



ESSENTIELL

Frische und Esskultur
von den Experten



FRISCHE FÜR IHRE TISCHE

FRISCH FRUCHTIG DELP! – unser Name steht für ausgezeichnete Produkte und Lösungen. Wir beliefern seit 15 Jahren Genussanbieter aus Gastronomie und Hotellerie sowie visionäre Unternehmen aus der Lebensmittelverarbeitung.

Die Grundlage für unser Handeln können wir in der Tat als bodenständig bezeichnen: Unsere Wurzeln liegen im Gemüseanbau. Mit Sitz in der Gemüseregion „Hessisches Ried“, unweit von Frankfurt am Main, verfügen wir über ideale Bedingungen: Spitzenprodukte direkt vor der Haustür und in der näheren Umgebung sowie den perfekten Zugang zu den internationalen Märkten.

Unsere Möglichkeiten haben wir gezielt genutzt und ausgebaut. Den Gemüseanbau überlassen wir mittlerweile unseren Partnern. Als verlässlicher Produzent und Lieferant frischer, individueller Food-Produkte sind wir im Rhein-Main-Gebiet und den angrenzenden Regionen zwischen Trier, Kassel, Würzburg und Stuttgart bekannt.

135 motivierte Mitarbeiter, modernste Produktions- und ausreichend Lagerflächen, ein eigener Fuhrpark, höchste Hygienestandards sowie die beste Produktqualität – **wir sind bereit für Ihre Anfragen und Bestellungen.**

” *Gemüse, Obst, Kräuter,
Säfte, Rohware, Ready Cut,
Fresh Convenience, Feinkost,
Individuallösungen ...*

*... wir sind Ihre erste Wahl
rund um frische und fruchtige
Qualitätsprodukte, überwie-
gend aus regionalem Anbau.
Flexibel. Schnell. Individuell.*“

Michael Marx
Geschäftsführer



**WIR SIND
FÜR SIE DA!**

☎ 06158 188 60 35

📞 06158 188 60 35
(Bestellungen)

✉ info@ffd-frisch-fruchtig.de

24/7
Stunden / Tage

REGIONALER FOKUS

Produkte aus der Region bieten für uns und unsere Kunden entscheidende Vorteile. Wir stehen im ständigen Kontakt mit den Erzeugern und können uns selbst von Herkunft und Qualität überzeugen. Die **Anfahrtswege sind kurz** – Energieersparnis in Transport und Lagerung bei gleichzeitig frischen Produkten sind das Ergebnis. Zur **regionalen Wertschöpfung** tragen wir bei und sind gleichzeitig in der Lage, für unsere Kunden **flexibel** zu reagieren und das **Angebot anzupassen**.

Produkte, die vor Ort nicht erhältlich sind, beziehen wir über unsere nationalen und internationalen Partner und Produzenten. Auch hier legen wir Wert darauf, das geografisch naheliegende Angebot zu nutzen.

HIER SIND
WIR FÜR SIE
UNTERWEGS!



WIR SIND DIE FOODGISTIKER

In Beschaffung und Auslieferung sind wir absolute Spitze! **Täglich 24 Stunden von Montag bis Sonntag** sind wir für unsere Kunden erreichbar und im Einsatz. Unsere Zielsetzung: den Kundenwunsch in kürzester Zeit in die Tat umsetzen. Selbstverständlich in bester Qualität.

Wir beliefern mit unserer modernen Fuhrparkflotte Kunden im **Umkreis von 200 km. 25 Fahrzeuge** – vom Sprinter bis zu großen 40-Tonnen-Lkws – stehen uns zur Verfügung. Alle Fahrzeuge sind temperaturgeführt und mit aktuellster Kühltechnik ausgestattet. Eine sorgfältige Planung und kombinierte Touren ermöglichen uns eine kostengünstige Warenverteilung und ersparen der Umwelt unnötige Leerfahrten. Zusammen mit unserem eigenen Leergutsystem eine echt nachhaltige Sache.



135

MITARBEITER
SORGEN FÜR
24/7-FRISCHE

LEISTUNGS- BEREIT

Einfach Früchte und Gemüse auf Bestellung zu liefern, das reicht uns nicht. Wir haben frühzeitig erkannt, in **individuellen Produkten und Lösungen** steckt das Potenzial. Mit Ready-Cut und unserer High-Convenience-Sparte sind wir insbesondere für Gastronomie, Catering sowie Unternehmen mit eigener Inhouse-Verpflegung der perfekte Anbieter für Speziallösungen.

Auf knapp **5.000 m² Betriebsfläche** produzieren wir im Jahr bis zu **3.000 Tonnen Fertigware**. Zur Lagerung und Kühlung stehen uns im **Kühlhaus 1.200 m²** bereit. Das Besondere: unseren Maschinenpark haben wir teilweise selbst konstruiert und optimiert. Hier sind wir in der Lage, ganz individuell auf die Wünsche unserer Kunden einzugehen und bei der Entwicklung neuer Produktvarianten zu unterstützen.

