

# Bio in der Außer-Haus-Verpflegung „Zwei Welten, ein Markt? Bio und konventionell nebeneinander gedacht

**INNSTOLZ**  
Frischdienst

Ihr regionaler Partner für  
Gastronomie & Großverbraucher

**INNSTOLZ**  
Frischdienst

- Lebensmittel-  
Vollsortiment
- regional · bio · fair



[www.innstolz-frischdienst.de](http://www.innstolz-frischdienst.de)



Begeisternde  
**FRISCHE**



## Regionale Herkunft

1898 gründete Johann Rainer auf seinem Bauernhof die erste Molkerei – die Innstolz Käserei – in Niederbayern. Daraus entwickelte sich unser privat in vierter Generation geführtes Unternehmen mit Innstolz Frischdienst, Lebensmittelgroßhandel Handelshaus Rau und der Landwirtschaft.

Für uns ist Regionalität heute wie damals ein Gebot der Stunde. Wir schätzen eine überschaubare Herkunft genauso wie den typischen Geschmack und die Köstlichkeit der Heimat. Damit sichern wir erstklassige, saisonal erntefrische Qualität und schonen Ressourcen.

Mit der Marke "besser Bio." sind wir auf biologische Käse- und Milchfrischprodukte für den Fachhandel, Gastronomie und Großverbraucher spezialisiert.

Hinter unserem Handeln und in all unseren Produkten steht höchstes Verantwortungsbewusstsein.



Begeisternde  
**FRISCHE**



Bildmotiv "Markt Rotthalmünster, Alpenvorland" (Foto: Harald Spateneder)

# INNSTOLZ FRISCHDIENST



- ✓ Mittelständisches Privatunternehmen  
127 Jahre Innstolz – 77 Jahre Innstolz Frischdienst
- ✓ Firmensitz: Rotthalmünster
- ✓ Vertrieb: Deggendorf / Natternberg
- ✓ 250 Mitarbeiter
- ✓ 33 LKW's – Mehrkammerfahrzeuge
- ✓ 12.000 Artikel Vollsortiment –  
Schwerpunkt „Frische“ mit einer Vielzahl  
an regionalen und biologischen Produkten
- ✓ 3.000 Kunden: Großverbraucher,  
Gastronomie, Hotellerie,  
Lebensmittelhandwerk,  
Lebensmitteleinzelhandel / Nahversorgung



Begeisternde  
**FRISCHE**

# INNSTOLZ FRISCHDIENST

**INNSTOLZ**  
Frischdienst



Begeisternde  
**FRISCHE**

# Qualität, Rückverfolgbarkeit und Sicherheit mit Zertifikat



IFS ist eine von deutschen und europäischen Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels ins Leben gerufene unabhängige und freiwillige Überprüfung des Qualitäts- und Risikomanagementsystems nach einheitlichen Standards. Dadurch werden Lebensmittelsicherheit und -qualität transparent. Nach erfolgreicher Erstzertifizierung wird die Einhaltung laufend intern und jährlich extern von einer akkreditierten Zertifizierungsstelle überwacht.

[Zertifikat \(Download\)](#)



Die amtliche Registrierung für das Bio-Sortiment von Innstolz Frischdienst in Deutschland lautet Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 und für unsere österreichische Vertriebsniederlassung Kontrollstelle: AT-BIO-402

Die jährliche Bio-Zertifizierung erfolgt nach VO (EG) Nr. 2018/848:

[Deutschland \(Download\)](#) · [Österreich \(Download\)](#)



Bio-Qualität mit bayerischer Herkunftsgarantie  
[mehr Infos](#)



„Geprüfte Qualität Bayern“ (GQB)

Bayerische Herkunft und durchgängige Qualitätssicherung

[Zertifikat \(Download\)](#)



Begeisternde  
**FRISCHE**

Qualität, Rückverfolgbarkeit  
und Sicherheit mit Zertifikat

**INNSTOLZ**  
Frischdienst



Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung e. V.  
Zertifikat (Download)



**Masthuhn-Initiative**

Innstolz Frischdienst unterstützt die Masthuhn-Initiative. Bis spätestens 2027 wird Innstolz ein Sortiment aufbauen, welches den Anforderungen des European-Chicken-Commitments/ECC, <https://masthuhn-initiative.de> entspricht.

Das European-Chicken-Commitment entstammt einem Zusammenschluss von 30 Tierschutzorganisationen mit dem wesentlichen Ziel, die Haltung von Masthühnern zu verbessern. Dabei werden wichtige Tierschutz-Aspekte, wie eine geringere Besatzdichte, die Einschränkung der Überzüchtung sowie Mindeststandards für Licht und Beschäftigungsmaterial umgesetzt.



Zertifizierte nachhaltige Fischerei  
MSC Zertifikat (Download)



Verantwortungsvolle Fischzucht durch zertifizierte Aquakultur  
ASC Zertifikat (Download)



Begeisternde  
**FRISCHE**

## Dorfladen - Einkaufen, wo ich zu Hause bin.

### Dorfladen



Da viele Regionen vom Fortzug von Familien, sinkenden Einwohnerzahlen und immer steigendem Altersdurchschnitt der Bürger und Bürgerinnen betroffen sind, ist es oft schwer, private Unternehmer zu finden, die diese Herausforderung annehmen. Wir bieten mit unserem Konzept eine Lösung, die viele Ansatzpunkte beinhaltet, um dieses Problem in den Griff zu bekommen und die Lebensqualität auf dem Land wieder zu erhöhen.

