

„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
April
auf:

Zeit für Spargel

Es geht wieder
los

Seite 5

**Garnelen aus regionaler
Aquakultur?**

Gamba Zamba

Seite 10

**Wer steckt eigentlich
dahinter?**

Die FST-Redaktion

Seite 23



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 Videokursen.



Finden Sie unser gesamtes Trainingsangebot unter insider-coaching.de

Nächstes Insider Coaching

Snacks

Individuell, kreativ, lecker und zu Ende gedacht



Di., 16.04.2024



10 bis 14 Uhr



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



Nächstes Insider Coaching

Stilvolle Ess- und Trinkhilfen

Selbständig Essen und Trinken mit cleverem Geschirr made in Minden



Do., 25.04.2024



10 bis 15 Uhr



Schulze & Hase
Herforder Str. 285, 33609 Bielefeld

Menschen als Menschen sehen

In unserem Unterbewusstsein sind auch unsere Rollenbilder gespeichert. Dort steht geschrieben, wie Mütter, Väter, Töchter, Söhne, Chefs, Bundestagsabgeordnete, Bankangestellte, Polizistinnen und Polizisten sind bzw. zu sein haben. Dieses Modell des Einsortierens von Menschen in Schubladen dient unserem Verstand als Hilfsmittel beim Bewerten anderer Menschen. Damit optimiert er seine Aufgabe, Situationen mit anderen Menschen schnellstmöglich beurteilen zu können, um uns zu schützen. In der Urzeit wären uns sicherlich keine Bundestagsabgeordneten begegnet, aber vielleicht ein fremder Mann mit Keule in der Hand, ein signifikanter Unterschied zu einem Mann mit leeren Händen.

Unsere grundlegenden Rollenbilder entstehen wie andere Überzeugungen auch in frühester Kindheit. Sie werden angereichert mit Erfahrungen, die wir selbst machen, sowie durch gesellschaftliche Sichtweisen. Durch unsere Rollenbilder haben wir nicht nur Erwartungen an andere, sondern wir wollen ihnen auch selbst gerecht werden - durchaus herausfordernd, wenn man z.B. gleichzeitig Chef ist und selbst eine Chefin bzw. einen Chef hat. Auch unsere Rollenbilder sind uns nicht immer bewusst und beeinflussen unser Denken, Fühlen und Handeln.

Streng genommen machen wir Menschen durch das Überstülpen eines oder mehrerer Rollenbilder zu Objekten. Wir machen sie zu Objekten unserer Ziele und Absichten. Es ist nicht mehr der Mensch, das Subjekt, das vor uns steht und unseren Erwartungen entsprechen soll, sondern die Rolle. Eine gute Mutter macht das nicht und Führungskräfte sind auch keine Menschen, sondern Führungskräfte.

Die Zeit, unsere eigenen Rollenspiele zu erkennen, nehmen wir uns natürlich nicht. So einfach lässt uns unser Verstand da auch nicht hin, würden wir doch eventuell das - aus seiner Sicht - funktionale Schubladensystem in Frage stellen.

Wenn wir Menschen wieder als Subjekte - als Menschen - sehen, erkennen wir auch ihren Wert, unabhängig von den Rollen, die sie spielen. Das hat auch etwas mit (Menschen-)Würde zu tun.



In der Gastronomie geht es um so viel mehr als nur ums Essen. Zwar gibt es auch gastronomische Konzepte, die darauf ausgelegt sind, den Hunger bzw. den Appetit zu stillen. In der Regel geht es aber um die menschliche Begegnung. Daher sollte es auch in unserem wirtschaftlichen Interesse liegen, einen Begegnungsort für Menschen zu schaffen - für Gäste und Mitarbeitende gleichermaßen und in ihrer bunten Vielfalt.

Ich wünsche Ihnen wundervolle Begegnungen mit Menschen.

Herzliche Grüße

Ihr

André Schell

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

„Wir Menschen sind perfekt, nur unsere Absichten sind es nicht immer.“

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 Erzeug*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

Frischer Bärlauch

Art.-Nr.: 5195
Deutschland

Bund 100 g



zum Wochenpreis

Frischer Rhabarber

Art.-Nr.: 3512
Deutschland

Kiste 5 kg



zum Wochenpreis

Zeit für Spargel

Es geht wieder los: Der Beginn der diesjährigen Spargelsaison wurde von vielen Spargelfans schon sehnsüchtig erwartet. Nun ist es soweit und das beliebte Frühgemüse landet wieder auf den Speisekarten des Landes. Unser Local Eater Partner Spargelhof Winkelmann ist bereit für die Nachfrage.



Mit Tradition und Leidenschaft

Seit Karl-Heinz Winkelmann im Jahr 1954 zum ersten Mal Spargel auf seinem Feld anbaute, hat sich viel verändert. Dennoch bleibt die jährliche Saison für den Spargelhof Winkelmann in Rahden eine besondere Zeit. Über drei Generationen hinweg steht der Familienbetrieb für Leidenschaft und landwirtschaftliche Expertise. Besonders punktet er dabei mit den Faktoren Regionalität und Qualität, die für viele Spargelliebhaber*innen entscheidende Kriterien sind.

Durch die regionale und saisonale Produktion wird die Lieferkette kurz und transparent gehalten. Gleichzeitig werden klimaschädliche Transportwege reduziert. In sorgfältiger Handarbeit wird der Spargel bei Winkelmann gestochen und direkt vor Ort sortiert, weiterverarbeitet oder verkauft. Mittlerweile wächst das kostbare Saisongemüse dort auf ca. 600 Hektar.

Der Spargel erfreut sich nach wie vor einer ununterbrochenen Beliebtheit und die Zeit von April bis Johanni wird von vielen sehnsüchtig erwartet. Dabei bleibt Spargel ein Klassiker, der jedoch keinesfalls langweilig ist. Egal, ob gut bürgerlich oder neu interpretiert – Spargel bietet eine Vielfalt an Möglichkeiten!

Überraschen Sie Ihre Gäste zum Beispiel mit karamellisiertem Spargel, serviert mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren.



Spargelstechen ist nach wie vor Handarbeit und erfordert besondere Sorgfalt.

Warum der 24. Juni?

In Deutschland endet die Spargelsaison traditionell um Johanni, was am 24. Juni gefeiert wird. Nach Johanni verliert die Sonne wieder an Kraft und die Spargelpflanzen benötigen Ruhe. Es wird angenommen, dass Spargel, der nach Johanni geerntet wird, weniger zart und geschmackvoll ist, da die Pflanze vermehrt Nährstoffe in die Entwicklung ihrer Blätter und Wurzeln investiert.



Frischer Spargel

Frischer ungeschälter Spargel

Region OWL/Rahden

Art.-Nr.: 3515

weiß, HKL I

A 16 - 20 mm

Art.-Nr.: 3591

weiß, HKL I

AA 20 - 24 mm

Art.-Nr.: 5623

weiß/violett, HKL II

18 - 24 mm

Karton 5 kg



ab Saisonbeginn
zum Wochenpreis



Frischer geschälter Spargel

Region OWL/Rahden

Art.-Nr.: 5336

weiß, HKL I

+14 mm (aus +16 mm)

Art.-Nr.: 5627

weiß/violett, HKL II

+14 mm (aus +16 mm)

Art.-Nr.: 5619

weiß/violett, HKL II

+20 mm (aus +22 mm)

Karton 5 kg



ab Saisonbeginn
zum Wochenpreis

Frischer grüner Spargel

Art.-Nr.: 5624

grün

+14 mm

Karton 10 x 500 g



ab Saisonbeginn
zum Wochenpreis

Frischer geschälter Buffet-Spargel

Art.-Nr.: 5625

weiß/violett, HKL II

unsortiert

Region OWL/Rahden

Karton 5 kg



ab Saisonbeginn
zum Wochenpreis

Frischer Bruchspargel

Art.-Nr.: 3574

geschält

Länge ca. 4 cm

Region OWL/Rahden

Karton 5 kg



ab Saisonbeginn
zum Wochenpreis

Sauce Hollandaise

Art.-Nr.: 59799

11 Liter + 1 Liter

Vorteilspack

Profitieren Sie von der Lukull Aktion und erhalten Sie 11 Liter Sauce Hollandaise, sowie 1 Liter gratis dazu.

Karton 12 x 1 Liter



52,68 € / Karton
4,39 € / Pack.

Sauce Hollandaise

Art.-Nr.: 58101

Das Original

in "Klein"

LUKULL

Die gleiche, hochwertige Qualität in der kleinen Abpackung.

Gerinnt nicht und ist kochstabil, kein Verklumpen.

Try 12 x 250 ml



16,68 € / Try
1,39 € / Pack.

