



Wir zeigen Haltung





HÜLSHORST
SEIT 1989

*Fleisch
ist unsere
Leidenschaft*

”

Wir kaufen unsere Zutaten gern **regional**, denn Frische ist bei Fleisch, Ei und Gemüse wichtig!

Philipp Hülshorst

Philipp Hülshorst

”



Familienbetrieb

Wer wir sind

- In 3. Generation
- 175 Mitarbeiter
- Fleisch-Convenience, tiefgekühlt
- Hochmoderne Produktion
- Im Herzen von Westfalen
- Nicht nur Produkte, sondern Lösungen!



*Audrei
macht die
Qualitätskontrolle
am Band*



*Natürlich mit frischen Zutaten ...
... ohne Zusatzstoffe und mit mehr Tierwohl.*

Tierwohl ist Haltungssache

Wir als westfälisches Familienunternehmen wissen, was wir wollen!

Wir sind stolz darauf, dass wir nachweislich das Tierwohl in der konventionellen Tierhaltung stetig verbessern. Durch unsere Lieferantenauswahl und unsere Kontrollen fördern wir das Wohl der Tiere.

Besonders wichtig sind uns:

- ✓ Unabhängige Kontrollen
- ✓ Kurze Transportwege der Tiere
- ✓ Kameraüberwachte, sichere Schlachtung
- ✓ Ständige Verbesserung der Tiergesundheit
- ✓ Medikamentenmonitoring

Alle unsere Fleischlieferanten werden regelmäßig von uns selbst besucht, kontrolliert und bewertet.

- Wir haben bereits die Transportzeit der lebenden Tiere verringern können.
- Die von uns gekauften Schweine werden durchschnittlich 60 km lebend transportiert.

Mehr Tierwohl ...

- ✓ mehr Platz
- ✓ mehr Beschäftigungsmaterial
- ✓ mehr Kontrollen



Haltungsform 5:
BIO-Rindfleisch,
BIO-Geflügelfleisch

Haltungsform 2:
Hähnchen- und
Schweinefleisch

zuverlässig
verfügbar

bezahlbar



Wir haben Haltung

Für mehr Tierwohl

Wir wollen das Tierwohl in der breiten Masse fördern – nicht nur für einige wenige Tiere in einer Nische. So sorgen wir für einen nachhaltigen Wandel in der Tierhaltung und bleiben auch im Budget unserer Kunden.

Ein Überblick:

	Schwein	Hähnchen	Hähnchen	Rind
Platz	min. 12% mehr	min. 10% mehr	min. 46% mehr	min. 126% mehr
Beschäftigungsmöglichkeiten	Zusätzliches Raufutter (essbar, natürlich)	Zusätzlich Stroh, Picksteine o.ä.	Zusätzliches natürliches Einstreu auf 1/3 der Fläche	- (nicht relevant)
Tierwohlprogramme				
Externe Kontrollen	Vom Elterntier bis zur Schlachtung	Vom Elterntier bis zur Schlachtung	Vom Elterntier bis zur Schlachtung	Vom Elterntier bis zur Schlachtung

Zeigen Sie mit unseren Tierwohl-Convenience Haltung.



„Weil Tierwohl uns am Herzen liegt, zeigen wir Haltung!“
 Christoph Hülshorst

Grundanforderung aller Haltungstufen

- Regelmäßige – auch unangekündigte – Kontrollen
- Dokumentation von Tiergesundheit, Medikamentengabe, Bestandsführung, ...
- Feste Anforderungen an Sauberkeit, Hygiene und Futterqualität
- Antibiotikamonitoring

Lassen Sie uns zusammen Tierwohl stärken!

Tierwohl-Convenience

Das Sortiment mit Haltung

Leckere, schmackhafte Convenience, hergestellt aus Fleisch der Haltungsform 2. Bei Rind aus der Haltungsform 5. Wir bieten gute Lösungen aus Fleisch – mit mehr Tierwohl. Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl für eine möglichst große Anzahl an tollen Gerichten, für Vielfalt und Genuss.

