

„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
August
auf:

Euro-Toques

Eine Leitlinie für mehr
Nachhaltigkeit

Seite 5

Gut Wilhelmsdorf

Milcherzeugnisse aus
der Nachbarschaft

Seite 16

eco2GO

Mehrweglösung
aus Minden

Seite 21



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

BBQ - so viel mehr als Grillen

Mit BBQ-Events Gäste begeistern

 Di., 15.08.2023

 10 bis 14 Uhr


 MOESTA BBQ
Raiffeisen Str. 7, 32584 Löhne




Nächstes Insider Coaching

Power Briefing

Drei Minuten täglich für Ihr Team

 Mo., 04.09.2023

 10 bis 17 Uhr

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

Weil wir Menschen mögen

Der US-amerikanische Psychologe Abraham Maslow veröffentlichte 1943 seine erste Idee zur sogenannten Maslowschen Bedürfnishierarchie, heute eher bekannt als Bedürfnispyramide. Im Grundsatz geht es darum, dass Menschen immer zuerst physiologische Bedürfnisse wie Nahrung, Geborgenheit und Wärme befriedigen, gefolgt vom Bedürfnis nach Sicherheit. Erst in der Spitze der Pyramide findet man die Selbstverwirklichung. Folgt man diesem Modell, bedeutet das, dass wir zunächst erst einmal arbeiten müssen, um unsere Grundbedürfnisse befriedigen zu können. Zeit für Individualität oder sogar Selbstverwirklichung ist erst mal nicht kalkuliert. Auch meine Generation hat das so gelernt.

Dieses Modell wird heute zunehmend in Frage gestellt. Warum soll es nicht möglich sein, die Befriedigung von Grundbedürfnissen mit Individualität und Selbstverwirklichung in Einklang zu bringen? Wann haben wir eigentlich den Begriff Beruf (Beruf kommt von Berufung) gegen Job getauscht und damit unsere tägliche Arbeit so beliebig austauschbar gemacht?

Beim Streben nach Bedürfnisbefriedigung ist so manchem von uns das richtige Maß abhanden gekommen. Dabei haben wir gar nicht gemerkt, dass die Karriereleiter oben einen Knick hat und direkt ins Hamsterrad führt. Selbst schuld, wenn wir unsere Work-Life-Balance nicht im Griff haben, oder?

Kann man so sehen. Ich sehe das allerdings anders, denn ich frage mich, was das eigentlich sein soll, die Work-Life-Balance? Lebe ich während der Arbeitszeit gar nicht so richtig?

Während ein Teil der jungen Menschen zunehmend hinterfragt, ob diese Art zu leben erstrebenswert ist, hat ein anderer Teil sich bereits in der Schule aufgegeben. Die Motive sind unterschiedlich, das Ergebnis ist aber gleich. Es fehlt überall an jungem Nachwuchs.



Ich glaube, wir müssen unserer Arbeit wieder einen Sinn geben, uns berufen fühlen. Und wir müssen gerade junge Menschen dabei unterstützen, ihre Berufung zu finden, ihr Warum, wofür sie gerne losgehen. Übrigens ist es auch für ältere Menschen nie zu spät, sich mal das eigene Warum anzusehen.

Wir bei Windmann leisten täglich einen Beitrag dazu, dass die Gastronomie weiterhin ein Ort für menschliche Begegnungen bleibt - für uns ein starkes Warum.

Herzliche Grüße

Ihr

André Schell

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

„Hamsterräder werden von innen gedreht.“

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 Inhaberkfamilie 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 Erzeuger*innen 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

Gärtnerei Rodenbröker in Paderborn: Salatgurken, Mini Gurken, Mini Strauchtomate, Strauchtomate	Hof Steinhoff in Oelde: Erdbeeren, Zwetschgen
Gärtnerei Plaß in Bad Salzuflen: verschiedene Kräutertöpfe	Hof Reinkensmeyer in Herford: Weißkohl, Mangold bunt
Landwirtschaftsbetrieb Vogt in Hüllhorst: Kartoffeln	Stiens Kartoffelhof in Rheda-Wiedenbrück: Kartoffeln
Biopilzzucht Fungi Delikat in Extertal: Kräuterseitlinge, Shi-Take Pilze, weitere Sorten auf Nachfrage	Meyer zu Betrup in Bielefeld: bunter Tomaten Mix klein und groß
Hof Vechtel in Harsewinkel: rote und gelbe Bete, Ringelbete, Möhren orange und gelb, Möhren Beta Carotin violett	

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.

FrISCHE Salatgurke

Art.-Nr.: 3524
unfoliert, 35/40
RODENBRÖKER



Stück
Kiste 12 Stück



zum
Wochenpreis

FrISCHER Mangold

Art.-Nr.: 277111
bunt
HOF REINKENSMEYER
Region OWL/Herford



Kiste 5 kg



zum
Wochenpreis

FrISCHER Tomaten Gourmet Mix

Art.-Nr.: 25423
bunt, lose
MEYER ZU BENTRUP
Region OWL/Bielefeld



Karton 4 kg



zum
Wochenpreis

FrISCHE Bio Kräuterseitlinge

Art.-Nr.: 3608
mittlere Sortierung
FUNGI DELIKAT
Region OWL/
Extertal



Kiste 1 kg



15,20 € / Kiste

Euro-Toques: Eine Leitlinie für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie

Naturbelassene Produkte, ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln und technisches Handwerk - dafür steht Roberto Schack als Betriebsgastronom. Geleitet wird seine Küchenphilosophie vom Euro-Toques-Kodex, mit dem er sich in vielerlei Hinsicht zu einem nachhaltigen Handeln und Kochen verpflichtet.

Euro-Toques ist ein internationaler Verein von Köchinnen und Köchen, der sich für eine ökologische und gesunde Verarbeitung natürlicher Lebensmittel einsetzt. Ziel des Vereins ist es, zu einer ausgewogenen Ernährung beizutragen und den echten, ursprünglichen Geschmack von Lebensmitteln erlebbar zu machen. Diese Leitlinien werden in einem Kodex festgehalten und dienen Köchinnen und Köchen als Richtungsweise in Sachen Nachhaltigkeit.



Sie möchten mehr darüber erfahren, wie Sie Nachhaltigkeit praktisch umsetzen können? Lesen Sie den gesamten Beitrag!



Roberto Schack ist Euro-Toques Koch und folgt in der Küche der Devise: Frisch, regional und gesund.



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/regionalitaet



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

Rodeo Uruguay



Ganz gleich, aus welchem Land das Fleisch für Rodeo Ranch Quality stammt, es gelten für Qualität und Herkunft strenge, immer gleich bleibende Kriterien.

