



DIE Marke für
**GUTES
FLEISCH**





V. l. n. r.: Michael Otto, Wolfgang Otto, Stephan Otto

OTTO GOURMET

Fleischfachhandel und Familienbetrieb

Mit der Idee, höchste Fleischqualität in Deutschland verfügbar zu machen, gründeten die drei Brüder Michael, Stephan und Wolfgang Otto 2005 OTTO GOURMET buchstäblich in der elterlichen Garage. Als bundesweiter Pionier im Online-Fleischhandel und langjähriger Partner für Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel haben wir uns mit großem Tatendrang und innovativem Denken stetig weiterentwickelt und bilden heute einen modernen und dynamischen Familienbetrieb mit höchster Expertise rund um das Thema Fleisch.

Wir bieten Qualitätsprodukte von exklusiven Züchtern und Marken in enormer Sortimentsvielfalt und verschiedenen Convenience-Graden zu marktgerechten Preisen auf jedem Niveau. Regionale wie auch internationale Produkte liefern wir verlässlich und kontinuierlich. Unser Vertriebsteam besitzt umfangreiches Fachwissen mit Branchenbezug.

Wir garantieren ein zuverlässiges Verfügbarkeitsmanagement für spannende Produkte „Best in Class“ mit Markenstory sowie eine individuell auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmte Sortimentsentwicklung.

Sie wollen mit uns GEMEINSAM BEGEISTERN? Herzlich willkommen bei OTTO GOURMET.



PREMIUM GRADE RED KING PRAWNS

CARABINERO

Happiness... is what we eat.



clover@clovervalue.es

LA SALÁ
DEL MAR

Der Standort für GUTES FLEISCH

Das Fleischkompetenz-Zentrum in Heinsberg

Unser Firmenstandort im nordrhein-westfälischen Heinsberg bietet ein vielseitiges Leistungsangebot. Hier verfügen wir über eine Fleisch-Manufaktur – unsere hauseigene Metzgerei – in der unsere erfahrenen Fachkräfte mit großer Leidenschaft kundenspezifische Zuschnitte und Convenience erstellen und diese in den Reifekammern nach individuellem Geschmack verfeinern.

Darüber hinaus verstehen wir uns als Botschafter für GUTES FLEISCH. Daher bieten wir an unserem Standort eine Vielzahl an Schulungen, in denen Qualität und Geschmack verschiedener Fleischrassen erklärt werden, sowie Profiseminare mit internen wie externen Experten.



ca. **100**
Mitarbeiter

über **600**
Produkte

ca. **2.000**
kaufende Köche

ca. **100.000**
Privatkunden

SEIT 1868

JOSELITO®
ZUM BESTEN SCHINKEN DER WELT ERKOREN

100% NATÜRLICH
OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL
OHNE ZUSATZSTOFFE

SEIT 1868 ERSCHAFFT JOSELITO
EINE KULINARISCHE LEGENDE

EIN SCHINKEN, DESSEN GESCHMACK
UND AROMA EINZIGARTIG IST





Bestens betreut

Auch unser Service ist vom Feinsten

Bei unserem Kundenservice halten wir es wie beim Fleisch – wir liefern beste Qualität, ohne Kompromisse.

Wir stellen Ihnen erfahrene Kundenbetreuer zur Seite, die sich mit hoher Beratungskompetenz im Fleischbereich um all Ihre Anliegen kümmern. Dabei legen wir größten Wert auf eine sehr persönliche Betreuung und ein breites Angebot an

komfortablen Bestellmöglichkeiten: Ordern Sie Ihre gewünschten Produkte via Telefon, E-Mail, über die gängigen Messenger oder nutzen Sie unsere anwenderfreundliche ChefsList-App mit Bestellhistorie und aktueller Produktübersicht.

Auch eine Schnittstelle zu den Warenwirtschaftssystemen unserer Kunden ist umsetzbar.

- Größte Sortimentsvielfalt im Markt
- Faire Gastronomie- und Wiederverkäuferebedingungen
- Individuelle Beratung
- Umfassende Marktübersicht
- Verfügbarkeitsmanagement
- Individueller Portionierungs- und Convenience-Service
- Zugang zu Profi-Schulungen zum Thema Fleisch

Mein ERP. Damit habe ich alles im Griff.

Effizienz, Transparenz, Flexibilität – darauf kommt es jetzt an. Die IT ist der Schlüssel dafür. Ob ERP, MES, Zerlegekalkulation oder intelligente Planungssoftware: das CSB-System ist die Komplettlösung für Fleischunternehmen. Damit können Sie heute Ihre Produktion optimieren und morgen Ihren ganzen Betrieb digitalisieren.

Mehr über unsere Lösungen für Fleischbetriebe: www.csb.com



Beratungskompetenz

Der eigene „Omnichannel-Vertrieb“ als Grundlage

Als Pionier im Online-Fleischhandel kennen wir uns mit dem Endkundengeschäft bestens aus. Darüber hinaus sind wir mit unserem Eventteam in der Catering-Szene unterwegs.

Mit dem MännerMetzger betreiben wir sowohl in Heinsberg als auch in Mönchengladbach je ein hochwertiges Fleischbistro mit Metzgertheke. Unseren Gästen wird ein

spannungsreicher Gegensatz aus familiär lockerer Atmosphäre und kompromissloser Spitzengastronomie geboten. Die aus der hauseigenen Gastronomie gewonnenen Erfahrungen setzen wir genauso gewinnbringend für unsere Kunden ein wie diejenigen von Feinkost Stüttgen, unserem hauseigenen Fleischfachgeschäft auf dem altherwürdigen Düsseldorfer Carlsplatz.