TK Weißer Stangenspargel

Art.-Nr.: 85349
geschält, blanchiert
 16 - 22 mm.

Beutel 1 kg
 Karton 10 x 1 kg



6,95 € / Beutel

Spargelabschnitte

Art.-Nr.: 76077
3/1 Dose
BELSUN

Geschälte, weiße Spargelabschnitte mit Kopf.
 Abtropfgewicht 1805 g

Dose 3100 ml
 Karton 6 x 3100 ml



6,25 € / Dose

TK Grüner Stangenspargel

Art.-Nr.: 85348
ganze Stangen
 12 - 16 mm.

Beutel 1 kg
 Karton 10 x 1 kg



6,95 € / Beutel

Spargelabschnitte

Art.-Nr.: 62788
3/1 Dose
BELSUN

Geschälte, weiße Spargelabschnitte ohne Kopf.
 Abtropfgewicht 1805 g

Dose 3100 ml
 Karton 6 x 3100 ml



5,35 € / Dose

Spargel Cremesuppe

Art.-Nr.: 89891
Trockenmischung
KNORR

Eine feine Cremesuppe, mit abgerundetem Spargelgeschmack und hoher Ergiebigkeit. Ausgewogenes Geschmacksprofil und gefertigt mit Jodsalz. Ergibt ca. 30 Liter

Packung 2,1 kg



38,95 € / Pack.
 ca. 18,55 € / kg

Spargelabschnitte

Art.-Nr.: 90004
1/1 Dose
BELSUN

Geschälte, weiße Spargelabschnitte mit Kopf.
 Abtropfgewicht 500 g

Dose 850 ml
 Karton 12 x 850 ml



2,35 € / Dose

TK Brechspargel

Art.-Nr.: 178745
GREENS

Weißer Spargelabschnitte mit Kopf.

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



11,95 € / Beutel
 4,78 € / kg

Stangenspargel

Art.-Nr.: 98780
geschält
BELSUN

Weißer Stangenspargel in mittlerer Stärke (17 cm).
 Abtropfgewicht 205 g

Glas 370 g
 Karton 12 x 370 g



1,69 € / Glas

Beilagen zu Spargel

TK Knusperschnitzel

Art.-Nr.: 74294

paniert, gebraten,
küchenfertig
MEAT SELECTION

Zartes Schweinelachs-
Schnitzel mit extra knuspriger
Panade. Natürlicher Schnitzel
genuss in Handmade-Optik.
Stückgewicht 180 g



67,59 € / Karton
1,69 € / Stück

Karton 40 x 180 g

TK Wildlachsfilet

Art.-Nr.: 267736

natur, ohne Haut,
(Oncorhynchus keta)
20 % Glasur.

Gefangen im Pazifik.
Stückgewicht 140 - 160 g



52,45 € / Karton
10,49 € / kg

Karton 5 kg

FrISChe Tagliarini

Art.-Nr.: 101997

grün, 4 mm
SALVA D'OR

Eierbandnudeln



3,39 € / Pack.

Packung 500 g

Karton 10 x 500 g

Kochschinken Metzger-Juwel

Art.-Nr.: 131868

SPREHE



1/2 Stück ca. 2,1 - 2,5 kg.



10,99 € / kg

kg

TK Profi-Kräuter Schnittlauch

Art.-Nr.: 59764

fein gehackt
FROSTA

Für frISChe Würze in
vielen Gerichten.



4,65 € / Beutel

Beutel 500 g

Karton 6 x 500 g

FrISChe Schweinelachs

Art.-Nr.: 52172

ohne Bauchkette

Vakuum verpackt.
Stückgewicht ca. 3,5 kg



5,45 € / kg

kg

Katenschinken

Art.-Nr.: 102430

am Stück

Mild geräucherter Hinter-
schinken. Ohne Schwarte
und mit Anschnitt.
Stückgewicht ca. 3 kg



14,95 € / kg

kg

Kernschinken Ardenner Art

Art.-Nr.: 3570

luftgetrocknet,
mit Schwarte

Von Hand gesalzen und
mindestens 4 Monate gereift.
Einzelvakuumpackung.
1/2 Stück ca. 1,7 kg



19,95 € / kg

kg



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.

Garnelen aus regionaler Aquakultur?

Die Meere sind so gut wie leergefischt und eine Bewegung hin zu nachhaltiger Fischerei kaum erkennbar. Vielerorts wird sich auf die Aquakultur als neuer Hoffnungsträger gestützt. Wir nehmen die Garnelenzucht aus Aquakultur genau unter die Lupe, sprechen mit „Gamba Zamba“ aus Wunstorf und fragen uns und Sie: Sind Garnelen aus regionaler, nachhaltiger Aquakultur Zukunftsmusik oder schon heute ein Produkt, das realistisch in der Gastronomie platziert werden kann?

Aquakultur: Zwischen Umweltzerstörung und Naturschutz

Was einst mit dem guten Gedanken begann, Meere zu schützen und Überfischung einzudämmen, hat heute teilweise drastische Auswirkungen auf unser sensibles Ökosystem. Immer mehr wird bewusst, dass Aquakultur eigens Umweltprobleme schafft und nicht die „Blaue Revolution“ ist, als die sie noch vor einigen Jahren gefeiert wurde.

Der Großteil der weltweiten Aquakulturen wird in offenen Systemen betrieben, bei denen die Anlagen in direkter Verbindung zur natürlichen Umgebung stehen. Fäkalien, Chemikalien und Medikamente, die sich in den Anlagen sammeln, können so mit Leichtigkeit in die freie Natur gelangen und Böden sowie Gewässer verschmutzen. Darüber hinaus liegen die Zuchtanlagen häufig in tropischen Küstenregionen. Orte, an denen für den Bau der Farmen wertvolle Mangrovenwälder weichen müssen, die einer Vielzahl von Meerestieren Schutz und Lebensraum bieten. Ihre Zerstörung hat massive Folgen für das marine Leben und unser gesamtes Ökosystem. Doch es geht auch anders: Nicht alle Methoden der Aquakultur sind umweltschädlich, sondern können – bei bestimmter Umsetzung – sogar sehr nachhaltig und umweltfreundlich praktiziert werden. Ein Beispiel dafür ist die Garnelenzucht „Gamba Zamba“ vor unserer Haustür.



Regionalität auf ganzer Linie: Die fertigen Produkte werden vor Ort verpackt und versendet.



Die beiden „Gamba Zamba“ Gründer bauen zurzeit in Hannover die größte Garnelenfarm Europas auf. Dort können dann jährlich 700 Tonnen produziert werden.

„Gamba Zamba“: Die nachhaltige Garnele aus Deutschland

„Gamba Zamba“ ist DIE deutsche Garnele: Regionaler Genuss ohne Tiefkühltransport um die halbe Welt. Keine zerstörten Mangroven, kaputte Meeresböden oder schrecklicher Beifang – so wirbt das junge Unternehmen aus Wunstorf bei Hannover. Wir waren neugierig und haben uns bei einem persönlichen Besuch vor Ort selbst überzeugen lassen.

Gegründet wurde Gamba Zamba von den Beiden Foodies und Backpackern David Gehard und Florian Gösling, die bei ihrer Reise in Indien über Garnelenfarmen stolpern und vom Anblick schockiert sind. Sie sehen abgeholzte Mangrovenwälder, Becken direkt am offenen Ozean, sodass das eingesetzte Antibiotika ungehindert ins Wasser gelangt. Der Gestank nach Jauche beißt in ihrer Nase. In diesem Moment wird eine Idee geboren, die mit Recherchen und ersten Experimenten ihren Lauf nimmt. Der Anspruch wächst, es besser zu machen: artgerechter, umweltfreundlicher, regionaler, transparenter, hochwertiger und kosteneffizienter.

Das war vor 5 Jahren. Heute ist daraus eine geschlossene, vollautomatisierte Garnelenzuchtanlage entstanden, deren Stärke darin liegt, dass sie entkoppelt von der natürlichen Umgebung und in Kreisläufen funktioniert. Die negativen Umwelteinflüsse werden damit maximal minimiert.

Aber nicht nur die Technik wird in Eigenregie entwickelt und geführt, sondern auch die Futterherstellung sowie die Larvenzucht – echte Besonderheiten auf Garnelenfarmen. Denn standardmäßig werden Larven aus der USA importiert und einmal um die Welt geflogen – mit vorstellbar geringen Überlebenschancen. Durch den hohen Stress sterben bereits 20 - 60% der Larven auf dem Weg zu ihrem Bestimmungsort. Jene, die überleben, sind nach ihrem Höllentrip im Wachstum gebremst. Daher wählt Gamba Zamba auch in diesem Punkt lieber den direkten Weg und macht es einfach selbst.