Weidehaltung & Grasfütterung

Genaugenommen werden die Tiere nicht gefüttert. Vielmehr fressen die Tiere einfach, was die Weiden hergeben, also Gras und Kräuter. Durch die ständige Bewegung ist das intramuskuläre Fett fein verteilt und das Fleisch sehr zart - das charakteristische, feine Aroma entsteht durch die natürliche Ernährung.

Verlässliche Zuschnitte & Reifegrad

In jedem Land sind die Zuschnitte genau definiert, so können sich unsere Kunden „ihr“ Lieblingsstück aussuchen, das optimal gereift ist und für Ranch Quality steht.

Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Alle Schritte von der Geburt, Ernährung über die Aufzucht, den Transport, die Schlachtung bis zur Zerlegung können lückenlos rückverfolgt werden.



Bekannte Fleischrassen

Es werden nur hochwertige Fleischrassen genutzt, wie z. B. Angus- und Hereford-Rinder.

Zuverlässiger Partner

In jedem Herkunftsland wird das Fleisch von nur einem persönlich bekannten Produzenten bezogen. Dies sorgt für stetige Qualität des Fleisches und für hohe Transparenz.



José Gonzales

In Uruguay steht uns die Familie Gonzales als Partner zur Seite.

Frisches Rodeo Roastbeef

Art.-Nr.: 66690

Uruguay, ohne Kette
RODEO

Aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack durch den typischen Fettrand.
Stückgewicht ca. 3,5 - 4,5 kg



einzel
Karton 3 Stück

19,95 € / kg

Frisches Rodeo Rinderfilet

Art.-Nr.: 66700

Uruguay, 3 - 4 lbs.
RODEO

Zartes und geschmackvolles Rinderfilet.
Stückgewicht ca. 1,6 kg



einzel
Karton 8 Stück

25,80 € / kg

Frische Rodeo Steakhüfte

Art.-Nr.: 66686

Uruguay, ohne Deckel
RODEO

Aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten.
Stückgewicht ca. 2,2 kg



einzel
Karton 6 Stück

11,70 € / kg

Rodeo Steak-Pfeffer

Art.-Nr.: 86894

Gewürzsatz
RODEO

Schmeckt kräftig-aromatisch nach Pfeffer und Gewürzen.



Dose 600 g
Karton 6 x 600 g

9,69 € / Dose



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



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.

Regionale Gourmet-Gerste



Mit der natürlichen Kraft des Urkorns: Die betaGerste aus dem Schaumburger Land verwöhnt den Gaumen mit mild-nussigem Geschmack und feinem Biss. Gleichzeitig liefert sie wichtige Mineralstoffe wie Phosphor und Mangan und steckt voller Ballaststoffe. Und gerade das Beta-Glucan hat es ernährungsphysiologisch in sich.

Entdecken Sie Gerstoni Fitnessflocken für Power-Müslis, Bratlinge uvm. Gerstoni Classic/Mini als vielseitig einsetzbare Beilage zu Fisch, Fleisch und Geflügel, als feines Gerstenrisotto und als Salatzutat - Gerstoni ist das Superfood aus der Region ganz nach Ihrem Geschmack!



Besonderheiten

- Vegan & vielseitig: herzhaft/süß - kalt-warm
- Standstabil/gut regenerierbar
- Angenehm sättigend
- 12 x mehr Ballaststoffe als Reis
- Mit 5 % Beta-Glucan - Power-Ballaststoff: cholesterinsenkend, für eine sanfte Verdauung und allgemeines Wohlbefinden
- Sogar ernährungstherapeutisch einsetzbar
- 90 % geringere CO₂ Emission als Reis



Spendet Energie



Nachhaltig & regional



Senkt Cholesterin



Sanfte Verdauung



Lassen Sie sich von dem Rezept inspirieren!
„Gerstoni Bowl mit Blumenkohl und Paprika-Walnuss-Creme“

Gourmet-Gerste Fitness-Flocken

Art.-Nr.: 39546 
kernig, 100 % Beta-Glucan-Gerste, vegan
GERSTONI

Hergestellt aus gereinigter und hydrothermisch behandelter Gerste (Waxy-Gerste).

Beutel 3 kg
auch in 6 x 500 g erhältlich



10,90 € / Beutel
ca. 3,63 € / kg



Gourmet-Gerste Classic

Art.-Nr.: 39190 
100 % Beta-Glucan-Gerste, vegan
GERSTONI

Hergestellt aus gereinigter und hydrothermisch behandelter Gerste (Waxy-Gerste).

Beutel 5 kg
auch in 6 x 1 kg erhältlich



14,90 € / Beutel
2,98 € / kg



Gourmet-Gerste Mini

Art.-Nr.: 39191 
100 % Beta-Glucan-Gerste, vegan
GERSTONI

Hergestellt aus gereinigter und hydrothermisch behandelter Gerste (Waxy-Gerste).

Beutel 5 kg



15,50 € / Beutel
3,10 € / kg



Gourmet-Gerste Fitness-Flocken

Art.-Nr.: 39192 
fein, 100 % Beta-Glucan-Gerste, vegan
GERSTONI

Hergestellt aus gereinigter und hydrothermisch behandelter Gerste (Waxy-Gerste).

Beutel 3 kg
auch in 6 x 500 g erhältlich



9,59 € / Beutel
ca. 3,20 € / kg



TK Alaska-Seelachs Kibbeling

Art.-Nr.: 258732
im Backteig, vorgebacken,
praktisch grätenfrei
Stückgewicht 20 - 40 g

Karton 5 x 1 kg



Neu

38,95 € / Karton
7,79 € / kg

TK Obstsalat München

Art.-Nr.: 59574
ungesüßt,
aufaufertig
ZINDEL



Bestehend aus Apfel, Apri-
kosen, Pfirsich, Birnen, rote
Weintrauben und Ananas.

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



Sale

6,85 € / Beutel
2,74 € / kg

Spaghetti

Art.-Nr.: 104235
No. 46, ohne Ei
SALVA D'OR
Teigwaren aus
Hartweizengrieß
1,75 mm



Sale

8,50 € / Beutel
1,70 € / kg

Beutel 5 kg

Karamell-Pudding

Art.-Nr.: 64110
FRISCHLI



Pudding mit Karamell-
geschmack und Sahne.

Eimer 5 kg



8,90 € / Eimer
1,78 € / kg

TK Hähnchenschnitzel

Art.-Nr.: 47742
gewürzt
SPREHE



Hähnchenschnitzel „Wiener
Art“ extra dünn in klassischer
Ei-Panade.
Stückgewicht 120 g



23,95 € / Karton
ca. 0,96 € / Stück

Karton 3 kg

Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja

Art.-Nr.: 73514
3,8 % Fett



FRANKENLAND

Milder Fruchtjoghurt mit
Pfirsich-Maracuja Geschmack.

