporte aus Bielefeld verbindet uns eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft. „Wir leben Obst & Gemüse. Seit 1932.“ drückt aus, wofür die Inhaberbefamilie und das Team stehen. Wir erleben diese Haltung in der täglichen Zusammenarbeit und sind begeistert von der Kompetenz. Gleichzeitig profitieren wir von der Frische und der Wochenmarktqualität der Produkte.

Neben der Auswahl an überregionalen und global gehandelten Produkten hat sich das Unternehmen auch als Frische-Plattform für ein Netzwerk aus regionalen Erzeugern etabliert. Je nach Saison können wir dadurch viele heimische Produkte anbieten, die wir unter **Local Eater** vermarkten.

Wir selbst lagern mit Ausnahme von ungeschälten Kartoffeln und Zwiebeln kein frisches Obst und Gemüse. Jede Nacht treffen bei uns die von unserer Kundschaft im Laufe des Tages bestellten Waren ein. So kann es durchaus sein, dass eine Paderborner Gurke und eine Bielefelder Tomate noch gar nicht geerntet sind, wenn uns die Bestellung erreicht. Bereits am nächsten Tag ist die Ware dann bei unseren Kund*innen vor Ort - frischer geht es nicht.

Hier finden Sie das frische Obst und Gemüse in unserem Webshop:



Entdecken Sie frische Obst- und Gemüsevielfalt in unserem Webshop unter windmann.servicebund.com/category/171504



Frischekalender - Aktuelles von nebenan

Hof Vechtel in Harsewinkel: rote und gelbe Bete, Ringelbete, Möhren orange und gelb, Möhren Beta Carotin violett, Pastinaken, Petersilienwurzel

Gärtnerei Plaß in Bad Salzuflen: verschiedene Kräutertöpfe

Landwirtschaftsbetrieb Vogt in Hüllhorst: Kartoffeln

Hof Steinhoff in Oelde: Zwetschgen

Biopilzzucht Fungi Delikat in Extertal: Kräuterseitlinge, Shi-Take Pilze, weitere Sorten auf Nachfrage

Gärtnerei Rodenbröker in Paderborn: Salatgurken, Mini Gurken, Mini Strauchtomate, Strauchtomate

Hof Reinkensmeyer in Herford: Weißkohl, Mangold bunt, Rotkohl

Stiens Kartoffelhof in Rheda-Wiedenbrück: Kartoffeln

Baumhüter Halle: Hokkaido Kürbis

Weitere Artikel aus der Region sind temporär bzw. kurzfristig auch verfügbar. Selbstverständlich können saisonal und witterungsbedingt kurzfristige Änderungen bei den täglichen Verfügbarkeiten auftreten. Einen tagesaktuellen Überblick können Sie bei uns im Webshop unter dem Suchbegriff „local eater“ finden.

Salat Mozzarella & Rucola

Art.-Nr.: 267420



Salatmischung
FRIKONI

Bestehend aus Mozzarella-Pesto-Kugeln, Rucola, Cocktailtomaten und Paprikawürfeln.

Schale 300 g

Kiste 4 x 300 g



13,96 € / Kiste
3,49 € / Schale

Frischer Garten Mix

Art.-Nr.: 45054



Salatmischung
FRIKONI

Bestehend aus Weißkohl, Eisbergsalat, Möhren und Endivien.

Beutel 1 kg



4,89 € / Beutel

Salat Hirtenkäse & Trauben

Art.-Nr.: 267421



Salatmischung
FRIKONI

Bestehend aus Hirtenkäse, Trauben, Cocktailtomaten und Paprikawürfeln.

Schale 300 g

Kiste 4 x 300 g



13,96 € / Kiste
3,49 € / Schale

Frischer Bayern Mix

Art.-Nr.: 65676



Salatmischung
FRIKONI

Bestehend aus Rettich, Gurken, Radieschen und Petersilie.

Beutel 1 kg



5,75 € / Beutel

Salat Thunfisch & Quinoa

Art.-Nr.: 267422



Salatmischung
FRIKONI

Bestehend aus Thunfisch, Quinoa, Kichererbsen, Edamame Bohne und Radieschen.

Schale 300 g

Kiste 4 x 300 g



13,96 € / Kiste
3,49 € / Schale

Frischer Casino Mix

Art.-Nr.: 84885



Salatmischung
FRIKONI

Bestehend aus Romanasalat, Frisee, Mais, Weißkohl, Radieschen, Paprika gelb und rot und Radicchio.

Beutel 1 kg



6,19 € / Beutel

Salat Couscous & Falafel

Art.-Nr.: 267417



Salatmischung
FRIKONI

Bestehend aus Falafel, Couscous Tomate, rote Bete, Lauchzwiebeln und mit Sesam bestreut.

Schale 300 g

Kiste 4 x 300 g



13,96 € / Kiste
3,49 € / Schale

Frische Bunte Wokpfanne

Art.-Nr.: 102426



Gemüsemischung
FRIKONI

Bestehend aus Weißkohl, Möhren, Zucchini, Paprika und Lauchzwiebeln.

Beutel 1 kg



5,19 € / Beutel

Salat Hähnchen & Paprika

Art.-Nr.: 267419



Salatmischung
FRIKONI

Bestehend aus Hähnchenstreifen, Cocktailtomaten, Mais und Paprikawürfeln.

Schale 300 g

Kiste 4 x 300 g



13,96 € / Kiste
3,49 € / Schale

Frischer Kalifornia Mix

Art.-Nr.: 65678



Salatmischung
FRIKONI

Bestehend aus Eisbergsalat, Frisee und Radicchio.

Beutel 1 kg



5,45 € / Beutel



Die Gänse können sich frei im Maisfeld bewegen und fressen.

Regionale Gänsezucht

Die Gänse, auf die sich bald schon viele zum Weihnachtsessen freuen, laufen bereits heute auf den Feldern des Familienbetriebs Claßen in Bakum, Niedersachsen und genießen hier bis zur Schlachtung auf dem Hof ein tiergerechtes Leben.

Mit Tradition und Leidenschaft

Das Familienunternehmen in zweiter Generation hält zurzeit etwa 12.000 Gänse auf ihrem Hof. Die kleinen Gänseküken werden auf einem benachbarten Hof ausgebrütet und kommen bereits wenige Stunden nachdem sie geschlüpft sind auf dem Hof Claßen an, wo sie den Rest ihres Lebens verbringen werden. Die heranwachsenden Gänse können sich hier mit ihrer Herde frei in den Maisfeldern und Obstwiesen bewegen, die direkt an ihren Stall angrenzen. Gerade die Maisfelder sind Beschäftigungsmöglichkeit, Futter, Schattenspende und Schutz vor Raubvögeln zugleich.

Die jungen Tiere erfreuen sich an frischem Gras und sogar ganzen Maispflanzen, die ihnen als Nahrung dienen. Dazu erhalten sie selbst angebautes oder vom Nachbarhof bezogenes Futter. Es wird kein Soja eingesetzt und komplett auf Gentechnik verzichtet. Das dadurch gegebene natürliche und langsame Wachstum der Gänse wirkt sich positiv auf ihren Geschmack sowie den intramuskulären Fettgehalt aus.

Gänse nur zu Weihnachten?

Gänse können auch bereits vor Weihnachten als echte Delikatesse angeboten werden. Vor allem in der Dümmerregion erfreut sich neben der Weihnachtsgans auch die sogenannte „Stoppelgans“ hoher Beliebtheit.



Hinter dem Begriff verbirgt sich eine junge Weidegans, die vor der Mauser, also in einem Alter von etwa neun Wochen, geschlachtet wird. Dadurch ist ihr Fleisch besonders fettarm, zart und weniger intensiv im Geschmack. Ihr Gewicht liegt zwischen 2,3 und 3,5 kg. Im Vergleich bringen die Festtagsgänse 4 bis 6,5 kg auf die Waage. Die Zeit der Stoppelgänse beginnt Ende August und geht bis Ende September. Der Name „Stoppelgans“ ist rechtlich vom Hof Claßen geschützt und hat historischen Ursprung: Früher wurden die Gänse nach der Getreideernte auf die stoppeligen Felder geführt, um die letzten Körner zu suchen.



Johann-Michel und sein Vater Michael haben die fast vergessenen Stoppelgänse wieder zur Delikatesse gemacht.

Der Weg auf den Teller

Seit 2018 werden die Gänse im neugebauten Betrieb auf dem eigenen Gelände geschlachtet. So müssen die Tiere keinen Transporten ausgesetzt werden, was ihren Stress reduziert. Um die Schlachtung auch darüber hinaus so stressfrei wie möglich zu gestalten, wird der Boden im „Wartebereich“ des Schlachthauses mit Stroh ausgelegt, wie die Tiere es von ihrem Stall gewohnt sind.

