



**DARSTELLUNG
DELTA FLEISCH HANDELS GMBH**



AUF EINEN BLICK

Rechtsform	GmbH
Gründungsjahr	1989
Geschäftsführung	Ludmila Kreuz Jan Kreuz
Firmensitze	Hamburg, Berlin, Crailsheim, Koblenz, Thüringen, Ludwigsburg, Franken, Mallorca, Riga und Warschau
Mitarbeiter	250 Mitarbeiter per 01.01.2017
Zertifizierungen	Bio Zertifikat HACCP Zertifikat Hogast Zertifikat MSC Zertifikat DLG Auszeichnung Gold prämiert für Rinderrouladen DLG Auszeichnung Gold prämiert für Rostbratwürstchen DLG Auszeichnung Gold prämiert für Graved Lachs geschnitten Der Feinschmecker - Auszeichnung für Olivenöl
Umsatz	Jahr 2016 ca. 110 Millionen Euro



STANDORTE

Hauptstandort	Hamburg
Außenbüros	Bundesweit
Produktion & Vertrieb	Hamburger Schlachthof
Firmenfahrzeuge	Täglich im Einsatz 65 LKW

24-Stunden-Auftragsannahme-Service für eine schnelle Deckung von unvorhersehbarem Bedarf

Kundengruppen	Hotelgewerbe Gastronomiegewerbe Schifffahrt Catering Feinkostläden Schlachtereien
----------------------	--



DELTA Qualität

Produktion auf höchstem Niveau

Einhaltung aller gesetzlichen Standards
nach neuesten EU-Richtlinien

Know how qualifizierter Verkaufs- und Entwicklungsteams

Perfekter Service

Lieferung der Ware ohne Unterbrechung der Kühlkette
durch moderne 2-Kammer-Kühlfahrzeuge

Qualitätsmanagement

DELTA beherrscht das traditionelle Handwerk zur Herstellung von Wurst- und Räucherwaren und entwickelt ständig Innovationen für den internationalen Markt.

Zwei Qualitätsspezialisten direkt vor Ort sichern dabei die hohe Qualität der Produkte – vom Ursprung über alle Verarbeitungs- und Veredelungsstufen bis hin zu den Kunden.



PRODUKTVIELFALT

Produktportfolio

Fisch- und Meeresfrüchte

Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Exotisches Fleisch, Geflügel, Wild, Wurstwaren

Molkereiprodukte

Delikatessen

Convenience-Produkte, Fingerfood

Dessert

Obst und Gemüse, Blumen

Essige, Öle und Dressings

Weine



PRODUKTPORTFOLIO

Fisch & Meeresfrüchte

Fangfrische Qualität

Neueste Trends

Fisch und Meeresfrüchte aus allen Regionen der Erde

Gleichbleibende Top Qualität

Exklusives und exotisches Angebot



ROYAL SEAFOOD®

Die DELTA-Eigenmarke ROYAL SEAFOOD® sichert die überragende Qualität durch eine Vielzahl von Maßnahmen, die weit über die gesetzlichen Forderungen hinausgehen. Die Produkte werden unter kontrollierten Bedingungen gezüchtet und anschließend zur weiteren Verarbeitung nach Europa gebracht.

Neben dem HACCP-Konzept, in dem alle Schritte der Qualitätssicherung definiert sind, ist der Betrieb von ROYAL SEAFOOD® nach dem IFS (International Food Standard) zertifiziert. Das bedeutet, die Produkte werden vom Fang bis zur Auslieferung streng kontrolliert.



PRODUKTPORTFOLIO

Fleisch

Höchste Fleischqualität

Artgerechte Haltung in der Natur
oder in naturnaher Umgebung

Nährstoffreiche Fütterung

Traditionelle Handwerkskunst

Rückbesinnung und Einführung
der Trockenreifung



DELTA DRY AGED BEEF

Die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ war im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet.

DELTA hat dieses Fleischrind höchster Qualität, gemeinsam mit der traditionellen Trockenreifung für die gehobene Gastronomie und Hotellerie wiederentdeckt.

Für das DELTA DRY AGED BEEF werden nur die besten und edelsten Rinder ausgewählt.

Feersisch-Rind

Das Feersisch-Rind lebt in Norddeutschland in unberührter, üppiger Natur. Das Rind bewegt sich überwiegend frei und verzehrt nur das, was die norddeutsche Natur bietet. Auf diese Weise entsteht Fleisch von nordisch-erstklassiger Qualität.

Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das Feersisch-Rind aus.



PRODUKTPORTFOLIO

Molkereiprodukt: Käse

Handwerklich-bäuerliche Produktion

Wahl und Pflege exquisiter Käse
von Kuh, Schaf und Ziege

Beste Käseköstlichkeiten qualitätsbewusster
Affineure unterschiedlicher Länder und Regionen

Behandlung, Reifung und Lagerung
in gleichbleibend temperierter Umgebung



Delikatessen

Delikatessen aus der gesamten Welt

Zusammenführung von Visionärem
und Ursprünglichem Entdeckergeist

Erfahrung und Sorgfalt der DELTA Einkäufer
auf der Suche nach Spezialitäten

Leistungsfähige Lieferanten in allen Regionen,
die für ihre hervorragenden Erzeugnisse
bekannt sind



PRODUKTPORTFOLIO

Dessert

Aromenvielfalt der DELTA Kuvertüren
und Kakaomassen

Herkunft der Kakaobohnen von einer einzigen
Plantage (1ers Crus de Plantation)

Neueste Trends

Einzigartiges Geschmackserlebnis



Blumen Obst & Gemüse

Saisonal vielfältiges Angebot an Schnittblumen
und Topfpflanzen

Komplettes Sortiment an frischem Obst, Gemüse,
feinen Kräutern und Exoten

Umfangreiches Sortiment an vorgefertigten
Salaten und Gemüse

Kontrolle, Pflege, Lagerung durch vom Gesetzgeber
geforderte Warenkontrollen

Geschultes Personal mit langjähriger Erfahrung



PRODUKTPORTFOLIO

Weine

Weine für jeden Geschmack und jeden Anlass

Auswahl: rot, weiß und rosé,
vollmundig, fruchtig, lieblich und trocken

Sorten aus dem Rheingau, der Pfalz,
Bordeaux, der Toskana, der Steiermark,
Rioja und Stellenbosch in Südafrika

Alle Weine geprüft und auf Lager



Palmer & Co

Palmer & Co, eine der führenden Champagner-Kellereien, steht seit Jahren in der Gunst unserer Kunden.

Palmers Schlüssel zum Erfolg ist die eigene Mischung:

40% Chardonnay

50% Pinot Noir

10% Pinot Meunier

aus jeweils hervorragenden Lagen.

Diese einzigartige Mischung verleiht dem Champagner sein eindrucksvolles Aroma.



Hamburg

DELTA Fleisch Handels GmbH
Lagerstraße 11
20357 Hamburg

Tel. +49 (0) 40 – 43 16 10

Fax +49 (0) 40 – 43 16 16

Verkaufsbüro Süddeutschland

Lindenseestrasse 2
74564 Crailsheim

Peter Schilling

Michael Dietrich

Tel +49 (0) 7951 - 2781 18

Fax +49 (0) 7951 - 2781 20

Mail geg@delta-hamburg.de