Eimer 5 kg



10,50 € / Eimer
2,10 € / kg

TK Pariser Karotten

Art.-Nr.: 119640
sehr klein
GREENS
12 - 18 mm



4,39 € / Beutel
ca. 1,76 € / kg

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

TK Tortellini Carne

Art.-Nr.: 85755
SERVISA



Teigringe mit
Rindfleischfüllung.
Stückgewicht 5 - 6 g

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



9,70 € / Beutel
3,88 € / kg

Extra löslicher Bohnenkaffee

Art.-Nr.: 120236

JEDEN TAG

Instantkaffee aromatisch & kräftig

Glas 200 g

Karton 6 x 200 g



6,50 € / Glas

Rapsöl

Art.-Nr.: 53321

raffiniert, Easy-Box
SERVISA



ohne Gentechnik

Box 10 Liter



15,90 € / Box
1,59 € / Liter



Ravensberger Hühnersuppe

Art.-Nr.: 96353

MENZI

200 ml Portion

Stange 5 x 200 ml Dose

Karton 8 x 5 x 200 ml



7,20 € / Stange
1,44 € / Portion

Paniermehl Gold

Art.-Nr.: 48603



gewürzt
FRIEBINGER MÜHLE

Aus getrocknetem
Weizenbrot hergestellt.

Sack 5 kg



8,90 € / Sack
1,78 € / kg

Fruchtige Tomaten-Suppe

Art.-Nr.: 77898

MENZI

200 ml Portion

Stange 5 x 200 ml Dose

Karton 8 x 5 x 200 ml



6,60 € / Stange
1,32 € / Portion

Samlip Breadcrumbs Panko

Art.-Nr.: 90106

SAMLIP

asiatisches Paniermehl

Packung 1 kg

Karton 10 x 1 kg



5,10 € / Pack.

Peperonata alla Piemontese

Art.-Nr.: 104035

gedünstet, 3/1

SALVA D'OR

Gemüsemischung aus roten
und gelben Paprikaschoten,
Tomaten und Zwiebeln.



12,95 € / Dose

Dose 2600 g

Karton 6 x 2600 g

Langkorn Reis

Art.-Nr.: 40903

parboiled

SERVISA

Spitzenqualität



Sack 25 kg



37,90 € / Sack
ca. 1,52 € / kg

365 Life Kaffee

Art.-Nr.: 107115

Filterkaffee

365LIFE

Gerösteter und gemahlener
Kaffee, unter Schutzatmosphäre
verpackt.



12,95 € / Pack.

Packung 1 kg

Karton 6 x 1 kg



TK Wirsingkohl

Art.-Nr.: 72809

geschnitten
SERVISA

in Streifen



2,99 € / Beutel
ca. 1,20 € / kg

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

TK Wirsingroulade

Art.-Nr.: 40673

gefüllt, gewürzt
SERVISA

Gewolfter Fleischkern aus Schweine- und Rindfleisch, umwickelt mit blanchierten Wirsingblättern. Stückgewicht 220 g



33,70 € / Karton
ca. 1,12 € / Stück

Karton 30 x 220 g

TK Himbeergrieß

Art.-Nr.: 232843

MELZER



Karton 10 kg

45,50 € / Karton
4,55 € / kg

TK Pastinaken

Art.-Nr.: 97335

gewürfelt
WESTFRO

Aromatisch und leicht süßlich im Geschmack.



2,75 € / Beutel
1,10 € / kg

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

TK Rinderroulade

Art.-Nr.: 131897

Hausfrauenart
SERVISA

Handgewickelte Roulade aus saftigen, naturbelassenen Rindfleischscheiben aus dem Hinterviertel. Traditionell gefüllt mit Zwiebelwürfeln, Speck, Gurke, Senf und mit Gewürzen fein abgestimmt. Ohne Holzspieß gewickelt. Stückgewicht 200 g



45,70 € / Karton
ca. 2,29 € / Stück

Karton 20 x 200 g

TK Schweinelachsschnitzel

Art.-Nr.: 93845

paniert
SERVISA

Aus küchenfertig zubereiteten Schweinelachsen geschnitten, mit Flüssigwürzung. Stückgewicht 100 g



52,90 € / Karton
ca. 0,76 € / Stück

Karton 70 x 100 g

TK Oldenburger Steckrüben

Art.-Nr.: 6003

in Streifen,
„Oldenburger Ananas“
ELO

10 x 10 x 40 mm



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

3,29 € / Beutel
1,32 € / kg



TK Hähnchenkeule

Art.-Nr.: 262578

natur, halal
SERVISA PRIME

ohne Rückenstück
Stückgewicht 220 g



7,70 € / Beutel
0,68 € / Stück

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

Pflaumen

Art.-Nr.: 70142
Hälften, 5/1
SERVISA



gezuckert und ohne Stein
Abtropfgewicht 2700 g

Dose 4250 ml
Karton 6 x 4250 ml



5,99 € / Dose

Sale

Grieß

Art.-Nr.: 74483
aus Hartweizen
KÜCHENMEISTER
feinkörnig und schalenfrei

Packung 500 g
Karton 10 x 500 g



0,69 € / Pack.

Sale

Junge Erbsen und Fingermöhren

Art.-Nr.: 70313
5/1
FRESHCAN

sehr fein
Abtropfgewicht 2655 g

Dose 4250 ml
Karton 3 x 4250 ml



6,99 € / Dose

Sale

Speisesalz

Art.-Nr.: 132401
jodiert
KÜCHENMEISTER
Siedespeisesalz

Beutel 1 kg
Karton 12 x 1 kg



0,44 € / Beutel

Spiralnudeln

Art.-Nr.: 40750
dreiflüglig
SERVISA
Eiernudeln aus
Hartweizengrieß



Karton 5 kg



10,95 € / Karton
2,19 € / kg

Sale

Gewürzgurken

Art.-Nr.: 90966
10/1
SERVISA



sehr fein
würzig-pikant, mit Süßungs-
mittel
Abtropfgewicht 5600 g

Dose 10200 ml



11,40 € / Dose

Grießpudding

Art.-Nr.: 56847
mit Sahne
FRISCHLI
cremig-rahmige Premiumqualität

Eimer 5 kg



12,50 € / Eimer
2,50 € / kg

Rote Linsen

Art.-Nr.: 148298
AHAMA

Sack 5 kg

13,50 € / Sack
2,70 € / kg



Wirtshausküche

TK Backendl Wiener Art

Art.-Nr.: 121757

regenerierfertig
SANDER GOURMET

Aus kleinen Hähnchenkeulen ohne Knochen, paniert und gebraten.

Karton 2, 7 kg (ca. 30 Stück)



40,90 € / Karton
ca. 1,36 € / Stück



TK Backendl Wiener Art

Art.-Nr.: 125475

regenerierfertig
SANDER GOURMET

Aus großen Hähnchenkeulen ohne Knochen, paniert und gebraten.