Seit über 10 Jahren bewährt sich das „Dorfladen“-Prinzip nun schon. Wie beim „Um's Eck“-Modell steht auch hier der lokale Verbraucher im Mittelpunkt. Als potentielle Betreiber kommen engagierte Bürgerinitiativen oder die Kommunen selbst in Frage. Das Handelshaus Rau steuert jahrelange Erfahrung, Zuverlässigkeit, ein erprobtes Produktportfolio sowie regelmäßige Aktionen bei.

### Unsere "Monatsangebote"

Hier finden Sie unsere aktuellen Monatsangebote als pdf-Datei zum Downloaden.  
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Sie die Preise nur als registrierter Nutzer einsehen können.  
Für weitere Infos dazu benutzen Sie bitte unser Kontaktformular.

**INNSTOLZ**  
Frischdienst



Begeisternde  
**FRISCHE**

## UM'S Eck – Mein Kauftreff



Mit dem Ladenkonzept „UM'S ECK“ unterstützen wir die Versorgung ländlicher Regionen und tragen so maßgeblich zu mehr Lebensqualität der Bevölkerung bei. Eine Einkaufsmöglichkeit im Ort, die den Verbraucher mit täglich frischen Produkten und Gütern des täglichen Bedarfs versorgt, ist im Trend und erfreut sich steigender Beliebtheit.

Mit „UM'S ECK“ bieten Sie dem Endverbraucher persönliche, freundliche Betreuung, ein breites Warenangebot unter Berücksichtigung regionaler Besonderheiten und ein umfassendes Dienstleistungsangebot an. So sind vielfältige Ergänzungen, wie beispielsweise Lotto-Toto-Annahme, Reinigungsservice, Kaffeetheke, Postagentur oder ein Zustellservice nahtlos in das Konzept integrierbar. Das steigert die Beliebtheit und bietet dem „UM'S ECK“-Markt das Potential, der neue zentrale Treffpunkt der Bevölkerung zu werden.

**INNSTOLZ**  
Frischdienst



Begeisternde  
**FRISCHE**

- Bioprodukte seit 1998
- Nachhaltiges Denken und Handeln ist Firmenphilosophie und in den Unternehmensleitlinien verankert. Diese sind Teil unserer IFS-Zertifizierung

- ✓ 750 Bio-Artikel
- ✓ 60 Bio-Lieferanten

# Regelmäßige Angebote

### Bio-Bratapfel-Orangen-Punsch

- 5,4 % vol. alc.
- Mindest-Abnahme 1 Karton

Karton-Inhalt 6 Flaschen  
Art.Nr. 86371 0,75 Liter/Flasche  
2,999 € / Flasche

Art.Nr. 38010 10 Liter/Bag in Box  
3,375 € / Liter

### Bio-Winterapfel-Orangen-Punsch

- alkoholfrei
- Mindest-Abnahme 1 Karton

Karton-Inhalt 6 Flaschen  
Art.Nr. 86372 0,75 Liter/Flasche  
2,999 € / Flasche

Art.Nr. 38020 10 Liter/Bag in Box  
2,875 € / Liter

### Obst- und Beeren-Glühwein

- 9 % vol. alc.
- Mindest-Abnahme 1 Karton

Karton-Inhalt 6 Flaschen  
Art.Nr. 38028 1 Liter/Flasche  
1,999 € / Flasche

Karton-Inhalt 10 Liter  
Art.Nr. 38026 10 Liter/Bag in Box  
1,799 € / Liter

### Bratapfel-Frucht-Glühwein

- 5,4 % vol. alc.
- Mindest-Abnahme 1 Karton

Karton-Inhalt 6 Flaschen  
Art.Nr. 88518 1 Liter/Flasche  
2,299 € / Flasche

Art.Nr. 38031 10 Liter/Bag in Box  
1,999 € / Liter

### Kinderpunsch

- Mindest-Abnahme 1 Karton

Karton-Inhalt 6 Flaschen  
Art.Nr. 88500 1 Liter/Flasche  
2,349 € / Flasche

Art.Nr. 38036 10 Liter/Bag in Box  
1,849 € / Liter

### Jagertee

- 1 Liter/Flasche
- 40 % vol. alc.
- Karton-Inhalt 6 Flaschen
- Mindest-Abnahme 1 Flasche

12,89 € / Flasche • Art.Nr. 88506

### Früchtebrot

- 500 g/Stück
- Karton-Inhalt 10 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Karton

5,29 € / Stück • Art.Nr. 19300

### Advents-/Christstollen

- 500 g/Stück
- Karton-Inhalt 10 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Stück

5,69 € / Stück • Art.Nr. 19350

### Meisterklasse feine Oblaten-Lebkuchen

- 200 g/Packung, 2-fach sortiert
- Karton-Inhalt 21 Packungen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

1,985 € / Packung • Art.Nr. 82722

### Christstollen

- 750 g/Stück
- Karton-Inhalt 7 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Karton

4,199 € / Stück • Art.Nr. 82924

## FRISCHES OBST & GEMÜSE

• BITTE BIS 10:30 UHR VORBESTELLEN •

### Zitronen

- 120 Stück/Karton
- Spanien
- Mindest-Abnahme 1 Karton

Tagespreis • Art.Nr. 80966

### Ananas

- 9 Stück/Steige
- Costa Rica
- Mindest-Abnahme 1 Stück

Tagespreis • Art.Nr. 80625

### Kiwi

- 3 kg/Karton
- grün
- Karton-Inhalt 33 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Karton

