

// Auch bei Frisch-Fleisch Ihr Partner für Erfolg //





QUALITÄT

Gutes Essen beginnt mit guten Zutaten – mit bestem Fleisch von Ihrem Handelshof-Metzgermeister.



In jedem Handelshof gibt es eine hauseigene Metzgerei mit Metzgermeister und einem kompletten Team.

Die Handelshof-Metzgereien sorgen dafür, dass Sie als Profikunde wirklich fachkompetente Ansprechpartner vorfinden: den Meister und sein Team.

In den hauseigenen Handelshof-Metzgereien ist immer ein Metzgermeister mit einem professionellen Team von Metzgergesellen für Sie da. Alle Mitarbeiter verstehen sich auf das Lebensmittel Frisch-Fleisch, denn sie sind echte Profis und keine fachfremden Hilfskräfte. Sie sind kompetent und gut ausgebildet. Übrigens: Der Handelshof ist anerkannter Lehrbetrieb der Fleischerinnung, und wir bilden ständig selbst aus.

Die Handelshof-Fleischabteilung versteht sich als Ihr Dienstleister und Ideengeber. So wird z. B. bestes frisches Fleisch vom Meister fachgerecht pariert, portioniert und sofort frisch

eingesiegelt – für die bequeme portionsweise Entnahme. Sie sparen Zeit und Geld bei höchster Qualität. Stellen Sie den Metzgermeister in Ihrem Handelshof täglich auf die Probe. Er freut sich darauf, Ihre Sonderwünsche prompt zu erfüllen.

Nur durch den persönlichen Kontakt entsteht Vertrauen – Vertrauen in Frische und in gleichbleibend hohe Qualität. Diese Maßstäbe sind einfach ein Muss für die erfolgreiche, kundenorientierte Gastronomie – besonders wenn es um Frisch-Fleisch geht.



Know-how ist unser Konzept

Chefköche wissen genau, warum sie Frisch-Fleisch exklusiv bei ihrem Handelshof-Metzgermeister kaufen: Die Qualität, die Frische und der Zuschnitt nach Kundenwunsch sind einfach überzeugend.





KOMPETENZ

Spezialitäten aus Meisterhand professionell und ganz nach Ihren Wünschen!

Besonders Frisch-Fleisch erfordert absolute Professionalität in der Verarbeitung. Wie sonst wären die hohen Qualitätsansprüche, die Sie und wir an dieses Lebensmittel stellen, Tag für Tag zu realisieren? Genau das ist der Grund, warum wir diesen Anspruch und diese Aufgabe nur in die Hände von unseren Profis legen. Täglich wird die hochwertige und empfindliche Ware Frisch-Fleisch für unsere anspruchsvollen Kunden aus der Gastronomie noch weiter veredelt. Nur der Metzgermeister hat die Kompetenz, aus qualitativ bester Frischware durch fachmännische Weiterverarbeitung eine perfekte Dienstleistung für die Gastronomie zu liefern. Sprechen Sie mit ihm, er freut sich, Ihre Wünsche zu erfüllen. Professionalität bei der Ware und ein umfangreiches Profi-Know-how sind Ihnen damit garantiert.



Was können wir weiterhin für Sie und Ihren Erfolg tun?

- Spezialzuschnitte in Gastroqualität
- Individuelle Branchenberatung
- Internationale Spezialitäten aus aller Welt
- Regionale Delikatessen in größter Vielfalt
- Profiberatung zu Neuheiten und aktuellen Trends
- Ständig frisches Mett bis 30 Min. vor Ladenschluss
- Stündlich frisch eingesiegelte SB-Fleischportionen
- Individuelle Verpackungsmengen fertigen wir gern
- In einigen Märkten eigene Räucherammer und Profi-Gulaschschneider

Wir verstehen darunter:
Kundenvorteil durch Know-how im Handwerk.



Ihr Vertrauen ist uns Verpflichtung, deshalb gibt es bei uns die lückenlose Qualitätskontrolle bei Frisch-Fleisch – vom Erzeuger bis zum Kunden!



