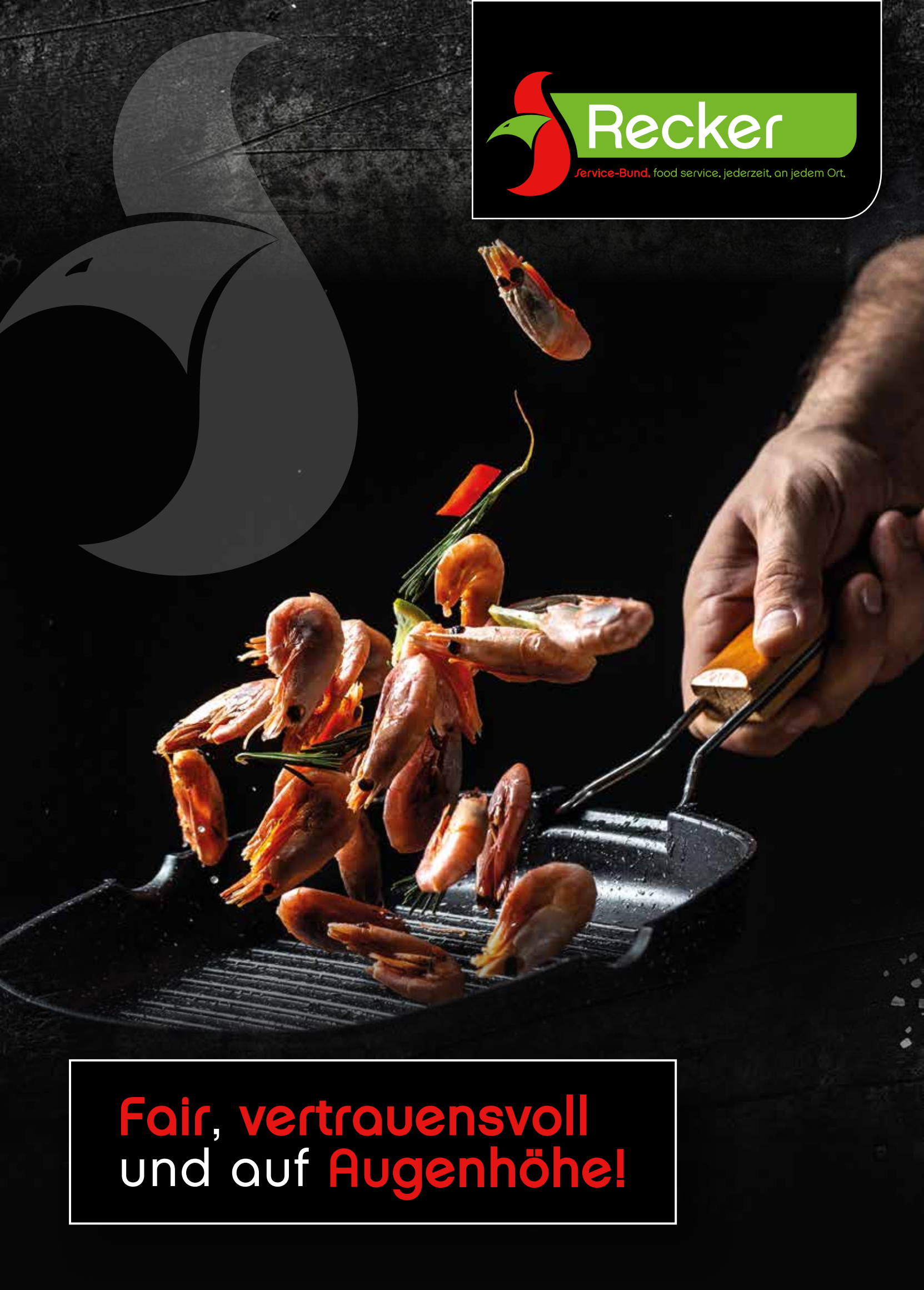




Recker

Service-Bund, food service, jederzeit, an jedem Ort.



Fair, vertrauensvoll
und auf Augenhöhe!

Gemeinsam Gastlichkeit leben



Geschäftsführerin
Kira Köthmann



Prokura und
Verkaufsleiter
Yalcin Housein



Prokura und
Ausbilderin
Nina Recker



Verkehrsleiter
Andreas Blome

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

werfen Sie doch mal einen Blick hinter die Kulissen von Recker Feinkost. Seit 1957 sind wir für Sie unterwegs, damit wir gemeinsam unvergessliche Momente schaffen.