Deutsches Lachsschnitzel vom Schwein, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Frische, deutsche Schweinelachse zu Schnitzeln verarbeitet, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, mit einer goldgelben, krossen Panade, I.Q.F., lose verpackt; von der Aufzucht bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland; Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
60883	60 x 120 g



„Hubert’s Beste“-Frikadelle, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Delikate Frikadelle aus Schweinefleisch und Rindfleisch, mit Kräutern, gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Rindfleisch aus Haltungsform 5, Schweinefleisch aus Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
8939	30 x 120 g



Hähnchen – mit mehr Tierwohl



Deutsche Hähnchenpfanne, Geschnetzeltes nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Hähnchenfleisch, geschnetzelt, nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 × D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
8333	4 × 2,5 kg



Deutsche Hähnchenbrust-Streifen, ca. 40 × 12 × 12 mm, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Aus der frischen, deutschen Hähnchenbrust geschnittene Streifen, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 × D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
84221	4 × 2,5 kg



Deutsche Hähnchenbrust, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Frisches deutsches Hähnchenbrustfilet, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel, vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 × D); Haltungsform 2 / Stallhaltung Plus



Art.-Nr.	Einheit
84281	ca. 80 g, 2 × 3 kg
84282	ca. 100 g, 2 × 3 kg
84283	ca. 120 g, 2 × 3 kg



Deutsches Hähnchenschnitzel, neutral gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Jetzt NEU!

Frisches, deutsches Hähnchenbrustfilet zu Schnitzeln verarbeitet, neutral gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 × D); Fleisch aus dem Tierwohl-Programm "Initiative Tierwohl", Haltungsform 2 / Stallhaltung Plus



Art.-Nr.	Einheit
60702	ca. 100 g, 1 × 7 kg
60703	ca. 120 g, 1 × 7,2 kg
60704	ca. 140 g, 1 × 7 kg



BIO - Rind

Clevere Convenience

🕒 **3 Minuten** ➡➡➡



Bio-Bolognese Rinderhackfleischzubereitung, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Rinderhackfleischzubereitung mit Tomatenmark und Möhren-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel; Bio-Erzeugnis gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848, EU-Landwirtschaft, ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



Art.-Nr.	Einheit
98817	4 x 2,5 kg



Energie sparen **40%**



Bio-Rindfleischfrikadelle Ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, ca. 60 g

Bio-Rindfleischfrikadelle, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Stückgewicht: ca. 60 g, Bio-Erzeugnis gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848, EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



Art.-Nr.	Einheit
97098	2 x 3 kg



Bio-Rindfleischstreifen Neutral gewürzt, gegart, I.Q.F. tiefgefroren

Bio-Rindfleisch in Streifen geschnitten, neutral gewürzt, gegart, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel, Streifenschnittgröße: ca. 10 x 10 x 40 mm, Fleischherkunft: EU; Bio-Erzeugnis gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848, EU-Landwirtschaft, ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



Art.-Nr.	Einheit
82228	4 x 2,5 kg



Jetzt NEU!

Energie sparen **40%**



BIO - Geflügel

Wir gehen weiter

Für alle, die Tierwohl gemeinsam mit der Masthuhn-Initiative fördern wollen: Sie sind eine Selbstverpflichtung eingegangen, Fleisch einzukaufen, das den Kriterien der Masthuhn-Initiative entspricht. Auf dem Weg dahin unterstützen wir Sie gerne.

Bio-Geflügelhacksteak

Ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, ca. 60 g

Bio-Geflügelhacksteak mit Grillstreifen, aus Hähnchenfleisch, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel, Fleischherkunft: EU, Stückgewicht: ca. 60 g; Bio-Erzeugnis gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848, EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



Art.-Nr.	Einheit
9961	2 x 3 kg



Jetzt NEU!



Bio-Hähnchenkeulenstreifen

Neutral gewürzt, wie handgeschnitten, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Aus der frischen Bio-Hähnchenkeule geschnittene Streifen, wie handgeschnitten, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Fleischherkunft: EU, Bio-Erzeugnis gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848, EU-Landwirtschaft, ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



Art.-Nr.	Einheit
85220	4 x 2,5 kg



Jetzt NEU!



	Standard in DE	Initiative Tierwohl	Masthuhn-Initiative	EU Bio Norm
Platz	Besatzdichte bis zu 39 kg/m ²	min. 10 % mehr Platz	min. 23 % mehr Platz	min. 46 % mehr Platz
Auslauf	nein	nein	nein	ja
Einschränkung der Überzüchtung	nein	nein	ja	ja
Tageslicht	teilweise, 20 Lux	teilweise, 20 Lux	ja, 50 Lux	ja
Sitzstangen	nein	nein	2m / 1000 Tiere	nein, aber Auslauf
Pickmöglichkeiten	nein	ein Gegenstand für ca. 3000 Tiere	zwei Gegenstände für 1000 Tiere	Strohballen, Getreidestreu
Externe Kontrollen	nein	ja	ja	ja

Tierwohl ist Haltungssache.