Karton 3, 5 kg



49,95 € / Karton



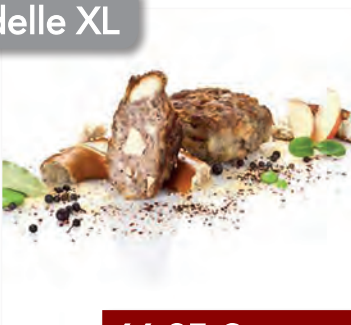
TK Wirtshaus-Frikadelle XL

Art.-Nr.: 121729

regenerierfertig
SANDER GOURMET

Vom Rind und Schwein mit Brezeln, getrockneten Äpfeln, Gouda und Röstzwiebeln abgerundet. Portionsgewicht 200 g

Karton 25 x 200 g



66,25 € / Karton
2,65 € / Portion



TK Wirtshaus-Schnitzel

Art.-Nr.: 121771

küchenfertig
SANDER GOURMET

Aus der Putenbrust, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln. Stückgewicht 90 - 110 g

Karton 30 x 100 g



44,70 € / Karton
1,49 € / Stück



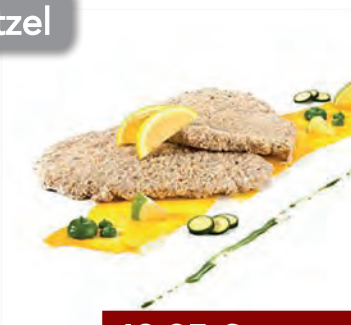
TK Wirtshaus-Schnitzel

Art.-Nr.: 121726

küchenfertig
SANDER GOURMET

Aus dem Schweinerücken, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln. Stückgewicht 180 - 200 g

Karton 20 Stück



49,95 € / Karton
ca. 2,50 € / Stück



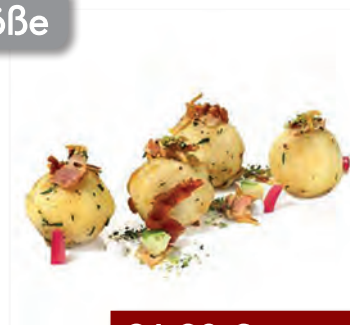
TK deftige Mini-Klöße

Art.-Nr.: 268796

regenerierfertig
SANDER GOURMET

Mit Bacon und Schmelzwiebeln, abgerundet mit Senfbutter. Ø 4 cm

Beutel 2 kg



21,90 € / Beutel
10,95 € / kg





Obst

Orangenscheiben

Art.-Nr.: 122546
servierfertig,
leichte Vollkost, vegan
SANDER GOURMET
mit Aufguss



Eimer 5 kg



23,75 € / Eimer
4,75 € / kg

Grapefruitscheiben

Art.-Nr.: 122548
servierfertig, vegan
SANDER GOURMET
mit Aufguss



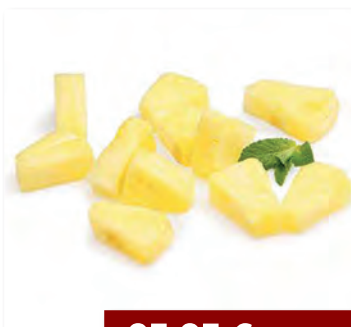
Eimer 5 kg



26,95 € / Eimer
5,39 € / kg

Ananaswürfel

Art.-Nr.: 122549
servierfertig,
leichte Vollkost, vegan
SANDER GOURMET
mit Aufguss



Eimer 5 kg



25,25 € / Eimer
5,05 € / kg

Melonenmix

Art.-Nr.: 124638
servierfertig,
leichte Vollkost, vegan
SANDER GOURMET
Bestehend aus Wasser-,
Honig- und Zuckermelone,
mit Aufguss.



Eimer 5 kg



25,25 € / Eimer
5,05 € / kg

Obstsalat „Sweet Melody“

Art.-Nr.: 122540
servierfertig, vegan
SANDER GOURMET
Bestehend aus Äpfeln,
Cantaloupmelone, Honig-
melone, Ananas, Trauben
und Mango, mit Aufguss.



Eimer 5 kg



21,75 € / Eimer
4,35 € / kg

Obstsalat „Sunny Bites“

Art.-Nr.: 119215
servierfertig, vegan
SANDER GOURMET
Bestehend aus grünen
Äpfeln, Ananas, Wasser-
melone, Mangos, Orangen
und Weintrauben, mit
Aufguss.



Eimer 5 kg



22,75 € / Eimer
4,55 € / kg

Gut Wilhelmsdorf: Milcherzeugnisse aus der Nachbarschaft

Landwirtschaft, Tierwohl und Naturschutz gehen bei unserem neuen Local Eater-Partner Hand in Hand - und das lässt sich schmecken! Von grasenden Kühen auf der Weide, über ein stressfreies Melken bis hin zur Verarbeitung in der IFS zertifizierten Hofmolkerei: Es sind die Prozesse, die den Produkten des Bioland-Hofs „Gut Wilhelmsdorf“ ihre besondere Qualität verleihen. Erfahren Sie, was dahinter steckt!



Die Kälber werden auf dem eigenen Hof geboren und herangezogen

Tierwohl an erster Stelle

Auf dem Hof leben aktuell 220 Milchkühe in geräumigen Ställen. Jede dieser Kühe hat nicht nur eine ID, sondern auch einen Namen, denn die Herdenverantwortliche Maike Schumacher kennt ihre Tiere genau. Neben dem Gras, das sie im Sommer auf der Weide fressen, werden die Kühe durch die eigene Futterproduktion versorgt. Sowohl Silage als auch Kraftfutter stellt der Hof selbst her und folgt dabei den strengen Bioland-Richtlinien.

Kuhgebundene Kälberaufzucht

Auch die Aufzucht der Kälber erfolgt auf dem eigenen Hof möglichst tiergerecht. In der Regel werden diese kurz

nach der Geburt von ihrer Mutter getrennt und per Tränke gefüttert. Ein Ausleben von artgerechtem Verhalten wie Saugen am Euter und auch der Aufbau einer Mutter-Kind-Beziehung ist so nicht möglich. Um dies zu gewährleisten, wachsen die Kälber auf dem Gut Wilhelmsdorf kuhgebunden auf. Das bedeutet, dass die Jungtiere mit drei weiteren Kälbern für die ersten 12 Wochen bei ihrer eigenen Mutter oder einer Amme verbleiben. Die Ammen-Kühe nehmen sich dem fremden Kälbchen schnell an und versorgen sie wie ihre Eigenen.

Um sowohl männlichen als auch weiblichen Kälbern ein tierfreundliches Leben auf dem eigenen Hof zu bieten, arbeitet das Hof-Team momentan neben der Milchproduktion auch an der Vermarktung des Fleisches.