Tagespreis • Art.Nr. 80595

### Rucola

- 1 kg/Steige
- Italien
- Styro-Verpackung
- Mindest-Abnahme 1 Steige

Tagespreis • Art.Nr. 80299

### Sellerie

- 10 kg/Steige
- Knollensellerie
- Mindest-Abnahme 1 Steige

Tagespreis • Art.Nr. 80511

### Kraut

- 10 kg/Sack
- Niederbayern
- Mindest-Abnahme 1 Sack

Art.Nr. 80628 Blaukraut  
Art.Nr. 80630 Weißkraut

Tagespreis

Gesgu GmbH  
Steinlohe 40  
93464 Tiefenbach  
www.ges-gu.com



### Bio-Tofu natur KASIMIR

- ca. 1 kg/Stück
- Mindest-Abnahme 1 Stück

11,29 € / kg • Art.Nr. 37041

### Bio-Tofu geräuchert BONIFAZ

- ca. 1 kg/Stück
- mit echtem Buchenholzrauch
- Mindest-Abnahme 1 Stück

12,69 € / kg • Art.Nr. 37042

### Bio-Tofu pikant GUNDULA

- ca. 1 kg/Stück
- verfeinert mit Shitake und Sojasoße
- Mindest-Abnahme 1 Stück

12,69 € / kg • Art.Nr. 37043

### Bio-Tofu leicht scharf ROSALIE

- ca. 1 kg/Stück
- mit Paprika, Lauchzwiebeln und Chili
- Mindest-Abnahme 1 Stück

12,69 € / kg • Art.Nr. 37044

### Bio-Tofu BAVARIA

- ca. 1 kg/Stück
- mit Weißwurstgeschmack
- bitte vorbestellen

12,69 € / kg • Art.Nr. 37045

## FRÜHSTÜCK UND SNACKS

9

### VEGANE MILCH-ALTERNATIVE

#### Soja-Drink BARISTA

- 1 Liter/Packung
- Karton-Inhalt 8 Packungen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

1,699 € / Packung • Art.Nr. 30764

#### Hafer-Drink BARISTA

- 1 Liter/Packung
- Karton-Inhalt 8 Packungen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

1,699 € / Packung • Art.Nr. 30775

#### Mandel-Drink BARISTA

- 1 Liter/Packung
- Karton-Inhalt 8 Packungen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

1,999 € / Packung • Art.Nr. 30763

#### Kokos-Drink BARISTA

- 1 Liter/Packung
- Karton-Inhalt 8 Packungen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

1,999 € / Packung • Art.Nr. 30762

#### H-Kaffeesahne

- 10 %, 1 Liter/Packung
- Packung mit Schraubverschluss
- Karton-Inhalt 2 Packungen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

1,999 € / Packung • Art.Nr. 13031

#### Kaffeesahne

- 10 %, 7,5 g Portionen
- Karton-Inhalt 240 Portionen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

6,69 € / Karton • Art.Nr. 23220

#### Zitronensaft

- 4,9 g Portionen
- Karton-Inhalt 240 Portionen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

5,99 € / Karton • Art.Nr. 23086

#### Bio-Haferdrink

- 1 Liter/Packung
- ob flexitarisch, vegetarisch oder vegan: die pflanzliche Alternative für jeden Lebensstil
- Eignet sich auch perfekt für die Verwendung in der Küche – ob zum Kochen oder zum Zubereiten von Desserts. Natürlich süß, mit einem dezenten Hafergeschmack.
- Karton-Inhalt 12 Packungen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

1,199 € / Packung • Art.Nr. 25712

#### Bio-Haferdrink BARISTA

- 1 Liter/Packung
- Für alle, die auf klassische Milch verzichten und dennoch leckere Kaffeespezialitäten genießen wollen.
- Maximal lecker und optimal aufschäumbar – für cremige Macchiatos oder Cappuccino-Heißgetränk-Spezialitäten & Co. Perfekter Drinkschaum per Vollautomat, Milchaufschäumer oder Handgerät.
- Karton-Inhalt 12 Packungen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

1,299 € / Packung • Art.Nr. 25714

#### Portionsbutter

- 15 g/Stück in Folie
- Karton-Inhalt 1,5 kg
- Mindest-Abnahme 1 Karton

9,99 € / kg • Art.Nr. 1460

#### Honig-Portionen

- 20 g Portionen
- Karton-Inhalt 120 Portionen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

Art.Nr. 15288 flüssig  
Art.Nr. 15289 cremig  
0,195 € / Portion

## KÄSE REGAL UND PORTIONEN

6

#### Bio-Alpkäse

- 50 %, 300 g/Stück
- Hartkäse aus Alpgäuer Bio-Roh-Heumilch
- Reifezeit: mind. 6 Monate, würzig im Geschmack, mit feiner Trüffelnote im Abgang
- Karton-Inhalt 10 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Stück

6,299 € / Stück • Art.Nr. 8279

#### Bio-Wildblume

- 50 %, 300 g/Stück
- Der Schnittkäse aus naturlassener Bio-Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde und veredelt mit ausgesuchten Kräutern und Blüten aus kontrolliert biologischem Anbau verführt Augen, Nase und Gaumen.
- Karton-Inhalt 10 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Stück

6,799 € / Stück • Art.Nr. 8281

#### Bio-Bauerngarten

- 50 %, 300 g/Stück
- Per Hand werden ausgewählte Gartenkräuter aus kontrolliert biologischem Anbau auf die Naturrinde aufgetragen. Die Aromen der Kräuter setzen dem klassischen Heumilchkäse eine unvergleichliche, wild-würzige Krone auf.
- Karton-Inhalt 10 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Stück