ROHWARE

Obst/Zitrusfrüchte
Gemüse
Salate
Pilze
Kräuter
Sprossen/Keimlinge
Säfte
Kartoffeln
Eier
Exoten
Essbare Blüten
Trockenfrüchte
Nüsse ...

READYCUT

Obstsalate
Obstbecher
Obstspieße
Obstschiffchen
Blatt-Mischsalate
geputztes Gemüse
geschälter Spargel
Obst, Gemüse und Kartoffeln in verschiedenen Formen
geschnittene Kräuter ...

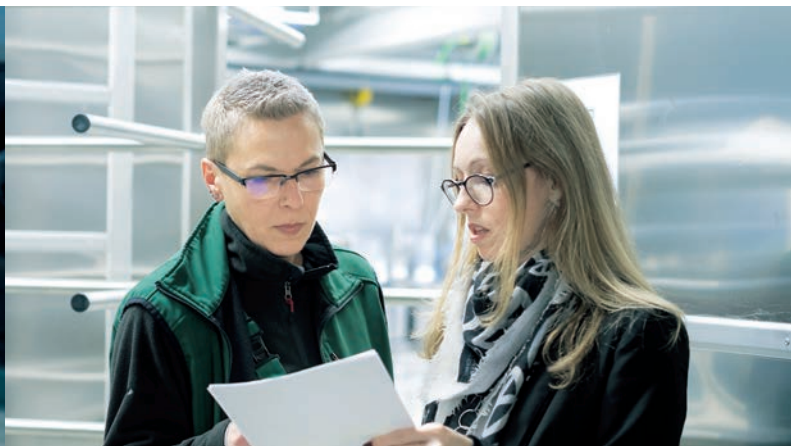
INDIVIDUELL SPECIAL

Spezialschnitte
Obst- und Gemüsespieße
Obstkörbe
Bowls
fertig gestellte Salate (z.B. Linsen-, Kartoffel-, Krautsalat)
vorgegarte und eingepackte Ware (z.B. Ofenkartoffeln)
Tomatensoße mit Kräutern
Zwetschgenbleche für Bäcker
Milchprodukte wie Joghurt und Käse
Dressings
Oliven und Peperoni
Olivenöl
Säfte und Smoothies
Verleih von Saftpresen
Blumendekoration und Schnittblumen ...
Datteln im Speckmantel ...

GUT ZU
WISSEN

*Flexibilität zeichnet uns aus!
Sie haben ein spezielles Anliegen?
Beste Kontakte, ein Maschinenpark,
teilweise aus eigener Entwicklung,
und Ideenreichtum – wir bieten Ihnen
die passende Lösung.*





SICHER, SAUBER, SUPER!

Lebensmittel sind ein hohes Gut – unsere Kunden erwarten Ware nach allerhöchsten Hygiene- und Qualitätsstandards. Dessen sind wir uns bewusst und haben eine Vielzahl an Maßnahmen installiert.

Wir beschäftigen einen **eigenen Qualitätsmanager**, der alle Abläufe in Produktion, Lagerung und Logistik kontrolliert und optimiert.

NACHHALTIG IST BESSER

Wirtschaftliches Handeln hat immer Auswirkungen auf unsere Umwelt. Mit der Fokussierung auf regionale Produkte, einer optimierten Logistikkette sowie einem modernen Fuhrpark haben wir im Sinne der Nachhaltigkeit erste Schritte etabliert.

Abfallvermeidung – hier sind wir ganz vorne dabei. Ein Beispiel? Unser **eigenes Leergutsystem** wird immer mehr gefragt. Dadurch sparen wir tonnenweise Einwegverpackungen. Zur Reinigung und Lagerung der Mehrwegbehälter nutzen wir bereits eine Fläche von 500 m²!

Eine ständige Dokumentation nach dem **HACCP-Konzept**, unsere internen Temperatureaufzeichnungen, weitere Überwachungsmaßnahmen und geschulte Mitarbeiter sorgen dafür, dass wir zeitgerecht die gewünschte Qualität liefern können.

Dank optimierter Arbeitsprozesse vermeiden wir zusätzlich Abfälle. Bio-Abfälle, die bei der Verarbeitung von Schnittware entstehen, werden in einem Bauernhof vor Ort an Tiere verfüttert und je nach Umfang in einer Biogasanlage energetisch verwertet.

Ein bewusster Einsatz von Ressourcen erspart uns jedes Jahr viel Energie und Wasser und in naher Zukunft erzeugen wir auch Strom ganz umweltfreundlich mit unserer **eigenen Photovoltaik-Anlage**. Die Planung ist bereits im vollen Gange.





progros



HIER FINDEN SIE UNS

📍 Stahlbaustraße 21-23
64560 Riedstadt
☎ 06158 188 60 35
📞 06158 188 60 35 (Bestellungen)

✉ info@ffd-frisch-fruchtig.de
🌐 www.ffd-frisch-fruchtig.de

📘 FFD Frisch Fruchtig Delp GmbH
📷 [ffd_gmbh](https://www.instagram.com/ffd_gmbh)



Bestell's mit
ORDERLION