



Wir zeigen Haltung





HÜLSHORST
SEIT 1989

*Fleisch
ist unsere
Leidenschaft*

”
Wir kaufen
unsere Zutaten
gern **regional**,
denn Frische
ist bei Fleisch,
Ei und Gemüse
wichtig!
Philipp Hülshorst
Philipp Hülshorst
”



Familienbetrieb

- Wer wir sind**
- In 3. Generation
 - 150 Mitarbeiter
 - Fleisch-Convenience, tiefgekühlt
 - Hochmoderne Produktion
 - Im Herzen von Westfalen
 - Nicht nur Produkte, sondern Lösungen!



*Szymon
macht die
Qualitätskontrolle
am Band* →



*Natürlich mit frischen Zutaten ...
... ohne Zusatzstoffe und mit mehr Tierwohl.*

Tierwohl ist Haltungssache

Wir als westfälisches Familienunternehmen wissen, was wir wollen!

Wir sind stolz darauf, dass wir nachweislich die Tierwohlstandards in der konventionellen Nutztierhaltung stetig verbessern. Durch unsere Lieferantenauswahl und unsere Kontrollen fördern wir das Wohl der Tiere.

Besonders wichtig sind uns:

- ✓ Unabhängige Kontrollen der Haltungsbedingungen
- ✓ Kurze Transportwege der Tiere
- ✓ Kameraüberwachte, sichere Schlachtung
- ✓ Ständige Verbesserung der Tiergesundheit
- ✓ Medikamentenmonitoring

Alle unsere Fleischlieferanten werden regelmäßig von uns selbst besucht und kontrolliert. Bei unseren Kontrollen hat das Tierwohl einen hohen Stellenwert.

- Wir haben bereits die Lebendtiertransportzeit mit unseren Lieferanten zusammen verringern können.
- Zum Beispiel wird die Mehrzahl der von uns selbst zerlegten Schweine nur 60 km lebend transportiert.

Mehr Tierwohl ...

- ✓ mehr Platz
- ✓ mehr Beschäftigungsmaterial
- ✓ mehr Kontrollen



Haltungsform 4,
also BIO-Rindfleisch

Haltungsform 2:
Hähnchen- und
Schweinefleisch

zuverlässig
verfügbar

bezahlbar



Haltungstufen

Für mehr Tierwohl

Wir wollen das Tierwohl in der breiten Masse fördern – am liebsten für alle Tiere und nicht nur für einige wenige in einer Nische. So sorgen wir für einen nachhaltigen Wandel in der Tierhaltung und bleiben auch im Budget unserer Kunden. Was genau die Haltungsstufen für die Fleisch-Convenience in unserem Tierwohl-Sortiment im Vergleich zur konventionellen Haltung bedeuten, sehen Sie hier auszugsweise:

	Schwein	Hähnchen	Rind
Herkunft	Deutschland	Deutschland	Deutschland
Platz	min. 10% mehr	min. 10% mehr	min. 20% mehr
Beschäftigungsmöglichkeiten	Zusätzliches Raufutter (essbar, natürlich)	Zusätzlich Stroh, Picksteine o.ä.	- (nicht relevant)
Antibiotika	Antibiotika-monitoring	Antibiotika-monitoring	Antibiotika-monitoring
Tierwohlprogramme			

Sobald die Verfügbarkeit für Haltungstufe 3 gegeben ist, werden wir umstellen!



„ Weil Tierwohl uns am Herzen liegt, zeigen wir Haltung! *C. Hülshorst* „
Christoph Hülshorst

Grundanforderung aller Haltungsstufen ITW

- Überwachung durch unabhängige, geschulte Personen
- Regelmäßige – auch unangekündigte – Kontrollen und garantierte Rückverfolgbarkeit bei allen Teilnehmern der Lieferkette
- Dokumentation wichtiger Tierwohlkriterien (Tiergesundheit, Medikamentengabe, Bestandsführung, ...)
- Feste Anforderungen an Sauberkeit und Hygiene bis hin zu Tierwohl und Futterqualität
- Regelmäßige Besuche eines Tierarztes

Lassen Sie uns zusammen Tierwohl stärken!

Tierwohl-Convenience

Das Sortiment mit Haltung

Leckere, schmackhafte Convenience, hergestellt aus Fleisch der Haltungsform 2. Bei Rind aus der Haltungsform 4.

Wir bieten gute Lösungen aus Fleisch – mit mehr Tierwohl.

Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl für eine möglichst große Anzahl an tollen Gerichten, für Vielfalt und Genuss.

Deutsche Hähnchenbrust, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Frisches deutsches Hähnchenbrustfilet, neutral gewürzt, aus Fleischstücken zusammengefügt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
84281	ca. 80 g, 2 x 3 kg
84282	ca. 100 g, 2 x 3 kg
84283	ca. 120 g, 2 x 3 kg



Deutsche Hähnchenbrust, flüssig gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Frisches deutsches Hähnchenbrustfilet, flüssig gewürzt, aus Fleischstücken zusammengefügt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
84281	ca. 80 g, 2 x 3 kg
84282	ca. 100 g, 2 x 3 kg
84283	ca. 120 g, 2 x 3 kg



Bio-Bolognese, Rinderhackfleischzubereitung, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Rinderhackfleischzubereitung mit Tomatenmark und Möhren-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel; Bio-Erzeugnis gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848, EU-Landwirtschaft, ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