Geschlachtet wird aufgrund der Saisonalität des Produktes an nur 35 Tagen im Jahr. Die Tiere werden von Hand anstatt industriell betäubt und getötet, um ein sicheres und möglichst leidfreies Sterben zu gewährleisten. Nachdem die Körper in einer speziellen Anlage gedämpft wurden, werden sie von Hand gerupft. Die zwei Tonnen Daunen, die dabei etwa pro Jahr anfallen, werden weiterverkauft, um Verwendung in Decken und Kissen zu finden. Auch im nächsten Schritt, beim Ausnehmen der Gänse, werden Abfälle auf ein Minimum reduziert, indem alles essbare verwertet wird. Genießbare Innereien werden Endkund*innen separat mitgeliefert und das Schlachtfett zu Gänseschmalz weiterverarbeitet.

Eine besondere Verpackung

Da die Gänse unter kontrollierter Atmosphäre verpackt werden, wird das Risiko der Bakterienbildung minimiert und die Haltbarkeit auf insgesamt 21 Tage ausgeweitet. Die über diesem Zeitraum gewährleistete Produktqualität ist ein echter Gewinn für die Menüplanung und Handhabung der Gans und verbessert zudem die Fleischreife.



Durch die Fassade aus heimischem Lärchenholz sowie begrünte Dächer wird das Klima im Stall optimal reguliert.

Das Wichtigste auf einen Blick:

- Regionale Aufzucht
- Freilandhaltung
- Natürliches Futter
- Eigene Schlachtung
- Lange Haltbarkeit
- Langer Erhalt der Produktqualität
- Leichte Handhabung
- Bessere Fleischreife
- Minimierung negativer Umwelteinflüsse



Frische Freilandgans

Martins- oder Weihnachtsgans CLASSEN

Besonders leckere und junge Weidemastgänse. Unter strengen Richtlinien aufgewachsen. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Region Bakum/Vechta



Art.-Nr.: 7027

Stückgewicht ca. 3,5 - 4,0 kg



12,60 € / kg

Art.-Nr.: 7054

Stückgewicht ca. 4,0 - 4,5 kg

kg

Frische Freilandgans

Martins- oder Weihnachtsgans CLASSEN

Besonders leckere und junge Weidemastgänse. Unter strengen Richtlinien aufgewachsen. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Region Bakum/Vechta



Art.-Nr.: 7024

Stückgewicht ca. 4,5 - 5,0 kg



12,60 € / kg

Art.-Nr.: 7054

Stückgewicht ca. 5,0 kg +

kg

TK Puten-Fleischkäse

Art.-Nr.: 116473

fein, ofengebacken
GUGEL

1/2 Stücke
Stückgewicht ca. 1,9 - 2,0 kg

kg
Karton 6 Stück



6,99 € / kg

Schlagsahne

Art.-Nr.: 131853

33 % Fett
FRANKENLAND
wärmebehandelt



Elo Box 5 kg



18,90 € / Box
3,78 € / kg

Weißer Bohnen

Art.-Nr.: 75706

5/1, mit Suppengrün
FRESHCAN

Abtropfgewicht 2600 g

Dose 4250 ml
Tray 3 x 4250 ml



6,95 € / Dose

H-Fruchtjoghurt

Art.-Nr.: 41895

3,5 % Fett, 4-fach
sortiert, laktosefrei
FRANKENLAND



Joghurtherzeugnis mit 10 %
Fruchtzubereitung, wärme-
behandelt.

Becher 125 g

Karton 20 x 125 g



5,80 € / Karton
0,29 € / Becher

Frische Kohlrabi

Art.-Nr.: 64331

Sticks
FRIKONI

Streifen 10 mm

Beutel 1 kg



7,20 € / Beutel

Fruchtjoghurt Erdbeere

Art.-Nr.: 131656

mild, 3,8 % Fett
FRANKENLAND
mit 10,5 % Erdbeeren



Eimer 5 kg



9,90 € / Eimer
1,98 € / kg

TK Blumenkohl-Röschen

Art.-Nr.: 58581

30-60 mm
SERVISA

Weißer, geschlossener
Blumenkohl-Röschen mit
einem kurzen Strunk.

Beutel 2,5 kg
Karton 4 x 2,5 kg



3,98 € / Beutel
ca. 1,59 € / kg

Eliche/Fusilli

Art.-Nr.: 104231

No. 28
SALVA D'OR



Original italienische
Spiralnudeln aus Hart-
weizengrieß ohne Ei.

Beutel 5 kg
Karton 2 x 5 kg



9,70 € / Beutel
1,94 € / kg

TK Kühle Rustiko

Art.-Nr.: 6330 **netzer**
fertig gebacken
NETZER

Rösti aus grob geraspelten
 Kartoffeln, ähnlich dem
 Schweizer Rösti.
 Stückgewicht 60 g

Karton 75 x 60 g **twoWay**
 gemeinsam geben



31,90 € / Karton
 ca. 0,43 € / Stück

Puddingpulver Vanille

Art.-Nr.: 85719 **RUF**
RUF
 zum Kochen

Packung 1 kg
 Karton 10 x 1 kg



3,75 € / Pack.

TK Schnitzel

Art.-Nr.: 45345 **Valess.**
paniert, fleischfrei
VALESS

auf Milch- und Pflanzenbasis
 Stückgewicht 75 g

Karton 84 x 75 g



49,10 € / Karton
 ca. 0,58 € / Stück

Puddingpulver Schoko

Art.-Nr.: 85720 **RUF**
RUF
 zum Kochen

Packung 1 kg
 Karton 10 x 1 kg



4,90 € / Pack.

TK Jumbo-Fischstäbchen

Art.-Nr.: 7186
paniert, vorgebraten
 Jumbo Fischstäbchen aus
 Alaska-Seelachs. Gefangen
 im Nordost-Pazifik.
 Stückgewicht 50 g

Karton 100 x 50 g



31,50 € / Karton
 ca. 0,32 € / Stück

Puddingpulver Sahne

Art.-Nr.: 85721 **RUF**
RUF
 zum Kochen

Packung 1 kg
 Karton 10 x 1 kg



3,75 € / Pack.

7%
 auf Speisen
 müssen bleiben.

Wir unterstützen die Forderung nach einer langfristigen Mehrwertsteuersenkung

Im Zuge der Corona-Pandemie wurde die Mehrwertsteuer auf Speisen von 19 % auf 7 % gesenkt, um gastronomische Betriebe zu entlasten. Diese Regelung läuft nach aktuellem Stand zum Ende des Jahres aus, doch Stimmen, die für eine langfristige 7 %-Mehrwertsteuer plädieren, werden laut. Der geminderte Steuersatz war und ist für viele Betriebe existenzsichernd und schafft notwendige Spielräume für Weiterentwicklung. Er unterstützt nicht nur die Branche, sondern sorgt für den Erhalt von Lebensqualität in der gesamten Gesellschaft.



Erfahren Sie auf unserem Blog, welche Argumente für die 7 %-Forderung sprechen und machen Sie sich mit uns stark für die Branche!
windmann.servicebund.de/news

TK Spießbraten

Art.-Nr.: 53246
vom Schweine-
rücken
MICHELER



Gefüllt mit Rauchfleisch,
Zwiebeln und Kräutern.
Stückgewicht ca. 2,5 kg

kg
Karton 4 Stück



11,25 € / kg

TK Karottenwürfel

Art.-Nr.: 119679
GREENS
10 mm



Karton 2 x 5 kg



8,70 € / Karton
0,87 € / kg

Sale

TK Kalbsgulasch

Art.-Nr.: 41282
gewürfelt, EU
aus der Keule

kg
Karton 2 x ca. 2,5 kg

11,30 € / kg

Selleriesalat

Art.-Nr.: 40338
tafelfertig, 5/1
SERVISA



in Streifen mit Süßungsmittel
Abtropfgewicht 2200 g

Dose 4250 ml



3,99 € / Dose

TK Geflügelfrikadelle

Art.-Nr.: 94562
HÜLSHORST
Aus 70 % Putenfleisch und
Zwiebeln, ohne Fett
gebraten.
Stückgewicht 120 g



Karton 30 x 120 g



27,90 € / Karton
0,93 € / Stück

Mandarin-Orangen

Art.-Nr.: 76887
ganze Segmente,
3/1
SERVISA



leicht gezuckert
Abtropfgewicht 1500 g

Dose 2650 ml
Karton 6 x 2650 ml



8,25 € / Dose

TK Leipziger Allerlei

Art.-Nr.: 86222
Gemüsemischung
SERVISA



Bestehend aus Erbsen,
Pariser Karotten und
Spargelstücke.

