KOPF SALAT

Ausgabe 53 // Mai / Juni 2020

Lieferpartner der CF Gastro

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

Überall zu Hause

Warum regionale Produkte immer Saison haben

Fast Good: Es geht auch lecker, schnell und gesund

Zusammen gedacht: Wie sich global und lokal perfekt ergänzen

EDITORIAL

Der Sommer ist nah

Liebe Leserinnen und Leser,

dies ist eine besondere Ausgabe des KOPFSALATES, denn wir durchleben gerade eine schwierige und besondere Zeit. Seit Wochen bestimmt die Corona-Pandemie unser Miteinander und hat unser Leben stark verändert. Das öffentliche Leben ist so fast komplett zum Stillstand gekommen und die Einschränkungen wirken sich schmerzlich auf unseren Alltag aus.

Die größten Einschnitte gab es bei der Gastronomie. Sie musste als Erstes schließen und wird wohl auch zu den Letzten gehören, die wieder richtig in Gang kommen wird. Doch Not macht bekanntlich erfinderisch und so haben viele unserer Lieferpartner – getreu dem Motto #stayhome – Lieferboxen zusammengestellt, um die Menschen zu Hause mit einer „Rundum-sorglos-Box“ beliefern zu können. Und das Wichtigste: Auch wir liefern weiterhin aus! Dabei passen wir uns natürlich den Gegebenheiten an, um ein sicheres Miteinander zu gewährleisten.

In dieser Ausgabe beschäftigen wir uns daher auch mit Themen, die die Nation momentan beschäftigen – Regionalität, Produkte aus der Nachbarschaft und Initiativen wie #supportyourlocal. Wir zeigen im Schwerpunktthema #ausmeinerecke, dass wir zwar ein nationaler Verbund sind, durch die Anordnung unserer lokalen Lieferpartner aber regional verwurzelt sind. Denn wir arbeiten eng mit den Erzeugern und Produzenten aus Ihrer Heimat zusammen – und das schon seit vielen Jahren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen, bleiben Sie wenn möglich zu Hause und vor allem gesund!

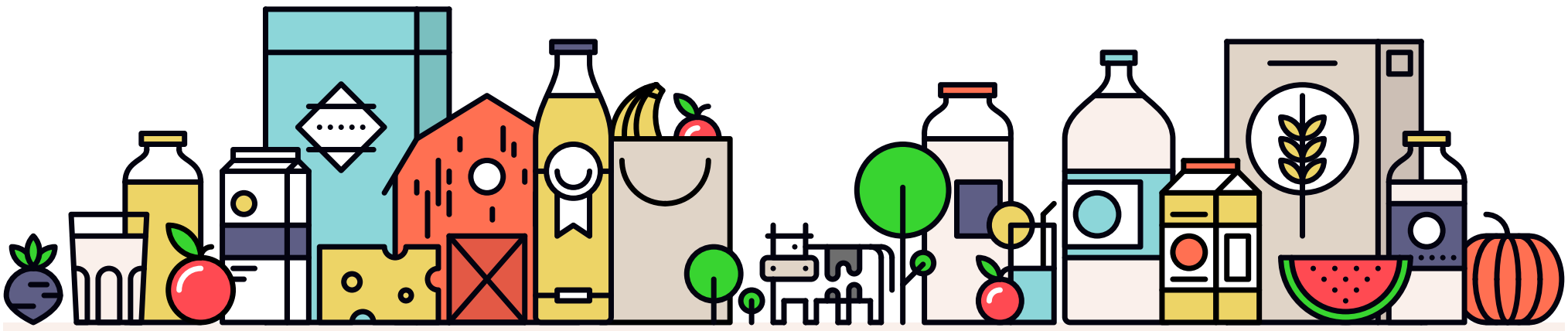
Herzlichst,

Ihr Carl Friedrich

Global lokal

Wie Glokalfood regionale Produkte mit globalem Denken zusammenbringt

Wir leben in einer globalisierten Welt. Alles ist eng miteinander vernetzt und das nicht nur digital, auch die Lebensmittelindustrie ist ein komplexes System, das rund um den Globus funktioniert. Und das hat Auswirkungen auf unseren Konsum, denn exotische Lebensmittel sind mittlerweile vertraute Stammgäste in Supermärkten und unseren Küchen: Kokosmilch, Quinoa, Avocados gehören selbstverständlich zur Produktauswahl. Zugleich geht seit einiger Zeit der Trend zurück zu lokalen Produkten und die kulinarischen Genüsse der eigenen Region werden wiederentdeckt. Doch wenn globale und lokale Impulse zusammentreffen, entsteht etwas ganz Besonderes: Glokalfood. Wir haben uns den Food-Trend mal genauer angeschaut.

