



Stand 08/2015



# Das *Erfolgsrezept* Buch





Ein Familienunternehmen über Generationen hinweg aufzubauen und weiterzuentwickeln bedeutet Verantwortung zu übernehmen. Für unsere Produkte, Mitarbeiter, die Umwelt und natürlich für unsere Kunden. Modernste Prozesse, ausgefeilte Systeme zur Qualitätssicherung, einwandfreie Produkte sowie motivierte und erfahrene Mitarbeiter haben hierzu beigetragen.

Heute ist die Frischdienst Union ein innovativer Food-Spezialist, der seine Marktposition in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung stetig ausbaut. Entscheidend für den Erfolg des Unternehmens ist der Erhalt der gemeinsamen Werte:

- **Sorgfalt** bestimmt unser Handeln in allem, was wir tun und sagen.
- **Vertrauen** zeichnet unseren Umgang mit anderen aus und befähigt uns zur Ehrlichkeit und Delegation von Verantwortung.
- **Bodenständigkeit** beschreibt unsere Haltung in der Gesellschaft, die sich durch Solidität und Verlässlichkeit in allen geschäftlichen und privaten Dingen auszeichnet sowie durch Beständigkeit in unseren Entscheidungen.

Diese Werte haben eine prägende Wirkung auf das unternehmerische Denken und Handeln sowie auf alle beteiligten Personen und Prozesse. Sie erhalten den familiären und traditionellen Charakter des Unternehmens und tragen zur Zielsetzung bei, auch zukünftig weiteres Wachstum und den Ausbau der Marktposition zu erreichen.

Familie Nölke  
als Gesellschafter der Frischdienst Union



Familie Nölke

MAN NEHME:  
VIEL QUALITÄT, EINE PORTION  
BODENSTÄNDIGKEIT UND EINEN  
SCHUSS PIONIERGEIST.

Wer seit über 20 Jahren täglich darüber nachdenkt, wie sich Effizienz- und Qualitätsanforderungen der professionellen Küche mit genussvoller Ernährung perfekt vereinen lassen, sollte erfolgreiche Rezepte bieten können. Genau das tun wir!

Die Frischdienst Union ist Großhändler und dabei Spezialist für Tiefkühlkost und Frische. Wir sind Ihr Partner für hochwertige und erfolgreiche Convenience-Sortimente.

Über 3.000 Artikel an Business- und Care-Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung umfasst unser Sortiment. Ob für den Speiseplan oder den Event- und Cateringbereich – unser Erfolgsrezept: moderne Lösungen in allen Convenience-Stufen, die auf den Bedarf und Geschmack unserer Kunden ausgerichtet sind.

Ohne Zweifel gehören heutzutage zukunftsweisende Sortimentskonzepte, nachhaltige Unternehmensführung, aufmerksamkeitsstarke Marketingaktionen und eine zuverlässige Logistik mit Lieferungen bis ins Kühllager zu den modernen Erfolgsstandards eines Lebensmittel-Großhandels. Im persönlichen Umgang mit unseren Kunden gehen wir jedoch einen Schritt weiter. Dabei folgen wir den traditionellen Werten des Unternehmens.

Das bedeutet neben serviceorientiertem und verantwortungsvollem Handeln: Wir treten nicht als Verkäufer, sondern als Partner auf. Dazu zählen für uns vor allem Verbindlichkeit, Ehrlichkeit und Offenheit. Wir glauben, in einer sich immer schneller drehenden Arbeitswelt voller Herausforderungen ist die professionelle Begegnung auf Augenhöhe die beste Form von Convenience.

»Convenience für Profis« – dafür stehen wir mit unseren Produkten wie auch mit unseren Mitarbeitern. Schön, dass Sie sich für die Frischdienst Union interessieren.

Ihr Thomas Knaack



Thomas Knaack,  
Geschäftsführer der Frischdienst Union



## MAN NEHME: TRADITION & ERFAHRUNG.

**1924**

Alles beginnt mit drei Schweinen. Die schenkt Fritz Nölke seinen vier Söhnen und die Wurstfabrik Heinrich Nölke GmbH & Co. KG entsteht.

**1927**

Durch den großen Erfolg der »Westfälischen Dauerwurst« sind bereits 40 Mitarbeiter für das Unternehmen tätig.

**Die 1950er Jahre**

Das Geschäft floriert und die Nachfrage übersteigt zeitweise die Produktionskapazitäten.