Beutel 2,5 kg
Karton 4 x 2,5 kg



4,29 € / Beutel
ca. 1,72 € / kg

Sale

Streifengurken

Art.-Nr.: 70100
10/1
MAMMINGER
Gurkenschnitzel mit
Süßungsmittel
Abtropfgewicht 5600 g

Dose 10200 ml



9,70 € / Dose

TK Eierpannkuchen

Art.-Nr.: 59113
natur, gesüßt, ungefüllt
MÜGELNER
Stückgewicht 60 g

Karton 50 x 60 g



16,50 € / Karton
0,33 € / Stück

Sale

TK Mini Berliner

Art.-Nr.: 101615
fertig gebacken
BACK SHOP
Mehrfucht 4 Sorten
Stückgewicht 36 g



Karton 70 x 36 g



25,60 € / Karton
ca. 0,37 € / Stück

TK Premium Donauwelle

Art.-Nr.: 114818
 geschnitten in
 20 Portionen
PFALZGRAF



Eine leckere Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse, dazwischen feine Sauerkirschen, bedeckt mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur.
 25 x 38 cm

Packung 2050 g
 Karton 3 x 2050 g



17,80 € / Pack.
 0,89 € / Portion

Serviettenknödel

Art.-Nr.: 40699
 im Kochbeutel
PFANNI

Nach original österreichischem Rezept.
 42 Kochbeutelrollen,
 336 Portionen

Karton 10 kg



139,50 € / Ktn.
 ca. 0,42 € / Portion

Stracciatellakuchen

Art.-Nr.: 61067
Kuchenmeister

Rührkuchen mit 5 %
 Schokoladenstückchen.
 Stückgewicht 400 g



Karton 6 x 400 g

14,90 € / Karton
 ca. 2,48 € / Stück

H-Milch

Art.-Nr.: 81913
 1,5 % Fett
NAARMANN

Haltbare fettarme Milch,
 ultrahocherhitzt.

Box 10 Liter



9,50 € / Box
 0,95 € / Liter

Universal Brühe

Art.-Nr.: 94142
 Trockenmischung,
 vegan
KNORR



Basic Line

Eimer 12,5 kg



59,90 € / Eimer
 ca. 4,79 € / kg

Pudding und Sahne Vanille

Art.-Nr.: 68748
MERTINGER

Hergestellt aus pasteurisierter
 Milch mit Vanillegeschmack
 und aufgeschlagener Sahne.
 Enthält Speisegelatine (Rind).
 Becher 125 g

Karton 24 x 125 g



4,59 € / Karton
 ca. 0,19 € / Becher

Speisesalz

Art.-Nr.: 40327
 rieselfähig
SERVISA
 jodiert



Eimer 10 kg

6,45 € / Eimer
 ca. 0,65 € / kg

Pudding und Sahne Schoko

Art.-Nr.: 63729
MERTINGER

Hergestellt aus pasteurisierter
 Milch mit Schokoladengeschmack
 und aufgeschlagener Sahne.
 Enthält Speisegelatine (Rind).
 Becher 125 g

Karton 24 x 125 g



5,59 € / Karton
 ca. 0,23 € / Becher



Frischfleisch

Wir führen ein umfangreiches Sortiment an frischen Fleischprodukten aus den Kategorien Schwein, Rind, Kalb und Geflügel.

Mit der Service-Bund Eigenmarke „Rodeo Steak“ bieten wir Ihnen Rindfleisch aus unterschiedlicher Herkunft und mit verschiedenen Zuschnitten an. Die außergewöhnliche Qualität begeistert seit Jahren viele aus unserer Kundenschaft.



Entdecken Sie detaillierte Infos zur Herkunft, Haltung und Fütterung der Tiere unter rodeo.de



Regionale Produkte fassen wir unter unserer Marke „Local Eater“ zusammen. Neben verschiedenen Produkten vom Duroc-Strohschwein und der Freilandpute werden wir weitere Fleischkategorien ins Sortiment aufnehmen. Allerdings müssen produzierende Betriebe unsere anspruchsvollen Anforderungen an ein „Local Eater“ Produkt auch erfüllen und in ausreichender Menge liefern können. Die Warenverfügbarkeit ist eine große Herausforderung bei regionalen Produkten.



Erfahren Sie mehr zu Local Eater unter windmann.servicebund.de/regionaltaet



Auch bei Standardprodukten wie Schweinefilet und Schweinelachs achten wir auf Parameter wie die Größe des Schlachtbetriebes, die Dauer der Lebendtransporte und die eingesetzten Betäubungsverfahren.

80 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche der Erde dient der Fleischproduktion (Anbau von Futtermitteln, Weideflächen). Der weltweit hohe Fleischkonsum benötigt zwanzigmal so viel Landfläche und verursacht zwanzigmal so viele Treibhausgase wie bei der Nutzung pflanzlicher Eiweißquellen. Dabei ist Rindfleisch durch den Ausstoß von Methan bei Wiederkäuern besonders problematisch.

Stellen Sie Ihr Fleischangebot bewusst zusammen und denken Sie über die Portionsgröße nach. Weniger ist oftmals mehr. Ihre immer bewusster lebenden Gäste werden es Ihnen danken.



Finden Sie all unsere Frischfleisch-Produkte im Webshop unter windmann.servicebund.com



Frischfisch - direkt von der Küste

„direkt.frisch“ nennt der Service-Bund die Möglichkeit, Frischfisch von der Fischplattform in Bremerhaven direkt zu Ihnen zu liefern. Dadurch erhalten Sie Ware in außergewöhnlicher Frische, ein Qualitätsmerkmal, das auch Ihre Gäste wahrnehmen werden.



Die Bestellung und Abrechnung erfolgt wie gewohnt über uns, die Auslieferung übernimmt allerdings DPD. Für Sicherheit und Sauberkeit während des Transportes sorgt eine spezielle tropffreie Kiste, in Fachkreisen auch „Dripless Box“ genannt. Der Frischfisch wird in der dickwandigen Styroporbox durch in Spezialbeuteln befindliches Crushed Ice gekühlt. Falls doch etwas Tauwasser austreten sollte, wird es durch spezielle Pads aufgesaugt. Sie werden von der Frische begeistert sein.



Finden Sie unser Frischfisch-Angebot in unserem Webshop unter windmann.servicebund.com



ab 5 kg
Mindestbestellmenge
5 Kilogramm sortiert



Auslieferung nach max.
48 h ab Bestellung



Bestellung und Abrechnung
über Windmann

Bestellung Mo. - Fr. bis 9 Uhr
Liefertage Mo. - Fr.

Brechbohnen

Art.-Nr.: 40095
jung, fein, 5/1
SERVISA



grüne Brechbohnen
Abtropfgewicht 2295 g

Dose 4250 ml
Tray 3 x 4250 ml



5,39 € / Dose

Sale

Thunfischstücke

Art.-Nr.: 76541
Chunks, 2/1
LA MIRANDA

Zarte und helle Thunfischstücke
in Pflanzenöl eingelegt.
Abtropfgewicht 1260 g

Dose 1705 g
Karton 6 x 1705 g



9,90 € / Dose

Thunfischstücke

Art.-Nr.: 94124
Chunks, 2/1
LA MIRANDA

Zarte und helle Thunfischstücke
in Aufguss und eigenem Saft.
Abtropfgewicht 1350 g

Dose 1705 g
Karton 6 x 1705 g



9,70 € / Dose

Wachsbrechbohnen

Art.-Nr.: 40249
jung, fein, 3/1
SERVISA

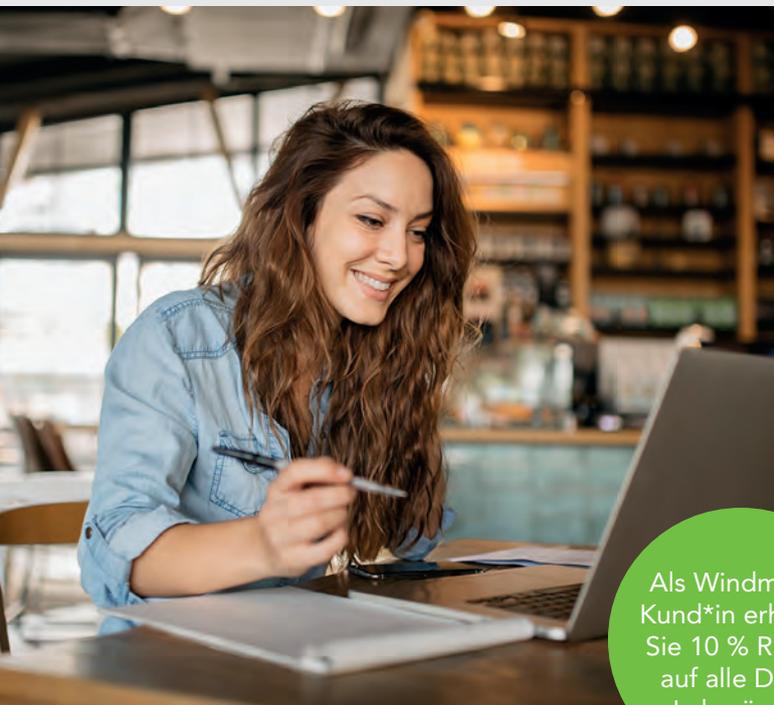


knackig-zarte und bissfeste
Wachsböhen
Abtropfgewicht 1430 g

Dose 2650 ml
Tray 3 x 2650 ml



5,25 € / Dose



Weiterbildung nach Maß

Die Deutsche Hotel Akademie und Windmann ergänzen sich hervorragend, wenn es um Weiterbildung im Gastgewerbe geht.

Wir bieten Ihnen mit Insider Coaching wechselnde Seminare und Workshops zu innovativen Themen, die Sie sowohl im Beruf, als auch persönlich weiterbringen. Die DHA hat hingegen ein Angebot von derzeit 23 staatlich anerkannten Fortbildungs-Lehrgängen, mit denen Sie parallel zum Job die Weichen für Ihren beruflichen Aufstieg stellen.

