



Ganz schön cool.

Tiefgekühlter Genuss

in feinsten Qualität.



v.l. Henrik Witte (Geschäftsführung), Andrea Rohde (Qualitätsmanagement), Thomas Lücke (Verkauf), Martin Mauritz (Produktion)

Eiskalte Qualität, die überzeugt.



Ganz schön cool.



Wie schafft man es,
dass empfindliche Lebensmittel ihren Geschmack,
ihre Frische und Qualität behalten,
selbst wenn sie längere Zeit gelagert werden?

03

Indem man sie zur Tiefkühlkost macht. Seit 1930, als in den USA die ersten industriell tiefgekühlten Produkte auf den Markt kamen, sind sie zu einer festen Größe im Lebensmittelhandel geworden. Und wenn man ausgesucht hochwertige Produkte als Grundlage nimmt, erhält man ein Ergebnis, das selbst anspruchsvolle Genießer überzeugt. Wir wissen das, denn das ist unsere Leidenschaft und unser Erfolgsrezept.

Die Liebe zu hochwertigen Lebensmitteln liegt uns im Blut, denn unser Ursprung liegt in der Erzeugergroßmarkt Langförden-Oldenburg eG (ELO), die seit über 50 Jahren Beerenfrüchte und Gemüse in Norddeutschland produziert. 1974 wurde dort mit dem Herstellen von Tiefkühlfrüchten und -gemüse begonnen. Das war so erfolgreich, dass im Jahr 2000 für diesen Geschäftsbereich unser Unternehmen, die ELO-FROST GmbH & Co. KG, als eigenständige Tochtergesellschaft gegründet wurde.

Wir sind anders als andere Tiefkühlkosthersteller. Das ist gut für unsere Kunden und hat drei wesentliche Gründe:

- Unsere Gesellschafter sind überwiegend Landwirte. Deswegen schätzen wir die Produkte besonders und wissen aus eigener Erfahrung, wie man erstklassige Ware herstellt und entsprechend verarbeitet.
- Wir sind selbst produzierende Spezialisten. Unser Schwerpunkt ist selbst gezogener Spinat und Grünkohl aus Vertragsanbau. Da macht uns keiner was vor. Das gilt auch für die anderen Gemüsearten.
- Wir sind klein, aber fein. Unsere Kunden können sich darauf verlassen, dass das Angebot möglichst aus regionalem Anbau stammt und bei eigenen Produkten und Handelswaren allerhöchste Qualitätsansprüche gelten. Das gilt für die Rohwaren ebenso wie für die Verarbeitung mit modernster Technik. Alle Prozesse unterliegen der Qualitätssicherung nach IFS, International Food Standard auf höherem Niveau. Unsere Größe ist zudem der Garant für eine sehr persönliche, schnelle und flexible Kundenbetreuung.

Erntefrisches Obst und Gemüse aus der Region, erstklassig in Geschmack und Qualität; dazu ausgewählte Service- und Dienstleistungen auf Premium-Niveau: Das ist das ELO-FROST Angebot, das bestimmt auch Ihnen schmecken wird.



Gesunde Frische

aus eigenem Anbau.

04





Was gibt es besseres, als Lebensmittel, die frisch und unverfälscht direkt vom Feld auf den Teller kommen? **Nichts.**

Aber bei vielen Angeboten lässt sich kaum nachvollziehen, wie frisch sie wirklich sind; und manche Produkte sind so sensibel, das sie schon kurz nach der Ernte erheblich an Qualität verlieren. Der beliebte und vielseitig verwendbare Blattspinat ist so ein Fall. Er erfordert nicht nur sehr viel Erfahrung und Sorgfalt im Anbau, sondern ist zudem äußerst empfindlich. Erstklassige Qualität kann daher nur von einem Spezialisten kommen, der von A bis Z genau weiß, was zu tun ist. So wie wir.

Ein entscheidender Faktor, warum so viele Kunden unserer Qualität vertrauen, ist die Nähe zum Produkt. Unsere Spinat-Bauern gehören überwiegend zum Kreis unserer Gesellschafter und unterhalten ihre Felder im Umfeld unseres Standortes. Das garantiert kurze Transportwege. Angeliefertes Gemüse wird umgehend einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen. Ein wichtiges Kriterium ist beispielsweise ein möglichst geringer Stielanteil. Ist er in der untersuchten Charge zu groß, können wir Just-in-time eine andere Schnitthöhe der Erntemaschine veranlassen.

Dank der engen Zusammenarbeit zwischen uns und den Landwirten lässt sich sicherstellen, dass zum optimalen Zeitpunkt geerntet und innerhalb weniger Stunden die komplette Weiterverarbeitung bis zum endgültigen Tiefkühlprodukt erfolgen kann. Das Ergebnis ist ein Spinat mit konservierter Top-Frische und feinsten Qualität. Diese Grundsätze der Regionalität und der schnellen hochwertigen Verarbeitung gelten für alle Feldfrüchte aus eigenem Anbau.

TK-Gemüse aus Vertragsanbau

- Blattspinat
- Grünkohl
- Wirsingkohl
- Steckrüben
- Rotkohl
- Sellerie
- Weißkohl
- Porree
- Stielmus
- Ruccola
- Zwiebeln



Gottfried Gerken



Christoph Wehenpohl



Geschmackvolle

Vielfalt.

06





Wir unterstützen den biologischen Anbau in der Region nach Kräften und bieten heute praktisch das gesamte Angebot auch in **Bio-Qualität**.