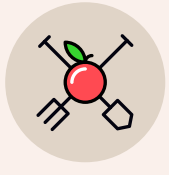


Die Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind nicht nur für die Lebensmittelindustrie, sondern auch für Gastronomie und Endverbraucher sehr wichtig. Vielen ist klar geworden, dass saisonale und regionale Küche einen Beitrag zum Klimawandel darstellt. Insofern ist es nicht verwunderlich, dass sich in der Restaurantszene ein regelrechter „Brutal lokal“-Trend entwickelt hat. Dabei achtet man darauf, dass die Produkte, die verwendet werden, im näheren Umkreis des eigenen Standorts produziert worden sind. Gekennzeichnet wird diese Art der Unternehmenskultur immer öfter mit einem „R“ (= Region), das durch den jeweiligen Kilometer-Umkreis ergänzt wird. „R50“ z. B. bedeutet, dass das Produkt in einem Umkreis von 50 Kilometern produziert wurde.

Dieses regionale Konzept sorgt natürlich dafür, dass traditionelle Speisen und Produkte wieder ihren Weg zurück auf die Teller finden und eine kulinarische Renaissance erleben – Brennnesselsalat, Bucheckernpuffer und Tannenzapfeneis lassen grüßen.

Der Grundgedanke hinter dieser lokalen Einstellung ist auch, durch den Fokus auf regionale Produktion die Transportwege kurz zu halten und somit die Umwelt zu schützen. Das lokale Handeln hat so einen globalen Einfluss – eine glokale Lebenseinstellung eben.

Allerdings hat der glokale Gedanke noch eine andere Dimension, beschreibt der Begriff doch auch das Aufeinandertreffen von heimischen Spezialitäten mit exotischen Zutaten. Wenn sich schwäbische Spätzle und koreanischer Kimchi vereinen, ist das eine glokale Küche. Und die liegt gerade voll im Trend. Vor allem im Bereich der Street-Food-Trucks sind glokale Spezialitäten anzutreffen, hier verschmelzen unterschiedliche Kulturen zu neuen Geschmackserlebnissen. Und die gelungene Kombination von regionaler Küche und internationalen Einflüssen zeigt, dass lokal und global öfter zusammendacht werden sollten.



LOKAL

Genießen Sie Ihr Umfeld! Viele Lebensmittel werden oft im näheren Umkreis produziert und angebaut. Greifen Sie zu lokalen Produkten, fördern Sie die Artenvielfalt und stärken die regionale Landwirtschaft. Und nachhaltiger Konsum hat immer Saison.

\+

GLOBAL

Denken Sie global! Mit unserem Kaufverhalten können wir langfristig etwas bewirken. Achten Sie von daher auf fair produzierte Lebensmittel und kaufen Sie vermehrt regionale Angebote, am besten in Bioqualität. Denn auch so können Sie etwas für den globalen Klimaschutz tun.

=

GLOKAL

Machen Sie das Beste draus! Lassen Sie sich von internationalen Food- Trends inspirieren und kombinieren Sie das Ganze mit saisonalen Produkten. So entsteht eine Fusion-Küche, die das Beste beider Welten lecker vereint – und ganz nebenbei noch gut für Klima und Umwelt ist.

#restartGastro

Perspektiven für die Gastronomie

Die Corona-Pandemie hat die Art, wie wir leben, grundlegend verändert. Zwar werden momentan die ersten Maßnahmen gelockert und sehr langsam erwachen die Städte wieder zum Leben, aber von einem Alltag, wie wir ihn kannten, sind wir noch weit entfernt, Selbstverständliches wie ein Händedruck zur Begrüßung oder gesellige Abendessen mit Freunden sind weiterhin undenkbar.

Zwar leiden alle Wirtschaftszweige stark unter der Krise, aber die Gastronomie ist von den wochenlangen Einschränkungen besonders stark betroffen. Viele Gastronomen versuchen kreativ mit der Situation umzugehen und bieten ihr Essen zur Abholung oder als Lieferdienst an (sogar Sterne-Restaurants haben teilweise auf Lieferbetrieb umgestellt und bieten gehobene Küche für Zuhause). So können die wirtschaftlichen Einbußen ein wenig abgefedert werden, allerdings ändert es nichts an der Tatsache, dass die lange Schließung ein existenzielles Risiko für die Gastronomie darstellt. Vor allem kleine und mittlere Betriebe sind vom Lockdown stark betroffen.

