

# WILLKOMMEN BEI GROCHOLL.

Aus gutem Grund.

*Welcome to Grocholl.*



## AUS GUTEM GRUND.

Bereits seit 1964 produziert Grocholl im wendländischen Ort Clenze Lebensmittel auf höchstem Niveau. Seit der Gründung des Unternehmens hat sich Grocholl in drei Bereichen entwickelt: als Systemlieferant der weiterverarbeitenden Lebensmittelindustrie, für C&C-Märkte und Zustellgroßhandel sowie des Lebensmitteleinzelhandels.

Frische und Qualität werden von Grocholl garantiert, z.B. durch eine ei-

gene Champignonzucht. Qualität und Hygiene werden durch konsequentes Leben und Arbeiten nach IFS im „higher level“ erzielt. Permanente Weiterbildung der Mitarbeiter durch interne und externe Schulungen unterstützen diesen Anspruch.

Der Kunde steht im Mittelpunkt des Handelns, was sich durch flexible und schnelle Auslieferung sowohl von Standardprodukten als auch Spezialaufträgen widerspiegelt.

Als Lebensmittel produzierendes Unternehmen versteht sich der schonende Umgang mit Ressourcen von selbst. Von der Erzeugung der verwendeten landwirtschaftlichen Produkte über die eigene Produktion bis zur Auslieferung der Waren durch den eigenen Fuhrpark, der die höchsten Abgasnormen erfüllt, stehen die ökologischen Ansprüche auf der gleichen Ebene wie die ökonomischen.

## WELCOME TO GROCHOLL.

*Tasty potatoes. That's the reason.*

*Since 1964 Grocholl produces food in the wendish village Clenze on the highest level. Since foundation of the company Grocholl developed in three sectors: as system supplier for the food processing industry, for cash & carry markets and wholesaler as well as for food retailers.*

*Freshness and quality are guaranteed by Grocholl, i.e. by an own mushroom farm.*

*Quality and hygiene are achieved by consistent living and working under IFS, higher level. Permanent on-the-job-training and off-the-job-training for the whole staff support this claim.*

*The customer takes centre stage in all our acting. This is reflected by flexible and fast distribution of standard products as well as special orders.*

*As we are a food processing company it is self-evident to use natural resources sparingly. Beginning in agricultural production, following the own production up to the distribution by our own truck fleet – that satisfies the highest emission standards – the ecological and the economical claims are on the same level.*

## WILLKOMMEN BEI GROCHOLL.

Aus gutem Grund.

## QUALITÄT DURCH KOMPETENZ.

Grocholl ist Spezialist ungekühlt haltbarer, geschälter Kartoffeln. Das besonders schonende Sterilisationsverfahren verzichtet auf den Einsatz von Zusatzstoffen und erhält somit den natürlichen Geschmack der Kartoffel – mit dem Vorteil der langen Haltbarkeit ohne Kühlung.

Zusätzlich werden fertig zubereitete Gerichte wie Gulasch oder Hühnerfrikassee, aber auch fertige Gratins für den Großküchen-Bereich in Gastrom-Schalen hergestellt – auch hier

liegt der Vorteil der langen Haltbarkeit ohne Kühlung auf der Hand.

Der eigene Fuhrpark sowie die Zusammenarbeit mit erstklassigen Speditionen ermöglichen die mindestens wöchentliche Belieferung europaweit.

Die Erfahrungen des Hauses Grocholl wurden in den letzten Jahren den Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels angepasst: Fertiggerichte wie z.B. Schweinegeschnetzeltes oder fertig überbackenes Kartoffelgratin,

ein Sortiment an Brühen und Suppen oder bratfertige Bratkartoffeln gehören zum Standardsortiment.

Die zur Unternehmensgruppe Grocholl gehörende Armour Foods (Deutschland) GmbH vertreibt unter Nutzung der Vertriebskanäle von Grocholl bekannte Produkte wie Exeter Corned Beef, Schweine-, Truthahn- oder Rindfleisch im eigenen Saft, Rillettes und viele weitere Produkte.

## QUALITY &amp; COMPETENCE.

*Grocholl is a specialist for uncooled storable peeled potatoes. The quality saving sterilization system sets aside additives so the natural taste of the potato can be kept – combined with the advantage of a long shelf life without cooling.*

*Additionally ready prepared dishes like goulash or hen fricassee, but also ready cooked gratins for canteens are produced. The advantage of a long*

*shelf life without cooling is a good argument here, too.*

*The own truck fleet as well as the cooperation with premium shippers allow the supply of our customers at least weekly.*

*Grocholl's experiences were transformed to the requirements of the food retailers among the last few years: ready prepared dishes i.e. pork tidbits or*

*ready scalloped gratins, an assortment of stocks and soups or ready to fry fried potatoes are part of our standard range.*

*Armour Foods (Germany) belongs to the group of companies, too. Armour Foods sells – by using the sales channels of Grocholl – well-known products as Exeter Corned Beef, Rillettes, pork- or turkey-meat or beef and many other products.*