



Lust auf lecker?



**GROSSMANN**

lebe dein lecker



# Mission

Alles beginnt mit der ersten Idee.

**Die Mission** von Grossmann ist die handwerkliche Herstellung und der Vertrieb von hochwertigen kulinarischen Genusswelten, zubereitet durch erfahrene Köche in kompromissloser Qualität nach traditionellen und modernen Rezepturen.

Mit dieser gelebten Leidenschaft wollen wir die Menschen, die auf Geschmack, Genuss und absolute Frische großen Wert legen, inspirieren und für die Marke Grossmann begeistern!



## Die Highlights unserer Genussreise

**16. Mai 1967**

Gründung durch Wolfgang und Erika Grossmann in Hamburg-Billstedt

**1971**

Ab jetzt fertigen wir unsere Delikatessen selber von Hand

**1975**

Ein wichtiger Baustein unseres Qualitätsversprechens ist unsere Mayonnaise die wir in diesem Jahr beginnen selbst zu produzieren.

**1978**

Ausbau unserer Feinkost-Manufaktur und Umzug nach Reinbek

**1993**

Die mediterrane Welt mit Antipasti hält Einzug in unsere Produktvielfalt

**1981**

Die Beliebtheit unserer Produkte steigt immer weiter. Daher werden deutschlandweit Spezial-Großhändler zur optimalen Unterstützung gesucht.

**2001**

Wir schließen uns der Wernsing Food Family an, einer europaweit tätigen Unternehmensfamilie mit vielfältigen Produktschwerpunkten

**2006**

In diesem Jahr integrieren wir das Hamburger Traditionsunternehmen Drews mit seinen zahlreichen Fischdelikatessen bei uns in Reinbek

**2007**

Verbraucherverhalten im Wandel. Wir gehen neue Wege mit unserem Kleinverpackungskonzept „Frische Plus“: hochwertige Optik, vielseitig und natürlicher Geschmack wie in der Bedientheke.

**2011**

Wir revolutionieren die Bedientheke mit unserem FrischeBuffet-Thekenkonzept: Ein modulares Schalensystem für die optimale Präsentation und stärkere Kaufimpulse am POS.

**2017**

Heute wie damals, nach 50 Jahren Unternehmensgeschichte sind unsere Leitsätze immer noch dieselben: Die beste Qualität, handwerkliche und schonende Verarbeitung sowie zeitgemäße Rezepturen. Mit viel Liebe fertigen wir unsere zahlreichen Leckerbissen genau nach diesen Richtlinien und orientieren uns am Puls der Zeit.



Ich habe  
einen ganz  
einfachen  
Geschmack.

Ich bin  
mit dem  
Besten  
zufrieden.



Oscar Wilde

# Unsere Feinkostmanufaktur

Die Entwicklung unserer Spezialitäten und was sie so  
besonders macht

Handwerk wird es bezeichnet, weil es von Hand gemacht wird.

Wir bei Grossmann sind stolz auf unsere Manufaktur, denn handwerk-  
liche Fertigung ist das Fundament unserer Leckerbissen.



# Wie entstehen eigentlich unsere Produkte?

Alles beginnt mit der ersten Idee. Unser kreatives Team in der Entwicklung ist ständig auf der Suche nach neuen Rohwaren, interessanten Rezepturen oder auch innovativen Technologien.

Aber auch aktuelle Trends oder Kundenwünsche inspirieren unsere Kollegen zu neuen Produkten.

Eines ist dabei unumgänglich: LECKER muss es sein!

Entwicklung



# Unsere Rohdiamanten

## Das Geheimnis unserer Kreationen

Viele unserer Rohwaren begleiten wir vom Anbau, über die Ernte bis zur Verarbeitung und Veredelung direkt im Herkunftsland. Dabei sind langjährige und partnerschaftliche Beziehungen zu unseren Lieferanten ein sehr wichtiger Aspekt. Täglich frisches Obst und Gemüse ist für uns selbstverständlich für höchste Qualität.

Aber auch die Umwelt liegt uns am Herzen, daher verwenden wir z. B. ausschließlich Heringsrohware aus nachhaltigem Fischfang.



## Die Kunst der Verarbeitung

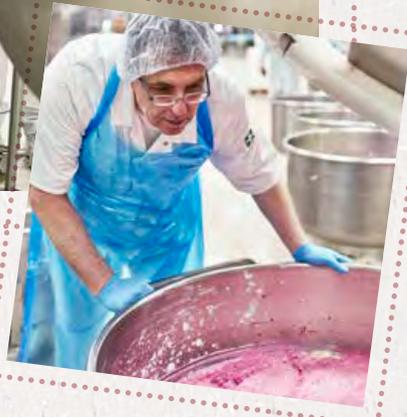
**Exzellente Zutaten** wollen meisterlich verarbeitet werden.