Als Windmann-Kund*in erhalten Sie 10 % Rabatt auf alle DHA-Lehrgänge!

Als Kooperationspartner ist es unser gemeinsames Ziel, die Branche des Gastgewerbes langfristig voranzubringen!



Sie haben Interesse an den Lehrgängen der DHA?
Erfahren Sie mehr unter dha-akademie.de

Unterstützen Sie mit Ihrem Einkauf die Aufforstung des Wiehengebirges!

Wie funktioniert es?

TwoWay ist unsere Initiative für gesellschaftliche Verantwortung und soziales Engagement. Kaufen Sie ein Produkt, das mit dem TwoWay-Label gekennzeichnet ist, spenden wir automatisch 1 % des Erlöses an wechselnde gemeinnützige Organisationen in unserer Region. So leisten wir gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Welt, nachvollziehbar und regional.

Was bewirkt die Spende?

Momentan fließen die so gesammelten Gelder an Feldwerk, ein Unternehmen in Löhne, das sich direkt vor unserer Haustür für Biodiversität, Artenschutz und gesunde Ökosysteme einsetzt. Konkret wird die Spende genutzt, um das Wiehengebirge in Hüllhorst (Kreis Minden-Lübbecke) aufzuforsten, welches bereits heute durch die Folgen des Klimawandels stark geschädigt ist. Ein gesunder Wald verschönert nicht nur unsere Heimat, sondern schafft vor allem Lebensraum für Tiere und Pflanzen und ist ein massiver CO₂-Speicher.



Ein aktuelles Bild des Wiehengebirges.

Halten Sie ab jetzt in unserer monatlichen „Food Service today“ Ausschau nach unseren TwoWay-Produkten, um ohne Aufwand gemeinsam Gutes zu tun!

Bild: Feldwerk

TK Fleischspieß

Art.-Nr.: 426

POMS

Mit Speck und Zwiebeln.
Stückgewicht 180 g

Beutel 10 x 180 g

Kiste 4 x 10 x 180 g



21,30 € / Beutel
2,13 € / Stück

Bio Caffe Crema Röstkaffee

Art.-Nr.: 111230

100 % Bio Arabica,
ganze Bohne
SOURCER

Mittlere Röstung,
aus kontrolliert
biologischem Anbau.

Packung 1 kg

Karton 6 x 1 kg



16,90 € / Pack.

Bio Portions-Waffelschale

Art.-Nr.: 108039

rund
STENGER

Schalengröße
45 x 31 mm
(22 ml, ca. 3 g)

Karton 500 Stück



29,90 € / Karton
ca. 0,06 € / Stück

Bio Espresso Röstkaffee

Art.-Nr.: 108448

100 % Bio Arabica,
ganze Bohne
SOURCER

Aus kontrolliert
biologischem Anbau.

Packung 1 kg

Karton 6 x 1 kg



16,90 € / Pack.

ALLE HERBSTFARBEN

auf einem Teller.



 **KÜRBISCREME MIT ROTWEIN-ZWIEBEL-CHUTNEY AN KÜRBISSALAT, DAZU EINE BUNTE GETREIDEMISCHUNG, PÜRIERTE BIO ERBSEN UND BALSAMICO-DRESSING.**

Bunter Kürbissalat mit Auberginen, Paprika und Zucchini, verfeinert mit Koriander.	110 g	264452
Kürbiscreme mit Rotwein-Zwiebel-Chutney und einer Praline aus Feldsalat und Ziegenfrischkäse.	55 g	123189
Bunte Getreidemischung aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.	50 g	273349
BIO Erbsen Natur leicht gewürzt.	20 g	132720
Balsamico-Dressing mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl.	20 g	273405
Dekoration Feldsalat und Shisho-Kresse.		Anrichtevorschlag

Gericht gesamt 255 g

Fruchtige Schaumsuppe vom Kürbis

Art.-Nr.: 123161
regenerierfertig,
vegetarisch
SANDER GOURMET
 mit gerösteten Kürbis-
 kernen



20,85 € / Beutel
 6,95 € / kg

Beutel 3000 g

Coq au Vin in Kürbissauc

Art.-Nr.: 126621
regenerierfertig,
enthält Alkohol
SANDER GOURMET
 Mit Kürbiswürfeln und
 -kernen, Perlzwiebeln und
 Kirschtomaten.
 Vorgegart 160 g
 Portionsgewicht 300 g



76,95 € / Karton
 ca. 3,85 € / Portion

Karton 20 x 300 g

Selleriecremesuppe

regenerierfertig,
vegetarisch
SANDER GOURMET
 mit Trüffel



23,49 € / Beutel
 7,83 € / kg

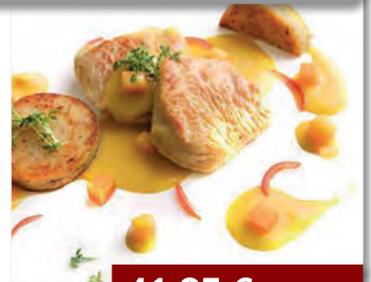
35,99 € / Karton
 ca. 1,80 € / Portion

Art.-Nr.: 264459
 Beutel 3000 g

Art.-Nr.: 264458
 Portionsgewicht 200 g
 Karton 20 x 200 g

Putenmedaillons in Kürbis-Honig-Sauce

Art.-Nr.: 123103
regenerierfertig
SANDER GOURMET
 Gebratene Medaillons aus
 der Brust.
 Vorgegart 36 x 40 g



41,95 € / Beutel
 ca. 13,98 € / kg

Beutel 3000 g

Bunter Kürbissalat

Art.-Nr.: 264452
servierfertig,
vegan
SANDER GOURMET
 Mit Auberginen, Paprika
 und Zucchini, verfeinert
 mit Koriander.



18,99 € / Schale
 ca. 14,61 € / kg

Schale 1300 g



Mediterranes Lammsugo

regenerierfertig
SANDER
GOURMET
 Mit Tomaten und Paprika,
 verfeinert mit Kräutern der
 Provence.



53,96 € / Beutel
 ca. 17,99 € / kg

Art.-Nr.: 126620
 Vorgegart 1500 g
 Beutel 3000 g

Art.-Nr.: 126619
 Vorgegart 120 g
 Portionsgewicht 250 g
 Karton 20 x 250 g

94,40 € / Karton
 4,72 € / Portion

TK Kürbiscreme

Art.-Nr.: 123189
auftaufertig,
vegetarisch, enthält Alkohol
SANDER GOURMET
 Mit Rotwein-Zwiebel-
 Chutney und einer Praline
 aus Feldsalat und Ziegen-
 frischkäse. Negativ für
 Weckglas.
 Portionsgewicht 55 g



55,70 € / Karton
 ca. 1,86 € / Portion

Karton 30 x 55 g

Wildschweinragout

Art.-Nr.: 123078
regenerierfertig
SANDER GOURMET
 Aus der Keule, mit
 Champignons in fruchtiger
 Holundersauce.
 Vorgegart 1200 g



53,96 € / Beutel
 ca. 17,99 € / kg

Beutel 3000 g

TK Minihaxe

Art.-Nr.: 55713
**mariniert,
 gebraten
 SERVISA**



Schweinehaxe ohne Schwarte, mit Speiche.
 Stückgewicht 180 g

Karton 40 x 180 g



69,90 € / Karton
 ca. 1,75 € / Portion

TK Bayerischer Leberkäse

Art.-Nr.: 47220
**gebacken
 MICHELER**



Feiner Leberkäse aus zartem Schweinefleisch, kräftigem Rindfleisch und kernigem Schulterspeck mit feinen Gewürzen.

Stückgewicht ca. 3,5 kg



kg
 Karton 2 Stück

9,35 € / kg

TK Münchner Weißwurst

Art.-Nr.: 53627
SERVISA



Stückgewicht 60 g

Karton 33 x 120 g Paar



36,80 € / Karton
 ca. 1,12 € / Paar

TK Mini-Rostbratwürstel

Art.-Nr.: 51462
**Nürnberger Art
 SERVISA**



Grob gewolfte Würstchen im Saitling, mit Majoran fein abgeschmeckt.

Karton 100 x 25 g



23,50 € / Karton
 ca. 0,24 € / Stück

Münchner Weißwurst Senf

Art.-Nr.: 84792
**Original
 DEVELEY**
 süßer Senf



Flasche 875 ml
 Karton 8 x 875 ml



3,60 € / Flasche

TK Spanferkel-Schulter

Art.-Nr.: 88969
**hohl ausgelöst
 BECK**



100 % Spanferkelfleisch mit Schwarte und ohne Knochen.

kg
 Karton 8 Stück



9,50 € / kg

TK Fleischkäse

Art.-Nr.: 1774
**roh
 PLEUS**



Feiner Fleischkäse zum Aufbacken.