**Die 1960er Jahre**

Nölke ist Pionier für Wurstwaren in der Selbstbedienungsverpackung.

**1971**

Das Geburtsjahr der Marke Gutfried.

**1991**

**Die Frischdienst Union wird gegründet.** Der Start des Sortiments umfasst Tiefkühlkost, Wurst und Schinken sowie Frischgeflügel.

**1993**

Integration des NAHAK-Sortiments und der NAHAK-Mitarbeiter in die Frischdienst Union.

**1996**

Das Sortiment wird um Käse erweitert.

**1997**

Verlegung des Firmensitzes in den Neubau in die Ziegeleistraße in Versmold.

**2004**

Die Vertriebsorganisation wird durch den zentralen Telefonverkauf erweitert.

**2005**

Mit **Convenience für Profis** dokumentiert die Frischdienst Union ihre verstärkte Großverbraucher-Ausrichtung. Seitdem wird jedes Jahr ein Trendthema aufgegriffen und ein erfolgreiches Sortimentskonzept dazu erarbeitet. Gestartet wurde mit dem Sortimentskonzept »Wir toppen jeden Salat«.

**2006**

Mit der Sortimentserweiterung von Tiefkühlfleisch wird ein **Meer** an neuen Möglichkeiten eröffnet.

**2007**

Das neue Frischelager geht an den Start. Die Erweiterung des zentralen Tiefkühlagers erfolgt parallel. Insgesamt befinden sich in beiden Lagern über 3.000 Artikel und 5.000 Palettenstellplätze. Monatlich werden 25.000 Aufträge abgewickelt.

**2008**

Aufnahme von Frischfleisch (Rind, Schwein) unter der Eigenmarke **Mister Meat**. Einführung des Bio-Sortiments **Natura Frisch** (Wurst, Fleisch). **Bio-Zertifizierung**. Eröffnung des Onlineshops.

**2009**

Neustrukturierung von Vertrieb und Logistik, somit Ausrichtung auf die heutigen Anforderungen des Marktes. Übernahme des Großhändlers FleiGo Qualitäts-Fleisch- und Wurstwaren-Vertriebs-GmbH, Busdorf.

**2010**

Qualitätsmanagement: Die **IFS-Zertifizierung** in der Logistik zeichnet den gesamten Anlieferungs-, Einlagerungs- und Auslieferungsprozess aus.

**2011**

Die Frischdienst Union feiert ihr 20-jähriges Jubiläum. Es erfolgt eine Sortimentserweiterung um tiefgekühlten **MSC-Fisch inklusive MSC-Zertifizierung**.

**2012**

Mit dem neuen Konzept **VegeTarisch** liegt die Frischdienst Union absolut im Trend des GV-Marktes.

**2014**

Die Heinrich Nölke GmbH & Co. KG mit der Marke Gutfried wird verkauft. Die Sortimentskonzepte **BackPoint** und **Esspüree** ergänzen das Sortiment; Mitgliedschaft bei der **GROHAGE** (Einkaufsgenossenschaft für Lebensmittel).

**2015**

Die Frischdienst Union ist komplett eigenständig. Erweiterung um **Qualitätsfleisch Plus** (Natura Frisch). Start von **HalbPension**, das Sortiment für Frühstück- und Abendbrotverpflegung. Weitere frische conveniente Menüs werden am Markt eingeführt.



Firmengebäude der Zentrale in Versmold.



## > DAS SORTIMENTS-REZEPT

### MAN NEHME: AUSWAHL & QUALITÄT.

Die Anforderungen des Verbrauchers an hochqualitative Lebensmittel steigen stetig. Gleichzeitig steht auf der Küchenseite die Forderung nach effizienter Zubereitung, überzeugender Darbietung und wirtschaftlich attraktivem Ergebnis.

Die Frischdienst Union liefert Ihnen Konzepte, die diesen Dreisprung überzeugend vollziehen.

Ob frisch oder tiefgekühlt, roh oder gegart – je nach Bedarf können Sie aus den unterschiedlichen Convenience-Stufen wählen. Effiziente Zubereitung und kreative Eigenkompositionen ganz nach Geschmack, Zeit, Personal und Budget – Sie definieren den Rahmen, die Frischdienst Union liefert das passende Konzept.