Wie in einer großen Küche werden die einzelnen Zutaten à la minute blanchiert oder auch gekocht. Empfindliche Rohwaren wie z. B. Tomaten werden bei uns prinzipiell von Hand geschnitten.



Gewürze und Kräuter bilden die Seele jeder Rezeptur und werden selbstverständlich individuell nach Rezept von Hand zusammengestellt. Den krönenden Abschluss bildet die Verarbeitung, hier schreiben wir Handwerk ganz groß. Antipasti Früchte befüllen wir schonend von Hand und auch eine Vielzahl an Salaten wird sorgsam von Hand mariniert oder gemischt.

Entscheidend für den einzigartigen Geschmack und das hausgemachte „Grossmann-Erlebnis“.



## Qualitätssicherung

### Unser Genuss-Versprechen

Wie gesagt: Lecker muss es sein, aber gleichzeitig auch unserem stets hohen Anspruch für Qualität entsprechen.

Unsere Qualitätsprüfung erfolgt mit allen Sinnen.

In einem geschulten Teilnehmerkreis finden täglich sensorische und mikrobiologische Beurteilung unserer Rohwaren und Fertigprodukte statt.



### Unsere kleinen Kunstwerke

Von der größtenteils händischen Abfüllung, über das kunstvolle ausdekorieren unserer Produkte bis hin zur Etikettierung: Alles erfolgt stets mit der extra Portion Liebe fürs Detail. Frisch verpackt nach Ihren Bedürfnissen und individuellen Anforderungen. Sowohl in der Kleinverpackung, als auch im Großgebilde gilt das Gebot – Das Auge isst mit!



# Manufaktur

## Vom Versand bis zum Geschmackserlebnis

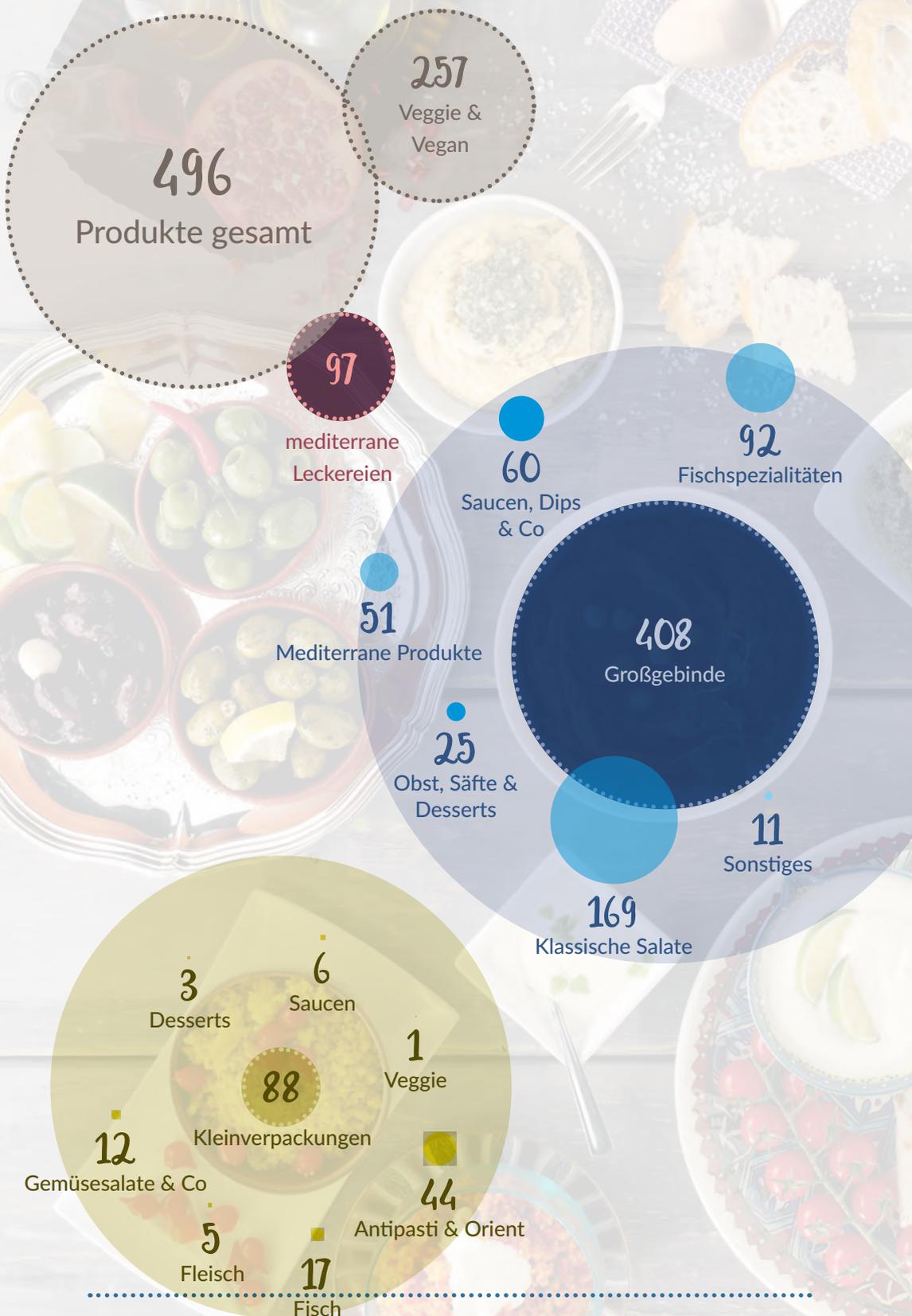
Von der Bestellung bis zur Lieferung gilt nur eins: schnell und mit der optimalen Kundenbetreuung. Danach sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt für den persönlichen Genuss-Moment Ihrer Kunden & Gäste.