Wir sind Mitglied des Service-Bundes und ihr Partner für die Profi-Küche mit einem innovativen Vollsortiment. Als mittelständisches Familienunternehmen können wir in der Region flexibel auf ihre Bedürfnisse reagieren und Sie mit unseren starken Eigen- und Exklusivmarken tagtäglich unterstützen. Unsere dienstleistungsorientierten Fuhrparkmitarbeitenden wollen mit der modernen Fahrzeugflotte ihren hohen Ansprüchen gerecht werden. Jede Menge Know-How sowie ein hoher Servicegrad und gute Qualität in den unterschiedlichen Unternehmensbereichen machen uns zu einem zuverlässigen Partner, den Sie seit vielen Jahren schätzen. Der Service-Bund ermöglicht uns sogar eine deutschlandweite einheitliche Belieferung von nationalen Kunden.

Es geht uns nicht nur um unsere Leistungsbereitschaft Speisen, Getränke und Zusatzbedarf zu liefern, sondern wir möchten Sie aktiv unterstützen mit weiteren Dienstleistungen, wie z. B. Menükarten, Speisepläne, Kassensysteme usw. Sprechen Sie einfach unsere FachberaterInnen im Außen- oder Innendienst an. Wir stehen Ihnen mit unserer persönlichen Beratung zur Seite und freuen uns auf das Schaffen von Räumen für Kommunikation, Erinnerungen und unvergesslichen Momenten!

Schön, dass Sie da sind!

160
Mitarbeiter

5 Auszubildende

8
Gebietsleiter

2.200
Kunden

ungefähr
10.000
Artikel

Innovativer **Vollsortiment** für jeden Bedarf

... und das seit über 65 Jahren

Wir versorgen Sie mit unserem innovativen und exquisiten Produkten von drei Standorten aus. Jede Nacht, wenn viele von uns schlafen, krepeln viele Recker Mitarbeitende die Ärmel hoch, damit die bestellte Ware am nächsten Tag pünktlich im gesamten Liefergebiet ausgeliefert wird. Wir haben neben den drei Standorten mit Lagerkapazitäten noch zwei Warenumschlagsplätze –in Schifffdorf bei Bremerhaven und in Hannover.

Durch langjährige und verlässliche Zusammenarbeit mit verschiedenen Lieferanten existieren viele sogenannte Transferartikel. Unter Transferartikel verstehen wir Artikel, die wir bei einer Bestellung bis Uhrzeit xy zur Auslieferung am nächsten Tag anbieten können, wobei diese bei uns keinen Lagerplatz haben. Wir ermöglichen Ihnen somit eine größere Vielfalt an kurzfristig verfügbaren Waren.

Der engagierte Einsatz unserer motivierten Mitarbeitenden, das permanente Weiterentwickeln der Prozesse und die zuverlässige Zusammenarbeiten auf Lieferanten- und Kundenseite führt dazu, dass wir gemeinsam fair und auf Augenhöhe erfolgreich zusammenarbeiten.

Lassen wir die Gastroherzen höher schlagen!



Unsere Gebietsleiter



Lars Möhlmann



Michael Martens



Svenja Meyer



Stephan
Langfermann



Sonja Münch



Torsten Saß



André Tippach

Glück hat, wer Food-Konzepte hat



GourmetConvenience mit „ExpertPartnership“

Branchenspezifische Lösungen sind heute wichtiger als je zuvor! Gutes Essen und guter Service machen Gäste glücklich – so viel ist klar. Doch die Anforderungen an die Gastronomie sind in den letzten Jahren enorm gestiegen: Gäste fordern zunehmend Konzepte, die neben Kulinarik auch Erlebnisse sowie Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekte beinhalten. Hinzu kommt der Fachkräftemangel in der Gastronomie: Überall fehlt es an Köchen und immer weniger Mitarbeiter können die hohen handwerklichen Anforderungen an eine moderne Profi-Küche erfüllen, insbesondere, wenn es sich um Großküchen in Seniorenheimen, Kliniken, Schulumensen oder Betriebsrestaurants handelt. Mit GourmetConvenience haben wir gemeinsam mit Sander eine einzigartige Lösung ins Leben gerufen, die den wachsenden Ansprüchen gerecht wird.



Benefits auf einen Blick

- Über 2.000 Produkte in verschiedenen Fertigungsstufen
- Zugriff auf das gesamte Service-Bund-Vollsortiment
- Ganzheitliches Leistungsspektrum mit Konzeptberatung bis zur Management-Dienstleistung in der Gesundheitsgastronomie
- Komplette Abdeckung des gastronomischen Tages: von morgens bis abends
- Kalkulationssicherheit mit transparenten Wareneinsätzen ohne versteckte Kosten
- Fixabrechnung von kompletten Beköstigungstagen für die Gesundheitsgastronomie
- Moderne digitale Tools mit dem ServisaPOS Kassensystem, Warenbestellsystemen und intelligentem Webshop mit Buffet- und Speisekartenkonfigurator
- Küchenhandbücher mit genauen Zubereitungshinweisen für eine absolute Gelingsicherheit
- Die Komplettlösung One-Stop-Shopping: eine Bestellung, eine Lieferung und eine Rechnung



ServisaPOS – die digitale Kassenlösung

Gut zu wissen

Sander unterstützt artgerechte Tierhaltung und setzt bei der Beschaffung von Gänse- & Entenfleisch hohe Maßstäbe an die Lieferanten. Schlupf, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung: Alles muss lückenlos und unter Berücksichtigung der europäischen Richtlinien für Lebensmittelsicherheit stattfinden.