Und warum können Sie uns vertrauen? Weil wir in allen Handelshof-Märkten eine lückenlose Qualitätskontrolle durchführen. Schon in den 90er-Jahren haben wir konsequent damit begonnen, unsere Märkte nach DIN EN ISO 9001 und **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point = Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) umzustellen.

speziell für den Rohwarenbereich Hackfleisch durchgeführt. Ein weiterer wesentlicher Schritt in unserem Qualitätsmanagementsystem ist die Kontrolle der Kontrolle. Regelmäßig wird von internen und externen Sachverständigen die Einhaltung der Qualitätssicherung überprüft. Federführend ist dabei das neutrale Labor Dr. Berns in Neukirchen-Vluyn.

Als erstes und immer noch als einziges Handelsunternehmen Deutschlands haben wir vom TÜV ein Gruppenzertifikat für dieses Engagement erhalten. Daher durchlaufen alle Fleischanlieferungen, die bei uns eingehen, die Handelshof-Eingangskontrolle. Die Ware wird konsequent auf Temperatur, Haltbarkeit und Frische kontrolliert. Während der Lagerung, der Verarbeitung und des Verkaufs gehen diese Kontrollen lückenlos weiter. Zusätzlich werden in allen Handelshof-Märkten regelmäßig neutrale, bakteriologische Untersuchungen



Intensive Schulungen aller Mitarbeiter zur Hygiene und zum Infektionsschutz finden parallel dazu statt. Und durch unsere „Rindfleisch-Rückverfolgung“ können wir jederzeit die Mast- bzw. Aufzuchtbetriebe ermitteln – selbst bis Südamerika! Weitere Informationen zu unserem Qualitätsmanagementsystem gibt Ihnen gerne unser Metzgermeister oder unser Hygienebeauftragter vor Ort.

Sie sehen: Sie können uns vertrauen – und das täglich!





Frishes Hackfleisch und frishes Mett – ein Thema nur für Profis – für die Profis aus der Handelshof-Metzgerei!

Ein besonders sensibles Thema sind die Herstellung und der Verkauf von frischem Hackfleisch und Mett.

Durch den Zerkleinerungsvorgang im Fleischwolf wird die Oberfläche des Fleisches stark vergrößert, zum Teil werden dabei die Zellmembranen zerstört. Frisches Gehacktes bietet daher Bakterien eine besonders große Angriffsfläche und ist aus diesem Grund sehr schnell verderblich. Der Umgang mit Hack bedarf daher größter Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein aufseiten des Herstellers – ein brisantes Spezialgebiet, an dem schon mancher „Fachmann“ gescheitert ist. Die Vorschriften sind in der Lebensmittelhygiene-Verordnung genau festgelegt und müssen sorg-



bis kurz vor Ladenschluss – ohne Begasung oder sonstige Behandlung.

fältig eingehalten werden. Die Handelshof-Metzgerei hat genau diese Kompetenz und den Willen zur Qualität, die man bei der Hackfleischfertigung unabdingbar braucht. Nur deshalb können wir Ihnen die täglich gleichbleibend hohe Qualität garantieren. Hackfleisch verlangt kompromisslose Frische, die Hygienevorschriften werden von uns akribisch eingehalten – ohne Wenn und Aber!

Unser Meister und sein Team stellen deshalb Gehacktes und Mett immer nur nach dem individuellen Bedarf her. Mehrmals täglich und

VIelfalt



Profis vertrauen auf die exklusiven Handelshof-Eigenmarken – sie wissen warum!

Südamerikanisches Rindfleisch in optimalen Zuschnitten oder in Premiumqualität für die gehobene Gastronomie, frisches Schweinefleisch aus kontrollierter deutscher Zucht und bestes Frisch-Geflügel aus Frankreich garantieren den Profis aus Gastronomie und Hotellerie ständig gleichbleibende Qualität in der Küche.

Nutzen Sie in der Frisch-Fleisch-Abteilung unsere „Meisterfachberatung“. Hier erhalten Sie ständig aktuelle Informationen und wertvolle Tipps rund um das Thema Fleisch und immer neue Inspirationen und Informationen für den täglichen Erfolg.

Haben Sie Fragen oder spezielle Wünsche?
Ihr Metzgermeister berät Sie gern.



C&C Großhandel | Liefergroßhandel



Handelshof-Gruppe Köln | www.handelshof.de