6,799 € / Stück • Art.Nr. 8282

#### Bio-Zitronenpfeffer

- 50 %, 300 g/Stück
- Ausgehend von der Naturrinde des reinen Heumilchkäses verbinden sich die belebende Zitrusnote und die leichte Pfeffer-schärfe zu einem Geschmacks-erlebnis, das Liebhaber gerade im Sommer viel Spaß macht.
- Karton-Inhalt 10 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Stück

6,999 € / Stück • Art.Nr. 8283

#### Gartenkräuter

- 50 %, 300 g/Stück
- Schnittkäse mit Heumilch hergestellt, Geschmack: voll aromatisch, nach Gartenkräutern und Knoblauch. Naturrinde mit Kräutern ummantelt. Verzehr der Rinde verstärkt das Geschmackserlebnis.
- Karton-Inhalt 10 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Karton

5,99 € / Stück • Art.Nr. 8251

#### Mondseer

- 45 %, 480 g/Stück
- österr. Schnittkäse
- kräftig-pikanter Geschmack
- Karton-Inhalt 4 Stück
- Mindest-Abnahme 1 Stück

7,19 € / Stück • Art.Nr. 24552

#### Sainte Maure

- 50 %, 200 g/Rolle
- französischer Ziegen-Weichkäse
- Karton-Inhalt 6 Rollen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

2,799 € / Rolle • Art.Nr. 10765

#### Mascarpone

- 82 %, 500 g/Becher
- ohne Gentechnik
- Karton-Inhalt 6 Becher
- Mindest-Abnahme 1 Becher

3,499 € / Becher • Art.Nr. 8388

#### Mini-Frischkäserolle

- 100 g/Rolle, Doppelrahmstufe
- Frischkäsezubereitung
- Karton-Inhalt 6 Rollen
- Mindest-Abnahme 1 Karton

Art.Nr. 4921 Wildlach  
Art.Nr. 4922 Ananas-Mandel  
Art.Nr. 4932 Kräuter  
Art.Nr. 4933 Pfeffer  
Art.Nr. 4934 Paprika/Chili  
1,199 € / Rolle

#### Frischkäse-Portionen

- 60 x 16,67 g Portionen
- Karton-Inhalt 4 Packungen
- Mindest-Abnahme 1 Packung

Art.Nr. 5090 Natur, 69 %  
Art.Nr. 5060 Balance, 11,5 %  
Fett absolut!  
Art.Nr. 5110 Kräuter, 70 %  
12,29 € / Packung



Begeisternde  
**FRISCHE**

**INNSTOLZ**  
Frischdienst

## Lieferung der Bio-Produkte

- ✓ Hotels, Restaurants, Kantinen, Kindergärten, Schulen, Catering-Unternehmen, Bäckereien, Metzgereien, Einzelhandelsgeschäfte - auch Nahversorgung
- ✓ Schrittweiser Einstieg bei konventionellen Gastro- und Großverbraucherküchen mit Bio-Zertifizierung in den Bio-Bereich ohne Mindestabnahmemengen bei Bio-Produkten
- ✓ Schrittweiser Einstieg bei Einzelhandelsbetrieben

## Lieferung der Bio-Produkte

- ✓ Teilnahme an Ausschreibungen mit Losvergabe und gemischtem Sortiment (bio + konventionell)
- ✓ Kauf von Bio-Produkten wegen Tierwohl
- ✓ Kauf von Bio-Produkten ausschließlich wegen der Qualität ohne weitere Auslobung

# Chancen



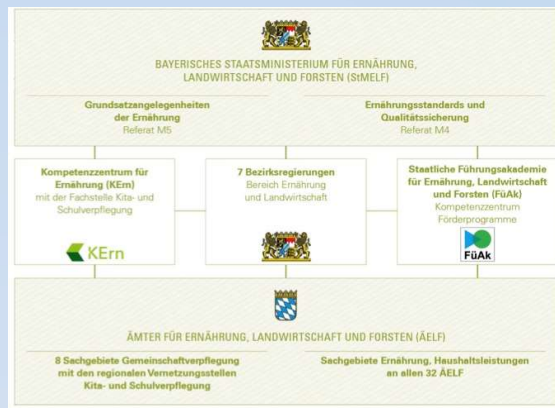
Begeisternde  
**FRISCHE**



## Öko-Modellregionen



**INNSTOLZ**  
Frischdienst



## Bio und Regionalität gewinnen immer mehr an Bedeutung

- ✓ Gastronomie- und Hotelgast, Verbraucher, Heimbewohner, Betriebscasinobesucher etc.
- ✓ Ministerratsbeschluss für Bayerische Staatseinrichtungen
- ✓ Vorgaben von Kommunen bei der Vergabe von Catering-Aufträgen bei Kindergärten und Schulen bzw. bei Volksfesten (Beispiel Oktoberfest)
- ✓ Höhere Wertschöpfung
- ✓ Stabilere Preise



Begeisternde  
**FRISCHE**

# Anforderungen Herausforderungen

- ✓ Mindestens mittlere – in der Regel hohe Qualität (keine Preiseinstiegsqualität!)
- ✓ Am besten innovative Produkte
- ✓ Produkte mit Geschichte im Hintergrund (für Speisekarten bzw. Internetauftritt des Kunden)
- ✓ Glaubhafte Firmenphilosophie – Vertrauen!

