





## FOODSERVICE QUALITÄT, DIE ANKOMMT.











## Du bist, was Du isst

Essen ist heutzutage mehr als nur Nahrungsaufnahme. Die Ansprüche an Gesundheit, Nachhaltigkeit und die Qualität unserer Ernährung sind in den letzten Jahren immer größer geworden und stellen auch Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zunehmend vor neue Herausforderungen. Unsere Gäste ernähren sich bewusster und wissen genau, was sie verlangen und erwarten können.

Wir helfen Ihnen dabei, die perfekte Verbindung aus Genuss, Schnelligkeit und Gesundheit für Ihr Speiseangebot zu finden.

## Qualität, die ankommt

Wir sind EDEKA Foodservice: Ihr starker Partner in der Abholung und in der Zustellung – und das jetzt auch deutschlandweit. Deutlich gestärkt und zukunftsfähig ausgerichtet möchten wir mit Ihnen in die Zukunft starten.

Mit unserem professionellen Lieferservice und unseren Cash und Carry-Abholmärkten in ganz Deutschland stehen wir für eine effiziente, deutschlandweite Versorgung aus einer Hand - insbesondere für überregionale und nationale Großkunden im Großverbraucher-Zustellgeschäft.

Seit über 60 Jahren profitieren Sie als Kunde von unserer Erfahrung im Großhandel und unserer hervorragenden Infrastruktur in ganz Deutschland. Ob Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung oder Handel: Für unsere Kunden geben wir jeden Tag unser Bestes.

#### Deutschlandweit für Sie im Einsatz

In ganz Deutschland können Kunden in unseren Cash und Carry-Abholmärkten von unserem vielseitigen Großhandelsangebot profitieren. Zusätzlich verfügen wir über vier Hauptlagerstandorte, von denen aus nationale Großkunden in ganz Deutschland schnell

und zuverlässig beliefert werden. Um auch morgen individuelle Versorgungskonzepte bieten zu können, investieren wir stetig in modernste Lagertechnik und in ein leistungsfähigeres Logistiknetz.

#### **UNSERE MARKEN UND VERTRIEBSWEGE**















#### **UNSERE ORGANISATION**



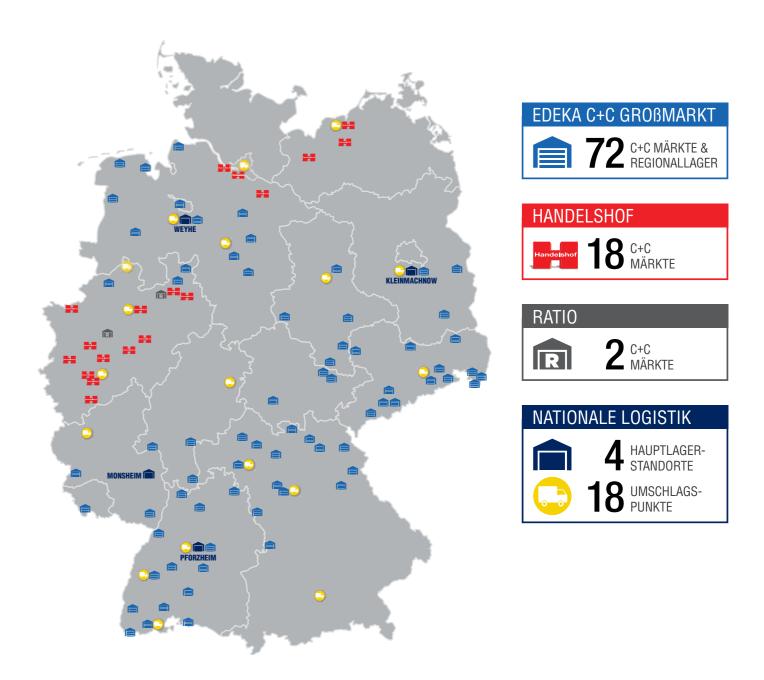
7.305



**60** JAHRE ERFAHRUNG







#### Profis wissen, was Profis brauchen

Wir stehen Ihnen für alle Fragen und Wünsche rund um die Uhr beratend zur Seite. Für eine bestmögliche Betreuung von Großkunden sorgen unsere Key Account Manager, die deutschlandweit für Sie im Einsatz sind. Aber auch in der Region sind wir stets serviceorientiert aufgestellt und bieten unseren Kunden mit einem breit aufgestellten Team aus Fachberatern im Außendienst und fachkompetenten Ansprechpartnern im Innendienst.

