

Manss
FRISCHE SERVICE

OBST & GEMÜSE TRIFFT
AUF KREATIVITÄT.



GASTRO VIELFALT

GASTRO VIELFALT AUS DER MANSS MANUFAKTUR



OBST & GEMÜSE TRIFFT KREATIVITÄT.

Bei Events und Veranstaltungen erwartet Ihr anspruchsvoller Kunde nicht nur einen reibungslosen Ablauf, sondern auch Neuigkeiten auf den Tellern der Gäste. Wir unterstützen Sie dabei, Ihre kreativen Ideen in produzierbare Food-Konzepte umzusetzen. Wir bieten frische saisonale, regionale oder internationale Vielfalt, unser außergewöhnliches Netzwerk aus regionalen und weltweiten Partnern macht uns zu Ihrem Partner in der Auswahl, Vorbereitung und Konfektionierung von Food-Trends und Klassikern. In unserer modernen Manufaktur bringen wir die Ideen in die richtige Form.

Bouquets, ausgehöhltes, tourniertes oder gefülltes Obst und Gemüse, Rohkost-Kreationen in vielfältigen Schnittformen – es gibt unzählige Möglichkeiten.



UND SO GEHTS:

KONZEPTIONIERUNG – Mit Ihrem persönlichen Manss-Vertriebsberater stellen Sie Ihre Idee zur Rezeptur vor und lassen sich über saisonal unterschiedliche Produktangebote und mögliche Variationen hierzu beraten.

KALKULATION – In der Manss-Probierküche entwickeln wir „Prototypen“, kalkulieren diese für unterschiedliche Stückzahlen, Gewichte und Lieferbedingungen.

BEMUSTERUNG – Wir stellen Ihnen die frisch gestalteten Produkte vor, zeigen Ihnen Produktalternativen auf.

FREIGABE – Nach Lieferung einer Genussprobe und der Weiterverarbeitung in Ihrer Küche wird entschieden, ob ein neues innovatives Produkt entstanden ist, das für Sie „in Serie“ geht.



UNSER VIELFÄLTIGES ANGEBOT.

Viele unserer handverlesenen und konfektionierten Frische-Produkte sind schon bei unseren Kunden bekannt, die hohe Qualität und Vielfalt überzeugt. Einige Neuheiten (siehe z.B. Abbildungen) sind aus unserer Manss-Probierküche frisch ins Angebot gelangt. Wir erweitern unsere Palette der Halb-Convenience-Produkte aber stetig weiter. Sprechen Sie uns an!

AUS UNSEREM SORTIMENT:

Z.B.: Fertigmischungen; Gemüsebouquets; Champignons ausgehöhlt; Mini-Kürbis ausgehöhlt; Kartoffeln ausgehöhlt, Tourniertes Gemüse; Tomate-Mozzarella-Spieße; Gemüsespieße für Grill und Ofen; Fruchtspieße; Brat- und Gänseäpfel, saisonal.

Gemüsemischung:
„Rübenmix“



NEU!

Gemüsemischung:
„Alte Sorten“



Gemüsemischung:
„Mediterranes Ofengemüse“



NEU!

NEU!

Gemüsemischung:
„Mediterran fix & fertig“



NEU!

Gemüsemischung:
„Gastro-Würfelmix“

Schnittgemüse:
„Gemüsespaghetti“





MANSS GMBH FRISCHE SERVICE

Durch die Zusammenarbeit mit leistungsfähigen Partnern, sowohl Lieferanten als auch Erzeugern, können wir Ihnen ganzjährig ein zuverlässiges Sortiment anbieten. Immer frisch und voller Geschmack, mit vielen neuen und ausgefallenen Sorten für die abwechslungsreiche Gastroküche.

UNSER ANGEBOT – ÜBER 10.000 GELISTETE PRODUKTE

Obst und Gemüse; Molkereiprodukte; Obst und Gemüse geschnitten; Convenience; Bioprodukte; Feinkost
Unser umfassendes Frischesortiment finden Sie auch auf unserer Website www.manss.nrw.

7 TAGE DIE WOCHE LEISTUNGSFÄHIG UND ZUVERLÄSSIG

Wir sind an 7 Tagen in der Woche persönlich für Sie da, denn die reibungslose Abwicklung Ihrer Aufträge liegt uns am Herzen.

TELEFONVERKAUF – PERSÖNLICHE ANSPRECHPARTNER

Unsere Mitarbeiter sind immer erreichbar: im Cash & Carry, am Telefon sowie jederzeit per Mail oder Fax. Bei telefonischer Bestellung stehen wir Ihnen aktiv zur Seite, informieren und beraten Sie persönlich über unser Angebot.

EIGENE PRODUKTION – FLEXIBEL UND FRISCH

Sie bestellen bis 14.00 Uhr Ihre gewünschte Schnittware, die bereits am nächsten Tag von uns geliefert wird.

LOGISTIK – SCHNELL UND PÜNKTLICH

Die pünktliche Anlieferung der frischen Waren leisten wir durch 60 eigene Kühlfahrzeuge.

Manss

FRISCHE SERVICE



HAMM

Gallberger Weg 34
59063 Hamm
Tel.: 02381 954-0
Fax: 02381 954-2774
vertrieb@manss.de

OSNABRÜCK

Wersener Straße 58
49090 Osnabrück
Tel.: 0541 50048-0
Fax: 0541 50048-18
vertrieb@manss.de

KREFELD

Verkaufsbüro
Tel.: 02151 51878-0
Fax: 02151 51878-42
vertrieb@manss.de

BÜROZEITEN

Mo – Fr: 06.00 – 23.00 Uhr

Samstag: 07.00 – 14.00 Uhr

Sonntag: 07.00 – 14.00 Uhr
18.00 – 23.00 Uhr