Eine neue Generation übernimmt Verantwortung (von links): Friederike Hegelsmann, Caroline Barth, Maike Schumacher & Jan-Christian Hoyer leiten den Hof mit hoher fachlicher Kompetenz

„Als junge Generation in Wilhelmsdorf setzen wir neue Standards beim Tierwohl und beschreiten den Weg in Richtung einer möglichst nachhaltigen Erzeugung mit tollen Bio-Produkten weiter. Wir stehen hinter unserer Landwirtschaft und laden alle ein, sich selbst ein Bild zu machen!“

Maike Schumacher, Betriebsleitung



Bilder: Gut Wilhelmsdorf

Traditionelle Milchverarbeitung

Um frische Milch einige Tage haltbar zu machen, muss diese pasteurisiert werden. Ein Prozessschritt, der auf dem Hof Gut Wilhelmsdorf besonders schonend und nach traditionellem Verfahren erfolgt. Durch eine Kurzerhitzung bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen von 72 bis 75 °C bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe der Milch erhalten. Die anschließende Homogenisierung verhindert das Aufrahmen der Milch. So wird Frische und Geschmack garantiert.

Natur pur

Während in vielen Molkereien Wasser- und Fettbestandteile der Milch voneinander getrennt werden, um anschließend das Fett genau im gewünschten Verhältnis wieder zuzusetzen, verzichtet Gut Wilhelmsdorf auf diesen industriellen Verarbeitungsschritt. Ihre Molkereiprodukte haben ausschließlich den natürlichen Fettgehalt, der mindestens bei 3,5 %, häufig aber auch darüber liegt. Zudem kommen hier Zusatzstoffe weder in die Tüte noch ins Glas!

Die Qualitätsmerkmale im Überblick

- Traditionell hergestellt
- Natürlicher Fettgehalt von mind. 3,5 %
- Vollmundiger, natürlicher Geschmack
- Höchstmögliche Frische
- Regional aus Bielefeld
- Bioland zertifiziert
- Milch von Kühen aus Weidehaltung
- kuhgebundene Kälberaufzucht
- Tierwohl im Fokus
- Verpackt im umweltfreundlichen Klimapack



Der Joghurt wird flüssig abgefüllt und reift im Glas

Hofeigener Energiekreislauf

Auf dem Hof wird das Thema Nachhaltigkeit ganzheitlich betrachtet und sogar die Energieversorgung regional gestaltet. Mit dem Mist der Tiere wird die hofeigene Biogasanlage betrieben. Das dabei erzeugte Biogas kann über das Blockheizkraftwerk in Strom umgewandelt und ebenso wie die dabei entstehende Abwärme genutzt werden. Zudem bedecken Solarpanels die Dächer, die die Molkerei mit selbst erzeugtem Strom versorgen. Hier wird in Kreisläufen gedacht!



Sie möchten mehr erfahren? Weitere Informationen finden Sie unter gut-wilhelmsdorf.de

FrISCHE Bio Vollmilch

Art.-Nr.: 276455
mind. 3,5 % Fett
gut aufschäumbar,
im Gastro-Milch-Schlauch
GUT WILHELMSDORF



Die Milch wird traditionell hergestellt und nur kurzzeitig erhitzt, wodurch wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Region OWL/Bielefeld



Schlauch 10 Liter



13,90 € / Schl.
1,39 € / Liter

Bio Joghurt

Art.-Nr.: 276296
natur, mild,
mind. 3,5 % Fett,
stichfest, probiotisch
GUT WILHELMSDORF



Der Joghurt wird aus hofeigener Milch hergestellt und ist mild im Geschmack. Ohne jegliche Zusatzstoffe, enthält nur Vollmilch und Milchsäurekulturen. Region OWL/Bielefeld



Eimer 5 kg



12,39 € / Eimer
2,48 € / kg

FrISCHE Bio Vollmilch

Art.-Nr.: 276373
mind. 3,5 % Fett,
gut aufschäumbar
GUT WILHELMSDORF



Die Milch wird traditionell hergestellt und nur kurzzeitig erhitzt, wodurch wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Region OWL/Bielefeld



15,90 € / Karton
1,59 € / Liter



Karton 10 x 1 Liter

TK Lammkrone

Art.-Nr.: 52177

Neuseeland

Auch Lamm-Carree oder Frenched Rack genannt. Ein besonderes Stück aus dem Lammrücken.

Schnittstärke ca. 75 mm
2 Stück im Beutel ca. 800 g

einzel

Karton ca. 12 kg



27,90 € / kg

TK Kalbsrücken

Art.-Nr.: 40287

ohne Knochen, EU

Extra schmal geschnittener Kalbsrücken von jungen, hellfleischigen Kälbern. Stückgewicht ca. 4,5 kg

einzel

Karton ca. 20 kg



17,95 € / kg

TK Lammhinterhaxe

Art.-Nr.: 52170

Neuseeland

Mit Knochen, kurz geschnitten.

Stückgewicht 350 - 400 g
Packung 3 Stück ca. 1,2 kg

einzel

Karton ca. 11 kg



11,95 € / kg

TK Kalbsunterschale

Art.-Nr.: 77203

ohne Tafelspitz, EU

Stückgewicht ca. 5 - 6 kg

einzel

Karton ca. 20 kg

9,95 € / kg

TK Rindergulasch

Art.-Nr.: 54105

roh

PLEUS

grobes Rindergulasch

Karton 5 kg



49,90 € / Karton
9,98 € / kg

Sale

TK Schweinefiletköpfe

Art.-Nr.: 52290

Südtirol

sauber geputzt

4 Stück im Beutel
Stückgewicht ca. 180 g

einzel

Karton ca. 12 kg



6,99 € / kg

TK Semerrolle

Art.-Nr.: 51817

Rinderunterschalenrolle

Stückgewicht 1,5 kg +

einzel

Karton 8 Stück



8,65 € / kg

TK Loin Rib

Art.-Nr.: 391

Deutschland,
Kotelettrippchen

vom Schwein

kg

Karton ca. 10 kg



Sale

5,60 € / kg

TK Schweinegulasch

Art.-Nr.: 56106

PLEUS

aus dem Schinken,
30 x 30 mm

Karton 5 kg

Pleus



28,50 € / Karton
5,70 € / kg

TK Cevapcici

Art.-Nr.: 61196

gewürzt
RANCH MASTER

Feine Hackfleischröllchen aus Rindfleisch mit typischer Würzung.

Stückgewicht 25 g

Packung 40 x 25 g



12,50 € / Pack.
ca. 0,31 € / Stück

TK Wiener Schnitzel

Art.-Nr.: 105643

paniert
FVZ

Aus Kalbsoberschale mit Flüssigwürzung und mit einer Panade aus österreichischen Semmelbrösel und Vollei.