Auch auf weitere tierwohlgefährdende Methoden wird bewusst verzichtet. Gängige Praxis in der Garnelenzucht ist beispielsweise auch das Abschneiden der Augen bei weiblichen Tieren. Der dadurch ausgelöste Stress führt zum gewünschten Abläichen. Bei Gamba Zamba wird derselbe Effekt mit einer wesentlich tierfreundlicheren Vorgehensweise erreicht: Die weiblichen Tiere werden mit einer speziellen Diät geschlechtsreif gemacht und mit ihren männlichen Artgenossen zusammengeführt, sobald sie paarungsbereit sind.

Die Garnelen wachsen in Becken auf, die im Platzangebot jeweils genau an ihr Alter bzw. ihre Größe angepasst sind. Sobald sie wachsen, werden sie ohne händischen Eingriff, schonend in ein größeres Becken "geschoben". Im 3 - 4 Wochen Rhythmus wird jeweils die letzte Generation geerntet. Auch die Tötung erfolgt möglichst leidfrei. Die Tiere werden in Eiswasser betäubt und anschließend mehreren Minuten Strom ausgesetzt, sodass ihr Tod hundertprozentig sichergestellt ist. Die kontrollierte, tierfreundliche Aufzucht der White Tiger Garnelen zeigt sich übrigens vor allem am Geschmack: Die Gamba Zamba Garnele ist fest im Biss, nussig-süßlich und kein Vergleich zu ihren asiatischen Artgenossen.

Es ist also geschafft: Artgerechter, umweltfreundlicher, regionaler, transparenter, hochwertiger. Wir sind überzeugt vom Gamba Zamba-Ansatz, doch eine Frage bleibt: Findet die deutsche Super-Garnele mit einem Verkaufspreis von ca. 39 € / kg auch Abnehmer*innen in der Gastronomie?

Das Wichtigste auf einen Blick

- Kein Einsatz von Antibiotika
- Keine Verwendung von Phosphaten
- Frisch, direkt nach der Ernte schockgefrostet
- Keine Glasur
- Tiefgefroren
- Knackig und süßlich-nussig im Geschmack
- 100 % made in Germany, in Wunstorf bei Hannover

Ihre Meinung ist gefragt!

Was meinen Sie: Haben die Garnelen von Gamba Zamba aus regionaler, nachhaltiger Aquakultur eine Chance auf Ihrer Speisekarte? Und zu welchem Preis?

Lassen Sie uns Ihre Meinung wissen! Gerne im persönlichen Gespräch oder per Mail an: begeisterung@windmann-sb.de



Absurde Bilder aus der Luft: Üblicherweise werden Garnelen in offenen Systemen gezüchtet. Durch die direkte Verbindung der Aquakultur zum Frischwasser, wird die Umgebung durch die verunreinigten Abwässer stark gefährdet.

Flammkuchen

TK Flammkuchenrohling

Art.-Nr.: 42481

oval, klein

GFS

Stückgewicht 50 g

ca. 25 x 18 cm

Karton 20 x 10 x 50 g



98,95 € / Karton
ca. 0,50 € / Stück

TK Flammkuchenspeck

Art.-Nr.: 54041

leicht angeräuchert

Bereits in der traditionellen Schnittform.

4 x 4 x 25 mm

Karton 2 kg



16,95 € / Karton
ca. 8,48 € / kg

TK Flammkuchenrohling

Art.-Nr.: 74553

oval, mittel

GFS

Stückgewicht 90 g

ca. 33 x 23 cm

Karton 10 x 10 x 90 g



88,59 € / Karton
ca. 0,89 € / Stück

TK Cocktail Shrimps

Art.-Nr.: 268684

geschält,

gekocht, entdärmt

MERMAID FARMED

(Penaeus monodon)

Aus Aquakultur Vietnam

100 - 200 Stück per 454 g

Beutel 1 kg

Karton 10 x 1 kg



13,25 € / Beutel

TK Flammkuchenrohling

Art.-Nr.: 113967

oval, groß

GFS

Stückgewicht 130 g

ca. 37,5 x 31 cm

Karton 10 x 10 x 130 g



97,95 € / Karton
ca. 0,98 € / Stück

TK Räucherlachs

Art.-Nr.: 111568

vorgeschnitten

Räucherlachs aus Norwegen, ohne Haut, Trockensalzung.

Packung 200 g

Karton 25 x 200 g



5,89 € / Pack.

Flammkuchen-Starterkit

ohne Ofen, ohne Rohlinge

GFS

Bestehend aus:

1 Schieber, 1 Schneider,

1 Bestreicher, 1 Reinigungsbürste,

1 Profischneider aus Edelstahl,

1 Adapter zum Aufhängen der

Bretter, 10 ovale Flammkuchen-

bretter, 20 Tischaufsteller und

1 Rezeptsammlung



Karton 1 Set

Art.-Nr.: 288122

Set mit kleinen Brettern

179,00 € / Set

Art.-Nr.: 288117

Set mit mittleren Brettern

189,00 € / Set

Art.-Nr.: 288113

Set mit großen Brettern

199,00 € / Set

FrISChe Lauchzwiebeln

Art.-Nr.: 65724

geschnitten

FRIKONI

Feine Ringe 4 mm.

Beutel 1 kg



11,95 € / Beutel

TK Flammkuchen

Art.-Nr.: 75606

oval
FKP

Nach original
Elsässer Art.
29 x 35 cm

Karton 10 x 300 g



34,49 € / Karton
ca. 3,45 € / Stück

TK Kürbis

Art.-Nr.: 85928

gewürfelt
WESTFRO

10 mm Würfel

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



4,55 € / Beutel
1,82 € / kg

TK Flammkuchen

Art.-Nr.: 75638

oval
FKP

Nach Nordischer Art mit
Schmand, Wildlachs,
Shrimps, Dill.
29 x 35 cm

Karton 10 x 300 g



27,85 € / Karton
ca. 2,79 € / Stück

Waterkant Friesischer Hirtenkäse

Art.-Nr.: 71417

45 % Fett i.Tr.
RÜCKER

Hirtenkäse-Würfel
in Salzlake.
Abtropfgewicht 1800 g

Eimer 3,8 kg



14,95 € / Eimer
ca. 3,93 € / kg

TK Flammkuchen

Art.-Nr.: 75636

oval
FKP

Nach griechischer Art.
29 x 35 cm

Karton 10 x 300 g



25,39 € / Karton
ca. 2,54 € / Stück

Sardellen-Filets

Art.-Nr.: 65647

in Sonnenblumenöl
ADRIA

Gesalzene Sardellenfilets von
rötlich-brauner Farbe ohne
Kopf und Haut mit einer Länge
von etwa 6 - 10 cm in Öl.
Abtropfgewicht 400 g

Dose 630 ml
Karton 12 x 360 ml



11,69 € / Dose

TK Zwiebeln

Art.-Nr.: 60108

4 - 6 mm
MELZER

In Scheiben

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



3,59 € / Beutel
ca. 1,44 € / kg

Schmand

Art.-Nr.: 56851

24 % Fett
HUBER

Premiumrahm, mild gesäuert,
mit feinstem Creme-Geschmack.

Packung 1 Liter



3,89 € / Pack.



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

TK Pizza Base

Art.-Nr.: 270966

glutenfrei, vegan
DR. OETKER

vorgebackener Pizzaboden zur Herstellung von Pizzabrot oder selbstbelegter Pizza. Mit Handmade-Charakter, dünnem Boden mit knusprigem Rand.
Ø 27cm

Karton 28 x 210 g



89,88 € / Karton
3,21 € / Stück

TK Pizza Hawaii

Art.-Nr.: 270968

vorgebacken, wie handgemacht
DR. OETKER

Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce, belegt mit Schinken, fruchtiger Ananas und feinem Mozzarella-Käse. Fermentierter Teig, dünner Boden und knuspriger Rand.
Stückgewicht 435 g
Ø 29 cm

Karton 6 x 435 g



24,95 € / Karton
ca. 4,16 € / Stück

TK Pizza Bianca

Art.-Nr.: 281492

DR. OETKER

Steinofenpizzaboden mit Crème Fraîche-Sauce.

Karton 10 x 325 g



34,95 € / Karton
ca. 3,50 € / Stück

TK Pizza Speciale

Art.-Nr.: 270969

DR. OETKER

Steinofenpizza mit Salami, Schinken, gegrillten Champignons und Käse.

Karton 6 x 445 g



24,95 € / Karton
ca. 4,16 € / Stück

TK Pizza Margherita Piccola

Art.-Nr.: 270975

DR. OETKER

Steinofenpizza mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken.