# Sortiment

... für wahre Genießer:

Über 450 mal frisch, zeitgemäß und einfach immer lecker!



# Geschmäcker sind verschieden

so auch die zahlreichen Verzehranlässe und Bedürfnisse unserer Kunden. Diesen Aspekten wollen wir als Spezialist gerecht werden und bieten eine bunte Palette an Leckerbissen, für jeden Geschmack und Anlass:

## Klassiker & Exoten:

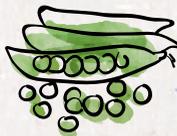
Heringshappen in Dillcreme gehören genauso zu uns wie der Bulgursalat „Kisir“ oder die „Nocellara del Belice“ Olive

## Saisonal wechselnde Highlights:

z. B. Spargelsalat zur Frühlingssaison oder Entensalat zur Festtagszeit

## Regionale Spezialitäten:

z. B. „Süddeutschen Ochsenmaulsalat“



## Unterschiedliche Gebindegrößen:

von Endverbraucher Portionen in der Kleinverpackung bis hin zu Großverbraucher Portionen, wie z. B. 1,5 kg

## Trendprodukte:

die Anforderungen an unsere Ernährung steigen und wer hätte gedacht, so gehören seit Jahren auch exotische Produkte wie „Hummus“ im Sortiment führen

## Basis Produkte zum individuellen Verfeinern und Kombinieren:

z. B. Hummus-Aufstrich oder Gemüseratatouille



# Unsere Genuss-Momente:

**Die Anforderungen sind unterschiedlich** und das macht unser Geschäft so spannend Ob Fleischerei Fachverkäuferin, Mitarbeiter im Einzelhandel für den Frische-Prepack Bereich, Küchenchef, Bäckerei Fachverkäuferin, Spezialitäten-Großhändler oder oder oder.

Jeder hat seine eigenen Anforderungen an unsere Produkte.

Eine Vielzahl der genannten Point-of-Sales bedienen wir bereits heute.

1.

## Im LEH & Fachhandel:

Frischer High-Convenience Bereich, SB-Salatbar, Prepack, Feinkost-Bedientheke, Sonderplatzierungen

2.

## In der Hotellerie & Gastronomie:

Buffet- & Kantinenkonzepte, à la carte Gerichte: Ob Vorspeise, Zwischen- oder Hauptgang, Fingerfood Häppchen, Snack Kreationen