> *„Die Arbeitslosigkeit im April stieg im deutschen Gastgewerbe um 208,2 Prozent, die DEHOGA spricht von „katastrophale Zahlen“, das Gastgewerbe liege am Boden.“*

Deswegen versuchen viele Gewerbetreibende, auf ihre Situation aufmerksam zu machen: Mit der Aktion „Leere Stühle“, bei der Stühle stellvertretend für Restaurantbetriebe an öffentlichen Plätzen aufgestellt wurden, haben die Gastronomen bundesweit für mehr Unterstützung protestiert.

Jetzt fordert eine Allianz aus sämtlichen Zweigen der Gastro-Szene, von Köchen über Produzenten bis hin zu Großhändlern und Küchenausstattern, Unterstützung von der Bundesregierung. In einer offenen Petition vom Grosshandelsverband Foodservice e.V., die wir von CF Gastro ebenfalls unterstützen, werden u. a. konkrete Fördermaßnahmen für die Gastronomie, die Erweiterung der Soforthilfen durch einen Gastronomie-Rettungsfonds mit direkten Finanzhilfen sowie eine zumindest zeitlich begrenzte Herabsetzung des MwSt.-Satzes auf 7% bei Wiedereröffnungen gefordert.

Denn auch wenn am 9. Mai 2020 die ersten kontrollierten Öffnungen unter Einhaltung von Hygienevorschriften und Abstandsregelungen beginnen: die Krise wird langfristige Auswirkungen haben, ein regulärer Betrieb ist nicht in Sichtweite und bis dahin droht weiterhin eine große Pleitewelle. Und genau deswegen braucht die Gastronomie jetzt eine sichere Perspektive!

CF Gastro
Frische mit System

FRISCH

VOM FELD

UNABHÄNGIG

INHABER-
GEFÜHRT

TRADITIONS-
UNTERNEHMEN

FRISCHER GEHT ES NICHT

#ausderheimat

Die CF Gastro ist ein unabhängiger nationaler Verbund, aber durch die Anordnung unserer lokalen Lieferpartner sind wir im ganzen Land fest regional verwurzelt – und das schon seit Jahren. Das Schlagwort #ausmeinerecke ist für uns nämlich mehr als ein trendiges Hashtag, sondern eine selbstverständliche Unternehmensphilosophie. Von daher wollen wir Ihnen an dieser Stelle mal einen kleinen Einblick geben, wie und von wo die Produkte in Ihre Küche kommen.

Wir bei CF Gastro denken Lebensmittelproduktion ganzheitlich. Deswegen verbinden wir Gärtner und Erzeuger, Dienstleister und Logistik, Verarbeitung und Genuss. Ganz selbstverständlich. Als unabhängiger Verbund haben wir nicht nur immer das beste Angebot, darüber hinaus kann jeder unserer Partner seine Produzenten und Erzeuger selbst auswählen. Unsere Partner sind Traditionsunternehmen und oft familiengeführt, die Expertise wird in den meisten Häusern von Generation zu Generation weitergegeben. Das traditionelle Handwerk steht für uns nämlich ebenso im Fokus wie die Qualität der Produkte. Darüber hinaus sind die Pflege von Kultur- und Landschaftsräumen in ihrer ursprünglichen Gestalt sowie ein generell schonender Umgang mit der natürlichen Umgebung für uns von großer Bedeutung – denn auch das gehört zum regionalen Denken. Trotz der Regionalität sind all unsere Erzeuger und Produzenten natürlich zertifiziert und wir können Ihnen so stets einheitliche Qualitätsstandards sicher garantieren.

Dank unserer modernen Logistikkonzepte haben wir zudem die Auslieferungstouren optimiert und eine effiziente Fahrzeugdisposition erstellt. So nutzen wir z. B. die Rückfahrt von Kunden für die Abholung regionaler Produkte bei den Lieferanten im Umkreis. Nicht nur die Beschaffung der Produkte, auch die Belieferung erfolgt in regionalem Umkreis. Wir setzen dabei auf das Konzept R100, also auf Produkte, die in einem Umkreis von 100 Kilometern produziert werden. Denn regional-saisonale Produkte bieten nicht nur bessere Qualität und mehr Frische, sondern sind wichtige Faktoren, wenn es um soziale, ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit geht. Und so landet die Ware frisch vom Feld auf Ihrem Teller. Und sie ist sogar noch #ausmeinerecke.
Probieren Sie es selbst!