Karton 18 x 225 g



47,90 € / Karton
ca. 2,66 € / Stück

TK Pizza Kürbis Spinat

Art.-Nr.: 270973

DR. OETKER

Steinofenpizza mit Spinat, gegrilltem Kürbis und geriebenem Pizzabelag auf Kokosölbasis.

Karton 5 x 445 g



24,95 € / Karton
4,99 € / Stück

TK Pizza Gusto Fajita

Art.-Nr.: 281489

DR. OETKER

vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit Rinderhackfleisch, gegrillter Paprika, Zwiebeln und feinem Mozzarella Käse.

Karton 5 x 455 g



22,95 € / Karton
4,59 € / Stück

TK Pizza Piccola Salame

Art.-Nr.: 281486

DR. OETKER

Steinofenpizza mit Putensalami mit Rind und Käse.

Karton 18 x 242 g



54,95 € / Karton
ca. 3,05 € / Stück

FrISChe Pom Plus Pommes frites

Art.-Nr.: 58981
AVIKO
 Normalschnitt 10 mm.



17,90 € / Karton
 1,79 € / kg

Karton 2 x 5 kg

TK Premium SuperCrunch Pommes

Art.-Nr.: 95909
AVIKO
vorgebacken
 Pommes frites mit einer Knusperschicht überzogen.
 Normalschnitt 9,5 mm



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

6,15 € / Beutel
 2,46 € / kg

FrISChe Pom Plus Steakhouse

Art.-Nr.: 64799
AVIKO
 10 x 20 mm



17,90 € / Karton
 1,79 € / kg

Karton 2 x 5 kg

TK Sweet Potato Fries

Art.-Nr.: 42735
AVIKO
 Eine ungewöhnliche Pommes aus Süßkartoffeln.
 Geeignet für süße und herzhafte Gerichte,
 vielseitig verwendbar als Beilage, Snack oder Dessert.



Beutel 2,27 kg
 Karton 5 x 2,27 kg



11,75 € / Beutel
 ca. 5,18 € / kg

FrISChe SuperCrunch Fresh Pommes

Art.-Nr.: 111353
AVIKO
vorgebacken
AVIKO
 Premium Pommes 11 mm, mit einer Knusperschicht überzogen.



19,45 € / Karton
 ca. 2,16 € / kg

Karton 2 x 4,5 kg

TK Backofen Röstinchen

Art.-Nr.: 66489
AVIKO
vegan, glutenfrei
AVIKO
 Aus geriebenen Kartoffeln, lecker als Beilage oder als Grundlage.
 Auch fürs Frühstücksbuffet geeignet.
 Optimiert für den Backofen, aber auch mit Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer und Speed-Ofen ist eine Zubereitung möglich.
 Stückgewicht 35 g



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



6,45 € / Beutel
 ca. 0,09 € / Stück

TK SuperCrunch Steakhouse Pommes

Art.-Nr.: 105660
AVIKO
vorgebacken
AVIKO
 Pommes frites mit einer Knusperschicht überzogen.
 10 x 20 mm



5,88 € / Beutel
 2,35 € / kg

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

TK Churros Original Schleifen

Art.-Nr.: 109325
AVIKO
AVIKO
 Nach original spanischem Rezept hergestellt.
 Stückgewicht 18 g



Beutel 1 kg
 Karton 4 x 1 kg

3,57 € / Beutel
 ca. 0,06 € / Stück

Tomatensaft

Art.-Nr.: 49060

WESERGOLD

Tomatensaft aus Tomatensaftkonzentrat mit Meersalz und Gewürzextrakt.

Tetra 1 Liter

Try 8 x 1 Liter



1,05 € / Tetra

Weizenmehl

Art.-Nr.: 53755

Type 405

MÜHLEN KÖNIG

Mehl vom Rohstoff Weichweizen mit einem Mineralstoffgehalt bis zu 500 mg/100g. Praktisch frei von Verunreinigungen und Fremdbesatz.

Karton 10 x 1 kg



7,90 € / Karton
ca. 0,79 € / kg

Traubensaft

Art.-Nr.: 49061

rot

WESERGOLD

100 % Traubensaft

Tetra 1 Liter

Try 8 x 1 Liter



1,39 € / Tetra

Butter

Art.-Nr.: 97426

mildgesäuert

ALMBUA

Hergestellt aus pasteurisiertem Milchrahm, pasteurisiertem Molkenrahm. Stückgewicht 250 g

Stück 250 g

Karton 40 x 250 g



1,89 € / Stück

Orangensaft

Art.-Nr.: 66676

100 % Saft

WESERGOLD

Aus Orangensaftkonzentrat.

Tetra 1 Liter

Try 8 x 1 Liter



1,49 € / Tetra

Kürbiskerne

Art.-Nr.: 74499

100 % Naturprodukt

FRIESSINGER MÜHLE

Geschält und handverlesen.

Beutel 1 kg

Karton 5 x 1 kg

Friessinger Mühle



6,99 € / Beutel

Geschabte Spätzle

Art.-Nr.: 87626

SERVISA

Hergestellt aus Hartweizengrieß und Ei.

Karton 5 kg



14,95 € / Karton
ca. 2,99 € / kg

Bio H-Vollmilch

Art.-Nr.: 124091

3,8 % Fett

FRISCHLI

ultrahocherhitzt

Karton 12 x 1 Liter

frischli
Milch und mehr



15,99 € / Karton
ca. 1,33 € / Liter



Perlhuhnterrine

Art.-Nr.: 122361

auftaufertig
SANDER GOURMET

Mit Orangen, weißem Portwein und Pistazien.
5,5 x 32,5 cm

Schale 800 g



19,98 € / Schale

TK Buchweizen-Kichererbsen-Praline

Art.-Nr.: 122034

auftaufertig, vegan
SANDER GOURMET

Auf Maiscreme mit Bergamotte, im Pflännchen.
Stückgewicht 30 g

Karton 20 x 30 g



31,80 € / Karton
1,59 € / Stück

TK Gemüseschnitte

Art.-Nr.: 121874

regenerierfertig,
vegan
SANDER GOURMET

Zarte Kräuterpolenta mit mediterranem Topping, verfeinert mit Fenchelsamen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.
9 x 40 cm

Karton 3 x 800 g



45,90 € / Karton
15,30 € / Stück



TK Linsen mit Räucherforelle

Art.-Nr.: 122677

auftaufertig
SANDER GOURMET

Räucherforellenmousse-Praline mit Meerrettich abgeschmeckt.
Negativ für Weckglas.
Stückgewicht 50 g

Karton 30 x 50 g



43,35 € / Karton
ca. 1,45 € / Stück

TK Wrap vom Räucherlachs

Art.-Nr.: 258770

auftaufertig
SANDER GOURMET

Mit Dill-Senf-Creme und Sesam.
Stückgewicht 100 g

Karton 20 x 100 g



93,40 € / Karton
4,67 € / Stück

TK Hackbällchen

Art.-Nr.: 122036

regenerierfertig
SANDER GOURMET

Vom Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.
Stückgewicht 30 g

Karton 100 x 30 g



63,75 € / Karton
ca. 0,64 € / Stück

TK Gemüse-Mais-Fritatta

Art.-Nr.: 121876

regenerierfertig,
vegan

SANDER GOURMET

Mit Süßkartoffeln,
Paprika und Kokos.
Stückgewicht 200 g
Ø ca. 10 cm

Karton 2 x 14 x 200 g



58,90 € / Karton
ca. 2,10 € / Stück



Kalbsjus

Art.-Nr.: 122507

regenerierfertig
SANDER GOURMET

Klassisch gekochte
Bratensauce, verfeinert
mit Portwein.

Beutel 3000 g



27,55 € / Beutel
ca. 9,18 € / kg



Putenröllchen

Art.-Nr.: 122369

regenerierfertig,
vorgegart

SANDER GOURMET

Gefüllt mit Bacon,
Salbei und Mozzarella, in
mediterraner Tomatensauce
geschmort.

Schale 3000 g



47,75 € / Schale
ca. 15,92 € / kg



Kleine Kalbsrouladen

Art.-Nr.: 103681

regenerierfertig,
vorgegart

SANDER GOURMET

Gefüllt mit Steinpilzen
und Pesto in leichtem
Pfefferrahm.