Der Tiefkühlkost-Bereich bietet von küchen- bis verzehrfertig eine große Auswahl an Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch. Produkte aus Kalb- und Lammfleisch sowie Fisch, Fertiggerichte, Backwaren und vegetarische Köstlichkeiten runden das Angebot für Sie ab.

Die Frische-Vielfalt bietet neben Frischfleisch und Frischgeflügel ein breites Sortiment an Wurst und Schinken, Molkereiprodukten und Feinkost bis zu frischen, verzehrfertigen Menükomponenten.

## > DAS ANGEBOTS-REZEPT



### MAN NEHME: IDEEN & VIELSEITIGKEIT.

Convenience bedeutet für die Frischdienst Union auch, Ihnen aktuelle Trends aufzuzeigen, von denen Sie profitieren. Ob geeignete Produkte für den Kombidämpfer, vorgeschnittene Wurst- und Käseartikel, Produkte zur Frühstück- und Abendbrotverpflegung oder leckere vegetarische Angebote, Fischspezialitäten oder Salat-Toppings – unsere Sortimentskonzepte unterstützen Sie systematisch bei der Optimierung Ihres Angebots. Das macht Sie zum echten Multitalent: souverän im Umgang mit Budgets, kreativ in der Vermarktung und kompetent in der Ernährungsberatung Ihrer Gäste.

Sogar anspruchsvolle Aufgaben wie die der Kinder- und Seniorenverpflegung lassen sich hiermit perfekt bedienen. Praktische Tipps, Speiseplan- oder Rezeptvorschläge sowie nützliche Informationen zum Thema »Allergene und mehr« oder Zubereitungstipps zu den Produkten erleichtern dabei die tägliche Arbeit.



#### Wir **TOPPEN** jeden Salat

Profitieren Sie von den Vorteilen der vorgeschnittenen Wurst- und Käseartikel: Einsparung von Arbeitszeit und Kosten, kein Verschnitt, bedarfsgerechte Entnahme und Kalkulationssicherheit. Vorgeschnitten, vorgedacht.

Convenience, wenn es um den Salat geht. Fisch, Fleisch, Wurst, Feinkost oder Käse – ohne zeitaufwändiges Schneiden, Braten oder Würzen gelingen die schönsten Salatvariationen schnell und kalkulationssicher. Mehr Auswahl, mehr Abwechslung, mehr Geschmack.



Trendorientierte, kreative Fischprodukte, auch MSC-zertifiziert, und natürlich die Klassiker – praktisch grätenfrei und Kombidämpfer geeignet. Ob natur, paniert, gefüllt oder mit Topping – mit diesem Sortiment haben Sie die perfekte Auswahl im Netz.



Frischfleisch und -geflügel als Teilstücke und portionierte Ware nach höchsten Qualitäts- und Hygienestandards. Überwiegend von EU- und QS-zertifizierten Schlacht- und Zerlegebetrieben sowie einige Spezialitäten aus Übersee. So gut, so lecker.



Convenience-Artikel für den Kombidämpfer sind intelligente Produkte mit eingebauter Dienstleistung. Sie überzeugen durch einfaches Handling, Gelingsicherheit und gleichbleibende Qualität. Vorgegart – Zeit gespart!



»Qualitätsfleisch Plus« vereinigt das Angebot an Nachhaltigkeit, Qualität und Verantwortung. Dabei wird auf bäuerliche Betriebe gesetzt, die beim Thema Tierwohl echte Maßstäbe setzen!



**Esspüree**  
einfach wieder essen können!

Püriert und tiefgekühlt – für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden haben Sie mit diesen Produkten echte Problemlöser an Ihrer Seite, um die Nahrungsaufnahme zu erleichtern und gleichzeitig die Freude am Essen zu fördern.

**VitaKids**  
Das Kinderkornbrot der FACHSISTEM UNION

Das Konzept fördert eine ernährungsphysiologisch einwandfreie und wertvolle Ernährung von Kindern, die in Qualität und optimaler Portionsgröße sowie in der Einfachheit der Zubereitung und Verarbeitung höchste Maßstäbe setzt. Große Auswahl für kleine Leute.

**VegetARISCH**  
Tierisch lecker ohne Fleisch.

Vegetarisch genießen mit der Frischdienst Union: Wir bieten eine große und abwechslungsreiche Auswahl an Convenience-Artikeln für die schnelle und einfache Zubereitung von vegetarischen sowie süßen Gerichten. Tierisch lecker ohne Fleisch.