#### Lösungen für die Hotellerie & Gastronomie:

Wir zeigen Ihnen, wie Sie kulinarische Ansprüche mit Komfort und Kosteneffizienz in Einklang bringen. Als innovativer Großhändler bieten wir Ihnen hochwertige Food- und Non-Food-Sortimente, die Sie im Küchenalltag entlasten, aber auch zu neuen Rezepten inspirieren.

#### Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung:

Wir bieten Ihnen individuelle Kernsortimente und auch regionale Spezialitäten, die speziell auf Ihre täglichen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Vielseitige Ernährungskonzepte sind für uns ebenso wichtig wie die hohe Qualität, Lebensmittelsicherheit und Wirtschaftlichkeit des Speiseangebots.

#### Unsere Kundengruppen



- » Restaurant, Bar & Lounge
- » Systemgastronomie
- » Hotel & Gasthof
- » Raststätte & Autohof
- » Bistro. Snack & Imbiss
- » Café, Eiscafé
- » Catering (Partyservice)



- » Krankenhaus & Klinikum
- » Schule
- » Kindergarten
- » Universität
- » Kantine
- » Alters- & Pflegeheim
- » Betriebsversorgung



- » Kiosk
- » Supermarkt (klein)
- » Nahversorgung
- » Drogerie
- » Metzgerei
- » Bäckerei & Konditorei



Referenzkunden aus der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung























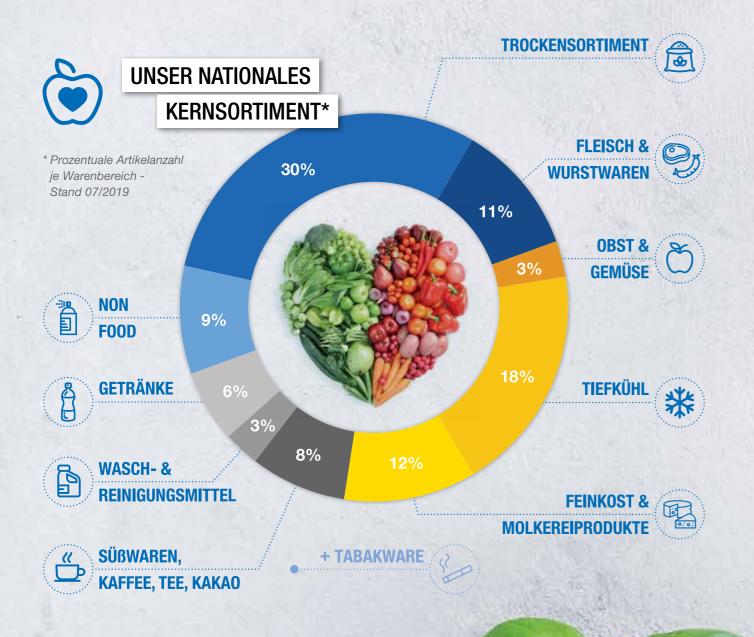






## Vielseitiges Sortimentskonzept

Bei uns erhalten Kunden alles aus einer Hand. Unser umfangreiches Food- und Non-Food-Sortiment reicht von nationalen Markenartikeln bis hin zu regionalen Spezialitäten und ist perfekt auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Handel zugeschnitten. Mit über 15.000 Artikeln bieten wir ein leistungsstarkes und bedarfsgerechtes Kernsortiment an, das deutschlandweit verfügbar ist.



## Qualität und Frische aus erster Hand

Mehr Frische, mehr Vielfalt, mehr Qualität – bei uns erhalten Sie alles aus erster Hand und stets zum besten Preis. Bei einem täglichen Angebot von mehr als 500 frischen Produkten finden Sie in unserem Obst- und Gemüsesortiment nicht nur Klassiker wie Äpfel, Birnen, Kartoffeln und Karotten, sondern auch regionale Saisonware und echte Exoten aus bestem Anbau.