Viele Bio-Produkte sind Rohprodukte und für eine Frischeküche ausgelegt

Verstärkter Einsatz von Convenience-Produkten in Großverbraucherküchen und Gastronomie

**Gründe:**

- Personalmangel und Mangel an Fachkräften
- Exakte Kalibrierung wg. Nachvollziehbarkeit der Wareneinsatzkosten
- Flexiblerer Einsatz
- Meist längere Haltbarkeit – z. B. bei Tiefkühlkost

## Benötigte Artikel

- Fertig geschnittene und geputzte Salate
- Geschälte und vorgegarte Kartoffelprodukte
- Portioniertes Fleisch
- Pasteurisierte Eiprodukte (Voll-Ei, Eigelb, Eiweiß, Rührei, geschälte Eier in Salzlake oder vakuumverpackt)

# Der Fachgroßhändler - Bindeglied zwischen Erzeuger und Kunde

## Benötigte Artikel

- Fachgroßhändler Innstolz kauft beim Erzeuger / Hersteller
- Nimmt die Ware auf Lager
- Verkauft, liefert und stellt die Rechnung

*Auszug aus den  
Anforderungen für  
die Belieferung  
eines Großhandels*

**Beispiel: Innstolz Frischdienst**

**Hygienekonzept – mind. HACCP**

**Fachgerechte Anlieferung bei Innstolz  
in Deggendorf  
unter bestimmten Voraussetzungen  
ist auch Abholung möglich.**

**Chargenrückverfolgbarkeit**

**Fachgerecht verpackte  
und gekennzeichnete Ware**

# GESETZLICHE KENNZEICHNUNGSPFLICHT



- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Liste der Zutaten  
(einschließlich etwaiger Zusatzstoffe)
- ✓ Informationen über Allergene
- ✓ Menge bestimmter Zutaten
- ✓ Mindesthaltbarkeitsdatum  
/Verwendung bis ... (Datum)



Begeisternde  
**FRISCHE**

Produktinformation		INNSTOLZ Frischdienst
<b>Weißer Lady natur, Weichkäse 60% Fett i. Tr., ca. 900 g / Stü</b>		
<small>Der Klassiker! Nach einem überlieferten Familienrezept. Ein eleganter cremiger Käsegenuss für verwöhnte Gaumen, als Brotbelag, in der feinen Küche oder auf dem anspruchsvollen Käsebuffet. Seit Jahren mit der DLG-Goldmedaille prämiert.</small>		
<b>Allgemeine Information</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>440</b>	
Hersteller/Marke	Innstolz	
Hersteller Webseite	<a href="https://www.innstolz-kaeserei.de">https://www.innstolz-kaeserei.de</a>	
Bestelleinheit	Stueck ( 0,9 Kilogramm) Kilogramm Karton ( 2,7 Kilogramm) 4102970004401	
GTIN		
Mengeneinheit	Kilogramm	
Nettogewicht	0,9 kg	
Abtropfgewicht	0,0 kg	
MwSt	7,00 %	
Ursprungsland	DEUTSCHLAND	
Sortimentshauptgruppe	01 Butter-Milchprodukte-Käse	
Sortimentsgruppe	105 Käse für Theke und Buffet	
Artikelgruppe	080 Weichkäse mit Weißschimmel, Weißkäse	
<b>Beschreibung</b>		
Zutaten	Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab	
Deklarationspflichtige Allergene	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Kein deklarationspflichtiger Zusatzstoff enthalten.	
Nährwertangabe (LMIV) je 100 g	Brennwert	1.641 kJ
	Brennwert	397 kcal
	Fett	37,0 g
	davon gesättigte Fettsäuren	26,5 g
	Kohlenhydrate	< 1,0 g
	davon Zucker	< 1,0 g
	Eiweiß	16,0 g
	Salz	1,7 g
Kostformen	lacto-vegetabil, ovo-lacto-vegetabil, laktosefrei (<0,1g/100g), geeignet bei Alkoholgefährdung	
Lagerhinweise	max. +7 °C	

# GESETZLICHE KENNZEICHNUNGSPFLICHT

- ✓ Ursprungsland, falls aus Gründen der Klarheit für die Verbraucher erforderlich  
(Beispiel: Produkte, die auf ihrer Verpackung Länderflaggen oder bekannte Sehenswürdigkeiten abbilden)
- ✓ Name und Anschrift des in der EU niedergelassenen Lebensmittelunternehmens oder des Einführers

Grana Padano, D.O.P., ital. Hartkäse 32% Fett i. Tr., ca. 36 kg / Laib  
Artikel-Nr.: 8430



## Informationen

Beschreibung Rundlaibe

Ursprungsland ITALIEN

Lagerhinweise +4 bis +6 °C

# GESETZLICHE KENNZEICHNUNGSPFLICHT

- ✓ Nettomenge  
gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung  
und/oder Anweisungen für die Verwendung  
gegebenenfalls Gebrauchsanleitung
- ✓ Alkoholgehalt bei Getränken (falls höher als 1,2 %)
- ✓ Nährwertdeklaration



## Nährwertangabe (LMIV) je 100 g

Brennwert	ca. 275 kJ
Brennwert	ca. 66 kcal
Fett	ca. 3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 2,4 g
Kohlenhydrate	ca. 5,0 g
davon Zucker	ca. 5,0 g
Eiweiß	ca. 3,3 g
Salz	ca. 0,11 g

***Was bietet Innstolz  
als Großhandelspartner?***

**INNSTOLZ**  
Frischdienst



Begeisternde  
**FRISCHE**

FÜR DEN ERZEUGER:

- ✓ Auslieferung über das gesamte Innstolz Vertriebsgebiet

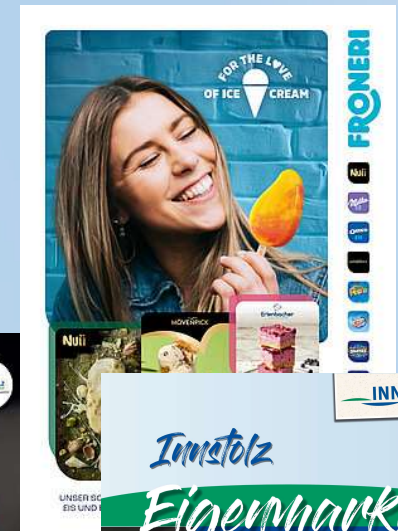


Begeisternde  
**FRISCHE**



- ✓ Qualifiziertes Verkaufs- und Beratungsteam  
(auch in Zusammenarbeit mit dem Hersteller)
- ✓ Professionelles Marketing für Produkte und Konzepte

**INNSTOLZ**  
Frischdienst



Begeisternde  
**FRISCHE**



Anbieter aus jeder Branche waren auf der IFF zu finden und präsentierten ihr abwechslungsreiches Angebot.



Zahlreiche bekannte Süßigkeiten-Marken und Getränkehersteller waren auf der Messe in Deggendorf vertreten. Viele hatten auch Neuheiten dabei.



Mowi, nach eigenen Angaben weltweit größter Anbieter von Zuchtlachs, hat seinen Deutschlandstandort in Deggendorf.

## Genießen, zeigen, informieren – Trends aufgreifen

Nach sechs Jahren ist die Innstolz Frischdienst Fachmesse zurück in der Stadthalle

**Deggendorf.** Seit 1996 gibt es die Innstolz Frischdienst Fachmesse (IFF) und Handelshaus Rau. Zum 13. Mal fand sie jetzt statt – nach sechs Jahren pandemiebedingter Pause. Und sie war ein voller Erfolg. Rund 120 Aussteller überzeugten am Sonntag und Montag über 2000 Besucher in den Deggendorfer Stadthallen unter dem Motto „regionale Herkunft – gemeinsam stark“ vom umfangreichen Leistungsportfolio der beiden Spezialisten. Frei nach dem Motto: „Genießen, zeigen, informieren – Trends aufgreifen“.

Florian Leebmann, geschäftsführender Gesellschafter von Innstolz, in der vierten Familiengeneration, gab in seiner Begrüßung am Sonntagmorgen einen kurzen Einblick in die Firmengeschichte. Vergangenes Jahr blickte Innstolz auf 125 Jahre Käseproduktion zurück und der Innstolz Frischdienst wurde vor 75 Jahren gegründet. Das Handelshaus Rau gibt es seit 105 Jahren und ist seit 20 Jahren Mitglied der Innstolz Gruppe. „Sie werden heute sehen, was für fantastische Leistungen in der Region erbracht werden“, stellte er gleich zu Beginn fest. Die Anmeldezahlen zur Messe hätten den Vor-Corona-Stand übertrafen. In Deggendorf wurde schon immer gezeigt, welche Chancen es gibt.“

Die Pandemie, Rezession, Klimawandel und Fachkräftemangel würden heute viele Entscheidungen beeinflussen. „Finanzielle Engpässe bis hin zum Geldbeutel unserer Kunden – ich könnte eine riesige Liste negativer Faktoren aufzählen“, gab Leebmann zu. Ziel der beiden Unternehmen sei es aber, Ideen zu entwickeln, neue Trends für die Kunden zu finden und das in besonderem Maß auch regional. Das werde in Deggendorf gezeigt. „Das war schon immer der Kern der IFF.“

Die Nahversorgung, das Handeln mit qualitativem, vorrangig regionalen Lebensmitteln aus Bayern und dem benachbarten Österreich, Qualitätssicherung für Kunden durch Zertifizierungen und Qualitätssiegel werde man weiter forcieren. Qualitätssiegel wie „Geprüfte Qualität aus Bayern“ und „Saugquad“, ein Pilotprojekt des Ferkelerzeugergruppens Landsbut, würden auch von

Handwerk und Gastronomen gerne aufgenommen. Weniger, dafür mehr Qualität und eine Abkehr von der Discountmentalität sei auch beim Endverbraucher deutlich zu spüren. Für einen Wandel brauche man aber nicht nur die Bereitschaft der Konsumenten und Gäste im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie, sondern auch in den öffentlichen Einrichtungen. „Stellen Sie sich Leebmann fest. „Hier bitten wir die politisch Verantwortlichen, die Weichen auch finanziell entsprechend zu stellen – Essen ist nicht nur der reine Verzehr, sondern auch Genuss, und den müssen wir auch in öffentlichen Einrichtungen bieten.“

Die Unternehmen der Innstolz-Gruppe erzielen gemeinsam ca. 80 Millionen Euro Jahresumsatz. An den Standorten Deggendorf, Pfarrkirchen und Rothalmünster tragen rund 225 Mitarbeitende zu Unternehmenserfolg und weiterem Wachstum bei, wofür sich Leebmann sehr dankbar zeigte. Die Weichen für große Investitionen in die Lagererweiterung und in die weitere Digitalisierung seien gestellt. Innstolz Frischdienst und Handelshaus Rau führen gemeinsam rund 12.000 Lebensmittel im Sortiment.

