



FRESH FOOD SERVICES



*Frisch. Flexibel.
Schnell.*

FRISCHE IDEEN FÜR FOOD & SERVICE

Als Food-Spezialist sind wir der Profi-Partner für Ihre Gastronomie und Hotellerie, für Ihre Backstube und den perfekten Bäckersnack, für Ihre Gemeinschaftsverpflegung und den Care-Bereich, für Ihre Verkehrsgastronomie und Ihre Metzgerei. Beste Leistung und beste Qualität für Ihr tägliches Geschäft, abgesichert durch unser hauseigenes Qualitätsmanagement. Trends, Anregungen und Konzepte für begeisterte Kunden und Gäste. Nachhaltige Antworten auf die drängenden Fragen unserer Zeit – Tag für Tag alles für Ihren Erfolg.

Blieben Sie erfolgreich – mit FFS an Ihrer Seite!

Frisch

Alles aus einer Hand – über 8.000 Frische-, Tiefkühl- und Trockenartikel aus allen Food-Bereichen für Ihre Auswahl. FFS-Fachberatung mit vielen Anregungen und Ideen für maßgeschneiderte Snacks und Food-Konzepte.

Flexibel

Kommunikation und Bestellung leicht gemacht, abgestimmt auf Ihre Wünsche. Ob EDI, Webshop oder professionelle Bestellplattform, konventionell per Telefon, E-Mail oder Fax, wir richten uns nach Ihnen. Und jetzt ganz neu – per FFS-Bestell-App gleich beim Bestandscheck ordern!

Schnell

Nationale Belieferung aus einem Hauptlager und 20 Frische-Depots – unsere Logistik ist landesweit fast überall in 24 Stunden bei Ihnen – mit nur einer Artikelnummer je Produkt.

BESTE QUALITÄT UND FACHKOMPETENZ

Ihre Kunden und Gäste immer wieder zu begeistern, dazu tragen Sie und wir mit großem Einsatz auf höchstem Niveau bei. Dies jeden Tag aufs Neue zu beweisen, das ist Ansporn und Motivation für meinen FFS. Dabei geht es mir neben besten Qualitäten, einer abgesicherten Warenversorgung und der schnellen Belieferung auch um die Nachhaltigkeit unseres Handelns. Nur in einem lebenswerten Umfeld können wir gemeinsam auch in Zukunft erfolgreich sein. Für mich ist Nachhaltigkeit daher kein Kostenfaktor, sondern ein Investment in ein zukunftsfähiges Unternehmen.

Ihr



Alfons Brüggemann
Geschäftsführender Gesellschafter



EIN STARKES TEAM

Alles für Ihren Bedarf **BESCHAFFUNG**

Sortimente mit bester Leistung und bester Qualität, Trendscouting und eigene Produktentwicklung – unser Einkauf beschafft nachhaltig die Basis für den gemeinsamen Erfolg.

Zuverlässig und schnell **LOGISTIK**

Alle Artikel flink gepackt in nur einem Hauptlager, fast überall in Deutschland 24 Stunden später mit modernsten Multitemperatur-Fahrzeugen bei Ihnen – nach Wunsch zentral, zentral vorkommissioniert, dezentral.

Kompetenz auf allen Feldern **VERTRIEB**

Von der Produktberatung bis zur individuellen Snackentwicklung, vom täglichen Sortiment bis zum einmaligen Event – Ihre persönliche Fachberatung findet immer Profi-Lösungen für Sie.

Digital und nachhaltig **VERWALTUNG**

Kommunikation abgestimmt auf Ihre Anforderungen – persönlich, digital, schnell und nachhaltig.

Wer steckt dahinter? →



Lars Dreßler
Geschäftsführer
Vertrieb



Julian Beck
Geschäftsführer
Finanzen & Logistik



René Kästner
Geschäftsleitung Vertrieb,
Prokurist



Stefan Beck
Geschäftsbereichsleitung
GV/Care & Hotel/Gastro,
Prokurist



Dusan Trebaljevac
Geschäftsleitung
Einkauf & Beschaffung,
Prokurist

UNSER SORTIMENT FÜR SIE



Über 700 feine Schinken, Wurstwaren und Würstchen und über 400 Frischfleischartikel mit individuellem Zuschnitt



Viele BIO-Produkte



400 vegane Artikel



100 Fischprodukte



250 frische oder gefrorene Convenience-Produkte



200 Käse- und Milchprodukte



Viele Gemüse-, Obst-, Salat-, Feinkost- und Dessertprodukte



250 Backwarenartikel



Spezialöle und Fette

... und vieles mehr!

GUTE GRÜNDE

Ihr Vertrauen ist unser Ziel. Mitdenken, Vorausdenken und Lösungen finden prägen unseren Weg. Dafür arbeiten wir jeden Tag und schaffen so die Grundlage für unseren gemeinsamen Erfolg.