Mit über 1.000 Produzenten aus mehr als 80 Ländern und über 30 regionalen Partnern und Erzeugern ist es für uns von größter Bedeutung, unser Frische-Versprechen gegenüber unseren Kunden zu halten – und das zum besten Preis. Um dieses Versprechen zu halten, bauen wir auf eine innovative Frische-Logistik und ein deuschlandweites Vollsortiment.

In Obst und Gemüse steckt pure Gesundheit. Ob als Rohkost, als Salat oder im Shake: Banane, Tomate & Co. lassen sich abwechslungsreich in jegliche Arten von Speiseplänen integrieren. Mit unserem Obstund Gemüsesortiment können Sie Ihren Gästen in vielseitigen Kreationen bunte, knackig-frische Vielfalt anbieten. Egal, ob Sie Ihre Gerichte ganz einfach durch Kräuter und Kresse aufwerten, klassische Hauptdarsteller wie Spargel oder Pilzpfannen servieren oder einfach einen fruchtigen Abschluss zu Ihrem Menü zubereiten möchten – wir bieten Ihnen für jedes Speisekonzept das optimale Frische-Sortiment zum besten Preis.



## Eigen- und Exklusivmarken für Profis

Überzeugen Sie sich selbst und Ihre Gäste von unseren erlesenen Eigenund Exklusivmarken – wir sorgen für Qualität, die man schmecken kann!

Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand. Dazu zählen nicht nur die bekannten Markenartikel, sondern auch unsere EDEKA Foodservice-Eigen- und Exklusivmarken. Mit langjähriger Lebensmittelkompetenz entwickelt, stehen sie für verlässliche Qualität in Geschmack und Vielfalt.

Mit unseren hochwertigen Eigenmarkenlinien EDEKA Foodservice Classic und Premium sowie Maître als Eigenmarke für Tischgastprodukte überzeugen Sie als Experte Ihre Gäste und bringen frischen Wind in Ihre Küche! Besondere Produkte in Spitzenqualität bieten wir Ihnen darüber hinaus auch mit unserem Portfolio an Exklusivmarken, die Sie ausschließlich über uns beziehen können: dazu zählen Sea Star

als Marke für Fisch & Meeresfrüchte, Beefree für fleischlose Burgeralternativen sowie Mentor und Maromas für Kaffeespezialitäten. Als jüngste Innovation haben wir mit unserem Produktionsbetrieb Ortenauer Weinkellerei eine Weinmarke im Preiseinstiegssegment entwickelt, die exklusiv bei uns erhältlich ist. Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit unserem hochwertigen Rot-, Weiß- oder Roséwein.

Von starken Basisartikeln, die in keiner Küche fehlen dürfen, bis hin zu ausgesuchten Spezialitäten – unsere EDEKA Foodservice Eigen- und Exklusivmarken sind exakt auf Ihren Bedarf zugeschnitten und versprechen höchste Qualität zu besten Preisen!

# FOOD SERVICE PREMIUM PROPRIEM PROPRIEM



## Eigenmarken aus dem Einzelhandel

Die Nachfrage nach den EDEKA-Eigenmarken wächst kontinuierlich – daher finden Sie die bekannten Eigenmarken auch in unserem Sortiment wieder.

Das exklusive Sortiment mit aktuell rund 3.600 Artikeln im Food- und Non-Food-Bereich überzeugt mit nachhaltiger Qualität zu fairen Preisen. Von Basis bis Premium, von Bio-Obst und -Gemüse über Getränke

bis hin zu Kosmetikartikeln: Die EDEKA-Eigenmarken decken Kundenbedürfnisse umfassend ab und bieten dabei alles unter einem Dach. Entdecken Sie die Vielfalt des EDEKA-Sortiments bei uns!

















#### Bewährte Qualität

Lebensmittel sind Vertrauenssache. Aus diesem Grund durchlaufen die Produkte unserer Eigenmarken strenge Qualitätskontrollen. In unser Sortiment nehmen wir nur Waren auf, die mit ausgewählten Zutaten sorgfältig hergestellt werden. Wir setzen auf produktspezifische Prüfprogramme, Transparenz für den Verbraucher und nachhaltig produzierte Waren aus zertifizierten Betrieben.