Stückgewicht 200 g

Karton 15 x 200 g



61,90 € / Karton
ca. 4,13 € / Stück

TK Hackfleisch gemischt

Art.-Nr.: 72830

SERVISA
aus Rind- und Schweinefleisch



8,70 € / kg

Stange 1 kg

Karton 5 x 1 kg

TK Bratwurstschnecke

Art.-Nr.: 349

roh, grob
MÜNSTERLÄNDER

82 % Schweinefleisch, mit Holzspieß gesteckt.

Stückgewicht 150 g

Karton 40 x 150 g



47,50 € / Karton
ca. 1,19 € / Stück



Social Media: Ihr Guide zum Erfolg

In Deutschland nutzen ca. 70 % der Bevölkerung regelmäßig soziale Medien (Statista 2023: Facebook 71 %, Instagram 63 %). Das heißt, mehr als die Hälfte Ihrer potentiellen Gäste ist tagtäglich auf Social Media Plattformen unterwegs. Kein anderer Marketing-Kanal bietet eine vergleichbare Reichweite. Wenn Sie neue Gäste gewinnen und aktuelle Kund*innen binden möchten, sollten Sie unbedingt digital aktiv werden.

Aller Anfang ist schwer. Deshalb haben wir alles Wichtige für Ihren Social Media Start in einem Guide zusammengefasst!



Wo, wie viel und was sollten Sie posten? Alle Antworten auf diese Fragen sowie drei Ideen für den sofortigen Start finden Sie auf unserem Blog!

Regionale Produktvielfalt



Local Eater steht für regionalen Foodservice besonderer Qualität. Aber was bedeutet für uns eigentlich regional? Frische naturbelassene Produkte bester Qualität, bezogen von persönlich bekannten Produzierenden aus unserem direkten Umfeld - das bedeutet für uns regional. Kurze Transportwege sorgen dabei nicht nur für eine hohe Frische, eine flexible und zuverlässige Lieferung der Produkte, sondern kommen auch der Umwelt zugute. Durch die persönlichen Beziehungen zu allen Produzierenden kann dabei stets eine lückenlose Transparenz entlang der Wertschöpfungskette garantiert werden. 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.



Local Eater bietet Ihnen Liefersicherheit für eine breite Sammlung regionaler Produkte von verschiedenen Produzierenden, und das alles aus einer Hand.

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

- Garantiert regional
- Beste Qualität
- Tierwohl im Blick
- Gesicherte Warenversorgung



Frischer Schweinenacken

Art.-Nr.: 5822
vom Duroc Strohschwein (Haltungsfarm 4), ohne Knochen
LECKERNATUR



vakuumverpackt
Region Brockum/Dümmer See
Stückgewicht ca. 2,5 - 3 kg

12,90 € / kg

kg

Frische Rostbratwurst

Art.-Nr.: 7713
vom Duroc Strohschwein (Haltungsfarm 4), gebrüht
LECKERNATUR



im Naturdarm
5er Pack
Region Brockum/Dümmer See
Stückgewicht ca. 90 g

9,90 € / kg
1,98 € / Stück

kg

Frische Putenbrust

Art.-Nr.: 8243
natur, Freiland-
pute (Neuland)
MEIERHOF RASSFELD



ohne Haut, ohne Knochen
Region OWL/Gütersloh
Stückgewicht ca. 2 kg

14,95 € / kg

kg

Frische Eier

Art.-Nr.: 16009
braun
MEYER ZUM BÜSCHENFELDE
Größe L Region OWL/Hüllhorst



Karton 90 Stück

21,70 € / Karton
ca. 0,24 € / Stück

Frische Minze

Art.-Nr.: 81097
im Topf
GÄRTNEREI PLAB
Region OWL/Bad Salzufflen



Topf

1,49 € / Topf

Brünsterhofkäse

Art.-Nr.: 11912
50 % Fett i. Tr.
**MENNES NIEHEIMER
SCHAUKÄSEREI**
natur, jung
Region OWL/Nieheim
Stückgewicht ca. 450 g



kg

11,30 € / kg

eco2GO: Mehrweglösung aus Minden

Die Vorteile von Mehrwegsystemen als Alternative zu Einwegverpackungen liegen auf der Hand, doch die Lösung von eco2GO setzt jetzt noch einen drauf: Ihr Mehrwegsystem spart nicht nur Abfall, sondern kommt auch noch zu 100 % regional aus Minden. Mehr Nachhaltigkeit geht kaum!

Regional und nachhaltig

Seit Einführung der Mehrwegpflicht zum 01.01.2023 suchen immer mehr Gastronom*innen nach geeigneten Wegen, diese zu erfüllen. Mit eco2GO ist jetzt ein neues System auf dem Markt, das von ORNAMIN in Minden produziert wird. Als Familienunternehmen stellt ORNAMIN bereits seit 1955 hochwertiges Kunststoffgeschirr her und ist deshalb langjähriger Experte in Sachen To-Go-Behälter. Aufgrund der regionalen Herkunft wird eco2GO bisher insbesondere von gastronomischen Betrieben rund um Minden, zwischen Espelkamp, Herford und Bückeburg eingesetzt.



Sie sind sich unsicher, ob eco2GO wirklich das Richtige für Sie ist? Sehen Sie in unserer Übersicht alle gängigen Mehrwegsysteme im Vergleich!



Sie überlegen, ob Sie überhaupt Mehrweg anbieten sollten? Lesen Sie von den Erfahrungen anderer Betriebe!



Das gilt für eco2GO-Produkte:

- Mindestabnahmemenge: 10 Gefäße
- 100 % hergestellt in Minden
- hochwertige Verarbeitung
- geschmacks- und geruchsneutral
- spülmaschinenfest
- mikrowellengeeignet
- gefrierfachgeeignet
- auslaufsicher



Wie funktioniert eco2GO?

1. Sie statten Ihren Betrieb mit einer beliebigen Anzahl von Gefäßen aus.
2. Sie händigen To-Go-Speisen in Mehrwegbehältern aus und nehmen Pfand entgegen (Schale: 5 € Pfand, Becher: 2 € Pfand).
3. Nach der Nutzung gibt der Gast den Behälter bei Ihnen oder einem anderen teilnehmenden eco2GO-Betrieb ab und erhält seinen Pfand zurück.
4. Sie reinigen das Mehrweggefäß in Ihrer Spülmaschine, sodass es für die nächste Benutzung bereitsteht.



Bilder: eco2GO,
ORNAMIN

TK Dorade-Royal-Filet

Art.-Nr.: 91485
mit Haut,
praktisch grätenfrei



(Sparus aurata)
Meerbrasse, 10 % Glasur.
Aus Aquakultur Türkei.
Stückgewicht 100 - 120 g



Beutel 1 kg
Karton 5 x 1 kg

Sale

13,99 € / kg

TK Tiropitakia

Art.-Nr.: 3965
eckig
ULIS

Blätterteigtasche gefüllt
mit Schafskäse.
Stückgewicht ca. 40 g



Beutel 970 g
Karton 10 x 970 g

5,99 € / Beutel
ca. 0,25 € / Stück

TK Spanakopitakia

Art.-Nr.: 3966
eckig
ULIS

Blätterteigtasche gefüllt
mit Spinat und Schafskäse.
Stückgewicht ca. 40 g



Beutel 970 g
Karton 10 x 970 g

5,99 € / Beutel
ca. 0,25 € / Stück

Natives Olivenöl

Art.-Nr.: 68189
CASA RINALDI

Extra natives Olivenöl mit
niedrigem Ölsäuregehalt,
kalt gepresst.