Beutel 3000 g



47,75 € / Beutel
ca. 15,92 € / kg



Jungschweinröllchen

Art.-Nr.: 80140

regenerierfertig,
SANDER GOURMET

Gefüllt mit pikanter
Farce und Gemüse, in
Dreierlei-Senf-Sauce.
Stückgewicht 125 g

Beutel 3000 g



38,70 € / Beutel
12,90 € / kg



TK Mohnmousse mit Erdbeersauce

Art.-Nr.: 121975

aufaufertig,
SANDER GOURMET

Mohnmousse mit fruchtig-
süßer Erdbeersauce und
Schokoladencrumble.
Negativ für Weckglas.
Portionsgewicht 50 g

Karton 30 x 50 g



38,70 € / Karton
1,29 € / Stück



TK Schokoladenmousse

Art.-Nr.: 122669

aufaufertig,
SANDER GOURMET

Verfeinert mit Kirschgrütze
und Kokosraspeln.
Negativ für Weckglas.
Portionsgewicht 45 g

Packung 30 x 45 g



37,49 € / Pack.
1,25 € / Stück



TK Vanillecreme

Art.-Nr.: 125524

aufaufertig, vegan
SANDER GOURMET

Mit Brombeerragout.
Negativ für Weckglas.
Portionsgewicht 60 g

Packung 30 x 60 g



37,49 € / Pack.
1,25 € / Stück



H-Joghurt Dessert

Art.-Nr.: 132451
Classic, 2 % Fett
MERTINGER

Joghurtherzeugnis hergestellt aus pasteurisierter Milch, wärmebehandelt.
 Becher 100 g

Karton 20 x 100 g



4,40 € / Karton
 0,22 € / Portion

TK Westfälischer Hackbraten

Art.-Nr.: 44087
gebacken
HÜLSHORST

Aus Schweinefleisch in GN-gerechter Aluschale.

Karton 3 x 2 kg



53,40 € / Karton
 8,90 € / kg



TK Fischtafel

Art.-Nr.: 44640
paniert, Kurzform
PICKENPACK

Aus Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei.
 Stückgewicht 150 g

Karton 50 x 150 g



48,95 € / Karton
 ca. 0,98 € / Stück

TK Hirtenrolle

Art.-Nr.: 59309
griechische Art, gebraten
FVZ

Hacksteak vom Schwein, gefüllt mit Knoblauchkäse und frischen Zwiebeln.
 Stückgewicht 120 g

Karton 30 x 120 g



38,69 € / Karton
 1,29 € / Stück

TK Kohlroulade

Art.-Nr.: 48119
gegart, küchen-
fertig gewürzt
SERVISA

Gewolfter Fleischkern aus Schweine- und Rindfleisch, umwickelt mit blanchierten gebräunten Weißkohlblättern. Ohne Spieß gewickelt.
 Stückgewicht 210 g

Karton 30 x 210 g



33,95 € / Karton
 ca. 1,13 € / Stück

TK Hühnerfleisch

Art.-Nr.: 10614
gekocht, gewürfelt
KLEIN

Entbeint, ohne Haut. Brust- und Keulenfleisch im natürlichen Verhältnis. 24 mm geschnitten.

Karton 10 kg



74,80 € / Karton
 7,48 € / kg

TK Paprikaschote

Art.-Nr.: 41060
rot
SERVISA

Knackige Paprikaschoten klassisch gefüllt mit frischem grob zerkleinerten Schweine- und Rindfleisch, Zwiebeln und Paprika. Fein abgestimmt mit Gewürzen.
 Stückgewicht 220 g

Karton 20 x 220 g



29,79 € / Karton
 1,49 € / Stück

TK Fischroulade

Art.-Nr.: 140733
Julienne

Aus Alaska-Seelachs mit einer Gemüsefüllung.
 Stückgewicht 150 g

Karton 5 kg



59,95 € / Karton
 ca. 1,82 € / Stück



Goldquell Frühstücksmargarine

Art.-Nr.: 78651

LINDEMANN

Pflanzenmargarine zum Backen, Braten und Kochen. Ideal als Brotaufstrich.

Becher 500 g

Karton 16 x 500 g



1,49 € / Becher

Elbländer Kräutergarten

Art.-Nr.: 130353

45 % Fett i.Tr.

HEINRICHSTHALER

Schnittkäse in 25 Scheiben geschnitten und gefächert gelegt. Scheibengröße 10 x 10 cm Scheibengewicht 20 g

Packung 500 g

Karton 10 x 500 g



4,95 € / Pack.
ca. 0,20 € / Scheibe

Schmelzkäsezubereitung

Art.-Nr.: 71101

5 Sorten

MILKANA

Bestehend aus 20 x Sahne, 20 x Kräuter, 20 x Holländer, 20 x Allgäuer und 20 x Tomate-Paprika. Portionsgewicht 20 g

Karton 100 x 20 g



24,49 € / Karton
ca. 0,25 € / Portion

TK Sandwichbrötchen

Art.-Nr.: 87318

fertig gebacken

BACK SHOP



Lockeres Milchbrötchen mit einer sehr zarten, feinen Krume und mild aromatischen Geschmack. Stückgewicht 50 g

Karton 4 x 25 x 50 g



31,59 € / Karton
ca. 0,32 € / Stück

TK Rosinenbrot

Art.-Nr.: 89349

geschnitten,

fertig gebacken

BACK SHOP

Weizenbrot mit Rosinen. Stückgewicht 750 g

Karton 15 x 750 g



49,35 € / Karton
3,29 € / Stück

Dessertkirschen

Art.-Nr.: 86163

servierfertig,

3/1 Dose

SERVISA

Vollaromatische, reife Früchte ohne Kerne, Fruchtanteil 55 %. Abtropfgewicht 2900 g

Dose 2650 ml

Karton 6 x 2650 ml



10,99 € / Dose

TK Eieromelett

Art.-Nr.: 60324

natur

HANSA

Feines ungefülltes Eieromelett.

Portionsgewicht 130 g

Karton 40 x 130 g



55,95 € / Karton
ca. 1,40 € / Stück

Camembert

Art.-Nr.: 97537

mild und cremig,

laktosefrei, 50 % Fett i. Tr.

MILCHMEISTER

Camembert aus pasteurisierter Kuhmilch. Portionsgewicht 24 g

Karton 40 x 24 g



12,49 € / Karton
ca. 0,31 € / Stück

Frischkäse-Kranz Pfeffer

Art.-Nr.: 96313
69 % Fett i. Tr.
CASTELLO

Eine dänische Frischkäse-Spezialität, sahnig-frisch, mit einer Pfeffermischung veredelt.

Stück 125 g
Karton 10 x 125 g



1,79 € / Stück

TK Pickert

Art.-Nr.: 2024
fertig gebacken
NETZER

Mit Rosinen.
Stückgewicht 250 g
Ø 16 cm

Karton 20 x 250 g

netzer



29,80 € / Karton
1,49 € / Stück

Sale

Frischkäse-Kranz Schnittlauch

Art.-Nr.: 96661
69 % Fett i. Tr.
CASTELLO

Frischkäsezubereitung, wärmebehandelt, Doppelrahmstufe im Milchanteil.

Stück 125 g
Karton 10 x 125 g



1,79 € / Stück

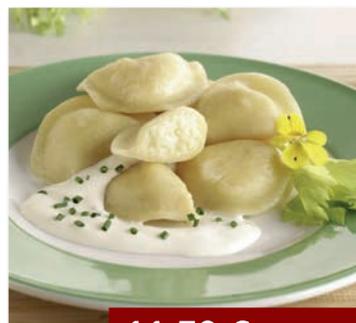
TK Pierogi Ruskie

Art.-Nr.: 50954
BÜRGER

Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung.
Stückgewicht 11 g

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

BÜRGER
PRODUKTE



11,50 € / Beutel
4,60 € / kg

Frischkäse-Kranz Ananas-Mandel

Art.-Nr.: 96979
69 % Fett i. Tr.
CASTELLO

Dänischer Frischkäse, wärmebehandelt, Doppelrahmstufe.

Stück 125 g
Karton 10 x 125 g



1,79 € / Stück

Basis für pürierte Kost

Art.-Nr.: 139457
KNORR

Trockenmischung als Basis für pürierte Kost und Auflauf.

Packung 720 g
Karton 6 x 720 g

Knorr



15,95 € / Pack.

Neu

Frischkäse

Art.-Nr.: 94469
natur, 62 % Fett i. Tr.
MILCHMEISTER

Ideal für den Tablett-Einsatz oder Frühstücksbuffet mit einer bedarfsgerechten Verpackung, leicht zu öffnen.
Portionsgewicht 20 g

Karton 60 x 20 g



12,49 € / Karton
0,21 € / Portion

Markenzwieback

Art.-Nr.: 273248
BRANDT

2er-Pack
Portionsgewicht 10 g

Karton 50 x 20 g



14,55 € / Karton
ca. 0,29 € / Pack.

Wer steckt eigentlich dahinter?

Einmal im Monat erscheint die *Food Service today*, unser Magazin, in dem wir unsere Kund*innen über neue Trends, interessante Geschichten und aktuelle Angebote auf dem Laufenden halten. In dieser Ausgabe wollen wir Ihnen zeigen, warum wir das eigentlich machen und wer dahinter steckt.