Fleisch erster Güte

Unsere Qualitätskriterien

1. Züchter, die auf beste Fleischrassen setzen

Die Genetik ist das entscheidende Kriterium. Bestimmte Rassen haben von Natur aus ein optimales Verhältnis von Muskelmasse zu Fettmarmorierung. Hier liegt das Geheimnis des guten Geschmacks.

2. Natürliches Futter und tierartgerechte Haltung

Eine die individuellen Bedürfnisse der Tiere beachtende traditionelle Fütterung mit reichlichem Weidegang, wenn möglich einer ganzjährigen Freilandhaltung sowie ein reichliches Platzangebot und die Konzentration auf kleine Herden charakterisieren eine artgerechte Tierhaltung.

3. Optimales Schlachtalter

Alle Tierarten weisen eine deutlich bessere Fleischqualität auf, wenn ihnen die Zeit für ein natürliches Wachstum gegeben wurde. Ein Tier, bei dem die Körperentwicklung vor der Schlachtung nahezu abgeschlossen war, hatte nicht nur ein erfüllteres Leben, es bietet auch einen höheren Genuss.

4. Perfekte Reifung

Bei der Fleischreife zermürben natürliche Enzyme das durch die Schlachtung stark erhärtete Muskeleiweiß. Dieser Vorgang dauert mindestens zwei Wochen. Erst danach bricht auch das Bindegewebe auf und lässt das Fleisch zart werden.

5. 100 %ige Rückverfolgbarkeit

Wissen, wo's herkommt. Den Menschen kennen, der sich für Tier und Qualität verantwortlich fühlt. Einfach ein gutes Gefühl haben. Gerade wenn es um ein sensibles Lebensmittel geht. Zu allen unseren Züchtern, Erzeugern und Lieferanten pflegen wir einen engen Kontakt. Durch diesen regelmäßigen Austausch wissen wir alles über die Zuchtbedingungen der Tiere. Wir kennen unser GUTES FLEISCH.



Zur Sortimentsübersicht:



Züchter: Dan Morgan; © Marty Steinhausen



„Frische Knödel aus flinken Händen“

Ohne Zusatzstoffe, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker!

Geschmack • Regional • Nachhaltig • Ehrlich • Handgemacht • Sortenvielfalt

EINER WIE KEINER

„Die Knödelwerkstatt ist eine Manufaktur, die für den Handel, Delikatessen Geschäfte, Bauernläden und die Gastronomie Knödelspezialitäten erzeugt. Vorwiegend aus oberösterreichischen Rohstoffen.“ Werner Dilly's Knödelauswahl kann sich sehen lassen - nicht nur farblich.

- ✓ 5 Sorten fleischige in Kartoffelteig ✓ 11 Sorten vegetarische Knödel
- ✓ 5 Sorten vegane Knödel ✓ 3 Sorten BIO-Vegan (nur für Gastro)
- ✓ 3 Sorte süße Knödel ✓ 3 Saisonale Sorten (Bärlauch, Spicy Pilzknödel, Räucherforellen)



Knödelwerkstatt GmbH

4581 Rosenau am Hengstpass

Hauptstraße 12

M: office@knoedelwerkstatt.at

T: +43 664 75153647

bestellung@knoedelwerkstatt.at

www.knoedelwerkstatt.at

Das Besondere

Qualität auswählen und bewahren

Wir arbeiten eng mit unseren Züchtern rund um den Globus zusammen und stehen mit ihnen im persönlichen Kontakt. Diese Beziehungen eröffnen uns auch den Zugang zu neuen Produkten, die wir nach intensiver Prüfung durch unsere Fleisch-Experten in unser Sortiment aufnehmen. Durch unser internationales Netzwerk sind wir außerdem in der Lage, auch ausgefallene Kundenwünsche zu erfüllen – wir finden für jeden das passende Produkt!

Damit Sie Ihre Ware stets gleichbleibend und in höchster Qualität bekommen, arbeiten wir nach dem Fresh-Frozen-Prinzip. Nach Erreichung des idealen Reifegrads wird das Fleisch schockgefrostet und dieser ideale Zeitpunkt damit bewahrt. Selbstverständlich können Sie bei uns aber auch Frischware bestellen.



**DER PARTNER VON
OTTO GOURMET FÜR
HOCHWERTIGES
FLEISCH AUS DER
GANZEN WELT.**



DIE Marke für GUTES FLEISCH

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH

Boos-Fremery-Straße 62
Industriepark Oberbruch
52525 Heinsberg

Tel.: +49 2452 97626-200

Fax: +49 2452 97626-12

E-Mail: beefeater@otto-gourmet.de

Web: www.gastro.otto-gourmet.de

Instagram: www.instagram.com/gutesfleisch/

Youtube: www.youtube.com/user/OttoGourmetTV



ChefsList

Mit ChefsList einfach per App bestellen! Unkompliziert und mit eigener Bestellhistorie. Einfach downloaden und persönlichen Zugangscodes bei uns anfragen!



„QUALITÄT, DIE BEGEISTERT.“

Unser rundum sorglos Schadenservice.



Geschäftsstellenleiter **Arndt Horrichs**
Geilenkirchener Straße 38
52525 Heinsberg · Telefon 02452 95950
arndt.horrichs@gs.provinzial.com



PROVINZIAL