NATIONAL
AUFGESTELLT

REGIONAL
VERWURZELT

AUSLIEFERUNG

AN BIS ZU

7 TAGEN

ULTRAFRISCH
ULTRASCHNELL *&*
INDIVIDUELL

DIE WOCHE
AUF DEN
TELLER

BUDDAH BOWLS & CO

BESSER SCHNELL

KEINE ZEIT FÜR SCHLECHTES ESSEN

Wir leben in schnellen Zeiten und zwischen Job, Familie und anderen Verpflichtungen passt oft nur ein Coffee to go. Zeit ist eines der wichtigsten Güter in unserer modernen Gesellschaft, deswegen muss es vor allem unter der Woche oft schnell gehen – gerade, wenn es um das Thema Essen geht. Doch die Tage des traditionell fettigen Fast Foods sind vorbei – Fast Good heißt die neue Devise.

Wer kennt es nicht: eine Currywurst zwischen zwei Meetings, eine Streuselschnecke auf dem Weg ins Büro, ein Cheeseburger gegen den kleinen Hunger. Vor allem in stressigen Zeiten greift man gern zu fettigen, ungesunden Mahlzeiten, die zwar kurz den Heißhunger befriedigen, aber dann als schlechtes Gewissen quer im Magen liegen. Doch seit einigen Jahren hat sich vor allem mit dem Street-Food-Trend eine neue Generation des Fast Foods am Markt etabliert.

Immer mehr Gastronomen bieten schnelles Essen an, das nicht nur lecker schmeckt, sondern auch gesund ist. Und die Nachfrage steigt. Immer mehr Menschen versuchen, trotz Alltagsstress auf eine gesunde Lebensweise zu achten. Die bewusste Ernährung hat dabei einen besonders hohen Stellenwert.

Das beste Beispiel für das moderne Fast Good sind Buddha Bowls. Die vegetarischen Schüsseln sind die absoluten Trendsetter in Sachen gesunder Ernährung mit Köpfchen. Die Basis bildet meist Reis, aber auch Quinoa oder Süßkartoffeln können für die richtige Portion Kohlenhydrate sorgen. Darauf macht es sich dann viel Gemüse bequem, von frischem Spinat über Brokkoli und Grünkohl bis zu Paprika – in der Schüssel darf es bunt und knackig zugehen. Dann fehlen noch ein paar Proteine: Linsen, Kichererbsen oder Tofu sind an dieser Stelle die perfekte Wahl. Getoppt wird die leckere Schüssel mit gesunden Fetten, die man in Nüssen, Avocado oder Kürbiskernen findet.

Doch Fast Good zeichnet sich nicht nur durch den positiven Effekt auf den Körper aus, es ist auch gut für die Umwelt. Denn oft wird es aus fairen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln hergestellt, das Thema Bio und Regionalität spielen dabei ebenfalls eine große Rolle. Es geht darum, mit gutem Gewissen zu genießen – und das im doppelten Sinne. Bewusste Ernährung meint nämlich nicht nur den Blick auf die Inhaltsstoffe, sondern hat auch die Produktion der Lebensmittel im Blick. Und dann darf es gern auch mal ein Burger sein: mit vegetarischem Patty auf Bohnenbasis, knackigem Salat aus der Region und einem Brötchen vom Biobäcker nebenan. So kann man Fast Food ohne Reue genießen.

UNSERE BOWLS & WRAPS

BOX	ARTIKELNR.	INHALT
Heimspiel Bowl (20 Portionen)	23.207.240	Salatmischung Mambo, Rote-Bete-Streifen, Möhrenstreifen, Ziegenkäsewürfel, Kürbiskerne, Roggen gekocht, Heidelbeeren, Schinkenstreifen, Vinaigrette „Wild Karachi“
Chicken Bowl (20 Portionen)	23.207.250	Blattsalatmix Mambo, Spitzkohlstreifen, Möhrenstreifen, Gurkenscheiben, Mangowürfel, Hähnchenbruststreifen, Reis gekocht, Cashewnüsse, Mango-Chili-Dressing
Wrap Chicken Tandoo (6 x 190 g)	29.127.284	Tomaten-Wrap mit Tandoori Curry Soße, gebratenen Hähnchenbrustwürfeln, Käse, Pepperoni-Paprika und Lauchzwiebeln
Wrap Hummus Falafel (6 x 190 g)	29.127.285	Wrap, Hummus, Falafel und Bruschetta Spread