Unser gesamtes Sortiment umfasst rund 50 verschiedene Artikel. Diese Bandbreite können wir bieten, weil wir die Lebensmittel aus dem eigenen Anbau mit Gemüse und Obst von anderen Produzenten ergänzen. Hier gelten selbstverständlich vergleichbare Kriterien: möglichst aus regionalem Anbau, enge Beziehungen zu den Lieferanten, ausgewählte Qualität und eine schnelle, sorgsame Verarbeitung.

Auf diese Weise können unsere Kunden auch Kohlrabi, Weißkohl, Blumenkohl, Porree, Broccoli, Zucchini, Zwiebeln und Möhren von uns beziehen. Fruchtig-frisches Tiefkühl Obst wie Erdbeeren, Himbeeren/Himbeergrieß sowie Wild-Heidelbeeren runden das Angebot ab.

Gute Qualität ist etwas, das die Verbraucher zu schätzen wissen. Der weiter anhaltende Trend zu Lebensmitteln aus ökologischem Anbau ist dafür ein klares Signal. Wir bieten bereits seit Jahren entsprechende Produkte. Seit 1995 verarbeiten wir Bio-Obst und -Gemüse, nur wenige Jahre später konnten wir heimische Landwirte für diese Anbaumethode gewinnen.





Verarbeitung

auf höchstem Niveau.



Ganz schön cool.



Wir haben es schon gesagt:



Beste Produktqualität erfordert hervorragende Rohstoffe und die entsprechende Verarbeitung. Unser anspruchsvolles Qualitätsmanagement ist für beides der Garant.



Wir konzentrieren uns auf den International Food Standard. Der umfasst alle Stufen vom Wareneingang bis zur Auslieferung. Schon im Vorfeld prüfen wir ausnahmslos die Kulturen unserer Vertragsanbauer auf evtl. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Für alle angelieferten Früchte und Gemüse erfolgen weitere vorschriftsmäßige Kontrollen im Wareneingang. Die nächsten Vorbehandlungsstufen wie Sieben, Sortieren, Verlesen und Waschen stellen sicher, dass nur die beste Auswahl in die weitere Produktion gelangt.

Die Schlüsseltechnologie ist natürlich das Frostten. Wir verfügen über zwei moderne Produktionslinien für das lose rollende Frostten (IQF, Individual Quick Frozen). Dieses Verfahren bietet optimale Ergebnisse für unsere Produktarten: Es ermöglicht das einzelne Einfrieren auch von kleinen Produkten und beeinträchtigt weder ihre Form, noch Textur oder Geschmack. Selbst die Verarbeitung so empfindlicher Produkte wie Himbeeren oder Erdbeeren stellen kein Problem dar.

Bei einer Prozesstemperatur von -40°C werden alle Produkte innerhalb weniger Minuten tiefgekühlt und bewahren so ihre Frische und wertvollen Inhaltsstoffe.

Als nächstes stehen weitere Sortierungen und das Abpacken der Ware auf dem Programm. Vorläufige Endstation ist das moderne Hochregallager, in dem das Obst und Gemüse bei -20°C auf die spätere Kommissionierung wartet. Mit dem eigenen Fuhrpark für Norddeutschland und einem bewährten Transportpartner für bundesweite Kunden liefern wir termingerecht aus.

Vorteile des IQF-Frosttens

- Perfekte Trennung der einzelnen Gemüsestücke
- Verarbeitung auch von äußerst empfindlichen Produkten ohne Schäden
- Erhalt einer natürlichen, appetitlichen Produktfarbe und -form
- gleichmäßiges Garverhalten bei der Verarbeitung



Individueller

Kundenservice.

10

OLDENBURGER GRÜNKOHL GROB GEHACKT

- KÜCHENFERTIG
- PORTIONIERBAR
- ERNTEFRISCH TIEFGEFROREN





Als vergleichsweise kleines Unternehmen bieten wir unseren Kunden den Vorteil, sehr flexibel auf ihre individuellen Wünsche eingehen zu können.



Ob Sie spezielle Zuschnitte, bestimmte Verpackungen oder Größen der Liefereinheiten wünschen – wir machen es möglich. Ebenso sind wir in der Lage, ganz nach Kundenanforderung leckere und gesunde Gemüsemischungen zu komponieren. Wir sind weiterhin die passende Lösung für Partner, die bestimmte eigene Bereiche ausgliedern oder flexibler gestalten wollen.

Lohnfrostern:

Mit unsere modernen IQF-Technik übernehmen wir auch das Tiefkühlgefrieren von Lebensmitteln für andere Unternehmen. Das Lohnfrostern bieten wir auch für kleinere Chargen, wir beraten gern über die Möglichkeiten.

Copacking:

Als erfahrener Lebensmittelhersteller mit effizienter Logistik und Fertigungstechnik übernehmen wir weiterhin Aufträge im Verpackungsbereich. Ob Beutel- oder Kartonware: Unsere Verpackungstechnik bewältigt viele Aufgaben schnell, wirtschaftlich und nach Maßgabe hoher Qualitäts- und Hygieneanforderungen.





Ganz schön cool.

ELO-FROST GmbH & Co. KG
Mittelwand 13
49377 Vechta-Langförden

ELO-FROST Vertrieb GmbH & Co. KG
Mittelwand 13
49377 Vechta-Langförden

Tel.: 04447 9691-0
Fax: 04447 9691-691
E-Mail: info@elo-frost.de

www.elo-frost.de