Die smarten Convenience

Nutzen Sie die schnellen und sicheren Einsatzmöglichkeiten

Bequem, zeitsparend und erstklassig - das ist Convenience auf höchstem Niveau. Mit verschiedensten Systemen wird die Zubereitung auch ohne Personal zum Kinderspiel. Genießen Sie den Komfort und die Qualität, die Ihnen unsere Produkte bieten, und erleben Sie, wie einfach und schnell Sie köstliche Gerichte zaubern können.



„**Unser Anspruch:**
Leckere Convenience
für alle Konzepte!“

Martina, Ihre Beraterin



- Eine Zubereitung pro Bestellung
- In Sekunden von gekühlt in die Hand
- Ideal für's To-go-Geschäft



- Erprobtes Snackkonzept
- Klassisches, röstendes Anbraten
- In 2 Minuten in die Hand



- Modernste Küchentechnik zum Anbraten, Backen oder Garen
- Getestete Regenerierungs-Programme – für fast personalfreies Kochen
 - ✓ Für den Combidämpfer
 - ✓ Für die Kippbratpfanne



- Kalttablettieren
oder Cook & Chill
- ✓ Speisenverteilung auf Tablett
 - ✓ Kliniken & Senioreneinrichtungen



- Kalttablettieren
oder Cook & Chill
- ✓ Erst kühlen, dann heizen – alles in einer Box
 - ✓ Kindergärten oder Wohngemeinschaften bis ca. 50 Personen

Entdecken Sie durch unsere Links jede unserer Convenience

- Rezeptideen, die auch fast ohne Personal umsetzbar sind
- Für jede Artikelnummer LMIV- und Logistikdaten

Convenience-Finder



Klicken Sie auf den Link und finden Sie schnell und unkompliziert Ihr gewünschtes Produkt mit unserem Convenience-Finder.

Kein Personal?

Clevere Convenience einstellen!

Convenience als Lösungsstrategie – Clevere Convenience bietet Ihnen die Möglichkeit, Engpässe zu bewältigen und gleichzeitig langfristigen Erfolg zu sichern - und das ganz ohne Lebensmittelverschwendung. Mit ihrer strategischen Integration können Sie Ihre Personalressourcen effektiv nutzen und gleichzeitig qualitativ hochwertige und gesunde Mahlzeiten servieren.

Feste Programme Für Ihre Küchentechnik

- ✓ Egal von wem
- ✓ Egal wann
- ✓ Egal wo



- Für Selfcooking Center / iCombi Pro
- Für VarioCooking Center / iVario Pro
- Erprobte Programme für jede Convenience von Hülshorst
- Mit Bild und in allen europäischen Sprachen



Rezeptidee



**Hülshorst
Hähnchenpfanne TK**

- + mediterraner Gemüsemix
- + Paprikasoße

= **Mediterrane
Hähnchenpfanne !**



„ Alle Programme haben wir mit Rational getestet & gespeichert. Selbstverständlich unterstützen wir Sie auch bei allen anderen Herstellern. “

Frank, Ihr Berater



Oliver, Ihr Berater

- Entwicklung von Programmen für Ihr Konzept mit unseren Convenience
- In 45 Sekunden fertig

Bieten Sie Ihren Gästen in Hotels und Verkehrsgastronomiebetrieben erstklassige Gerichte an, selbst wenn keine Küche vorhanden ist.



Geld, Zeit und Lebensmittel sparen!

Drei Wege zum cleveren Kochen

Runterkühlen

- ✓ Direkt aus dem TK-Fach
- ✓ Zur Soße oder Suppe geben
- ✓ Perfekt für Cook & Chill

3 Minuten



Energie sparen 40%

Kein Anbraten

1. Direkt aus dem TK-Fach

2. In den Auflaufschichten

3. Ab in den Ofen

Kalttablettieren

Gericht kalt vorbereiten, wenn das Personal anwesend ist

Kühle Zwischenlagerung

Bei Bedarf heiß zum Gast

Mehr Tipps:



HÜLSHORST SEIT 1989

HÜLSHORST GmbH

Kölkebecker Straße 29
33428 Harsewinkel
Tel. +49 5247 4043-0
info@huelshorst.de
www.huelshorst.de



Wir sind Mitglied bei