Flasche 1 Liter
Karton 12 x 1 Liter

Sale

8,99 € / Flasche

Feta

Art.-Nr.: 5259
in Scheiben
ARVANITIS

Traditioneller Feta-Käse
aus Griechenland. Aus
Schafs- und Ziegenmilch
hergestellt.
Portioniert zu 100 g



Schale 2 kg

25,80 € / Schale
12,90 € / kg

Ajvar

Art.-Nr.: 126392
mild, Gemüsemus
SERVISA



Würzpaste aus Paprika
und Auberginen.



Glas 2650 ml
Tray 3 x 2650 ml

7,29 € / Glas

Parmaschinken

Art.-Nr.: 104159
in Scheiben
SALVA D'OR



Die italienische Spitzen-
qualität mit der "Krone".
Nach alter Familientradition,
mindestens 12 Monate
gereift.



Packung 300 g
Karton 5 x 300 g

9,99 € / Pack.

Kalamata Oliven

Art.-Nr.: 102695
SALVA D'OR



Naturschwarze Jumbooliven
ohne Stein.
Abtropfgewicht 1810 g



PET-Glas 3300 ml
Karton 6 x 3300 ml

12,49 € / Glas

Fasolakia

Art.-Nr.: 3938
gekocht in Öl
ONASSIS

grüne Bohnen



Dose 280 g
Karton 24 x 280 g

Sale

1,29 € / Dose

Getrocknete Tomaten

Art.-Nr.: 111666

SALVA D'OR



Eingeweichte getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl eingelegt.



Beutel 1500 g
Karton 6 x 1500 g

10,95 € / Beutel
7,30 € / kg

TK Gyros

Art.-Nr.: 262914

vorgegart, gewürzt NANOS

Gyros vom Schwein. Vom Spieß geschnitten, zubereitet aus ganzen Fleischstücken.

Karton 2 x 1 kg

25,80 € / Karton
12,90 € / kg

Gegrillte Zucchini

Art.-Nr.: 78991

1/1

DEMETRA



Frisch verarbeitete gegrillte Zucchini in gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt.



Dose 790 g
Karton 6 x 790 g

8,49 € / Dose

Tortilla Dürüm Wraps

Art.-Nr.: 4359

vegetarisch, halal ÖZ YIL

aus Weizenmehl
Ø 30 cm
Stückgewicht 95 g



Packung 16 x 95 g
Karton 6 x 16 x 95 g

4,59 € / Pack.
ca. 0,29 € / Stück

Sale

Artischockenherzen

Art.-Nr.: 55363

DEMETRA



Geviertelte Artischockenherzen in Sonnenblumenöl gedünstet und eingelegt.



Beutel 1700 g
Karton 6 x 1700 g

18,95 € / Beutel
11,15 € / kg

Vegeta Würzmischung

Art.-Nr.: 1525

mit Gemüse PODRAVKA

Streuwürze universal



Beutel 1 kg
Karton 6 x 1 kg

7,49 € / Beutel

TK Pita-Brot

Art.-Nr.: 3941

rund

ELVIART

Ø 18 cm
Stückgewicht 70 g



Beutel 10 x 70 g
Karton 12 x 10 x 70 g

2,49 € / Beutel
ca. 0,25 € / Stück

TK Grillgemüse

Art.-Nr.: 106382

mediterran SALVA D'OR



Mix aus gegrillter Paprika (rot und gelb), Auberginen und Zucchini in rustikalen, groben Stücken und Scheiben.



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

9,95 € / Beutel
3,98 € / kg

Imiglikos

Art.-Nr.: 3971

ALEXIA

lieblicher griechischer Rotwein

Flasche 0,75 Liter
Karton 6 x 0,75 Liter

2,59 € / Flasche

TK Rote-Bete-Puffer

Art.-Nr.: 272893
 vorfrittiert, vegan
VEGETA



Puffer aus Rote Bete-Stücken, Kichererbsen, Gurken- und Zwiebelwürfeln in einer knusprigen Maispanade.
 Stückgewicht 80 g



Beutel 10 x 80 g
 Karton 4 x 10 x 80 g



6,50 € / Beutel
 0,65 € / Stück

TK Avocado Burger

Art.-Nr.: 139993
 vegan
SALUD



Mischung aus Avocado, Mais und Jalapeno.
 Stückgewicht ca. 115 - 135 g



Karton 5 x 1 kg



47,00 € / Karton
 ca. 1,18 € / Stück

TK Vegane Mini Maultaschen

Art.-Nr.: 272256
 vegan
BÜRGER



Mit Tomaten und texturiertem Weizeneiweiß.
 Stückgewicht 10 g



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



15,79 € / Beutel
 ca. 0,06 € / Stück

TK Ratatouille-Mix

Art.-Nr.: 106452
SALVA D'OR



Würfel 20 x 20 mm, bestehend aus Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und Paprika (rot/gelb).



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

4,98 € / Beutel
 ca. 1,99 € / kg



Insider Interview

Kennen Sie schon unseren Podcast?

Mit unserem Podcast Insider Interview bieten wir Ihnen seit 2020 Wissen „To-go“. Expert*innen und Menschen aus der Praxis sprechen mit Jasmin Amsel und Dominik Burkart zu den Themen Personal, Weiterentwicklung, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und vieles Mehr! Alles Inhalte, von denen wir glauben, dass sie Sie weiterbringen.

Lassen Sie sich von einer unserer letzten Folgen inspirieren:



#45 Kann sich Nachhaltigkeit auch wirtschaftlich lohnen?
 mit Balázs Tarsoly & Jasmin Amsel



Hören Sie rein auf YouTube sowie allen gängigen Podcast-Plattformen, z. B. spotify.de

TK Potato Fries

Art.-Nr.: 108502
Skin-On, vorgebacken, vegan
SERVISA PRIME



Wie von Hand unregelmäßig geschnitten (Schnitte Mix aus 11x11 / 10x16 / 12x14 mm) und mit Schale. Aus der gelbfleischigen Kartoffel-Sorte FONTANE aus 100 % deutschem Vertragsanbau. Vorfrittiert in Rapsöl.

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



Sale

4,29 € / Beutel
ca. 1,72 € / kg

TK Noegg Rührei-Alternative

Art.-Nr.: 269619
gegart, vegan
EIPRO



Auf Basis von Kichererbsenprotein, lose rollend.