Mehr als Werbung

Unser Magazin soll kein klassischer Werbekatalog sein. Wir möchten Sie nicht nur auf aktuelle Angebote hinweisen, sondern Ihnen auch regionale und saisonale Vielfalt präsentieren. Wir haben verstanden, dass die besten Produkte nicht immer hinter großen Namen stehen, sondern, dass besonders die kleineren und

regionalen Produzenten mit Tradition und Qualität für jeden gastronomischen Betrieb einen Mehrwert bieten können. Mit der *Food Service today* möchten wir Ihnen Inspiration für Ihren beruflichen Alltag liefern, positive Geschichten erzählen und zeigen, was möglich ist. Unsere Absicht: Einen Beitrag dazu leisten, die gastronomische Vielfalt in unserer Region zu stärken.

Die FST-Redaktion



Hinter den Dreien steht das gesamte Windmann Vertriebs- und Einkaufs-Team und liefert viele Impulse und Beiträge!

Xenia - die geschmacksbewusste Koordinatorin

Als unsere begeisterte Botschafterin für Produkte wählt sie mit Leidenschaft und Enthusiasmus die passenden Artikel für jede Ausgabe aus. Dabei mag sie besonders, dass es immer etwas Neues zu entdecken gibt.

Malin - die neugierige Gestalterin

Seit Mitte Februar ist sie bei uns als Geschichtenerzählerin immer auf der Suche nach spannenden Themen und Neuigkeiten aus der Branche und drumherum. Mit der Kamera im Gepäck schaut sie vor Ort hinter die Kulissen und trifft die Menschen, über die sie berichtet.

Christine - die talentierte Macherin

Sie hat die Fäden in der Hand und behält den Überblick. Am Ende fügt sie alle Ideen und Produkte zusammen und erstellt mit viel Geschick und Können das fertige Magazin. Mit dem Grafik-Programm kennt sie sich mittlerweile aus wie keine Zweite!

Wussten Sie, dass es die *Food Service today* auch online gibt? Über den QR-Code kommen Sie zum Downloadbereich:



Sie haben Fragen,
Themenwünsche oder
Anregungen zur *Food Service today*?
Dann schreiben Sie uns
gerne unter:
Begeisterung@windmann-sb.de

TK Rösti

Art.-Nr.: 72954
vorgebacken, vegan
11ER EFFER



Mit einer leicht angebratenen und knusprigen Textur besticht er durch seine wie hausgemachte Optik. Stückgewicht 50 g



12,89 € / Beutel
ca. 0,22 € / Stück

Beutel 60 x 50 g
Karton 2 x 60 x 50 g



TK Couscous-Gemüse-Törtchen

Art.-Nr.: 52916
vegan
AVITA



Aus Couscous und zartem Gemüse wie gegrillter Paprika und Brokkoli. Abgerundet mit aromatischem Koriander und feinen Gewürzen. Stückgewicht ca. 125 g



6,39 € / Beutel
ca. 0,64 € / Stück

Beutel 1,25 kg
Karton 4 x 1,25 kg



TK Zucchini-Möhren-Puffer

Art.-Nr.: 70518
vorgebacken,
vegan
AVITA



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



6,45 € / Beutel
0,32 € / Stück

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

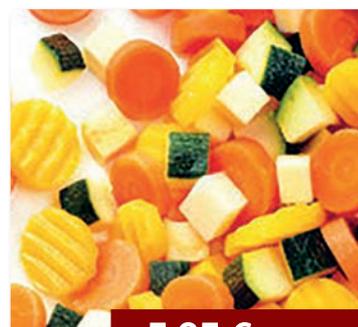


TK Fit-Mischung

Art.-Nr.: 82042
Gemüsemischung
ARDO



Bestehend aus Karotten, Pastinaken und Zucchini.



5,35 € / Beutel
2,14 € / kg

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

TK Suppenklößchen

Art.-Nr.: 83522
gegart
KARL KEMPER

Mild gewürzte Geflügelklößchen aus z. T. fein zerkleinertem Hähnchen- und Putenfleisch geformt. Stückgewicht 2 - 5 g



10,89 € / Beutel

Beutel 1 kg
Karton 6 x 1 kg

TK Broccoli-Nuss-Ecke

Art.-Nr.: 103128
vorfrittiert,
vegetarisch
VEGETA



Unpanierter Bratling aus Broccoli, Haselnüssen und feinen Gewürzen. Stückgewicht 75 g



27,89 € / Karton
ca. 0,70 € / Stück

Karton 40 x 75 g

TK Crunchy-Veggie-Burger

Art.-Nr.: 116610
vorfrittiert, vegetarisch
EICHKAMP

Gemüse Burger mit Karotten, Spinat und Zwiebeln. Stückgewicht 100 g



59,50 € / Karton
ca. 0,99 € / Stück

Karton 60 x 100 g

TK Pizza Snack

Art.-Nr.: 106322
Salami
POINT OF FOOD



Pizzasnack mit Salami. Stückgewicht 95 g



72,89 € / Karton
ca. 0,76 € / Stück

Karton 8 x 12 x 95 g

TK Gemüse-Gouda-Stäbchen

Art.-Nr.: 62306
roh, paniert,
vegetarisch
VEGETA



27,89 € / Karton
ca. 0,28 € / Stück

Eine Gemüsemischung bestehend aus Karotten, Mais, Broccoli und Sellerie. Stückgewicht 38 g

Karton 100 x 38 g

TK Gemüse-Knusper-Dino

Art.-Nr.: 64882
vorfrittiert
VEGETA



22,95 € / Karton
ca. 0,77 € / Stück

Vegetarischer Gemüsebratling in Dinosaurier-Form. Stückgewicht 90 g

Karton 30 x 90 g

TK Schnitzel

Art.-Nr.: 57561
paniert, fleischfrei
VALESS



13,75 € / Karton
ca. 0,86 € / Stück

Mit knuspriger Panade und herzhaftem Biss. Stückgewicht 90 g

Karton 16 x 90 g

TK Lasagne

Art.-Nr.: 52608
"Bolognese", 1/1 GN
GIACOBBE



53,69 € / Karton
1,79 € / Portion

Typisch italienisch gewürzte Lasagne mit Rindfleischfüllung. Bedeckt mit einer herrlichen Béchamel-Käse-Soße. Portionsgewicht 300 g

Karton 30 x 300 g

TK Vegetarische Bratwurst

Art.-Nr.: 100701
VEGETA



41,90 € / Karton
ca. 1,05 € / Stück

Fleischloser Genuss - mit einer Füllung aus Erbsen- und Weizeneiweiß, mit Zwiebeln und Gewürzen abgestimmt, in Alginat-Hülle. Stückgewicht 90 g

Karton 40 x 90 g

Sahne Käsecreme

Art.-Nr.: 46157
60 % Fett i. Tr.
HOFMEISTER



33,99 € / Pack.
ca. 9,71 € / kg

Schmelzkäsezubereitung Doppelrahmstufe.

Packung 3,5 kg
Karton 2 x 3,5 kg

TK Gemüse-Reis-Bällchen Asia

Art.-Nr.: 106181
vorgebacken,
vegan
AVITA



7,35 € / Beutel
ca. 0,15 € / Stück

Reis-Bällchen mit asiatischer Gemüse-Mischung und pikanten Gewürzen. Stückgewicht ca. 25 g

Beutel 1,2 kg
Karton 5 x 1,2 kg



TK Skin on Wedges

Art.-Nr.: 58051
gewürzte Kartoffelecken
LAMB WESTON



5,95 € / Beutel
2,38 € / kg

Mit einer Mischung aus Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und einer Prise Chili herzhaft gewürzt, mit langer Standzeit.

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

TK Chicken Haxen

Art.-Nr.: 282488

gebraten
SERVISA

Mild gewürzte
Hähnchenunterschenkel,
ohne Fußknochen, mit
freigelegtem Röhrenknochen.
Stückgewicht 90 - 110 g

Karton 2 x 2,5 kg



38,45 € / Karton
ca. 0,77 € / Stück

Sahnepudding Panna Cotta

Art.-Nr.: 121172

FRISCHLI

Besonders sahnig
und ungekühlt haltbar.
Portionsgewicht 85 g

Karton 20 x 85 g



Sale

4,45 € / Karton
0,22 € / Becher

TK Gourmet Geflügelfrikadelle

Art.-Nr.: 47005

fertig gebraten
SPREHE

Aus 100 % Geflügelfleisch,
einzeln entnehmbar.
Stückgewicht 100 g

Karton 30 x 100 g



20,95 € / Karton
ca. 0,70 € / Stück

Karamell-Pudding

Art.-Nr.: 64110

FRISCHLI

Pudding mit
Karamellgeschmack
und Sahne.

