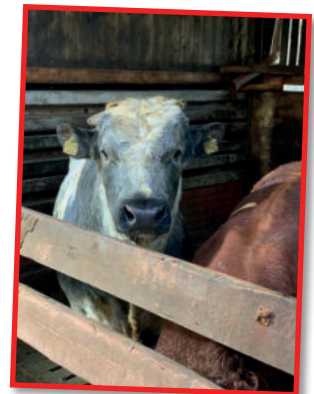


Aus Verbundenheit mit der Region



Regionale Produktvielfalt zuverlässig aus einer Hand

Warum wir Wert auf Regionalität legen?

Als mittelständisches Unternehmen sind wir mit 50-jähriger Geschichte von Anfang an fest in der Region verwurzelt. Dies spiegelt sich auch in unserem Sortiment und in der Wahl der Produzenten wieder. Seit jeher ist es uns wichtig, mit Produzenten aus der Region partnerschaftlich und fair zusammenzuarbeiten. Dadurch wollen wir Verantwortung für die Produkte sowie für unsere Region übernehmen, um unseren Kunden eine bestmögliche Qualität anbieten zu können.

Die Frage nach der Herkunft und der Qualität der Lebensmittel hat in den letzten Jahren auch für Verbraucher zunehmend an Bedeutung gewonnen. Neben transparenten Informationen spielen dabei auch ein hoher natürlicher Grad sowie ein persönlicher Bezug zu den Produzenten für Ihre Gäste eine wichtige Rolle.



Regionaler FOODservice mit Local Eater

Mit Local Eater lenken wir den Fokus noch stärker auf Produkte und Produzenten aus unserem direkten Umfeld und bieten Ihnen einen regionalen Foodservice. Unter diesem Label sammeln wir daher ein breites regionales Produktsortiment von persönlich bekannten Produzenten. Dadurch erhalten Sie gekennzeichnete regionale Produktvielfalt aus einer Hand.



Was für uns Regionalität bedeutet?

Frische naturbelassene Produkte bester Qualität, bezogen von persönlich bekannten Produzenten aus unserem direkten Umfeld - das bedeutet für uns Regionalität.

Regionalität bedeutet für uns aber auch, Produkte mit einzubeziehen, die wir nicht oder nicht in der gewünschten Qualität in unserem direkten Umfeld finden. Dadurch können wir unsere anspruchsvollen Kriterien auf eine größere Produktvielfalt ausweiten.

Hohe Qualität und lückenlose Transparenz als Wettbewerbsvorteil durch Regionalität

Durch die persönliche Beziehung zu den Produzenten können wir dabei eine lückenlose Transparenz entlang der Wertschöpfungskette garantieren. Aufgrund des lokalen Bezugs legen die Produkte lediglich kurze Transportwege zurück. Dies sorgt nicht nur für eine hohe Frische, eine flexible und zuverlässige Lieferung der Produkte, sondern kommt auch noch der Umwelt zugute. Mit der Wahl von regionalen Lebensmitteln tun Sie aber nicht nur sich und Ihren Gästen etwas Gutes, sondern unterstützen dabei auch noch die heimische Landwirtschaft sowie die Region.

Für alle Produkte unter Local Eater haben wir uns anspruchsvolle Kriterien gesetzt:

- **garantiert regional**

Alle Produkte stammen aus regionalem Bezug. Dabei garantieren wir stets die Einhaltung unserer Kriterien für die Auswahl regionaler Produkte.

- **beste Qualität**

Durch den persönlichen Kontakt zu den Produzenten können wir jederzeit beste Qualität garantieren. Dabei legen wir großen Wert auf eine besondere Frische sowie einen hohen natürlichen Grad der Produkte. Kurze Transportwege sowie eine lückenlose Transparenz bei Anbau, Produktion und Herkunft unterstützen dabei diese Anforderungen.

- **Tierwohl im Blick**

Wir arbeiten ausschließlich mit Partnern zusammen, bei denen die Tiere unter möglichst natürlichen Lebensbedingungen aufwachsen und leben können. Dabei achten wir besonders auch auf die Themen Tiertransporte und Schlachtfverfahren. Dieser Ansatz spiegelt sich am Ende natürlich auch in der Qualität der Produkte wieder.

- **gesicherte Warenversorgung**

Alle Produkte werden direkt und je nach Bedarf beim Produzenten bestellt. Kurze Transportwege sorgen dabei für eine schnelle, flexible und zuverlässige Lieferung. Dadurch können wir Ihnen eine gesicherte Warenversorgung verbunden mit einer optimalen Frische garantieren.



Zurzeit umfasst unser Sortiment:

- Frisches Obst & Gemüse
- Fleisch vom Duroc Strohschwein
- Fleisch vom Simmentaler Rind
- Geflügel aus Freilandhaltung
- Wild aus freier Wildbahn
- Frische Eier
- Wurstwaren
- Käsespezialitäten
- Wildschinken
- Rapsöl

Eine aktuelle Übersicht finden Sie jederzeit in unserem Webshop. Geben Sie dazu einfach den Suchbegriff „Local Eater“ ein. windmann.servicebund.de

Local Eater Partner



Fruchtimport
Albert Schmidt
regionales Gemüse



Freilandgänse



Simmentaler Rind und
Duroc Strohschwein



Wild aus freier Wildbahn



Eier aus Bodenhaltung



Rapsöl



Aus eigener
Milchwirtschaft



Windmann
Partner der Gastronomie

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.
Windmann



Windmann Food Service GmbH
Oeynhausener Str. 101 · 32584 Löhne
Telefon 05732 9688-0 · Telefax 05732 9688-77
service@windmann-sb.de
windmann.servicebund.de