Schale 2 kg
 Karton 4 x 2 kg



12,50 € / Schale
 6,25 € / kg

TK Laugenbrezel

Art.-Nr.: 276599
**fertig gebacken
 BACK SHOP**



mit Brezelsalz
 Stückgewicht 100 g

Karton 60 x 100 g



31,50 € / Karton
 ca. 0,53 € / Stück

TK Jahrmarktpuffer

Art.-Nr.: 76465
vorgebacken
SCHNEFROST



Extra dicke Kartoffelpuffer wie hausgemacht. Hergestellt aus frischen Kartoffeln und pflanzlichem Fett. Auf gusseisernen Pfannen knusprig vorgebacken. Stückgewicht ca. 80 g



Beutel 20 x 80 g
Karton 4 x 20 x 80 g

5,30 € / Beutel
ca. 0,27 € / Stück

TK Zucchini-Möhren-Puffer

Art.-Nr.: 70518
vorgebacken,
vegetarisch
AVITA



Knusprige Gemüse-Puffer aus Kartoffeln, Zucchini und Möhren. Mit Sonnenblumenkernen und frischen Kräutern verfeinert. Stückgewicht 60 g



Beutel 20 x 60 g
Karton 6 x 20 x 60 g

6,40 € / Beutel
0,32 € / Stück

TK Gnocchi

Art.-Nr.: 54116
glutenfrei
SCHNEFROST



Nach alter italienischer Hausrezeptur, aus frischen Kartoffeln und feinen Gewürzen. Stückgewicht ca. 8 g



Beutel 2,5 kg
Karton 2 x 2,5 kg

8,50 € / Beutel
3,40 € / kg

TK Kichererbsen-Burger

Art.-Nr.: 261671
vorgebacken,
vegan
AVITA



Herzhaftes Burger-Patty aus Kichererbsen und einem bunten Grillgemüsemix, ummantelt von einer knusprigen Cornflakes-Panade. Stückgewicht ca. 118 g



Beutel 2 kg
Karton 2 x 2 kg



plant based
vegan

16,80 € / Beutel
ca. 0,99 € / Stück

TK Herzogin-Kartoffeln

Art.-Nr.: 52165
SCHNEFROST



Aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen hergestellt. Außen kross und innen zart. Stückgewicht ca. 18 g



Beutel 2,5 kg
Karton 2 x 2,5 kg

8,60 € / Beutel
3,44 € / kg

TK Kürbis-Falafel

Art.-Nr.: 117551
vorgebacken,
vegan
AVITA



Hergestellt aus Kichererbsenpüree und Kürbiswürfel, gewürzt und ausgeformt. Stückgewicht 25 g



Beutel 80 x 25 g
Karton 2 x 80 x 25 g



plant based
vegan

13,70 € / Beutel
ca. 0,17 € / Stück

TK Kartoffel-Taschen

Art.-Nr.: 75130
vorgebacken
SCHNEFROST



Kartoffel-Taschen gefüllt mit einer Frischkäse-Kräuter-Füllung. Stückgewicht ca. 75 g



Beutel 2,5 kg
Karton 2 x 2,5 kg

12,75 € / Beutel
ca. 0,39 € / Stück

TK Blumenkohl-Falafel

Art.-Nr.: 272676
vorgebacken,
vegan
AVITA



Hergestellt aus Blumenkohl und Kichererbsen, verfeinert mit Sesam und Minze. Stückgewicht ca. 19 g



Beutel 2 kg
Karton 2 x 2 kg



plant based
vegan

14,70 € / Beutel
ca. 0,14 € / Stück

Olivenöl - So erkennen Sie Qualität

Olivenöl zählt zu den meist verfälschten Lebensmitteln weltweit. Damit wird es umso wichtiger, Qualitätsunterschiede selbst erkennen zu können. Wir haben uns von Olivenölexpertin Kerstin Barduhn schulen lassen und teilen in diesem Beitrag alle relevanten Tipps mit Ihnen, um flüssiges Gold von Möchtegern-Ölen zu unterscheiden.

Welche Merkmale sprechen für ein hochwertiges Olivenöl?

Duft & Geschmack

Gutes Olivenöl riecht nach Natur und zeichnet sich durch ein ausgewogenes Geschmacksprofil aus. Fruchtig-frische Aromen, eine leichte Bitterkeit und die typische Schärfe sollten erkennbar sein, weil frische Oliven vom Baum eben genauso schmecken!

Herkunftsangabe

Ob Spanien, Italien oder Griechenland - generell kann ein gutes Olivenöl aus jeglichen produzierenden Ländern stammen. Allerdings werden häufig Olivenöle verschiedener Qualitäten und damit auch Regionen gemischt, um den Preis zu mindern. Eine eindeutige Herkunftsangabe ist somit eines der offensichtlichsten Zeichen für Reinheit und Hochwertigkeit.

Siegel

Das freiwillige Gütesiegel D.O.P (= Denominazione d'Origine Protetta) gibt an, dass alle Produktionsschritte, d. h. Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung des Öls aus einer Region garantiert werden. Die deutsche Bezeichnung des Gütesiegels „g.U.“ steht für „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Das gelb-rote Symbol sticht schnell ins Auge und ist daher ein einfach erkennbares Qualitätsmerkmal.



Unser Rezepttipp:
Farfalle meets Akropolis



So setzen Sie Olivenöl in Szene! Entdecken Sie das Rezept „Farfalle meets Akropolis“ sowie viele weitere Rezeptideen unter servicebund.de/rezepte

Verpackung

Olivenöl ist lichtempfindlich. Sonneneinstrahlung lässt das Öl schnell ranzig werden, weshalb professionelle Produzent*innen ihr Öl ausschließlich in dunkle Flaschen oder lichtundurchlässige Kanister abfüllen.

Achtung! Die Farbe des Öls sagt nichts über dessen Qualität aus. Ebenso ist es beim Preis. Zwar ist bei besonders günstigen Olivenölen eine geringfügige Qualität und eine Mischung aus minderwertigen Sorten zu erwarten, andersherum stehen jedoch teure Öle nicht zwingend für beste Qualität.

Bedeutet „nativ extra“ zuverlässig gute Qualität?

Gute Qualität findet man nur in der ersten Güteklasse, erkennbar durch den Hinweis „nativ extra“ auf dem Etikett. Die Bezeichnung „nativ“ bedeutet, dass es sich um ein reines Naturprodukt handelt, also um naturreinen „Oliven-saft“, rein mechanisch und schonend gewonnen, nur aus baumfrischen Früchten. Der Zusatz „extra“ versichert darüber hinaus eine besondere Qualität, und zwar die geschmacklichen Eigenschaften frischer Oliven und ohne Fehlnoten. „Nativ extra ist jedoch eine Kategorie mit breitem Qualitätsspektrum, mit vielen minderwertigen Ölen“, so Kerstin Barduhn. Machen Sie also unbedingt einen Geschmackstest, am besten pur!

Welches Produkt können wir Ihnen empfehlen?

Unter Anleitung der Olivenölexpertin Kerstin Barduhn haben wir verschiedene Öle unseres Sortiments verkostet und dabei die Qualität des Salva D'Or Cuveé schätzen gelernt.

Das Salva D'Or Cuveé überzeugt mit einer feinabgestimmten Mischung verschiedener andalusischer Olivensorten. Gemeinsam bilden diese ein zartes frisches Aromenspiel aus grünen sowie reifen fruchtigen Noten mit dezenter Bitterkeit und Schärfe. Das macht das Salva D'Or Cuveé zu einem wahren Allrounder, der universell in der Profiküche eingesetzt werden kann.

Die Herkunft des Öls ist mit Andalusien klar definiert. Über 7.000 Kleinstbauern der Region haben sich hier zu einer Kooperative zusammengeschlossen und liefern den Rohstoff für erstklassiges Öl. Ihre Olivenhaine bewirtschaften sie im Sinne der integrierten Landwirtschaft, einer Vorstufe des biologischen Anbaus. Frisch und zum perfekten Reifezeitpunkt geerntet, werden die Oliven in einer der weltbesten Ölmöhlen inmitten des andalusischen Naturparks Subbética kaltextrahiert.

Die Vorteile des Salva D'Or Cuveé:

- Nativ extra
- Aus andalusischen Oliven
- Ausgewogenes Geschmacksprofil
- Universell einsetzbar
- Aus integrierter Landwirtschaft
- 100 % hergestellt in Andalusien

Natives Olivenöl

extra, Spanien
SALVA D'OR



Sein natürlich-fruchtiges Aroma grüner und reifer Oliven verbindet sich mit sanften Bitter- und Schärfenoten und ist vielseitig einsetzbar.

Art.-Nr.: 123748
Flasche 1 Liter
Karton 12 x 1 Liter

Art.-Nr.: 123749
Kanister 5 Liter
Karton 3 x 5 Liter



8,95 € / Flasche

Neu

40,99 € / Kan.
ca. 8,20 € / Liter

Wie kann das Salva D'Or Cuveé in der Küche eingesetzt werden?

Anders als die meisten denken, lassen sich viele Olivenöle nicht nur für die kalte, sondern auch für die warme Küche verwenden. Unser Salva D'Or Cuveé ist ausgesprochen hitzebeständig und kann problemlos bis zu 180 °C erhitzt werden. Damit eignet es sich optimal zum Braten und sogar zum Frittieren. Zudem zeichnet es sich dadurch aus, dass es den natürlichen Geschmack eines Gerichtes unterstützt, ohne zu dominieren. So kann es besonders breit eingesetzt werden und passt zu jeglichem Gemüse sowie Fisch und Fleisch.