ÜBER
8.000
KUNDEN VERTRAUEN
UNS

200
PROFIS MIT
FOOD KOMPETENZ

100
MULTITEMPERATUR-
FAHRZEUGE

1 HAUPTLAGER
20 FRISCHE-DEPOTS
DEUTSCHLANDWEIT

ÜBER
8.000
STARKE
PRODUKTE

800
ANLIEFERUNGEN
TÄGLICH

Seminare
UND
PRAXIS-WORKSHOPS

EDI
DIGITALISIERUNG ALLER
GESCHÄFTSPROZESSE

100
TONNEN
TÄGLICH

FFS
NACHHALTIGKEITS-
AGENDA



TRADITION UND INNOVATION

Traditionelle Werte wie Respekt, Achtung und Harmonie sowie eine daran orientierte und von Emotionalität geprägte Unternehmensführung sind die Basis für unseren Erfolg – Ihre Zukunft verlieren wir dabei nie aus den Augen. Entwicklungen nicht einfach folgen, sondern diese selbst gestalten ist dabei unser Weg. Zukunft ohne nachhaltiges Handeln wird es nicht geben, dessen sind wir uns bewusst.

GEMEINSAM IN EINE
ERFOLGREICHE
Zukunft!

2000

Gründung der „ZIMBO Frische Partner Service mit System“. Spezialisierung auf den Außer-Haus-Markt.

2005

Ausgliederung des Geschäftsbereichs und Gründung der Fresh Food Services GmbH & Co. KG.

2008

Gründung der FFS Fresh Food Services GmbH & Co. KG als unabhängiges Unternehmen.

2013

Alfons Brüggem führt FFS als alleiniger geschäftsführender Gesellschafter.

2017

Übernahme des VORTELLA Zustellgroßhandels, dadurch deutlicher Ausbau des Kundensegments Bäckereien.

2021

Mit der FFS-Nachhaltigkeitsagenda übernehmen wir Verantwortung für eine lebenswerte Zukunft.

2022 »

FFS geht die Aufgaben der kommenden Jahre gestärkt und voller Zuversicht an.

UNSER LIEFERSERVICE - ZUVERLÄSSIG UND SCHNELL

Unser landesweites Lagernetzwerk, flinke Multitemperatur-Fahrzeuge von -18 °C bis +7 °C und modernste Tourenplanung sorgen dafür, dass wir Sie fast überall in Deutschland innerhalb von 24 Stunden mit Produkten aus unserem Lager Sortiment beliefern können. Mit einem Hauptlager und 20 Frische-Depots sind unsere Produkte immer dort, wo Sie sie brauchen. Und das mit nur einer Artikelnummer je Produkt.

Dabei richten wir uns bei der Anlieferung mit moderaten Stoppgrößen ganz nach Ihrem Bedarf:

- Zentral zu Ihrem Hauptlager
- Zentral, vorkommissioniert je Filiale in Profi-Kühlboxen
- Dezentral direkt zu Ihren Standorten



FRISCH. FLEXIBEL. SCHNELL.



deutschlandweit
QUALITÄT ERFAHREN

-  1 Hauptzentrale
-  5 Servicecenter
-  1 Hauptlager
-  1 TK-Lager
-  20 Frische-Depots



A photograph of three people standing in front of a window with autumn foliage. On the left is a woman with brown hair, in the center is a man with a goatee, and on the right is a woman with blonde hair. They are all smiling. The man has his arm around the woman on the left.

PATRIZIA LERCH

RENÉ KÄSTNER

STEFFI GOTTWALD

„Ready“



ANIKA SPEER

LARS TRAUTMANN

SONJA GELLERT

to work?"

KOMPROMISSLOSE QUALITÄT UND FRISCHE

... dafür sorgt unser hauseigenes und lückenloses Qualitätsmanagementsystem: gültig für alle FFS-Prozesse und jährlich aufs Neue vom TÜV Rheinland zertifiziert.

Vom Wareneingang bis zur Auslieferung unterliegen alle Produkte strengen Kontrollen. Eine vollständige Dokumentation ermöglicht jederzeit die Rückverfolgung vom Artikel zum Produktionsbetrieb. Alle Herstellbetriebe werden regelmäßig überprüft.

FFS – GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT:

- TÜV 9001:2015
- Bio DE-ÖKO-001
- MSC-C-52560
- RSPO-lizenziert
- Integriertes HACCP-Konzept



Stefan Baars
Leitung
Qualitätsmanagement

NEUE IDEEN FÜR FOOD & SERVICE

... mit dem Ziel, gemeinsam erfolgreich zu bleiben! Begeistern Sie Ihre Kunden immer wieder aufs Neue, lassen Sie sich von unseren erfahrenen Fachberatern maßgeschneiderte und wirkungsvolle Food-Konzepte für Ihre Branche erstellen.



INNOVATIVE TOOLS UND SERVICES

Auf Sie abgestimmte digitale Kommunikation von der Bestellung bis zur Rechnung ist schneller, sicherer und nachhaltiger – so haben Sie mehr Zeit für Ihre Kunden und Gäste.