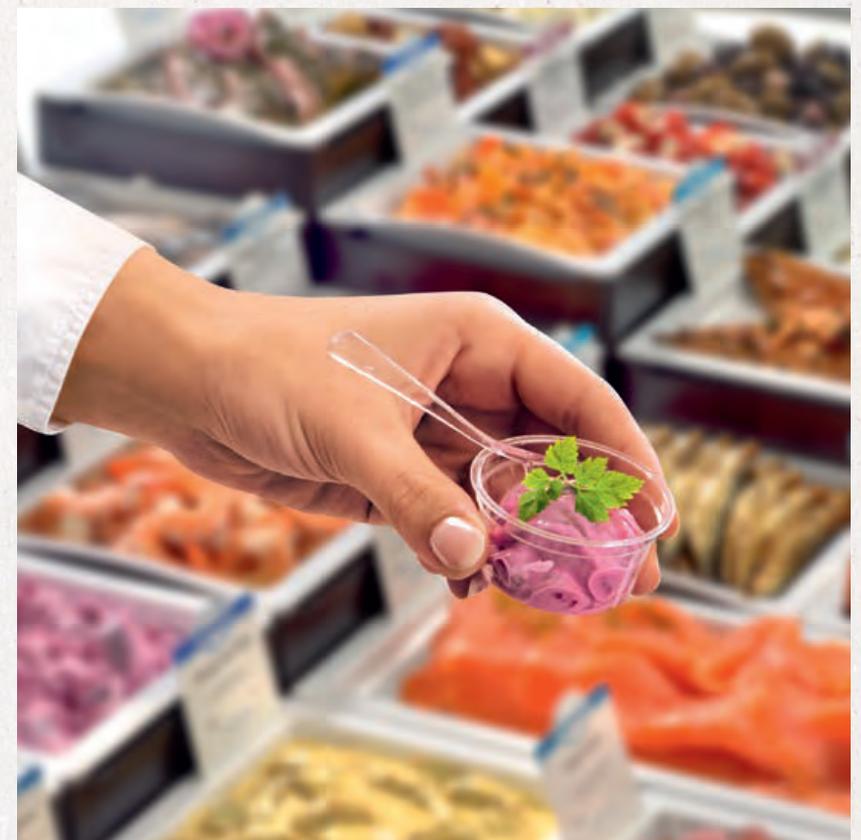
3.

## Großhandelsgeschäft

Zusammenstellung von individuellen Großhandel-Sortimenten, speziell für die regionalen Anforderungen unserer oftmals langjährigen Partner



# Individuell





Das  
Geheimnis  
des  
Erfolges  
ist, den  
Standpunkt  
des  
Anderen  
zu verstehen.



Henry Ford

# Ihr Feinköstlicher Partner für alle Fälle

**Und genau das ist es, was uns auszeichnet.**

Ein leckeres Produkt ist für uns selbstverständlich und bildet die Basis eines guten Geschäftes. Der Erfolg kommt, wenn man seine Kunden versteht und Ihnen passende und maßgeschneiderte Konzepte bietet. Zu einer erfolgreichen Zusammenarbeit gehört für uns ...

## **Eine gute, persönliche Beratung und Betreuung:**

Unser bundesweiter Außendienst und Verkaufs-Innendienst steht Ihnen stets mit Rat und Tat zur Seite.

## **FrischePlus Thekendisplays:**

Eine geordnete, übersichtliche und aufmerksamkeitsstarke Präsentation am POS fördert den Abverkauf und stärkt Ihr Image als Feinkost-Spezialist.



## **Schulungen zum Thema Produkte, Rezepte oder auch Thekenverkauf:**

Emotionen und Fachwissen sind der Schlüssel für ein erfolgreiches Geschäft. Daher geben wir auch die Liebe, die wir in unsere Produkte & Rohwaren stecken, gerne in Form unseres Knowhows an Sie und Ihre Mitarbeiter weiter.

## **FrischeBuffet Präsentations-Konzepte:**

Ob für die optimale & pflegeleichte Thekenpräsentation oder eine individuelle Buffetgestaltung, das Equipment für die Produktpräsentation ist das A & O.

## **Anwendungsvorschläge & Rezeptideen:**

Klar sind alle unsere Produkte „ready to eat“ und überzeugen bereits durch ihren „puren“ Genuss. Aber verschiedene kleine Raffinessen und Handgriffe bzw. das Anrichten der Speise machen einfach Appetit auf MEHR.

## **Verkaufsfördernde Materialien:**

Thekenaufsteller, Roll up Banner, Topschilder, Thekenschilder, Tischaufsteller, Rezeptkarten und vieles mehr unterstützen Sie in der Kommunikation zu Ihren Kunden.

## **Promotion & Verkostungen:**

Liebe geht bekanntlich durch den Magen: Und was gibt es Schöneres als neue Produkte in Form einer Promotion kennen und lieben zu lernen? Nutzen Sie also unser Angebot der Verkostungen, um Ihren Kunden unsere neuen Produkte näher zu bringen.

Appetit bekommen?  
Dann sprechen Sie uns an!

Grossmann Feinkost GmbH  
Liebigstraße 3 · 21465 Reinbek

Telefon 040 · 72775-0

Fax 040 · 7226011

[Kundenservice@grossmann-feinkost.de](mailto:Kundenservice@grossmann-feinkost.de)

[www.grossmann-feinkost.de](http://www.grossmann-feinkost.de)

**GROSSMANN**

lebe dein lecker