„Kosten Sie die kulinarischen Vorteile hochwertiger Olivenöle richtig aus: ein Schuss Olivenöl über die Pizza, die Pasta oder übers Gemüse sorgt für besondere Geschmackserlebnisse und Bekömmlichkeit. Gute Olivenöle verleihen auch Fertigprodukten eine schöne Note und Textur. Erwähnen Sie auf der Speisekarte die Verwendung hochwertiger Olivenöle. Ihre Gäste werden es Ihnen danken.“

Kerstin Barduhn, Die Olivenexpertin

Bilder: Service-Bund,
Die Olivenölexpertin

TK Tomaten-Käse-Strudel

Art.-Nr.: 63157

vorgegart

LANGNESE BAKERY

Plunderteig mit Tomaten-Mozzarella-Füllung, dekoriert mit einer Käse-Kräuter-Mischung.

Stückgewicht 120 g

Karton 64 x 120 g



49,90 € / Karton
ca. 0,78 € / Stück

TK Brötchen Mischkarton

Art.-Nr.: 140695

4-fach sortiert,
fertig gebacken,
glutenfrei

BACK SHOP

Bestehend aus Sportbrötchen, Sesambrotchen, Sonnenblumenbrötchen und Kürbiskernbrötchen.

Stückgewicht 60 g

Karton 32 x 60 g



44,90 € / Karton
ca. 1,40 € / Stück

TK Schinken-Käse-Croissant

Art.-Nr.: 44043

vorgebacken

BACK BISTRO

Croissant mit Schinken und Käse.

Stückgewicht 100 g

Karton 50 x 100 g



42,30 € / Karton
ca. 0,85 € / Stück

TK Bäckerbrötchen

Art.-Nr.: 81174

vorgebacken

BACK SHOP

Weizenbrötchen

Stückgewicht 70 g

Karton 4 x 25 x 70 g



18,70 € / Karton
ca. 0,19 € / Stück

TK Veganes Croissant

Art.-Nr.: 272420

backfertig

BRIDOR

Hergestellt mit hochwertiger Margarine aus pflanzlichen Fetten.

Stückgewicht 70 g

Karton 2 x 30 x 70 g



19,90 € / Karton
ca. 0,33 € / Stück



TK Natur Bagel

Art.-Nr.: 115409

vorgebacken,

vegan

BAKER & BAKER

Mit einer saftigen Krume und einzigartigem Glanz.

Stückgewicht 85 g

Karton 44 x 85 g



20,95 € / Karton
ca. 0,48 € / Stück



TK Potato Brötchen

Art.-Nr.: 105118

hell, vorgebacken

BACK SHOP

Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken.

Stückgewicht 90 g

Karton 80 x 90 g



29,80 € / Karton
ca. 0,37 € / Stück

TK Landbaguette Lalos

Art.-Nr.: 93733

vorgebacken

BRIDOR

Stückgewicht 280 g

Karton 25 x 280 g



34,50 € / Karton
1,38 € / Stück

Pinsa neu gedacht!

La PINSA! - die Lieblingsschwester der Pizza. Eine bessere TK-Pinsa hat Ihr Teller noch nicht erlebt.

Oben drauf mit leckeren u. a. original italienischen Belägen von vegan über vegetarisch, mit Fleisch - oder was auch immer Sie drauflegen wollen.

Unten drunter ein Teig aus drei Mehlsorten und mit Sauerteig - fermentiert, damit er ganz locker aufgeht: außen knusprig und innen luftig.

In der bekannten Qualität von Dr. Oetker Professional.



TK La Pinsa Base Pomodoro

Art.-Nr.: 265428

vegan



Luftiger Teig mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten. Teig und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl. Stückgewicht 300 g



21,95 € / Karton
ca. 3,14 € / Stück

Karton 7 x 300 g

TK La Pinsa Salame di Finocchietto

Art.-Nr.: 265432

Mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, edle Fenchel-Salami, aromatisches Rucola-Pesto und Provolone-Käse aus Italien. Teig, Pesto und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl. Stückgewicht 400 g



30,95 € / Karton
ca. 5,16 € / Stück

Karton 6 x 400 g

TK La Pinsa Base Bianca

Art.-Nr.: 265429

vegetarisch



Mit würziger Crème-Fraîche-Soße. Teig und Crème-Fraîche-Soße mit italienischem Olivenöl. Stückgewicht 300 g



23,95 € / Karton
ca. 3,42 € / Stück

Karton 7 x 300 g

TK La Pinsa Verdure e Formaggio di Capra

Art.-Nr.: 265433

vegetarisch



Mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, gegrillte Auberginen und Zucchini, Provolone-Käse aus Italien und Ziegenkäsewürfel. Teig und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl. Stückgewicht 420 g



30,95 € / Karton
ca. 5,16 € / Stück

Karton 6 x 420 g

TK La Pinsa Margherita di Bufala

Art.-Nr.: 265430

vegetarisch



Mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten und feinem Mozzarella aus Büffelmilch aus Italien. Teig und Tomatensoße mit italienischem Olivenöl. Stückgewicht 360 g



30,95 € / Karton
ca. 5,16 € / Stück

Karton 6 x 360 g

Verschiedenes

Gekochte Eier

Art.-Nr.: 76709

geschält
EI-BUFFET

vakuum verpackt

Karton 6 x 26 Stück



38,70 € / Karton
ca. 0,25 € / Stück

Jägersauce

Art.-Nr.: 72230

HAMKER

Mit Champignons und
Karotten.

Eimer 5 kg



20,50 € / Eimer
4,10 € / kg

Champignons

Art.-Nr.: 86215

blanchiert, geschnitten,
2. Wahl
PILZLAND

Scheiben von geschlossenen
oder leicht geöffneten Kultur-
champignons in einem
leichten Aufguss aus Salz und
Genusssäuren.

Abtropfgewicht 6000 g

Eimer 9100 g



18,50 € / Eimer

Waterkant

Art.-Nr.: 72457

55 % Fett i.Tr.,
naturmild
RÜCKER

Traditioneller Hirtenkäse
aus Kuhmilch in feiner
Salzlake gereift, ohne
Konservierungsstoffe.
Abtropfgewicht 1000 g

Dose 1500 g

Karton 6 x 1500 g



7,50 € / Dose

Riesencurrywurst

Art.-Nr.: 10524

fein
PLEUS

geräucherte Brühwurst
Stückgewicht 160 g

Beutel 10 x 160 g

Kiste 12 x 10 x 160 g



Sale

9,60 € / Beutel
0,96 € / Stück

Sahne-Meerrettich

Art.-Nr.: 92261

fein & würzig
SERVISA

Mit einem hohen Anteil
frischer Sahne und feinen
Gewürzen, tafelfertig zubereitet.

Glas 720 ml

Karton 6 x 720 ml



3,39 € / Dose

Kartoffelsalat

Art.-Nr.: 6370

traditionell her-
gestellt, westfälische Art
POMS

Aus regionalen Kartoffeln
mit Gewürzgurken und
Zwiebeln in einer fein
abgestimmten Salatsauce.

Eimer 5 kg



Sale

14,90 € / Eimer
2,98 € / kg

Passierte Tomaten

Art.-Nr.: 106999

ADRIA

Tetra 1000 g

Karton 12 x 1000 g



Sale

1,49 € / Tetra

Leidenschaft für Zander



„Kaiserzander“ - so nennen René John und Stefan Glammeier ihre Indoor-Fischfarm in Porta Westfalica ebenso wie ihren einzigartigen Fisch. Der Name steht für höchste Qualität sowie eine Geschichte, die sich zu erzählen lohnt - nachhaltig und direkt aus der Region!

Was zeichnet Kaiserzander aus?

Aquakultur ist hier das Stichwort, denn erst sie ermöglicht die Fischzucht in Porta Westfalica, fern ab vom Meer. Mit Hilfe neuester Technologien werden in großen Indoor-Becken Bedingungen geschaffen, die dem natürlichen Lebensraum des sensiblen Zanders gleichen. So sind die Tiere kaum Stress ausgesetzt, was sich positiv auf die Qualität und den Geschmack ihres Fleisches auswirkt. Da der Zander regional aufgezogen und geschlachtet wird, sind die Transportwege unschlagbar kurz und der Fisch besonders frisch!

Die Vorteile im Überblick:

- Weißes, fett- und grätenarmes Fleisch
- Frei von Chemikalien, Antibiotika und Hormonen
- Lückenlos regionale Herkunft und Haltung in Deutschland
- Kein Bio, aber maximale Nachhaltigkeit
- Klimaneutral und CO₂-neutral produziert
- Absolut frisch
- Schonung der Wildbestände

„Da der Kaiserzander direkt aus der Umgebung kommt und erst gefangen und geschlachtet wird, wenn wir bestellen, geht es natürlich kaum frischer!“

Bernhard Grubmüller,
Tomatissimo in Bielefeld

Bilder: Tomatissimo



Zander mit Schnippelbohnen, Aalwürfeln, Eigelbcreme und Senfsaat



Erhalten Sie in unserer neusten Podcastfolge mit Kaiserzander-Gründer René John noch mehr Infos aus erster Hand!
Zu finden auf allen gängigen Podcast-Plattformen (z. B. Spotify) unter „Insider Interview“.