10 11

#### Einfache Prozesse

Wir möchten den Bestellprozess – angefangen von der Auswahl der Artikel über die Bestellung bis hin zur Rechnungsstellung – so einfach und transparent wie möglich für Sie gestalten.

Dafür sorgen unter anderem:

- » Modernes IT-System mit einheitlichen Lieferscheinen und klarem Rechnungsaufbau
- » Einheitliche Artikelnummern
- » Transparentes Reklamationsmanagement
- » Anbindung an kundenspezifische Warenwirtschaftssysteme
- **» Verschiedene Bestellwege:** Über das unabhängige Bestellsystem sellyorder oder per Schnittstelle an kundenspezifischen Systeme

Haben Sie Fragen zu unseren Bestellmöglichkeiten und Schnittstellen? Ihr Fachberater hilft Ihnen gerne weiter!

SCHNITTSTELLEN PLATTFORMEN	EDEKA FOODSERVICE DIREKT	ÜBER SELLYCONNECT
sellyorder		
BMECut		
mylnventory		
EDI Orders		
EDI Invoice		
EDI DESADV		
XML		
CSV		
Adoria	2	
KOST		
PCM		•
Delegate	1	
FutureLog		
NT-Consult		
Soft&Hard		
Necta		
Coptec	1	
Hogast		
MBS5	1	
Telekom POS	2	
Schapfl	2	

#### Individueller Service

Eine individuelle Betreuung und persönliche Beratung unserer Kunden steht für uns an erster Stelle. Denn wir wissen genau, wie wichtig der direkte Kontakt ist – von der Küche über den Einkauf bis hin zur Geschäftsführung.

Wir möchten ein starker Partner für Sie sein und Sie ganzheitlich unterstützen. Und deswegen erhalten Sie bei uns ein Rundum-Sorglos-Paket: Von professionellen Beratungsleistungen, EDV-Tools, auf Ihren Bedarf zugeschnittenen Trainings bis hin zur virtuellen Rechtsberatung. Mit unseren Servicelösungen stehen wir Ihnen jederzeit als Partner zur Seite.

Wir bieten Ihnen unter anderem:

- » HACCP Hygienemanagement
- » Rezeptservice & Speisenplanung
- » Virtuelle Rechtsberatung
- **» E-Learning** für Lebensmittelhygiene und -sicherheit
- » Planung Ihrer Küchen- und Gastraumausstattung
- » Hygienecheck für lebensmittelverarbeitende Betriebe



Stand 02/2020

## Kompetenz in Ernährung & Hygiene

Frische Ideen, ein Austausch auf Augenhöhe und individuelle Beratung rund um Ihre täglichen Anforderungen und Bedürfnisse: mit den Beratungsleistungen unseres Küchenmanagements möchten wir Sie mit erfolgreicher Organisation zum Erfolg bringen!

Wir sind Ihr Partner für ganzheitliche Food-Lösungen: unser Anspruch ist es, unser Wissen rund um das Hygienemanagement und die Küchenorganisation mit Ihnen zu teilen.

Unser zertifiziertes Küchenmanagement-Personal bietet Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket: von der Erstellung professioneller HACCP-Konzepte über die Erarbeitung bedarfsorientierter Speiseplanung bis hin zu individuell auf Ihren Bedarf zugeschnittenen Schulungen. Immer auf dem neusten Stand zu sein, ist ein Anspruch, den wir in unseren Schulungen

und in der Konzepterarbeitung an Sie weitergeben möchten. Unsere Trainings und Workshops sind erlebbar, denn sie bieten einen praxisnahen Bezug zu den alltäglichen Herausforderungen in Ihrer Großküche. Dabei wissen wir genau, wie wichtig der direkte Kontakt zu Ihnen ist und erstellen ganzheitliche Konzepte rund um Ihren Gastronomiebetrieb.

Um den Anforderungen Ihrer Gäste in allen Belangen gerecht zu werden und Ihnen einen nachhaltigen, betriebswirtschaftlichen Erfolg zu ermöglichen, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

## Inspirierende Trainings für Profis

Von der Begrüßung über die richtige Speisenauswahl bis zur Verabschiedung. Jeder Moment im Umgang mit Gästen ist entscheidend und hinterlässt einen bleibenden Eindruck. In unseren professionellen Live! Trainings bieten wir Ihnen die richtigen Werkzeuge, um positiv und einzigartig in Erinnerung zu bleiben.