**BackPoint**  
Wir bekommen alles gebacken.

Ob Blechkuchen, süße Snacks und Torten oder vorgeschnittenes Brot und herzhaft Snacks. Moderne, innovative Produkte, die höchste Qualitätsstandards erfüllen, garantieren eine einfache Zubereitung und bieten eine vielfältige Auswahl an kleinen Portionsgrößen.

**HalbPension**  
Butterbrot war gestern.

Die perfekte Auswahl für Frühstück und Abendbrot. Hier finden Sie alle unverzichtbaren Produkte, aber auch neue Inspirationen für die lukrative Erweiterung Ihres Angebots: zum Beispiel eine neue, große Auswahl an Molkereiprodukten, kleine verzehrgerechte Portionspackungen, bis hin zu pasteurisiertem Schälenei oder glutenfreie Backwaren.

## MAN NEHME: VERANTWORTUNG & NACHHALTIGKEIT.

»Das Thema Nachhaltigkeit ist für die Frischdienst Union mehr als nur ein Begriff. Hier vereinigt sich unsere Haltung, ehrlich und mit gutem Gewissen zu leben. Dieser Anspruch ist gelebtes Verantwortungsprinzip bei der Frischdienst Union. So stellen wir uns täglich den Herausforderungen, die ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit mit sich bringen.«

Thomas Knaack

In den letzten Jahrzehnten hat das Thema des verantwortungsvollen Umgangs mit den Ressourcen einen immer höheren gesellschaftlichen Stellenwert erfahren. Zu Recht. Als Konsument achtet man nicht nur darauf, was man isst, sondern auch darauf, welchen Weg die Lebensmittel vom Feld bis zum Teller zurücklegen. Konsum ist zunehmend ein vom Vertrauen geprägter Prozess. So steigt die Zahl der Menschen stetig, denen es nicht gleichgültig ist, wo ihr Essen herkommt und wie es produziert wurde. Die Frage nach natürlichen Zutaten, die aus sozial und ökologisch verantwortungsvollen Quellen stammen, sind für immer mehr Kunden ein echtes Entscheidungskriterium. Für erfolgreiche Köche und Küchenchefs steht daher der Gedanke der Nachhaltigkeit täglich auf dem Plan.



## MAN NEHME: UNSERE UMWELT & EINE GESUNDE PORTION UMDENKEN.

Neben der Forderung nach einer gesunden Ernährung steht die Einsicht, dass ein sorgsamer Umgang mit unserem Planeten der einzig richtige Weg in die Zukunft ist. Menschen suchen Produkte von Anbietern, deren Kommunikation und Verhalten transparent sind. Sie wollen mit ihrer Kaufentscheidung einen Beitrag für eine bessere Welt leisten. Dessen ist sich die Frischdienst Union bewusst. So wurde bereits 1993 das Thema Umweltschutz integriert, um sich den Herausforderungen der ökologischen Nachhaltigkeit zu stellen. Unsere Aufmerksamkeit gilt der Verwendung natürlicher Ressourcen, maximaler Lebensmittelsicherheit und dem respektvollen Umgang mit Menschen, Tieren und Natur.

### Ein paar Beispiele:

Emissionen werden vor allem durch die **konsequente Modernisierung der Fahrzeugflottentechnik** vermieden. Das bedeutet signifikante Einsparungen von Kraftstoff und CO<sub>2</sub>-Emissionen. Die Frischdienst Union hat sich das Ziel gesetzt, bis 2016 alle Fahrzeuge auf die verbrauchs- und emissionsreduzierte Technik umzustellen. Die neuen Fahrzeuge sind mit über der gesetzlichen Norm gedämmten Kühlzellen ausgestattet, die einen umweltfreundlicheren Transport ermöglichen. Die Kühlaufbauten werden für zwei Fahrzeuggenerationen genutzt. Fortschrittliche Abgasreinigungsverfahren sorgen für weniger Emissionen als es die EU 5-Abgasnorm vorschreibt. Mit **zusätzlichen Spritsparmaßnahmen**, die prämiert wurden, sowie dem Absolvieren eines Eco-Trainings sind in den letzten vier Jahren allein 140.000 Liter Diesel gespart worden. Wichtige Effizienz, die in den kommenden Jahren mit der neuen Technik, weiteren Fahrertrainings und Prämien für geringeren Kraftstoffverbrauch noch gesteigert wird.