Frisches Zanderfilet

Art.-Nr.: 271686
mit Haut, von Hand geschuppt, mit Stehgräten (pbi)
KAISERZANDER

(Stizostedion lucioperca)
Aus Aquakultur Deutschland.
Auf Eis in tropffreier Styro-Box. Region OWL/Porta Westfalica
Stückgewicht ca. 180 - 300 g



kg
Kiste ca. 3 kg



29,00 € / kg

Frischer Zander

ganz, ausgenommen, mit Kopf
KAISERZANDER

(Stizostedion lucioperca)
Aus Aquakultur Deutschland.
Auf Eis in tropffreier Styro-Box. Region OWL/Porta Westfalica
Stückgewicht ca. 1,2 - 1,4 kg



Art.-Nr.: 271690
nicht geschuppt



Art.-Nr.: 277067
von Hand geschuppt



14,90 € / kg

kg
Kiste ca. 2,5 kg

16,59 € / kg

TK Hirschkeule

Art.-Nr.: 54171

ohne Knochen,
Neuseeland
JOSEF MAIER

mit Wade
Stückgewicht ca. 4 - 6 kg

kg

Karton ca. 16 kg



10,49 € / kg

TK Hirschgulasch

Art.-Nr.: 72216

handgeschnitten,
D/Osteuropa
JOSEF MAIER

Aus verschiedenen Teil-
stücken vom Hirsch.
Würfeligkeit ca. 30 - 40 g

Beutel 2,5 kg

Karton 4 x 2,5 kg



26,80 € / Beutel
10,72 € / kg

TK Hirschkeule 4er-Schnitt

Art.-Nr.: 43191

ohne Knochen,
Neuseeland
JOSEF MAIER

4er-Schnitt: je 1 einzeln
verpackte Oberschale,
Unterschale, Hüfte und
Kugel.

kg

Karton ca. 6 - 9 kg



11,90 € / kg

TK Wildschweinkeule

Art.-Nr.: 43227

ohne Knochen,
D/Osteuropa
JOSEF MAIER

fachmännisch ausgelöst
Stückgewicht ca. 2,5 - 5,0 kg

kg

Karton ca. 15 - 20 kg



16,90 € / kg

TK Hirschrücken

Art.-Nr.: 56231

ohne Knochen,
D/Osteuropa
JOSEF MAIER

auch Hirschlachs genannt,
ohne Kette
Stückgewicht ca. 2,5 - 3,0 kg

kg

Karton ca. 9 kg



24,45 € / kg

TK Wildschweintrücken

Art.-Nr.: 55941

ohne Knochen,
D/Osteuropa
JOSEF MAIER

Auch Wildschweintrücken
genannt.
Stückgewicht ca. 1,5 kg

kg

Karton ca. 10 kg



12,90 € / kg

TK Hirschedelgulasch

Art.-Nr.: 48126

handgeschnitten,
D/Osteuropa
JOSEF MAIER

aus der Schulter, Keule,
Rücken wie gewachsen
Würfeligkeit ca. 30 - 40 g

Beutel 2,5 kg

Karton 4 x 2,5 kg



32,45 € / Beutel
12,98 € / kg

TK Wildschweingulasch

Art.-Nr.: 103540

handgeschnitten,
D/Osteuropa
JOSEF MAIER

aus Brust, Bauch, Wade,
Schulter und Nacken
Würfeligkeit ca. 20 - 30 g

Beutel 2,5 kg

Karton 4 x 2,5 kg



31,35 € / Beutel
12,54 € / kg

TK Rehkeule

Art.-Nr.: 81926
ohne Knochen,
D/Osteuropa
JOSEF MAIER
 Stückgewicht ca. 1,1 - 2,4 kg



16,90 € / kg

kg
 Karton ca. 7 - 10 kg

TK Hirschbratwurst

Art.-Nr.: 84965
gewürzt
JOSEF MAIER
 Durch den kräftigen
 Geschmack eine wahre
 Delikatesse.
 Stückgewicht 100 g



6,59 € / Beutel
 ca. 1,32 € / Stück

Beutel 5 x 100 g
 Karton 12 x 5 x 100 g

TK Rehrücken

Art.-Nr.: 56371
mit Knochen,
D/Osteuropa
JOSEF MAIER
 schmal geschnitten
 Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg



32,90 € / kg

kg
 Karton ca. 7 - 10 kg

TK Wildschweinbratwurst

Art.-Nr.: 101822
gewürzt
JOSEF MAIER
 Durch den kräftigen
 Geschmack eine wahre
 Delikatesse.
 Stückgewicht 100 g



7,99 € / Beutel
 ca. 1,60 € / Stück

Beutel 5 x 100 g
 Karton 20 x 5 x 100 g

TK Hasenrückenfilet

Art.-Nr.: 43254
ohne Silberhaut,
Argentinien
JOSEF MAIER
 Fein parierte Rückenfilets
 von schweren Wildhasen.
 Das magere Fleisch ist sehr
 feinfaserig, saftig, mit
 intensiv roter Färbung und
 im Geschmack wildtypisch ausgeprägt.
 Stückgewicht 100 g +



25,90 € / kg

kg
 Karton 10 kg

TK Hirschroulade

Art.-Nr.: 55856
mit Pfifferlings-
füllung
WURZENER
 Ein Fleischmantel aus der
 frischen Hirschkeule ge-
 schnitten und gefüllt mit
 kleinen Pfifferlingen,
 Zwiebeln, Speck, Sauerrahm
 und Gewürzen.
 Stückgewicht ca. 200 g



23,90 € / Tray
 4,78 € / Stück

Tray 5 x 200 g
 Karton 6 x 5 x 200 g

TK Perlhuhnbrust Supreme

Art.-Nr.: 54593
mit Haut und Flügel-
knochen, Frankreich
 Zartes, helles Fleisch mit
 feinem Eigengeschmack.
 Stückgewicht ca. 200 g



15,90 € / kg

kg
 Karton ca. 5 kg

TK Wildschweinrollbraten

Art.-Nr.: 59000
im Bratnetz,
D/Osteuropa
JOSEF MAIER
 Aus mager zugeschnittenen
 Schultern.
 Stückgewicht ca. 1,2 - 1,9 kg



15,89 € / kg

kg
 Karton ca. 10 kg

Die Brizza aus bayerisch Nizza



Es war einmal ein kleines, feines bayerisches Wirtshaus im unterfränkischen Aschaffenburg - dem letzten Zipfel Bayerns. Die Geschwister Jennifer und Sascha Zeller, begeisterte Brezel-Liebhaber seit jeher, kamen eines Tages auf eine knusprig-heiße Idee: „Wir tüfteln so lange, bis wir die perfekte Brezelpizza gebacken haben! Und wir nennen sie Brizza!“

Der Brezelteig, anders als der Teig des italienischen Klassikers, muss außen knusprig und innen weich sein - wie eine ofenfrische bayerische Brezen eben! Und auf diesen Laugenteig kommen dann typisch bayerische Beläge, wie Weißwurst mit süßem Senf oder Obatzter.



TK Brezelpizza

Art.-Nr.: 258539
fertig gebacken,
unbelegt, mit Salz-
beipack, vegan

Ein bauchiger Brezelrand, der außen knusprig und innen fluffig ist. Ein echter Laugenteig eben. Stückgewicht 210 g



Karton 40 x 210 g



69,99 € / Karton
 ca. 1,75 € / Stück

TK Brezelpizza Musterkarton

Art.-Nr.: 7286
 Inhalt: 4x Rohlinge
 und Anleitung.

Karton 4 x 210 g



Weitere Kreationen finden Sie unter
brizza.de/backmich/rezepte-b2b/



Brizza „Bayer“

Zutaten für 10 Stück zum Belegen:

- 500 g Schmand
- 500 g Obatzter
- 200 g Speckwürfel
- 2 rote Zwiebeln
- 150 g Emmentaler gerieben
- 50 g würziger Bergkäse gerieben
- grobe Salzkörner für den Rand

Zubereitung:

1. Zuerst den Schmand mit dem Obatzter verrühren - von dieser Creme verstreicht man 2 EL auf der Brizza.

2. Dann schneidet man die Zwiebel in feine Ringe und verteilt sie auf der Brizza.
3. 20 g Speck und eine Handvoll Käse gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
4. Zu guter Letzt bepinselt man den Rand der Brizza mit Wasser und streut das Salz drauf
5. Bei ca. 200 °C im Kombidämpfer ca. 4 Minuten backen.

TK Premium SuperCrunch Pommes

Art.-Nr.: 114836
vorgebacken
AVIKO



Pommes frites extra dünn mit einer Knusperschicht überzogen.