BurgerCraft – made by you!

Ein Burger ist mehr als eine Bulette zwischen zwei Brötchenhälften. Qualität, handwerkliches Geschick, Fantasie und Abwechslung sind gefragt. Dank Experten, Burger-Gurus, Konsumpsychologen und viel Leidenschaft ist mit Burger-Craft eine intuitive Marke für „better burger“ entstanden, die zugleich verschiedene Persönlichkeiten, Anlässe und Saisons berücksichtigt. Der Service-Bund hat die Marke zusammen mit SALOMON FoodWorld, den Brötchen-Spezialisten von Lantmännern Unibake und Lamb Weston entwickelt.



Gut zu wissen

Sie benötigen Inspiration und Basis-Produkte rund um den Gastro-Bestseller? BurgerCraft bietet die unterschiedlichsten Pattys von Rindfleisch über Hähnchen bis Veggie, mehrere Brötchensorten und köstliche Soßen: Die perfekte Basis für köstlich kreative Ideen!

Regelmäßig gestalten wir für unsere Kunden spannende Themen-Broschüren. Unter anderem unsere Hamburger-Broschüre mit einer Vielzahl spannender Artikel sowie zahlreichen Ideen rund um das Thema Hamburger.





Servisa – leckere Alleskönner

Hier stimmt alles! Preis, Qualität und Anspruch: Wir machen's möglich! Mit unseren Service-Bund Eigenmarken wie Servisa treffen Sie immer eine gute Wahl. Ob Tiefkühl-Fisch, Nudeln oder Fruchtsalat – Servisa-Produkte finden Sie im gesamten Sortiment. Unsere Eigenmarken werden im Detail nach den Anforderungen und besonderen Spezifikationen der Anwender entwickelt und hergestellt: Ganz egal, ob es um spezielle Qualitätsmerkmale, einen besonderen Convenience-Grad oder professionelle Ansprüche mit eigenen Zusammensetzungen geht.



Food-Service Akademie – Gewusst wie...

Unter dem Dach der Food-Service Akademie bündeln wir unsere Weiterbildungsangebote für Kunden und Mitarbeiter sowie Führungsnachwuchsentwicklung. Wir bieten unseren Kunden praxisorientierte Seminare für Fach- und Führungskräfte an. Unsere Mission ist es, Kunden so weiterzubilden, dass sie langfristig erfolgreich sind. Des Weiteren kümmert sich unsere Food-Service-Akademie um die Führungsnachwuchskräfte.



Gut zu wissen

Sind auch Sie interessiert, sich weiterzubilden? Dann informieren Sie sich gerne über unsere Seminarangebote und sichern Sie sich Ihren Platz! Für Ihre Fragen und Anregungen steht Ihnen unsere Food-Service-Akademie gerne zur Verfügung:

fsa@servicebund.de



RODEO – eine Auszeit wie im Wilden Westen

Ab auf die Rodeo Ranch: Qualität, Sehnsucht und Abenteuer auf Ihrem Teller! Das nennt man Fleischgenuss mit authentischem Lebensgefühl. Riesige Ranches mit unendlichen Weiden, zünftige Gauchos und der Duft von deftigem Grillfleisch in der Nase – so schmeckt Rodeo: Fleischgenuss pur.



Gut zu wissen

Ob aus Südamerika, Neuseeland oder Irland, für Rodeo Steak wird ausschließlich das Fleisch von Tieren aus Weidehaltung verwendet. Eine enge, persönliche Zusammenarbeit mit unserem Züchter vor Ort sichert die hohe Qualität von Rodeo Ranch Quality.





MERMAID-SEAFOOD – abtauchen und genießen

Unser Fisch-Kernsortiment überzeugt gesundheitsbewusste Genießer mit einer Vielzahl an Meeresgenüssen. Ob Tiefkühlkost oder Frischware: Das ist Geschmack und eine Qualität, auf die Sie sich verlassen können. Von Alaska Seelachs bis Zander – unser Seafood-Angebot bietet Ihrer Küche hochwertige Meeresgenüsse.