Wer seine Gäste mit genussvollem Essen beeindrucken möchte, kann sich hierzu in unseren Live! Trainingscentern in Weyhe und Leipzig von erfahrenen Köchen coachen und unterstützen lassen – denn Erfolg ist definitiv planbar. Unser Live! Trainingscenter bietet vielseitige Trainings und Konzepte für Profis aus der Gastronomie, Hotellerie und der Gemeinschaftsverpflegung an.

In über 40 inspirierenden Trainings wird in unseren Live! Trainingscentern praxisnahes Wissen rund um die täglichen Herausforderungen Ihres Arbeitsalltags vermittelt. In unseren interaktiv gestalteten Trainings entwickeln wir mit Ihnen zusammen kreative Ideen, mit

denen Sie Ihre Gäste auch morgen noch begeistern werden. Bei uns erwarten Sie hochmodern ausgestattete Küchen, professionelles Equipment und geschmackvolle Gasträume – so lernen Sie nicht nur in realitätsnaher Umgebung dazu, sondern fühlen sich auch noch rundum wohl.

In unseren Trainings stehen Ihnen Experten mit langjähriger Erfahrung zur Seite, die gemeinsam mit Ihnen einzigartige Rezeptkonzepte erarbeiten und Sie in zahlreiche Geheimnisse unserer Küche einweihen. Lassen Sich von den Tipps und Tricks unserer Trainer verzaubern, denn Profis trainieren immer.



## Nachhaltige Verantwortung

Für uns haben Lebensmittelsicherheit sowie Kundenzufriedenheit oberste Priorität. Wir bekennen uns zur Verantwortung für die Produktqualität, -sicherheit und -legalität sowie zu transparenten Lieferketten vom Hersteller bis zum Verbraucher. Damit wir dieser unternehmerischen Verantwortung auch in Zukunft gerecht werden, haben wir uns zum nachhaltigen

Denken und Handeln verschrieben und die Werte fest in unserer Unternehmensstrategie verankert. Wir beteiligen uns an allen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsinitiativen des EDEKA-Verbunds und setzen uns für die Entwicklung von Produktstandards und einen Informationsaustausch zwischen Handel, Industrie und Interessenverbänden ein.

#### ZERTIFIZIERUNGEN

















#### UNSERE UNABHÄNGIGEN ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN







#### WIR STEHEN FÜR LIEBE UND QUALITÄT, DIE BEI UNSEREN KUNDEN ANKOMMT.



Und damit **Liebe** ankommt, vertreten wir uneingeschränkt die Werte des EDEKA-Verbunds.



Und damit **Qualität** ankommt, schlagen wir die Brücke zwischen den Bedürfnissen unserer Kunden und unseren Leistungen.

#### Dafür stehen wir

- » Förderung erneuerbarer Energien: Solaranlagen, Umstellung auf LED-Beleuchtung, Austausch der Kälteanlagen
- » Effizienter Einsatz von Logistik: Bedarfsgerechte Auslieferung durch ein dezentrales Logistiknetz
- » Moderner Fuhrpark: Neue Mehrkammer-LKWs mit hochmodernen Sicherheitssystemen im Einsatz
- » Reduktion von Verpackung: Offene Tiefkühltransporte ohne Styropor-Verpackung
- » Fairer Handel: Faire Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Geschäftspartnern
- » Klimaneutraler Werbeversand mit dem GoGreen-Service der Deutschen Post
- » Verwendung von FSC-zertifiziertem Papier für unsere Werbung
- » Schnelle Reaktion im Krisenfall: Nutzung elektronischer Rückrufsysteme
- » Förderung des Handels mit nachhaltig erzeugten Lebensmitteln
- » Betriebliches Gesundheitsmanagement
- » Einhaltung von Sozialstandards



16

## Kompetenzen bündeln

Wir wachsen kontinuierlich – stets mit dem Ziel, unser Kompetenzportfolio für Kunden aus Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel zu vertiefen und eine ideale Rundum-Betreuung zu gewährleisten. So konnten wir 2019 die Handelshof-Gruppe als familiengeführtes Großhandelsunternehmen erwerben. In 2020 werden auch die Medsorg GmbH als Komplettanbieter für medizinische Produkte und Betreuer für Alten- und Pflegeheime sowie die Ratio-Märkte ein Teil von uns.