Feinschnitt 7 mm



5,40 € / Beutel
2,16 € / kg

Beutel 2,5 kg
Karton 4 x 2,5 kg

TK SuperCrunch Steakhouse Pommes

Art.-Nr.: 105660
vorgebacken
AVIKO



Pommes frites mit einer Knusperschicht überzogen.
10 x 20 mm



5,50 € / Beutel
2,20 € / kg

Beutel 2,5 kg
Karton 4 x 2,5 kg

TK Grip'n Dip Pommes

Art.-Nr.: 140461
vorgebacken
AVIKO



U-förmige Pommes perfekt zum Dippen. Mit einer Knusperschicht überzogen.



4,50 € / Beutel
2,25 € / kg

Beutel 2 kg
Karton 5 x 2 kg

TK Krokette

Art.-Nr.: 66482
rund, paniert
AVIKO



Aus frischen Kartoffeln, mit feinen Kräutern gewürzt.
Stückgewicht ca. 15 g



6,25 € / Beutel
2,50 € / kg

Beutel 2,5 kg
Karton 4 x 2,5 kg

TK Straight Churros

Art.-Nr.: 118466
geformt, vegan
AVIKO



Original spanische Churros.



3,40 € / Beutel

Beutel 1 kg
Karton 6 x 1 kg



TK Süßkartoffelwürfel

Art.-Nr.: 269300
vorgebacken,
vegan
AVIKO



Ein leicht süßer Geschmack und eine natürliche orange Farbe.



12,40 € / Beutel
4,96 € / kg

Beutel 2,5 kg
Karton 4 x 2,5 kg



Frische SuperCrunch Fresh Pommes

Art.-Nr.: 111353
vorgebacken
AVIKO



Premium Pommes frites mit einer Knusperschicht überzogen. 11 mm



17,50 € / Beutel
ca. 1,94 € / kg

Karton 2 x 4,5 kg

TK Spicy Jacket Wedges

Art.-Nr.: 58946
gewürzt
AVIKO
mit Schale



Beutel 2,5 kg
Karton 4 x 2,5 kg



4,60 € / Beutel
1,84 € / kg

TK Russischer Zupfkuchen

Art.-Nr.: 52213

geschnitten in
20 Portionen
PFALZGRAF

Eine Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden mit krossen Schoko-Butterstreuseln.

25 x 38 cm

Packung 3000 g
Karton 3 x 3000 g



16,95 € / Pack.
ca. 0,85 € / Portion

TK Mandel-Bienenstich-Schnitte

Art.-Nr.: 43036

geschnitten in
20 Portionen
PFALZGRAF

Oben gehobelte Mandeln mit einer Karamellglasur, darunter eine lockere Vanillesahne in zartem Hefeteig.

25 x 38 cm

Packung 1800 g
Karton 3 x 1800 g



19,90 € / Pack.
ca. 1,00 € / Portion

TK Pfirsich-Melba-Sahnetorte

Art.-Nr.: 41370

ungeschnitten
ca. 16 Portionen
PFALZGRAF

Pfirsichsahne und Pfirsichfüllung zwischen drei hellen Böden, mit Himbeertopping dekoriert. Randgarniert mit gehobelten Mandeln.

Ø 28 cm

Packung 1950 g
Karton 4 x 1950 g



18,90 € / Pack.
ca. 1,18 € / Portion

TK Kirsch-Käse-Sahne-Traum

Art.-Nr.: 62740

ungeschnitten
ca. 16 Portionen
ERLENBACHER

Zwischen drei lockeren Rührteigböden eine leckere Käse-Sahne mit Kirschfüllung. Marmoriertes Dekor mit Randgarnierung aus weißer Schokolade.

Ø 28 cm

Packung 2500 g
Karton 4 x 2500 g



21,90 € / Pack.
ca. 1,37 € / Portion

TK Mango Joghurt-Crunch Torte

Art.-Nr.: 107346

ungeschnitten
ca. 16 Portionen
ERLENBACHER

Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf eine Mango-Joghurt-Sahne, eine Joghurt-Sahne und ein weiterer Mandel-Rührteigboden.

Ø 28 cm

Packung 2600 g
Karton 4 x 2600 g



24,90 € / Pack.
ca. 1,56 € / Portion

TK Haselnuss-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 70168

ungeschnitten
ca. 16 Portionen
ERLENBACHER

Drei Haselnuss-Biskuitböden, bedeckt mit haselnusshaltiger Sahne-Füllung auf einem Mürbeteigboden. Mit einem Dekor aus Nougatcreme, kandierten Walnüssen, Haselnüssen und Tortenguss.

Ø 28 cm

Packung 2200 g
Karton 4 x 2200 g



24,90 € / Pack.
ca. 1,56 € / Portion

TK Flockensahne-Torte

Art.-Nr.: 75536

geschnitten in
12 Portionen
ERLENBACHER

Vanille-Sahne-Füllung, Brandteigböden und Sauerkirschzubereitung auf einem Rührteigboden mit Puderzucker.

Ø 24 cm

Packung 1500 g
Karton 4 x 1500 g



21,90 € / Pack.
ca. 1,83 € / Portion

TK Landfrauenkuchen Wildheidelbeere

Art.-Nr.: 71562

geschnitten in
14 Portionen
PFALZGRAF

Wildheidelbeeren auf einer Schmandmasse, darunter ein Mürbeteig. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.

Ø 36 cm

Packung 2600 g
Karton 2 x 2600 g



24,90 € / Pack.
ca. 1,78 € / Portion

TK Buttercroissant

Art.-Nr.: 45223

vorgegart
BACK BISTRO

mit Nuss-Nougatcreme
Stückgewicht 90 g

Karton 64 x 90 g



45,90 € / Karton
ca. 0,72 € / Stück

TK Oreo Donut

Art.-Nr.: 103428

fertig gebacken
BAKER & BAKER

Donut aus Hefeteig mit Kakao. Gefüllt mit einer Cremefüllung mit Vanillegeschmack, glasiert mit weißer Fettglasur und bestreut mit Oreo Kakaokeksstückchen.

Karton 4 x 12 x 73 g



33,90 € / Karton
ca. 0,71 € / Stück

TK Nussschnecke

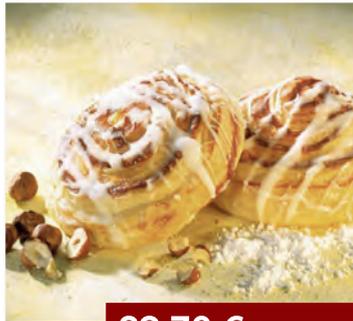
Art.-Nr.: 70790

fertig gebacken
LANGNESE BAKERY

Plunderteiggebäck mit Haselnuss.

Stückgewicht 100 g

Karton 30 x 100 g



29,70 € / Karton
0,99 € / Stück

TK Muffin Filly Nuss Nougat

Art.-Nr.: 132011

fertig gebacken
BAKER & BAKER

Gefüllt mit Nuss-Nougatcreme mit natürlichem Aroma, dekoriert mit gerösteten Haselnussstücken.

Karton 3 x 12 x 110 g



33,20 € / Karton
ca. 0,92 € / Stück

TK Party Sprinkle Donut

Art.-Nr.: 84939

fertig gebacken
BAKER & BAKER

Donut mit weißer Glasur und bunten Zuckerstreuseln.

Stückgewicht 55 g

Karton 4 x 12 x 55 g



25,90 € / Karton
ca. 0,54 € / Stück

TK Baked Triple Choc Cookie

Art.-Nr.: 93500

fertig gebacken
BAKER & BAKER

Cookie mit Kakao mit weißen, dunklen und Milkschokoladenstücken.

Karton 48 x 72 g



42,50 € / Karton
ca. 0,89 € / Stück



Freibleibendes Angebot, Liefermöglichkeit vorbehalten.
Alle Preise gelten zuzüglich MwSt.
Produktabbildungen können vom Original abweichen.

Das Papier ist zu 100 % aus Recycling-Material, mit der EU-Blume und dem Blauen Umweltengel ausgezeichnet.

Die Druckfarbe nach C2C ist für den biologischen Kreislauf optimiert und damit biokompatibel.

Windmann Food Service GmbH
Oeynhausener Str. 101
32584 Löhne

☎ 05732 9688-0
✉ service@windmann-sb.de
🌐 windmann.servicebund.de

Bilder: iStock,
Herstellende, Windmann

Unsere Angebote

Alles muss raus

In unserem Online Sale-Angebot finden Sie top Produkte zu extra günstigen Preisen.



Profitieren Sie jetzt von exklusiven Rabatten unter windmann.servicebund.com/offers/5556



Newsletter & Social Media

Input, der Sie weiterbringt

Wir begleiten Sie in die Zukunft! Erhalten Sie in unserem Newsletter sowie auf unseren Social Media Kanälen innovative Anregungen für Ihr Geschäft.



Jetzt unseren Newsletter abonnieren und keine Chancen verpassen!
windmann.servicebund.de/service-links/newsletter



windmann_servicebund



Windmann Food Service

Webshop

Bestellen mit einem Klick

Finden Sie passende Produkte schnell und unkompliziert in unserem Gesamtkatalog und bestellen Sie unabhängig zu jeder Tages- und Nachtzeit!



Erkunden Sie jetzt unseren Webshop unter windmann.servicebund.com/