Darüber hinaus nimmt die Frischdienst Union am **GoGreen** Projekt teil. Es trägt dazu bei, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß in der Logistik und im Versand zu verringern. Selbst in der Verwaltung wird die ökologische Nachhaltigkeit gelebt und jeder überflüssige Dokumentenausdruck vermieden. So wird auch der Briefversand größtenteils als **E-Brief** und der Rechnungsversand immer mehr digital abgewickelt.

Zusätzlich hat die Frischdienst Union erfolgreich an dem Umwelt-Award **DIE GRÜNE FLOTTE** für ökologisch verantwortungsvolles Fuhrparkmanagement und dem Naturschutzbund Deutschland e.V. teilgenommen.

Des Weiteren wird der Anteil der Lieferungen, die in **Mehrweggebinden** – E2-Satten – durchgeführt werden, jährlich kontinuierlich höher. Das spart Verpackungsmüll.

Das ökologische Nachhaltigkeitsrezept zeigt sich natürlich auch bei den Produkten: Viele sind vorgegart und exakt portioniert, damit Sie **Zubereitungszeit und Energie sparen**. Gleichzeitig wird kontinuierlich der Sortimentsanteil aus **BIO- und MSC-zertifizierten Produkten** erhöht. Das MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) kennzeichnet Fischerzeugnisse aus umweltgerechtem Wildfang.

2015 wurde das Konzept »Natura Frisch« mit dem Angebot von **»Qualitätsfleisch Plus«** erweitert. Das Fleisch stammt aus bäuerlichen Familienbetrieben, die in der nachhaltigen Führung und dem Respekt gegenüber dem Tierwohl und der Natur echte Qualitätsmaßstäbe setzen. Hier wird eine hohe nachhaltige Fleischqualität geboten, auch für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Ein Angebot, das kritische Fragen der Kunden in Bezug auf Herkunft, Qualität, Transparenz und Verantwortung mit gutem Gewissen beantworten lässt.

Die Frischdienst Union unterstützt die Initiative **United Against Waste**. In Anbetracht hoher Lebensmittelabfälle bei gleichzeitig verbreitetem Hungerleiden will die Initiative das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung erhöhen und mit konkreten Maßnahmen entlang der Wertschöpfungskette Missstände abbauen.



DE-ÖKO-006



MSC-C-52005



## MAN NEHME: KNOW-HOW & TRANSPARENZ.

Wir lassen Sie mit der neuen Lebensmittel-  
Informationsverordnung (LMIV) nicht allein!

In unserer **Servicestelle »Allergene & mehr«** können alle Fragen in einem persönlichen Gespräch geklärt werden. Tagesaktuell stehen alle Informationen rund um das Thema Allergene, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, Zutaten, Nährwerte und Zubereitungsempfehlungen zur Verfügung.

Damit Ihre Essensgäste transparent, verlässlich und verständlich informiert sind.

Die Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite.



## MAN NEHME: VERANTWORTUNG & SORGFALT.

Die Frischdienst Union ist sich der besonderen Verantwortung bewusst, die der Umgang von Lebensmitteln mit sich bringt. Deshalb fängt Qualitätsmanagement nicht erst bei uns im Betrieb an, sondern schon bei der Auswahl der Lieferanten.

Als unser Kunde profitieren Sie von einer hochmodernen und effizienten Qualitätssteuerung. Außerdem werden mit einem akkreditierten Labor für Lebensmittel-Mikrobiologie und -Chemie die Produkte mithilfe von chemischen, mikrobiologischen und molekularbiologischen Verfahren kontrolliert.

Darüber hinaus ist die Frischdienst Union auf höherem Niveau **IFS-Logistik-zertifiziert**. Dabei werden unter anderem das HACCP-Eigenkontrollsystem (Hazard Analysis and Critical Control Point) und die Hygienestandards, die konstante Temperaturüberwachung in der gesamten Logistikkette sowie die Rückverfolgbarkeit der Waren regelmäßig geprüft. Vom Wareneingang im Lager der Frischdienst Union bis zur Auslieferung zum Kunden genießen Sie damit Sicherheit und Transparenz über die gesamte Lieferkette.



## ÖKONOMISCH GESUND.

Der Erhalt der unternehmerischen Freiheit durch die nachhaltige Steigerung des Unternehmenswertes ist Leitlinie und oberster Grundsatz der Frischdienst Union. Der Erfolg und die ökonomische Nachhaltigkeit werden dabei von der unternehmerischen Verantwortung der Entscheidungen geprägt. Kurze Entscheidungswege und schnelle Umsetzungen am Markt sind selbstverständlich.