Handelshof betreibt in Deutschland 16 Cash und Carry-Abholmärkte in Nordrhein-Westfalen, Mecklenburg-Vorpommern und im Großraum Hamburg. Gemeinsam verfolgen wir das Ziel, Kompetenzen und Stärken zu bündeln und so gegenseitiges, nachhaltiges Wachstum zu erzielen. Zu den Stärken der Handelshof-Gruppe gehören insbesondere die Warenbereiche Frische und Ultrafrische sowie der besondere Fokus auf den Kundenbereich Gastronomie und Hotellerie. Durch den Erwerb der Handelshof-Gruppe sind wir nun auch in Gebieten erreichbar, in denen wir bisher geografisch nicht vertreten waren.



Die erfolgreiche Integration der vier Ratio-Märkte in Bielefeld, Bochum, Hagen und Ratingen verspricht uns, regionale Stärken weiter zu vertiefen. Die Ansprüche der Branchen Gastronomie, Hotellerie, Imbisse und Convenience-Shops prägen das ca. 30.000 Artikel starke C+C-Sortiment von Ratio. Mit rund 4.500 Artikeln stellt sich das Lieferservice-Sortiment von Ratio auf den Bedarf von Großverbrauchern ein. Strukturell werden die zwei Märkte in Bochum und Bielefeld der EDEKA Foodservice angegliedert, während die zwei Märkte in Hagen und Ratingen unter Handelshof firmieren.



Medsorg ist ein Komplettanbieter für medizinische Produkte und betreut vorwiegend Alten- und Pflegeheime in ganz Deutschland. Die Produktpalette ist breit aufgestellt und reicht vom Einweghandschuh bis hin zur Komplett- ausstattung von Zimmern in Altenheimen. Das Produktspektrum umfasst hierbei eine Kombination von Eigenmarken und der Zusammenarbeit mit namhaften Partnern und Marktführern in ihren Bereichen.

## Ein Unternehmen, viele Unternehmer

Der EDEKA-Verbund ist das genossenschaftliche Rückgrat der Marke EDEKA und einer der führenden Lebensmittelhändler in Deutschland. Als genossenschaftlicher Zusammenschluss selbststständiger Kaufleute ist er nicht nur deren Interessenvertreter. Der EDEKA-Verbund ist zugleich ein starker Partner für kleine und mittelständische Erzeuger aus den Regionen, ein verlässlicher Arbeitgeber sowie Produzent und Impulsgeber für den Einzelhandel.





# Unsere Partner im EDEKA-Verbund

Viele Fleisch- und Wurstsorten, Backwaren und Weine, die von uns verkauft werden, stammen aus eigenen Produktionsbetrieben. Eine eigene Produktion gibt uns die Möglichkeit, maßgeblichen Einfluss auf die Qualität unserer Produkte und Leistungen zu nehmen, um frühzeitig auf Markt- und Kundenbedürfnisse reagieren zu können.

#### **FLEISCH**









**FISCH** 



#### **GETRÄNKE**











#### WEIN









20



edeka-foodservice.de

# 17.4 STANDORTE 7.305 MITARBEITER 579.763 KUNDEN

## Ein Erfolgskonzept: EDEKA Foodservice.

Als deutschlandweiter Großhändler, Dienstleister und beratender Partner setzen wir auf eine einzigartige Kombination aus Zustellung und C+C-Abholung. Unser vielfältiges Food- und Non-Food-Sortiment reicht von nationalen Markenartikeln bis hin zu regionalen Spezialitäten. Im wachsenden Außer-Haus-Markt stehen wir für ausgezeichnete Frische, eine leistungsfähige und nachhaltige Logistik und maßgeschneiderte Servicelösungen aus einer Hand.

Deutschlandweit für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel.







#### EDEKA Foodservice Stiftung & Co. KG Edekastraße 1, 77656 Offenburg

info@edeka-foodservice.de • www.edeka-foodservice.de

Stand 02/2020