Innstolz ist dabei spezialisiert auf Frische, Tiefkühlkost und Großverbraucher-Kunden, für Lebensmittel-Handwerk und Feinkosthändler. Das Handelshaus Rau beliefert regionale Nahversorgungsgeschäfte, entwickelt Dorfladenkonzepte, und ist Großhändler für Convenience- und Tankstellen-Shops. Begeistert zeigte sich auch Staatsminister Christian Bernreiter von der Treue des Unternehmens zum Standort Deggendorf. Er fordert von der Politik, Anreize zum Konsum auszuhebeln. „Das war die Erhöhung der Mehrwertsteuer

in der Gastronomie ein fatales Signal“, stellte er klar. „Sie sind bekannt für die hohe Qualität ihrer Lebensmittel – davon können sich hier alle überzeugen, die Messe hat eine große Anziehungskraft“, lobte er. „Sie können die Messe heute im wahrsten Sinne genießen“, lud er die Anwesenden ein.

Beim Rundgang konnten die Messebesucher dann alles entdecken, was das Verbraucherherz begehrt. Frisches Brot, Milchprodukte in jeder Verarbeitungsform, Fleisch und Fisch, fertige Gerichte für den schnellen Einsatz, Kuchen, Gebäck und Eis und ein riesiges Sortiment an Getränken, Süßwaren und mehr ließen die Herzen der Innstolz-Kunden höher schlagen, zumal an den meisten Ständen auch geschlemmt werden konnte.

Spannend auch der Besuch des Bayerntrucks: Unter dem Motto „Genial regional: Hoamat auf d' Hand – Eine Idee, die schmeckt“ serviert man hier Regionales mit Brief und Siegel. Damit will das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Idee der Regionalität und der Direktvermarktung unterstützen. So lassen sich Nachhaltigkeit und bewusste Ernährung auf die Straße bringen und gleichzeitig gelingt der Beweis, dass regionale Produkte und Trendfood bestens zusammengehen, waren sich alle Ehrengäste auf dem Messestand einig.

Aber nicht nur am Foodtruck, auch an zahlreichen anderen Ständen wurde vor allem eines deutlich: Für die Lebensmittelprofis sind Regionalität, mehr Tierwohl, bio, vegetarisch und vegan voll im Trend. – tg

## IFF 2024 Innstolz Frischdienst Fachmesse Deggendorf

**INNSTOLZ**  
Frischdienst

PASSAU

## „Schauen, was die Zukunft bringt“

„Gast + Küche“ mit 100 Ausstellern und Fernsehkoch Hans-Jörg Bachmeier



Zum Auftakt der Fachmesse „Gast + Küche“ in der Dreiländerhalle begrüßte Veranstalter Josef Guggemos (5.v.r.) neben Landrat Raimund Kneidinger (6.v.r.) und Oberbürgermeister Jürgen Dupper (5.v.l.) auch die Bayerische Milchprinzessin Philomena Mögele (7.v.r.). – Foto: Gabriel

Oberbürgermeister Jürgen Dupper konnte sich kaum auf seine Eröffnungsrede konzentrieren, weil Fernsehkoch Hans-Jörg Bachmeier in der Showküche neben ihm bereits einen Saibling zubereitete. „Aber ich möchte mich momentan ein bisschen zurückhalten“, meint er und schafft es dann doch routiniert die zehnte „Gast + Küche“ in der Dreiländerhalle zu eröffnen. Nach der gestrigen Eröffnung können sich Fachbesucher aus Gastronomie und Hotellerie noch heute wieder über Trends und Neuigkeiten in ihrer Branche informieren.

Unter dem Motto „Neuestes für Gastronomie und Hotellerie“ präsentieren gut 100 Aussteller auf

5500 m² ihre Produkte. Vom Geschirrspüler über Haus- und Küchentechnik bis hin zum Serviceroboter finden Besucher auf der Messe, die traditionell im Zweijahresrhythmus stattfindet, alles Nötige für ihren Betrieb. Die Messe richtet sich neben der Hotellerie und Gastronomie auch an Großküchenbetreiber, Feinkostläden und das Lebensmittelhandwerk.

Die Ausstellung bietet laut Veranstalter Josef Guggemos Informationen für jedes Gastronomie-niveau. „Die Leute wollen wieder essen und trinken“, meint er. Nach den mauen Corona-Jahren können man sich hier darauf vorbereiten. Neben den Tipps der Profiköche in der Showküche und den Produzenten verschiedenster

Speisen und Getränke, stehen den Besuchern auch ein Wein- und ein Käsesommelier beratend zur Seite. Besonders die Wein- und Bierstraße eines lokalen Getränkehändlers hat es den Besuchern angetan.

Guggemos freut sich, dass er den Ausstellern und den Betrieben nach vier Jahren Pause dieses Jahr endlich wieder „eine Plattform bieten kann um Kontakte zu knüpfen und sich auszutauschen“. Bereits nach einer Stunde war er begeistert von den vielen Besuchern, die auch im Vorfeld schon bei ihm nachgefragt hatten was dieses Jahr geboten sein wird. Insgesamt rechnet Guggemos an den beiden Ausstellungstagen mit

bis zu 3500 Besuchern.