PRAXISNAHE WORKSHOPS UND SEMINARE

Tipps und Inspiration bieten unsere Seminare und individuellen Workshops. Bei Ihnen vor Ort oder in unserem Schulungszentrum finden wir passgenaue Snack-Konzepte und gastronomische Lösungen für Ihren täglichen Erfolg.



IMMER AKTUELL

Auf unserer Website

www.ffs-team.de

finden Sie immer neue Anregungen und Ideen, wertvolle Informationen und unsere Produktwelt in Ihrer ganzen Vielfalt. Dazu informiert der FFS-Newsletter wöchentlich über aktuelle Trends, Aktionen und vieles mehr.

Bestens informiert!

Abonnieren Sie unseren Newsletter unter:

<https://bit.ly/3MHilZ5>





FRISCH. FLEXIBEL. SCHNELL.

UNSER PROFI- SORTIMENT

Alles aus einer Hand – für Sie umfasst unser Sortiment über 8.000 Frische-, Tiefkühl- und Trockenartikel, abgestimmt auf die Wünsche Ihrer Kunden und Gäste. Neben den bekannten Herstellersortimenten finden Sie bei uns mehr und mehr eigene Produktentwicklungen und umgesetzte Ideen aus vielen Gesprächen mit Ihnen – unseren Kunden. Jeden Tag erkunden wir bisher ungeschmecktes Terrain, um neue Food-Trends zu Ihnen und Ihren Gästen zu bringen. Dabei sorgt unser Qualitätsmanagement immer für die beste Qualität.



Schlemmen & Sparen

SCHLEMMEN & SPAREN

Qualität für die budgetorientierte Küche. Lecker Kostenvorgaben einhalten.



FRESH FOOD SERVICES

FFS FRESH FOOD SERVICES

„Täglich frisch, täglich lecker und immer wieder gut“ – dieses Versprechen steht für ein breites Basissortiment solider Klassiker. Vielfalt und Qualität für Profis.



DELIKATESSEN DAHL

Handwerkliche, authentische und traditionelle Produkte in bester Qualität, dafür steht Delikatessen Dahl. Für jeden Geschmack etwas Passendes dabei, denn: „Echt schmeckt’s am besten!“



NATURA

Ursprüngliche Produkte ohne überflüssige Zutaten. Wertvolle Alternativen in BIO- oder veganer Qualität. Schonende Verarbeitung für außergewöhnlichen Geschmack.
„Natura – Natürlich, einfach gut“.

UNSERE EIGENMARKEN

Mit unseren starken Eigenmarken sind Sie immer eine leckere Idee voraus. Vom täglichen Basisartikel bis zur erlesenen Spezialität – exklusive Vielfalt für jeden Anlass.



EMILIA

Mediterrane Spezialitäten mit feinsten, erlesenen Zutaten, verführerischem Duft und Geschmack. Ganz einfach „Essen. Schmecken. Genießen.“





„Für ein Familienunternehmen, wie wir es sind, ist nachhaltiges wirtschaftliches Denken und Handeln essenziell. Wir nehmen den Klimawandel sehr ernst und arbeiten kontinuierlich an der Optimierung des Ressourceneinsatzes. Unser Ansporn: Wir wollen und müssen unseren Kindern und Enkelkindern lebenswerte Bedingungen hinterlassen!“

- Alfons Brüggem

Die FFS-
Nachhaltigkeits-
agenda



WIR ÜBERNEHMEN NACHHALTIG VERANTWORTUNG FÜR EINE LEBENSWERTE ZUKUNFT

Beschaffung mit Verantwortung

NACHHALTIGE PRODUKTE

Wir optimieren und erweitern unser BIO-, veganes und palmölfreies Sortiment kontinuierlich und ersetzen und ergänzen dabei möglichst viele Produkte um nachhaltige Alternativen.

Aufgrund unserer Firmenhistorie liegt uns das Thema Tierwohl besonders am Herzen.

In den täglichen Abläufen

UMWELT- UND KLIMASCHUTZ

Beginnend mit der FFS-Klimabilanzierung werden alle laufenden und kommenden Maßnahmen in einem professionellen Umweltmanagementsystem zusammengefasst.

Soziales und Gesellschaftliches

ENGAGEMENT

Wir unterstützen den Verein „Brücken für die Zukunft“, um Jugendlichen in Afrika eine Perspektive durch eine Ausbildung zu bieten.



Näheres erfahren oder selber helfen?
Mehr Informationen unter
www.brueggenev.de



Doris Oberbanscheidt
Nachhaltigkeitsbeauftragte

**FOOD &
SERVICE**

**VON PROFIS
FÜR PROFIS**



Weitere Infos zu unserem Sortiment und
aktuellen Themen unter

www.ffs-team.de



<https://bit.ly/3s572aU>



FRESH FOOD SERVICES

FFS Fresh Food Services GmbH & Co. KG · Wasserstraße 223 · 44799 Bochum
Tel. 0800 3378326 · Fax +49 1805 337117 · willkommen@ffs-team.de · www.ffa-team.de