Für die Frischdienst Union ist unter anderem die Aus- und Weiterbildung ein wichtiges Thema. Damit leistet sie einen Beitrag zur Fachkräftesicherung und Personalentwicklung für die Zukunft.

Die Wertschätzung der Arbeit wird bei der Frischdienst Union durch eine faire Entlohnung honoriert. Dazu gehören ergebnisorientierte Jahressonderleistungen, die vom Erfolg des Unternehmens abhängen, ebenso wie die Möglichkeit der Mitarbeiter, die Zukunft des Unternehmens aktiv mitzugestalten. In Projektgruppen werden aktuelle Trends aufgegriffen und ausgeklügelte Ideen entwickelt. Die Teilnehmer haben dabei eine hohe Entscheidungs- und Mitwirkungsfunktion.





## MAN NEHME: LEISTUNG, VERANTWORTUNG & ZUFRIEDENE MITARBEITER.

Kein Unternehmen ist besser als seine Mitarbeiter. Der Mensch steht bei der Frischdienst Union an erster Stelle. So werden die Beziehung zu den Mitarbeitern und die Möglichkeiten persönlicher Verwirklichung sehr ernst genommen. Dazu gehören ein Ideenmanagement und regelmäßige Mitarbeitergespräche ebenso wie flexible Arbeitszeiten durch Gleitzeit und Home-Office-Möglichkeiten. Daher können die Mitarbeiter Familie und Beruf koordinieren, ohne dass ihre Work-Life-Balance aus dem Gleichgewicht gerät. Die Frischdienst Union ist überzeugt, dass die Qualität des sozialen Klimas in einem Unternehmen zu den nachhaltigsten Garanten für wirtschaftlichen Erfolg gehört.

Zur Förderung und Motivation wird ein Spektrum an individuell abgestimmten Schulungen auf fachlicher und kommunikativer Ebene angeboten. Jährlich werden dafür erhebliche Mittel zur Verfügung gestellt. Dieses sorgt für bestens ausgebildete Mitarbeiter

und ein Höchstmaß an fachlicher und sozialer Kompetenz. Der Teamgedanke im Unternehmen wird zusätzlich durch gemeinsame Aktionen wie die Teilnahme an Veranstaltungen und Events unterstützt.

Für die Mitarbeiter wird ein betriebliches Gesundheitsmanagement mit einem speziell auf die Mitarbeiter abgestimmten Sportprogramm angeboten. Nur wer sich an seinem Arbeitsplatz wohl und verstanden fühlt, wird seine beste Leistung abrufen. Und darauf ist das Unternehmen, das sich dem Wettbewerb erfolgreich stellt, angewiesen.

Selbstverständlich achtet die Frischdienst Union bei der Auswahl von externen Partnern und Lieferanten auf die Einhaltung aller gesetzlichen Regelungen zu Mindestlöhnen, Arbeitsrecht und Gesundheitsschutz.

Auch im Angebotsportfolio zeigt sich die soziale Haltung des Unternehmens. In Zusammenarbeit mit dem Forschungs-

institut für Kinderernährung Dortmund (FKE) wurden spezielle VitaKids-Menüs nach den Kriterien der Optimierte Mischkost entwickelt und mit dem optiMIX® Siegel ausgezeichnet. Damit wird ein Beitrag zur besseren Ernährung von Kindern und Jugendlichen geleistet.

Überdies spendet die Frischdienst Union regelmäßig einen vierstelligen Betrag an die Stiftung Kindergesundheit, um die notwendige Forschung für eine verbesserte Gesundheitsvorbeugung zu unterstützen und um der Stiftung beim Schutz der Kinder und Jugendlichen vor Vernachlässigung und Gewaltanwendung zu helfen.





MAN NEHME:  
FRISCHE, ZUVERLÄSSIGKEIT  
UND GANZ  
DEUTSCHLAND.

Auf Qualität, Frische und Zuverlässigkeit können Sie bei der Frischdienst Union zählen. Regionalität ist eine Stärke: Mit 26 Logistik-Standorten ist das Unternehmen flächendeckend in Deutschland vertreten und daher mit einem der Standorte auch in Ihrer Nähe.

