



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

Nutze den Trend, gestalte den Fortschritt!

Mit innovativen Convenience-Lösungen für Großküchen und Caterer.

In einer Welt, in der Tempo, Qualität und Effizienz den Takt angeben, ist Stillstand keine Option. Großküchen und Cateringbetriebe stehen zunehmend vor immer neuen Herausforderungen – und ebenso großen Chancen. Wer heute auf moderne Convenience-Produkte setzt, profitiert nicht nur von konstant hoher Qualität und Frische, sondern auch von Flexibilität und Effizienz – selbst bei knappen Personalressourcen.

Convenience ist deutlich mehr, als nur vorgefertigt.

Wir sprechen von gleichbleibend exzellenter Produktqualität in großen Stückzahlen – das ist der neue Benchmark. Sind Sie bereit? Wir sind es!

Mit dem richtigen Partner zum Erfolg.

Mit unserem Convenience Know-how entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen maßgeschneiderte Konzepte und Programme, die perfekt auf Ihre Anforderungen hinsichtlich Qualität, Ausführung und Aufbereitungsgrad zugeschnitten sind. Die notwendige Flexibilität erreichen wir durch Produktions- und Vermarktungskoooperation mit unseren mittelständischen, inhabergeführten Produktionsbetrieben. Zusammen mit uns meistern Sie den wachsenden Anspruch an Vielfalt und liegen auch mit regionalen und traditionellen Gerichten voll im Trend.

Ob Snack oder vollwertige Mahlzeit – wir haben die Lösung.

Der Markt verlangt heute nach Angeboten, die mehr können: sie müssen schnell verfügbar, flexibel, hochwertig und vielseitig einsetzbar sein. Mit unseren Produkten bringen Sie kulinarische Qualität auf den Teller – effizient, wirtschaftlich und zukunftssicher. Nutzen Sie den Trend. Gestalten Sie den Fortschritt. Jetzt.

Auf der nächsten Seite plaudern wir aus dem Nähkästchen und erzählen Ihnen, welche die Umsatz-Favoriten unseren Großküchen- und Cateringkunden bundesweit sind.



www.fc-firstclass.de



Unsere Empfehlungen an Food Einkäufer für Großküchen und Cateringunternehmen sowie Küchenchefs

Top-Seller Fleisch Convenience

100%
FAKTEN-
BASIERT &
NACHFRAGE-
ORIENTIERT

Ranking	Produkt	Art / Ausführung
1	Putenschnitzel	gebraten, 150 g, mit Cornflakes Panade
2	Schweine Gulasch	Teflon vorgebraten
3	Hähnchenkeulen / Schenkel	gegart, 150 g - 200 g
4	Schweine Schnitzel	paniert und frittiert, 160 g
5	Rinder-Sauerbraten	gegart, von der Rolle, nach Vorgabe geschnitten
6	Hähnchenbrust Filet	Teflon gebraten, 110 g
7	Schweine- Rückensteak	Teflon gebraten, 100 g, nach Vorgabe gewürzt
8	Puten Steak	Teflon gebraten, fertig gegart, nach Vorgabe gewürzt
9	Rinder Rouladen	gefüllt und gegart, 160 g
10	Rinder Gulasch	Teflon gebraten, fertig gegart, Schnitt / Würfel nach Vorgabe
11	Rinder Gulasch	vorgebraten Teflon Schnitt/Würfel n. Vorgabe
12	Rinder Geschnetzelttes	fertig gegart Teflon gebraten Schnitt/Streifen n. Vorgabe
13	Rinder Rolle	gekocht , 50 g Scheiben geschnitten
14	Rinder Bug dick	gegart 50 g Scheiben geschnitten
15	Rinder Gulasch (Suppenfleisch)	gegart Schnitt 1 x 1 (kleine Würfel)
16	Rindfleischwürfel	gegart 1 x 1
17	Rinder Braten	gegart aus der Semerrolle, in Scheiben nach Wunsch

Bestellung, Belieferung und Berechnung

- Bestellung/Abwicklung an/von First Class Gourmet Genuss
- Belieferung direkt ab Werk
Mindestabnahme Paletten (gemischt möglich)
- Berechnung direkt vom Werk

Ihr Kontakt zu uns

Food BV UG

Beratung & Vertrieb
Tel. 07032 992065
Fax 07032 992067

First Class Gourmet Genuss

Jürgen Hoffart
hoffart@fc-firstclass.de





FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

Unsere Top-Empfehlungen

Produkt	Art / Ausführung
Puten Geschnetzeltes	Teflon gebraten, aus der Brust
Bio- Rinder Gulasch	Teflon gebraten
Schweine Geschnetzeltes	gegart

Top-Seller aus Gehacktem

Ranking	Produkt	Art / Ausführung
1	Geflügel Frikadellen	fertig gebraten, Gewicht nach Vorgabe
2	Schweine Frikadellen	fertig gebraten, Gewicht nach Vorgabe
3	Hackbraten gemischt oder aus Geflügel	fertig gebacken, nach Wunsch in Scheiben geschnitten

100%
FAKTEN-
BASIERT &
NACHFRAGE-
ORIENTIERT

Top-Seller aus dem Wurst-Sortiment

Ranking	Produkt	Art / Ausführung
1	Bockwurst	gebrüht, 70 g. im 22/24 Darm
2	Rostbratwürste klein	gebrüht oder auf Wunsch gebraten, 25 g
3	Geflügel Fleischkäse	fertig gebacken, in Scheiben geschnitten, beidseitig gebräunt
4	Geflügel Wiener	gebrüht, klein, 30 g
5	Wiener Würstchen	gebrüht, 80 g
6	Geflügel Rostbratwürste	gebrüht oder gebräunt, 30 g
7	Geflügel Bratwurst	Teflon gebraten, 120 g

100%
FAKTEN-
BASIERT &
NACHFRAGE-
ORIENTIERT

Bestellung, Belieferung und Berechnung

- Bestellung/Abwicklung an/von First Class Gourmet Genuss
- Belieferung direkt ab Werk
Mindestabnahme Paletten (gemischt möglich)
- Berechnung direkt vom Werk

Ihr Kontakt zu uns

Food BV UG

Beratung & Vertrieb
Tel. 07032 992065
Fax 07032 992067

First Class Gourmet Genuss

Jürgen Hoffart
hoffart@fc-firstclass.de

FOOD BV
Beratung & Vertrieb



FIRST CLASS
Gourmet Genuss
★★★★★ Convenience Systeme