Eimer 5 kg



Sale

11,90 € / Eimer
2,38 € / kg

TK Rindfleischfrikadelle

Art.-Nr.: 88131

gegart
TULIP

Aus Rindfleisch, ohne
Fremdfett gebraten.
Stückgewicht 60 g

Beutel 32 x 60 g

Karton 2 x 32 Stück



Sale

18,80 € / Beutel
ca. 0,59 € / Stück

TK Eierpfannkuchen

Art.-Nr.: 105205

LAWA

Mit Quark-Rosinen-
Füllung, 2 x gefaltet.

Karton 40 x 85 g



18,95 € / Karton
ca. 0,47 € / Stück

TK Hähnchenbrustfilet

Art.-Nr.: 99933

paniert, gegart
HANNA

Mit goldgelber Panade.
Stückgewicht 80 g

Karton 3 kg



36,95 € / Karton
ca. 0,97 € / Stück

TK Schoko-Dounats

Art.-Nr.: 275070

fertig gebacken
LANGNESE BAKERY

Lockerer Hefeteigring,
überzogen mit
kakaohaltiger Glasur.
Stückgewicht 52 g

Karton 48 x 52 g



26,59 € / Karton
ca. 0,55 € / Stück

Gurkenscheiben

Art.-Nr.: 62433
5/1 Dose
SERVISA



Ungeschälte, tafelfertig zubereitete Schlangengurken, in gleichmäßig dünnen Scheiben in einem süßsaurigen Aufguss durch Pasteurisation haltbar gemacht worden sind. Abtropfgewicht 2500 g



6,98 € / Dose

Dose 4250 ml

TK Laugenecke

Art.-Nr.: 51131
DR. OETKER



Plunderteigling mit Laugenüberzug. Stückgewicht 100 g



Karton 50 x 100 g

Sale

44,90 € / Karton
ca. 0,90 € / Stück

TK Krüstchen Salz und Pfeffer

Art.-Nr.: 120692
halbgebacken
BRINKER

Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken und Salz und Pfeffer Topping. Stückgewicht 70 g



Karton 80 x 70 g

Neu

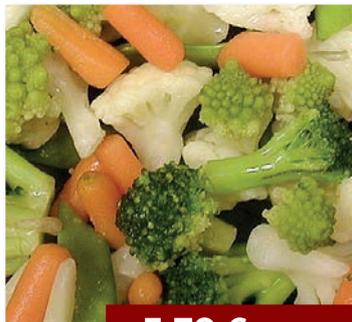
35,65 € / Karton
ca. 0,45 € / Stück

TK Gala-Gemüse

Art.-Nr.: 77917
WESTFRO



Gemüsemischung aus Babymöhren, Blumenkohl, Brokkoli, Kaiserschoten und Romanesco.



5,79 € / Beutel
ca. 2,32 € / kg

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

TK Pantastico Rustikal

Art.-Nr.: 279668
BRINKER

Spezialbrot mit Sonnenblumenkernen und Leinsaat bestreut. Stückgewicht 350 g



Karton 10 x 350 g

Neu

32,95 € / Karton
ca. 3,30 € / Stück

Sauce Demi-Glace

Art.-Nr.: 280304
LUKULL

Gebrauchsfertige braune Grundsauce.



7,45 € / Pack.

Neu

Packung 1 Liter
Karton 6 x 1 Liter

Pfirsiche

Art.-Nr.: 75280
3/1 Dose,
gezuckert
SERVISA



Orangefarbene Pfirsichhälften etwa gleicher Größen und Sortierung, geschält, fleckenlos, in gelblichem, fast klarem Aufguss mit arttypischen, aromatischen Geruch und Geschmack. Abtropfgewicht 1500 g



Dose 2650 ml
Karton 6 x 2650 ml

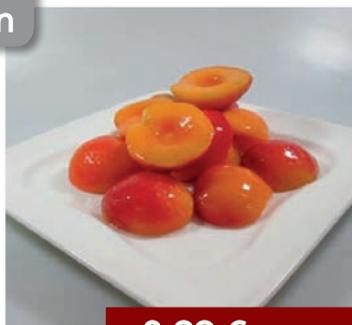
4,98 € / Dose

TK Aprikosenhälften

Art.-Nr.: 281608
ZINDEL
Mit Haut.



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



8,99 € / Beutel
ca. 3,60 € / kg

Gluten: So geht es auch ohne!

Jede 10. Person ist von Glutensensivität betroffen, mehr als 800.000 Menschen in Deutschland leiden unter Zöliakie. Der Trend hin zu einer bewussteren Ernährung führt dazu, dass sich immer mehr Menschen auch ohne medizinische Notwendigkeit glutenfrei ernähren – doch nur 12 % aller Gastronomiebetriebe bieten glutenfreie Speisen an. Zeit für Veränderung!

Wenn Brot und Pasta zum Problem werden

Bei immer mehr Menschen führt der Verzehr von getreidehaltigen Lebensmitteln zu gesundheitlichen Beschwerden wie Bauchschmerzen, Durchfall oder Blähungen. Nicht selten ist eine Glutensensivität schuld an den Symptomen, die eine Überempfindlichkeit gegenüber dem Getreideeiweiß Gluten bedeutet, jedoch nicht zu krankhaften Veränderungen der Darmschleimhaut führt. Die Beschwerden lassen oft schon nach, sobald der Konsum von Weizen reduziert wird.

Anders verhält es sich bei der sogenannten Zöliakie oder auch Glutenunverträglichkeit, die als Autoimmunerkrankung gilt und eine Entzündung der Darmschleimhaut auslöst. Menschen mit Zöliakie sind darauf angewiesen, sich konsequent glutenfrei zu ernähren. Sie leiden neben den oben genannten Symptomen häufig unter Nährstoffmangel mit teils gravierenden Auswirkungen.

Während im Einzelhandel immer mehr glutenfreie Lebensmittel und Alternativen erhältlich sind, ist das glutenfreie Angebot in der Gastronomie oft sehr eingeschränkt oder für Menschen mit Zöliakie, bei denen Kleinstmengen von Gluten Risiken bedeuten, unbefriedigend. Erfahren Sie daher im Folgenden, wie Sie den Anforderungen bei Glutenunverträglichkeiten gerecht werden können.



Umgang mit glutenfreien Anforderungen

In der Küche

Gluten ist hartnäckig: Es bleibt an rauen Oberflächen haften und kann so andere Speisen kontaminieren. Schon Krümel oder Mehlstaub können zu Beschwerden führen. Daher sind in der Küche strenge Hygieneregeln zu befolgen.

- Lagern Sie glutenhaltige und glutenfreie Lebensmittel getrennt voneinander.
- Verwenden Sie unterschiedliche Schneidebretter und Küchenutensilien.
- Richten Sie, wenn möglich, separate Bereiche für die Zubereitung glutenfreier Speisen ein.
- Reinigen Sie Arbeitsflächen, Pfannen und Töpfe gründlich, bevor Sie diese für die Zubereitung glutenfreier Speisen verwenden.
- Implementieren Sie klare Prozesse und Kontrollen, um die Einhaltung der Hygieneregeln sicherzustellen.

Im Service

Neben der Hygiene gilt eine gelungene Kommunikation als A und O. Gäste müssen in der Lage sein, glutenfreie Angebote schnell zu erkennen und bei Fragen und Wünschen kompetente Auskünfte vom Servicepersonal erhalten.

- Sorgen Sie für eine eindeutige Kennzeichnung glutenfreier Gerichte auf der Speisekarte.
- Schulen Sie Ihr Servicepersonal.

In der Menüplanung

Glutenfreie Speisen sollten für Ihre Gäste spannend und gleichzeitig für die Küche gut handelbar sein. Überprüfen Sie bestehende Rezepte auf Glutenquellen und entwickeln Sie neue Gerichte. Gerne stehen wir Ihnen bei der Produktwahl und Speisengestaltung beratend zur Seite.

Glutenfreie Zutaten und Speisen

Gluten ist ein Klebereiweiß, das in Weizen und anderen Getreidesorten vorkommt. Da Gluten in der Industrie unter anderem als Emulgator, Stabilisator und Träger für Aromastoffe eingesetzt wird, enthalten auch viele verarbeitete Lebensmittel Gluten. Bei der Gestaltung glutenfreier Speisen sollte also vor allem auf frische, möglichst unverarbeitete Lebensmittel gesetzt werden. Neben von Natur aus glutenfreien Lebensmitteln gibt es mittlerweile zahlreiche glutenfreie Alternativen zu Nudeln und Gebäck, wie beispielsweise Pasta aus Hülsenfrüchten oder glutenfreie Mehlmischungen für Backwaren und Pizza.