Von dort liefern die Mitarbeiter die Ware aus. Sie kennen Ihre individuellen Bedürfnisse und transportieren die Ware auf Wunsch auch bis in Ihr Kühlhaus. Genießen Sie die Vorteile der logistischen Feinverteilung, welche mittels moderner eigener Zweikammer-Fahrzeuge für frische und tiefgekühlte Artikel erfolgt. Modernste Technologie garantiert eine permanente, umweltschonende Kühlung der Ware bei stets gleichbleibenden Temperaturen.

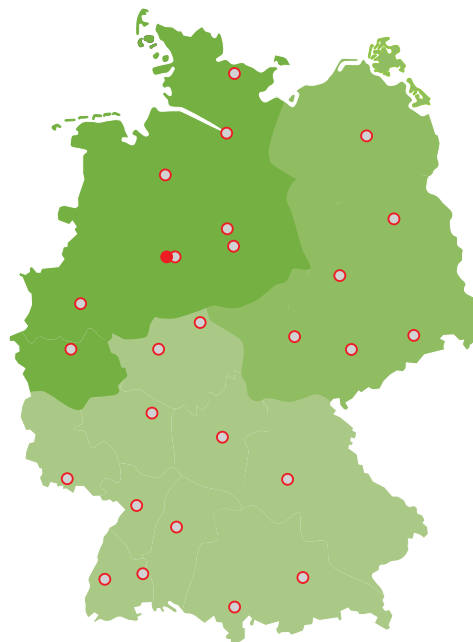
Die Vernetzung bietet kundenindividuell definierte Standards, die auch bei national distribuierten Kunden einheitlich umgesetzt werden.

Der ausgefeilte Logistik-Service der Frischdienst Union steht für eine pünktliche und vollständige Lieferung der Ware in bester Qualität und Frische, damit Sie zuverlässig Ihren Speiseplan realisieren können.

MAN NEHME:  
MOTIVATION, IDENTIFIKATION &  
SPASS AN DER ARBEIT.

Mit dem bundesweiten Vertriebsnetz sorgt die Frischdienst Union dafür, dass Ihre Warenwünsche schnell dort ankommen, wo sie in Umsatz verwandelt werden können. Bei der Beratung der Kunden ist der persönliche Kontakt ein entscheidendes Qualitätsmerkmal. Für die Frischdienst Union ist es selbstverständlich, dass Sie wirkungsvoll unterstützt werden. Von individuellen Anregungen zur Optimierung Ihres Angebotes bis hin zu einer Speiseplanberatung. Wir hören Ihnen zu, nehmen Ihre Bedürfnisse ernst und bieten Konzepte und Lösungen – alles aus einer Hand.

Der beste Beweis für die gute Arbeit sind die langjährigen Partnerschaften mit den Kunden. Partnerschaft, so wie die Frischdienst Union sie versteht, heißt Vertrauen, Zuverlässigkeit und eine konsequente Betreuung der Kunden. Unsere kompetenten Mitarbeiter – Ihre Verkaufsberater vor Ort und Ihre persönliche Ansprechpartnerin aus dem Telefonverkauf – stehen Ihnen beratend zur Seite. Sie kennen Ihre Bedürfnisse und die daraus resultierenden optimalen Lösungen ganz genau. Stetig werden sie geschult und weitergebildet. Denn das oberste Ziel ist die uneingeschränkte Zufriedenheit jener Menschen, die für unser Unternehmen besonders wichtig sind: unserer Kunden!



- Regionale Standorte
- Zentrale, Versmold





MAN NEHME:  
EIN TELEFON, EIN FAXGERÄT  
ODER DEN COMPUTER.

Haben Sie Appetit auf mehr bekommen?

Ob im persönlichen Gespräch mit unserem Außendienst, direkt am Telefon, per Fax, E-Mail oder im Onlineshop: Wir freuen uns, wenn wir Ihnen weiterhelfen können.

TEL.: (0 54 23) 31 90 0

FAX: (0 54 23) 31 90 991

E-MAIL: [info@frischdienst-union.de](mailto:info@frischdienst-union.de)

INTERNET: [www.frischdienst-union.de](http://www.frischdienst-union.de)



Haben Sie Fragen zum Thema Allergene & mehr?

E-MAIL: [kundenservice.allergene@frischdienst-union.de](mailto:kundenservice.allergene@frischdienst-union.de)



▶▶▶ Convenience für Profis.