Beutel 1 kg
Karton 7 x 1 kg



Neu

9,49 € / Beutel

TK Tu-Nah

Art.-Nr.: 274267
Topping & Filling, vegan
BETTAFISH
Thunfisch-Ersatz



Packung 1,3 kg
Karton 2 x 1,3 kg



Neu

22,95 € / Pack.
ca. 17,65 € / kg

TK Linsen-Burger

Art.-Nr.: 261672
vorgebacken, vegan
AVITA



Farbenfrohes Burger-Patty aus roten Linsen und Zucchini mit einer Panade aus roter Bete. Stückgewicht ca. 126 g

Beutel 2 kg
Karton 2 x 2 kg

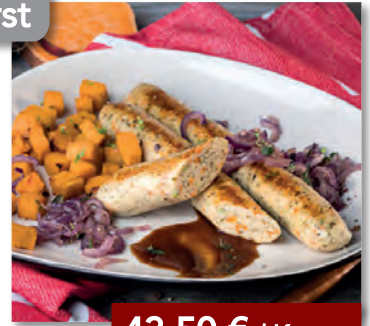


Sale

15,30 € / Beutel
ca. 0,96 € / Stück

TK Vegane Bratwurst

Art.-Nr.: 116541
gegart, vegan
VEGETA



Vegane Bratwurst mit Gemüse. Stückgewicht ca. 90 g

Karton 40 x 90 g



43,50 € / Karton
ca. 1,09 € / Stück

TK Pizzaboden

Art.-Nr.: 113768
vorgebacken, vegan
POINT OF FOOD



extra dünn, 1/1 GN, 28 x 48 cm
Stückgewicht 430 g

Karton 20 x 430 g



Sale

32,90 € / Karton
ca. 1,65 € / Stück

TK Back-Frischkäse-Schnittlauch-Kissen

Art.-Nr.: 232773
paniert, vorgebacken, laktosefrei, vegetarisch
ALPENHAIN



Back-Frischkäsezubereitung mit Schnittlauch. Stückgewicht 25 g

Karton 90 x 25 g

36,90 € / Karton
0,41 € / Stück

TK Lasagne

Art.-Nr.: 58226
Ricotta-Blattspinat, 1/1 GN, vegetarisch
GIACOBBE



Geschichtete Teigblätter mit Ricotta- und Blattspinatsauce und mit Käse abgestreut.

Portionsgewicht 300 g

Karton 30 x 300 g

59,70 € / Karton
1,99 € / Portion

TK Schokokuchen

Art.-Nr.: 84997

geschnitten in
12 Portionen
PFALZGRAF

Saftige Schokorührmasse mit einem Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur.
Ø 28 cm



14,95 € / Karton
ca. 1,25 € / Portion

Packung 1050 g
Karton 4 x 1050 g

TK Kirschkuchen

Art.-Nr.: 178950

geschnitten in
12 Portionen
ERLENBACHER

Auf den Mürbeteig, liegt ein heller Muffinteiig, belegt mit einer Kirsch-Fruchtzubereitung und einem Mix aus saftigen Süß- und Sauerkirschen. Die goldbraun gebackenen Butterstreusel sind dünn abgeglänzt.
Ø 28 cm



15,95 € / Karton
ca. 1,33 € / Portion

Packung 1700 g
Karton 4 x 1700 g

Sale

TK Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte

Art.-Nr.: 70855

geschnitten in
12 Portionen
ERLENBACHER

Rührteigboden mit Käse-Sahne-Füllung und Mandarinen belegt. Mit Tortenguss abgeglänzt.
19,5 x 29 cm



18,95 € / Karton
ca. 1,58 € / Portion

Packung 2000 g
Karton 4 x 2000 g

TK Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte

Art.-Nr.: 70854

geschnitten in
12 Portionen
ERLENBACHER

Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine Käsesahne, mit Himbeeren belegt, mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt.
29 x 19,5 cm



18,95 € / Karton
ca. 1,58 € / Portion

Packung 2000 g
Karton 4 x 2000 g

TK Filly Choco Creme Donut

Art.-Nr.: 65044

gefüllt
BAKER & BAKER

Donut mit Kakaocreme, kakaohaltiger Fettglasur und weißen Glasurstreifen.
Stückgewicht 75 g

Baker & Baker



34,56 € / Karton
0,72 € / Stück

Karton 4 x 12 x 75 g

TK Filly Strawberry Donut

Art.-Nr.: 78748

gefüllt
BAKER & BAKER

Donut mit Erdbeer-Fruchtzubereitung, dekoriert mit rosa-farbener Fettglasur und roten Zuckerperlen.
Stückgewicht 70 g

Baker & Baker



28,50 € / Karton
ca. 0,59 € / Stück

Karton 4 x 12 x 70 g

Sale

TK Schoko-Muffin

Art.-Nr.: 63055

LANGNESE BAKERY

Rührteiggebäck mit ganzen Schokosplittern.
Stückgewicht 75 g



27,65 € / Karton
0,79 € / Stück

Karton 35 x 75 g

TK Pancake

Art.-Nr.: 95431

EDNA

EDNA

Amerikanische Eierkuchen mit feiner Buttermilch.
Stückgewicht 40 g

31,20 € / Karton
0,26 € / Stück

Karton 120 x 40 g



Erdbeer Konfitüre Extra

Art.-Nr.: 40291

SERVISA

mit 45 % Fruchtanteil



11,60 € / Eimer
ca. 3,87 € / kg

Eimer 3 kg

Orangen-Marmelade

Art.-Nr.: 50977

SERVISA

mit 45 % Fruchtanteil



9,90 € / Eimer
3,30 € / kg

Eimer 3 kg

Sauerkirsch Konfitüre Extra

Art.-Nr.: 40294

SERVISA

mit 45 % Fruchtanteil



11,30 € / Eimer
ca. 3,77 € / kg

Eimer 3 kg

Pfirsich-Maracuja Konfitüre Extra

Art.-Nr.: 77162

OBSTLAND

Eimer 3 kg



14,10 € / Eimer
4,70 € / kg

Aprikose Konfitüre Extra

Art.-Nr.: 40289

SERVISA

mit 45 % Fruchtanteil



10,70 € / Eimer
ca. 3,57 € / kg

Eimer 3 kg

Sale

Heidelbeer Konfitüre Extra

Art.-Nr.: 77159

OBSTLAND

Eimer 3 kg



14,50 € / Eimer
ca. 4,83 € / kg

Himbeer Konfitüre Extra

Art.-Nr.: 40293

SERVISA

mit 45 % Fruchtanteil



14,10 € / Eimer
4,70 € / kg

Eimer 3 kg

Mehrfrucht Konfitüre Extra

Art.-Nr.: 67461

OBSTLAND

Eimer 3 kg



14,40 € / Eimer
4,80 € / kg



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.

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/