Darum lohnt sich ein glutenfreies Angebot für gastronomische Betriebe:

- **Gästeszufriedenheit:** Ein professioneller Umgang mit glutenfreien Diäten zeigen Respekt und Gastfreundlichkeit und bringen zum Ausdruck, dass Wert auf Teilhabe und Gesundheit gelegt wird. Wenn Gäste spüren, dass ihre Bedürfnisse ernst genommen werden, erhöht sich ihre Bindung sowie die Chance zu Weiterempfehlungen.
- **Marktdifferenzierung:** Mit dem Angebot glutenfreier Speisen grenzen Sie sich vom Wettbewerb ab und sichern sich in einer Welt, in der Konsument*innen immer anspruchsvoller und bewusster werden, einen wesentlichen Marktvorteil.
- **Imagebildung:** Neben den Menschen, die aus medizinischen Gründen notwendigerweise auf Gluten verzichten müssen, ist die glutenfreie Ernährung ohne Frage eine wachsender Food-Trend. Mit einem glutenfreien Angebot positionieren Sie sich als zeitgemäßer Gastronomiebetrieb, sorgen für die Erschließung neuer Zielgruppen und sichern somit Ihre Zukunftsfähigkeit.

Diese Lebensmittel dürfen auf den Teller:

- Gemüse und Blattsalate
- Obst
- Kartoffeln
- Reis
- Mais
- Glutenfreies Getreide wie Hirse, Buchweizen, Quinoa, Amaranth
- Hülsenfrüchte
- Nüsse
- Eier
- Unverarbeitetes Fleisch
- Unverarbeiteter Fisch
- Milch und Milchprodukte
- Unverarbeitete Kräuter und Gewürze

Diese Lebensmittel müssen geprüft werden:

- Fertigsaucen
- Fertiggerichte
- Wurst
- Vegetarische und vegane Fleischalternativen

Diese Lebensmittel sind tabu

- Alle Weizenarten, Roggen, Dinkel, Gerste, Grünkern, handelsüblicher Hafer sowie alle daraus hergestellten Produkte
- Mit Mehl gebundene Suppen und Soßen



TK Brötchen Mischkarton

Art.-Nr.: 280407

glutenfrei, fertig
gebacken, 4-fach sortiert
BACK SHOP

Brötchen mit Reismehl und Sesam, Brötchen mit Reismehl und Sonnenblumenkernen, Brötchen mit Reismehl und Kürbiskernen. Glutenfreies Brötchen mit Reismehl.

Karton 48 x 60 g



65,99 € / Karton
ca. 1,37 € / Stück

TK Brotsortiment

Art.-Nr.: 44689

fertig gebacken,
geschnitten, glutenfrei
DINGHARTINGER

Bestehend aus
2x Sonnenblumenbrot,
1x Toastbrot und
1x Sportbrot.
Stückgewicht 600 g

Karton 4 x 600 g



25,79 € / Karton
ca. 6,45 € / Stück

TK Kirschkuchen

Art.-Nr.: 178950

geschnitten in
12 Portionen
ERLENBACHER

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

Erlenbacher



Packung 1700 g
Karton 4 x 1700 g

18,75 € / Pack.
ca. 1,56 € / Stück

TK Karotten-Nuss-Kuchen

Art.-Nr.: 105105

ungeschnitten
ca. 12 Portionen
PFALZGRAF

Karotten, gemahlene Haselnüsse und feine Marzipan- und Persipanmasse. Abgerundet mit einer weißen Pflanzenfettglasur und Marzipanauflegern.
Ø 28 cm

PFALZGRAF



Packung 1400 g
Karton 4 x 1400 g

18,49 € / Pack.
ca. 1,54 € / Stück

TK Gedeckter Apfelkuchen

Art.-Nr.: 133390

geschnitten in
14 Portionen
ERLENBACHER

Ein knuspriger, zart bestäubter Mürbeteigdeckel auf einem Mürbeteigboden und saftiger Apfelfüllung mit Zimtnote.

Erlenbacher



Packung 2500 g
Karton 4 x 2500 g

16,95 € / Pack.
ca. 1,21 € / Stück

TK Flockensahne-Torte

Art.-Nr.: 75536

geschnitten in
12 Portionen
ERLENBACHER

Vanille-Sahne-Füllung, Brandteigböden und Sauerkirschezubereitung auf einem Rührteigboden mit Puderzucker abgestaubt.
Ø 24 cm

Erlenbacher



Packung 1500 g
Karton 4 x 1500 g

23,89 € / Pack.
ca. 1,99 € / Stück

TK Omas Rahm-Käse-Torte

Art.-Nr.: 93163

ungeschnitten
ca. 12 Portionen
ERLENBACHER

Eine Rahmkäsemasse mit Eiern und frischem Quark gebettet auf einem Tortenboden aus Mürbeteigbröseln.
Ø 26 cm

Erlenbacher



Packung 2500 g
Karton 4 x 2500 g

20,49 € / Pack.
ca. 1,71 € / Stück

TK Gedeckte Apfel-Schnitte

Art.-Nr.: 269413

geschnitten in
20 Portionen
ERLENBACHER

Eine Apfelfüllung zwischen zwei Mürbeteigböden, bedeckt mit einer Zuckerglasur.
38 x 28 cm

Erlenbacher



Packung 3150 g
Karton 3 x 3150 g

25,39 € / Pack.
1,27 € / Stück

TK Mandel-Bienenstich

Art.-Nr.: 41348

geschnitten
in 14 Portionen
PFALZGRAF

Eine lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig, bedeckt mit gehobelten Mandeln und einer Karamellglasur.
Ø 28 cm

PFALZGRAF



Packung 1300 g
Karton 4 x 1300 g

17,49 € / Pack.
ca. 1,25 € / Stück

TK Heidelbeer-Buttermilch-Dreiecke

Art.-Nr.: 73461

geschnitten
in 12 Portionen
ERLENBACHER

Zwischen einem hellen und dunklen Rührteigboden liegt eine Buttermilch-Sahne mit Tupfen aus Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung. Belegt mit Heidelbeeren und Guss abgeglänzt.
29 x 19,5 cm

Erlenbacher



Packung 1700 g
Karton 4 x 1700 g

21,95 € / Pack.
ca. 1,83 € / Stück

TK Heidelbeer-Panna-Cotta-Torte

Art.-Nr.: 133391
ungeschnitten
ERLENBACHER



Eine Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung liegt zwischen zwei dunklen Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Abschließend aromatische Heidelbeeren auf feiner Vanillesahne, gehalten von einem Guss-Spiegel.
 Ø 28 cm

Packung 2050 g
 Karton 4 x 2050 g

29,90 € / Pack.

TK Erdbeer-Fruchkuchen

Art.-Nr.: 269396
geschnitten in
12 Portionen
ERLENBACHER



Ein Biskuitboden auf einem dünnen Mürbeteig, frische Sahne-Puddingcreme und ein Kakao-Biskuitboden. Getoppt mit Erdbeeren, abgeläzt mit Tortenguss und garniert mit Haselnüssen.
 Ø 28 cm

Packung 2150 g
 Karton 4 x 2150 g

20,95 € / Pack.
 ca. 1,75 € / Stück

TK Mango-Crème-Fraîche-Schnitte

Art.-Nr.: 79108
geschnitten in
12 Portionen
ERLENBACHER



Ein Rührteigboden mit Crème Fraîche verfeinerter Sahnecreme-Füllung und eingestrudelter Mango- sowie Pfirsichzubereitung. Mit Tortenguss abgeglänzt.
 19,5 x 29 cm

Packung 1000 g
 Karton 6 x 1000 g

13,95 € / Pack.
 ca. 1,16 € / Stück

TK Himbeer-Käse-Sahne-Dreiecke

Art.-Nr.: 76327
geschnitten in
12 Portionen
ERLENBACHER



Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine Käse-Sahne. Mit Himbeeren belegt und mit Tortenguss abgeglänzt.
 29 x 19,5 cm

Packung 2000 g
 Karton 4 x 2000 g

19,95 € / Pack.
 ca. 1,66 € / 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.



Über unserem Kompensationspartner Klim unterstützen wir regional die Kompensation von Treibhausgasen.



Mit unseren regionalen Blühpatenschaft bei Feldwerk setzen wir uns gegen das Insektensterben ein.



Wir unterstützen mit jedem verkauften Produkt der Linie Two Way regionale und gemeinnützige Projekte.



Aus Verbundenheit mit der Region bieten wir unter diesem Label sorgfältig ausgewählte Produkte aus der Region an.

Windmann Food Service GmbH
 Oeynhausener Str. 101
 32584 Löhne

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

Bildquellen:
 Industriepartner*innen,
 iStock, 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/