Art.-Nr.	Einheit
98817	4 x 2500 g



Vielfalt und Genuss - mit mehr Tierwohl



Deutsches Lachsschnitzel vom Schwein, gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Frische, deutsche Schweinelachse zu Schnitzeln verarbeitet, gewürzt, paniert, gebraten, mit einer goldgelben, krossen Panade, I.Q.F., lose verpackt; von der Aufzucht bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland; Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
60883	60 x 120 g



Deutsche Hähnchenbrust-Streifen, ca. 40 x 12 x 12 mm, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Aus der frischen, deutschen Hähnchenbrust geschnittene Streifen, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
84221	4 x 2500 g



„Hubert's Beste“-Frikadelle, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Delikate Frikadelle aus deutschem Schweinefleisch und Rindfleisch, mit Kräutern, gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Rindfleisch aus Haltungsform 4, Schweinefleisch aus Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
8939	30 x 120 g



Deutsche Hähnchenpfanne, Geschnetzeltes nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mageres Hähnchenfleisch, geschnetzelt, nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
8333	4 x 2500 g



Die smarten Convenience

Nutzen Sie die schnellen und sicheren Einsatzmöglichkeiten

Bequem, zeitsparend und erstklassig - das ist Convenience auf höchstem Niveau. Mit verschiedensten Systemen wird die Zubereitung auch ohne Personal zum Kinderspiel. Genießen Sie den Komfort und die Qualität, die Ihnen unsere Produkte bieten, und erleben Sie, wie einfach und schnell Sie köstliche Gerichte zaubern können.

„**Unser Anspruch:**
Leckere Convenience
für alle Konzepte!“

Jörk, Ihr Berater



- Modernste Küchentechnik zum Anbraten, Backen oder Garen
- Getestete Regenerierungs-Programme – für fast personalfreies Kochen
 - ✓ Für den Combidämpfer
 - ✓ Für die Kippbratpfanne



- Kalttablettieren
oder Cook & Chill
- ✓ Speisenverteilung auf Tablettis
 - ✓ Kliniken & Senioreneinrichtungen



- Kalttablettieren
oder Cook & Chill
- ✓ Erst kühlen, dann heizen – alles in einer Box
 - ✓ Kindergärten oder Wohngemeinschaften bis ca. 50 Personen



- Eine Zubereitung pro Bestellung
- In Sekunden von gekühlt in die Hand
- Ideal für's To-go-Geschäft



- Erprobtes Snackkonzept
- Klassisches, röstendes Anbraten
- In 2 Minuten in die Hand

Entdecken Sie durch unsere Links jedes unserer Convenience-Produkte

- Rezeptideen, die auch fast ohne Personal umsetzbar sind
- Für jede Artikelnummer LMIV- und Logistikdaten

Convenience-Finder



Klicken Sie auf den Link und finden Sie schnell und unkompliziert Ihr gewünschtes Produkt mit unserem Convenience-Finder.

Kein Personal? Clevere Convenience einstellen!

Convenience als Lösungsstrategie

Clevere Convenience bietet Ihnen die Möglichkeit, Engpässe zu bewältigen und gleichzeitig langfristigen Erfolg zu sichern - und das ganz ohne Lebensmittelverschwendung. Mit ihrer strategischen Integration können Sie Ihre Personalressourcen effektiv nutzen und gleichzeitig qualitativ hochwertige und gesunde Mahlzeiten servieren.

Feste Programme
→ **Für Ihre Küchentechnik**

- ✓ Egal von wem
- ✓ Egal wann
- ✓ Egal wo



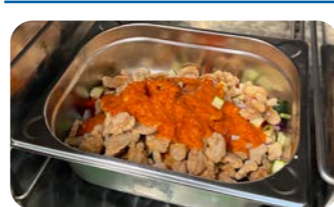
- Für Selfcooking Center / iCombi Pro
- Für VarioCooking Center / iVario Pro
- Erprobte Programme für jede Convenience von Hülshorst
- Mit Bild und in allen europäischen Sprachen

Rezeptidee **in 15 MIN ab TK**

**Hülshorst
Hähnchenpfanne TK**

- + mediterraner Gemüsemix
- + Paprikasoße

**= Mediterrane
Hähnchenpfanne !**



„Alle Programme haben wir mit Rational getestet & gespeichert. Selbstverständlich unterstützen wir Sie auch bei allen anderen Herstellern.“

Frank, Ihr Berater



Oliver, Ihr Berater

- Entwicklung von Programmen für Ihr Konzept mit unseren Convenience
- In 45 Sekunden fertig

Bieten Sie Ihren Gästen in Hotels und Verkehrsgastronomiebetrieben erstklassige Gerichte an, selbst wenn keine Küche vorhanden ist.



Geld, Zeit und Lebensmittel sparen!

Drei Wege zum cleveren Kochen

Runterkühlen

- ✓ Direkt aus dem TK-Fach
- ✓ Zur Soße oder Suppe geben
- ✓ Perfekt für Cook & Chill



Energie sparen 40%

Kein Anbraten

1. Direkt aus dem TK-Fach

2. In den Auflaufschichten

3. Ab in den Ofen

Kalttablettieren

➤ Gericht kalt vorbereiten, wenn das Personal anwesend ist

➤ Kühle Zwischenagerung

➤ Bei Bedarf heiß zum Gast

Mehr Tipps:



HÜLSHORST Feinkost GmbH

Kölkebecker Straße 29
33428 Harsewinkel
Tel. +49 5247 4043-0
info@huelshorst-feinkost.de
www.huelshorst-feinkost.de



Wir sind Mitglied bei