Saisonkalender

Weil’s frisch einfach besser schmeckt

Mai	Juni	Juli	Artikel
●	●	●	Aprikosen (Frankreich, Spanien)
●	●	●	Bärlauch – breit, rund (Deutschland)
●	●	●	Birnen – Dr. Guyot (Frankreich)
●	●	●	Eisbergsalat (Deutschland)
●	●	●	Erdbeeren (Deutschland)
●	●	●	Frühlingszwiebeln (Italien, Deutschland)
●	●	●	Fenchel (Deutschland)
●	●	●	Gurken (Deutschland)
●	●	●	Kirschen – süß (Deutschland, Griechenland, Türkei)
●	●	●	Knoblauch (Deutschland)
●	●	●	Kopfsalat (Deutschland)
●	●	●	Lollo rosso / Lollo bionda (Deutschland)
●	●	●	Mangold – bunt (Deutschland)
●	●	●	Mispeln (Spanien)
●	●	●	Orangen (Südafrika)
●	●	●	Paprika (Spanien)
●	●	●	Paprika (Niederlande)
●	●	●	Radieschen (Deutschland)
●	●	●	Pfirsich, Nektarinen (Italien, Spanien, Griechenland)
●	●	●	Rhabarber (Deutschland)
●	●	●	Rucola / Rauke (Deutschland)
●	●	●	Schoten / Erbsen (Deutschland)
●	●	●	Spargel – grün (Deutschland)
●	●	●	Spargel – weiß (Deutschland)
●	●	●	Speisefrühkartoffeln (Deutschland)
●	●	●	Spinat (Deutschland)
●	●	●	Spitzkohl (Deutschland)
●	●	●	Saubohnen (Italien)
●	●	●	Tomaten (Deutschland, Niederlande)

Unser Saisonkalender – nicht nur in jeder KOPFSALAT-Ausgabe, sondern auch im Web: **www.cfgastro.de/produkte/saisonkalender/**

● **Beginn / Ende der Saison**

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie’s sich schmecken.

● **Hauptsaison**

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

● **Nicht im Angebot**

Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.

CF Gastro
Frische mit System

EINE BOX – ALLES DRIN!

Unser Bowl-Konzept bietet Ihnen drei Boxen mit frischen Zutaten: Heimspiel Bowl, Chicken Bowl und Basic Bowl.

Cupitos | exotische Feinkostalate und separat verpackte knusprige Brotchips. Die Gabel wird gleich mitgeliefert.

Immer an Ihrer Seite

UNSERE TO-GO-ARTIKEL FÜR JEDEN GESCHMACK

#takecare

Besondere Zeiten verlangen besondere Maßnahmen. Vor allem die Gastronomie ist von der Corona-Pandemie schwer getroffen worden, die wochenlangen Schließungen haben ihre Spuren hinterlassen. Und auch beim Neustart unter strengen Auflagen und der Halbierung der Plätze für Gäste wird deutlich, dass das Thema Abholung und To-Go immer noch mitgedacht werden muss.

Wir von CF Gastro bieten Ihnen weiterhin ein umfangreiches Sortiment an To-Go-Artikeln, bei denen keine Wünsche offenbleiben. Von leckeren Smoothies über knackige Salate und leichten Knuspermüslis bis hin zu frischen Wraps haben wir für jede Tageszeit die passende Mahlzeit im Angebot. Alle unsere Lieferanten sind zertifiziert und arbeiten nach höchsten Standards – für Ihre Sicherheit und Ihren Genuss. Denn wir lassen Sie auch in Krisenzeiten nicht im Stich, also lassen Sie sich von unserer großen Auswahl inspirieren!

Smoothies | aus 100 % frisch gepresstem Saft und mit Püree verfeinert

Wraps | halbierter Wrap klassisch bis orientalisch befüllt

Jofrii | Cremiger Johurt mit verschiedenem Fruchttopping und separat verpacktem Müsli. Ein Löffel ist gleich mit dabei.

SPRECHEN SIE UNS GERNE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AN.

Sapros Küchenfertige Salate & Gemüse GmbH
Bustadt 37
74360 Ilsfeld

Tel.: 07062 – 9269 – 0
Fax: 07062 – 9269 – 40
E-Mail:sapros@sapros.de
www.sapros.de

Herausgeber: CF Gastro Service GmbH & Co. KG | Beusselstraße 44 N–Q | 10553 Berlin | Tel.: 030–394 06 40–0 | Fax: 030–394 06 40–200 | www.cfgastro.de
Konzeption, Redaktion und Gestaltung: STÜRMER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 Shutterstock