Oberbürgermeister Jürgen Dupper bezeichnete die Messe in seiner Eröffnungsrede als ein „Signal der Normalität“. Nach den bitteren Jahren und den aktuellen Personalsorgen soll die Messe wieder eine Perspektive geben und zeigen was möglich ist. Auch Landrat Raimund Kneidinger freute sich, dass die Messe dieses Jahr wieder stattfindet. Neben der Gastlichkeit, die immer im Vordergrund steht, ist für die Betriebe die Professionalität im Hintergrund überlebenswichtig, bemerkt er. Genau dafür steht diese Messe, die laut Kneidinger in ihrem Bereich mittlerweile zu den bedeutendsten im süddeutschen Raum gehört. – tg



Begeisternde  
**FRISCHE**

Gast+Küche Passau

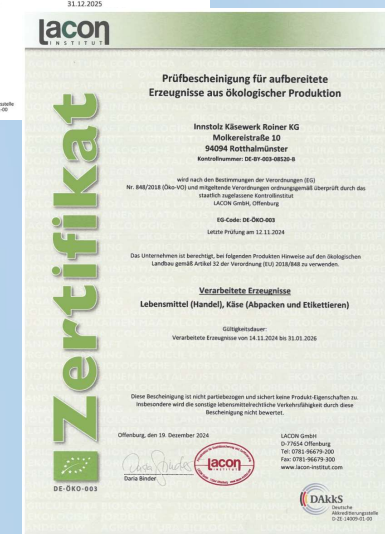


- ✓ keine Lieferantenerweiterung
- ✓ Bündelung der Bestellung
- ✓ Bündelung der Anlieferung (Einhaltung der Anlieferzeiten)
- ✓ 1- mehrmals wöchentliche fachgerechte Anlieferung in 2-Kammer-LKW's (+ und – Kühlung)
- ✓ Gebündelte Rechnungsbearbeitung
- ✓ Gebündelte Zertifizierung
- ✓ Nationale Listungen über TIFA PRO FRISCH (nationale einheitliche Rechnungsstellung)



Begeisternde  
**FRISCHE**

**TIFA**  
PRO FRISCH



- ✓ Abrechnung über Einkaufsgesellschaften
- ✓ wenn gefordert Lieferschein- und Rechnungsübertragung über EDV-Schnittstellen
- ✓ Integration der Artikel in Rezeptprogrammen
- ✓ Beteiligung an (öffentlichen) Ausschreibungen und Sortimentsabfragen (Integration in Warenkörben)
- ✓ Bestellung über Web-Portale möglich (Innstolz Web-Portal, etc.)



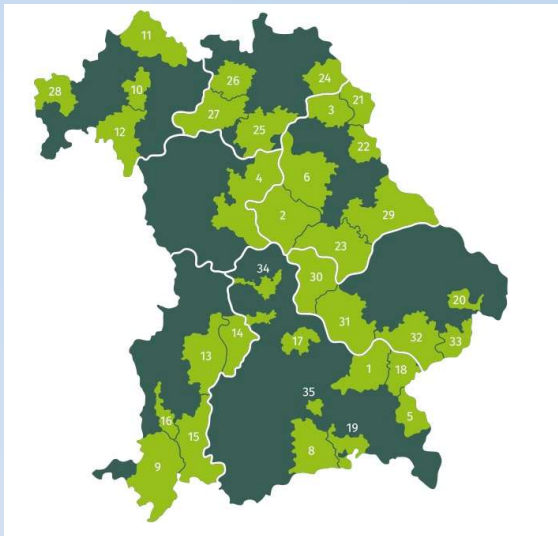
Begeisternde  
**FRISCHE**



# Vernetzung mit Heimatagenturen und Ökomodelregionen



## Öko-Modellregionen



Begeisternde  
**FRISCHE**





Öko-Modellregion  
Landkreis Kelheim

Aktuell Termine Handlungsfelder und Projekte Menschen Info

Regionen Allen BIO oder wie? Podcast

### Erfolgreiches Vernetzungstreffen: Öko-Modellregionen besuchen Innstolz Frischdienst

Austausch über regionale Wertschöpfung und Bio-Produkte im Logistikzentrum Deggendorf

Projekt: Vernetzung und Informationsverteilung



(v.l.) Alexander Rahn, Katharina Gassner, Ludwig Domani, Marcel Krauß, Franz Plattner  
© Franz Plattner

Am 11. März 2025 fand ein Vernetzungstreffen zwischen den Öko-Modellregionen Landkreis Rottal-Inn und Landkreis Kelheim mit der Firma Innstolz Frischdienst im Logistikzentrum in Deggendorf statt. Ziel des Treffens war es, die Zusammenarbeit zu stärken, das Geschäftsmodell von Innstolz kennenzulernen und Möglichkeiten für eine zukünftige Kooperation auszuloten.

Innstolz Frischdienst, mit Sitz in Rotthalmünster, beliefert gewerbliche Kunden und Wiederverkäufer mit hochwertigen Frischeprodukten. Das Unternehmen legt großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit und bietet ein ausgewähltes Sortiment an authentischen Produkten.

Während des Treffens erläuterte die Firma Innstolz Frischdienst seine Unternehmensphilosophie und betonte das Bestreben, das regionale und bio-regionale Sortiment weiter auszubauen. In den anschließenden Gesprächen wurden Möglichkeiten erörtert, wie regionale Bio-Produkte aus den Öko-Modellregionen in das Sortiment von Innstolz integriert werden können, um gemeinsam die regionale Wertschöpfung zu stärken. Zudem wurde über bereits erfolgreich bestehende Lieferbeziehungen mit Erzeugern gesprochen.

Dieses Treffen ist ein wichtiger Schritt zur Vernetzung zwischen Wirtschaft und ökologischer Landwirtschaft in der Region. Durch die enge Zusammenarbeit können Synergien genutzt und nachhaltige Strukturen geschaffen werden, die sowohl den Produzenten als auch den Verbrauchern zugutekommen.

Fragen, Anliegen, Ideen?

Visionen, denen  
keine Taten folgen  
- BLEIBEN TRÄUME

# Herzlichen Dank