Gönnen Sie Ihren Gästen besonderes Seafood in kontrollierter Qualität. MERMAID-Produkte bieten alles, was das Gourmetherz begehrt. Ein weiterer Pluspunkt: Mermaid steht für ein hohes Maß an Transparenz. Die auserlesenen Produzenten kennen wir persönlich. So erhalten Sie eindeutige Angaben

zum Ursprung, Fang und zur Aufzucht auf jedem Produkt. Unser Qualitätsversprechen: Wir garantieren Standards in Größe, Krümmung, Farbe und Nettogewicht, die auf jeder Verpackung deklariert sind.



Da wir Wert auf eine nachhaltige Entwicklung legen, haben wir uns nach dem MSC-Rückverfolgbarkeitsstandard zertifizieren lassen. So können Sie sich darauf verlassen, dass die Mermaid-Meeresfrüchte aus einer MSC- (Marine Stewardship Council) zertifizierten Fischerei oder einem ASC-Betrieb stammen.

Gut zu wissen

Neben der hervorragenden Qualität, werden auch die Umweltaspekte kontrolliert. Bei der naturnahen Zucht der Mermaid Lieferanten, dem extensiven Farming liegt das Augenmerk auf artgerechter Haltung und geringer Besatzdichte. Die geringe Besatzdichte ist dabei nicht nur für die Wasserqualität sehr wichtig, sondern auch um Krankheiten zu vermeiden, die leichter entstehen, wenn zu viele Tiere in den Teichen auf engem Raum zusammenleben.

Auch soziale Aspekte werden bei den Produzenten kontrolliert. So wird gewährleistet, dass alle Produkte fair und ohne Kinderarbeit produziert werden.





Salva D'Or – Taste the mediterranean

Traditionelle produziert für Lebensart und Esskultur auf Höchstniveau – Salva D'Or bietet eine umfangreiche Range aus mediterranen Lebensmitteln von Pasta über Antipasti bis hin zu Parmaschinken. Die Produkte stammen aus familiär geführten Betrieben rund um das Mittelmeer.

Salva D'Or steht damit vor allem für die Herkunft aus dem Mittelmeerraum, die prägend für die Qualität der Speisen ist. Genuss, Lebensfreude, Geselligkeit, Gastfreundschaft, Sorglosigkeit, Familie, Freunde, Sonne, Meer, Wärme: Auf den ersten Biss finden sich Ihre Gäste in den schönsten Mittelmeerküsten wieder.





SOURCER – Geschmackvoll verzaubern lassen

Sourcer ergänzt das Eigenmarkensortiment des Service-Bundes um ein umfassendes Konzept aus hochwertigen Tee-, Kaffee- und Kakaospezialitäten aus nachhaltigem Bio-Anbau, modernem Geschirr, Premium-Kaffeemaschinen sowie passenden Schulungs- und Beratungsangeboten.

Entführen Sie Ihre Gäste in eine Welt der Zauberei: Angefangen bei der traditionellen Veredelungsweise der Rohstoffe bis zum letzten Handgriff des Baristas wird der Genussmoment für Ihre Gäste zum Erlebnis.

Gut zu wissen

In unserem Fokus stehen der achtsame und aufmerksame Umgang mit Rohstoffen, transparente Herstellungswege, eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Anbauern in den Herkunftsgebieten sowie regelmäßige Besuche vor Ort.



Nachhaltig in die Zukunft

Verantwortung übernehmen

Wir sind uns als Wirtschaftsunternehmen über unsere Verantwortung für die Zukunft sehr bewusst. Durch unser Handeln möchten wir die Umwelt auch für zukünftige Generationen lebenswert gestalten. Wir möchten die gesamten Unternehmensabläufe sowie die vor- und nachgelagerten Prozesse stetig unter ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten weiterentwickeln.

Durch den Einsatz von E-Fahrzeugen, E-Flurförderzeugen, FSC-Papier für Marketingaktivitäten, LED-Beleuchtung sind wir auf einem guten Weg. Unser verantwortungsbewusster Umgang mit der Natur wird ebenso durch unsere Photovoltaikanlagen und zwei Windkraftanlagen untermauert.

Unser soziales Engagement vor Ort wird durch Sachspenden beziehungsweise finanziellen Hilfen der örtlichen Vereine deutlich, wie z. B. Kinderhospiz Löwenherz, Kinderheim Kleine Strolche, freiwillige Feuerwehr oder dem Jugendsport.

Durch unsere Mitgliedschaft im Service Bund können wir unseren Kunden Produkte, die sich durch einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und den Ressourcen auszeichnen, anbieten, wie z. B. die Kaffee- und Teespezialitäten aus dem Sourcer Sortiment.



Luftbild des Betriebes Wetschen
mit der installierten Photovoltaikanlage



Luftbild der Niederlassung Nortmoor
mit Photovoltaik- und Windkraftanlage

Unser Liefergebiet:

