



# RePlus

100% biologisch abbaubar  
und recyclingfähig

Mit **RePlus** haben wir einen neuen, recyclingfähigen und biologisch abbaubaren PP-Becher mit neuem **R+Additiv** entwickelt.



Jetzt umstellen und profitieren!



Platine zu  
100%  
recycling-  
fähig!

\*Die Zersetzungsdauer eines vergleichbaren Kunststoffprodukts beträgt ca. 400 Jahre, wobei es lediglich zu Mikroplastik zerfällt (vgl. U.S. National Park Service, Mote Marine Lab; National Oceanic and Atmospheric Administration Marine Debris Program).

# UNSERE ÜBERZEUGUNG

UNKOMPLIZIERT, FLEXIBEL UND ABWECHSLUNGSREICH –

das sind unsere innovativen und professionellen Food-Konzepte. Wir sind davon überzeugt, dass gesunde Ernährung nicht nur gut schmecken, sondern auch gut aussehen und Spaß machen muss.

Dabei legen wir besondere Sorgfalt auf Frische, Nachhaltigkeit und fairen Handel unserer Produkte – denn wir verarbeiten nur ausgewählte Rohstoffe, die zu über 95% aus der Europäischen Union stammen.

Vielfalt in der Anwendung und Innovation am Markt sind unser Maßstab. Daher werden unsere Dressings, Dips, Saucen und Desserts regelmäßig optimiert und weiterentwickelt. Um den Erhalt der natürlichen Aromen sicherzustellen, werden unsere Produkte schonend und wann immer möglich kalt hergestellt. Der Verzicht auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe ist dabei immer das Ziel.

Hausgemacht und mit Liebe produziert: Das sind die Grundpfeiler unseres Sortiments, die sich in der Qualität und im Geschmack widerspiegeln.

Wir lieben was wir tun, und das schmeckt man!



Bigfood ist nach dem IFS Food Standard "Higher Level" zertifiziert. Unser Qualitätsmanagementsystem wird regelmäßig von internen und externen Auditoren überprüft.

Proud to be a  
**Sedex**  
Member

Als Sedex-Mitglied haben wir uns verpflichtet ein verantwortungsbewusstes Unternehmen zu sein, verantwortungsvoll zu beschaffen und die ethischen Standards und Arbeitsbedingungen innerhalb der Lieferkette stetig zu verbessern.



Erreicht glaubhaft eure Klimaziele mit unseren Produkten aus 100% Ökostrom-Produktion! Unser Nachhaltigkeitsmanagement misst für Euch, wie viele Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente entstehen und eingespart werden. Unsere Umweltfußabdrücke werden nach der ISO 14064 und dem GHG Protocol extern verifiziert und entsprechen nachweislich höchsten Qualitätsstandards.





# UNSERE MARKEN



## DIE SAUBERE LÖSUNG IM FRISCHE-SEGMENT

Frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern. Wir legen bewusst den Fokus auf Allergenvermeidung und natürliche Zutaten.



## PREMIUM FÜR PROFIS

Mit vollem Geschmack, ausgefallenen Rezepturen und sorgfältig abgestimmten Zutaten überzeugt ihr selbst den anspruchsvollsten Kunden.



## JUNG, GESUND & TRENDIG

Für die Freude an Genuss und gutem Essen. Fruchtig frisch und super lecker.



## DURCHSCHNITTLICH 52% WENIGER ZUCKER!

Die KidsFood Dressings & Dips können in zertifizierten Menülinien der DGE eingesetzt werden und eignen sich damit perfekt für Tageseinrichtungen für Kids!



## GENUSS OHNE VERZICHT

Unsere bedda-Produkte sind sojafrei, vegan, laktosefrei, cholesterinfrei und überwiegend allergenfrei, aber dafür voll mit Geschmack.



**JETZT @RUCKI\_ZUCKI\_ FOLGEN & KEINE HIGHLIGHTS VERPASSEN:**

- Unsere Marken in der Anwendung
- Kulinarische Inspiration
- Schnelle & einfache Gerichte

# DIE INNOVATION



## 100% RECYCLINGFÄHIG

Die neue schwarze Flasche sieht nicht nur weiterhin hochwertig aus, sondern ist jetzt auch zu 100% recyclingfähig.

## KREISLAUFWIRTSCHAFT

Über die entsprechende Entsorgung kann die Flasche wieder dem Recyclingkreislauf zurückgeführt werden. Es werden mindestens 28% der ursprünglichen CO<sub>2</sub>-Emissionen der Flasche eingespart.\*

## NEUSTE INNOVATION IM FOOD-BEREICH

Wir haben die Lösung für die Recyclingfähigkeit schwarzer Plastikflaschen im Food-Bereich. Über diesen weiteren Meilenstein freuen wir uns sehr.

Unsere Optimahl Starline Rezepturen sind bereits in der recyclingfähigen Flasche erhältlich!



\*Untersuchung anhand der DEFRA-Datenbank; Die Recyclbarkeit ermöglicht CO<sub>2</sub>-Einsparung durch Substitution von Neukunststoff im nachfolgenden Lebenszyklus bei ordnungsgemäßer Entsorgung. Mehr Infos unter: [nachhaltigkeit@bigfood-group.com](mailto:nachhaltigkeit@bigfood-group.com)

# UNSERE VERPACKUNGEN



## VERPACKUNGSENTWICKLUNG

Unsere Verpackungsentwickler sind ständig im Kontakt mit der Verpackungsindustrie und den bekannten Entsorgungsunternehmen. Wir begleiten unsere Lieferanten bei der Entwicklung und den Erstproduktionen – speziell für die von uns hergestellten Produkte.

Weitere Größen, Farben und Verpackungen möglich. Sprechen Sie uns einfach an!

# FRISCHE DRESSINGS

## ARTIKEL



## GEBINDE

### Optimahl cleanline

Joghurt Dressing									80 ml	1 L	3 L	5 L	
American Dressing									80 ml	1 L	3 L	5 L	
Balsamico Dressing									40 ml	80 ml	1 L	3 L	5 L
French Dressing									40 ml	80 ml	1 L	3 L	5 L
Italian Dressing									80 ml	1 L	3 L	5 L	
California Dressing												5 L	
Thousand Islands Dressing												5 L	
Joghurt Dressing Sylter Art										1 L		5 L	
Cole Slaw Dressing												5 L	
Honig Senf Dressing									80 ml		3 L		
Kartoffel Dressing												3 L	
Caesar Dressing									80 ml	1 L	3 L		
Vinaigrette												3 L	
Sauerrahm Dill Dressing												3 L	
Balsamico alla Mamma										1 L		5 L	
Mango-Chili Dressing									80 ml	1 L			
Honey Mustard Vinaigrette												3 L	
American Dressing	ZUCKERARM								40 ml			3 L	
Italian Dressing	ZUCKERARM								40 ml			3 L	
Joghurt Dressing	ZUCKERARM								40 ml				



**FRISCHES HIMBEER-DISTEL DRESSING**

Eine erfrischende Note, die das fruchtige Bukett der Himbeere perfekt mit der nussigen Distel Nuance kombiniert.

## ARTIKEL



## GEBINDE

### Optimahl STARLINE

Rote Beete Vinaigrette												3 L
Balsamico Bianco Vinaigrette												3 L
Balsamico-Wasabi Salatsauce												3 L
Curry Mango Salatsauce												3 L
Tomaten Rosmarin Vinaigrette												3 L
Aceto Bianco Vinaigrette												3 L
Sesam-Ingwer Vinaigrette												3 L
Parmesan Dressing												3 L
Mango-Chili Salatsauce												3 L
Himbeer-Granatapfel Vinaigrette	SAISONAL											3 L
Olivenöl-Balsamico Vinaigrette	SAISONAL											3 L

### Optimahl joyline

Golden Dakota												1 L
Kickin' Waikiki												1 L
Wild Karachi												1 L
Spicy Manila												1 L
Fresh Mérida												1 L
Spiky Vienna	NEU											1 L

### KiDs FOOD

Cowboy Dressing												1 L
Limetti Dressing												1 L
Zaubergarten Dressing												1 L









### HIMBEER FRUCHTPÜREE

Das feine und sehr aromatische Fruchtpüree schmeckt einzigartig fruchtig und besonders frisch. Optimal zu Eis, Mousse, Panna Cotta oder Porridge, sowie für frische Shakes, Cocktails und Frappees.

# DESSERTS

## ARTIKEL



## GEBINDE

### Optimahl cleanline

6-Frucht Grütze Gartenfrüchte	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg
Rote Grütze Sauerkirsche	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg
Mango-Pfirsich Grütze	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg
Erdbeer-Rhabarber Grütze	SAISONAL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg
Pflaumen Winter Dessert	SAISONAL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3 kg

### Optimahl STARLINE

Fruchtpüree Himbeere	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1 kg (TK)	3 kg (frisch)
Fruchtpüree Mango	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1 kg	
Fruchtpüree Erdbeere	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1 kg	

# UNSER TEAM – EUER MEHRWERT

## UNSER CULINARY DEVELOPMENT TEAM STEHT DIR MIT RAT UND TAT ZUR SEITE!

**Ihr möchtet neue Rezepte entwickeln, oder gleich ein ganzes Konzept? Ihr sucht Ideen für eure Speisekarte oder möchtet die Erstellung outsourcen?** Wir wollen euch verstehen und eure Gäste glücklich machen. Hierzu setzen wir eure Ideen direkt in die Tat um: Im eigenen Kochstudio entwickeln wir Konzepte mit Geling-Garantie, eigener Handschrift und kompletter Kalkulation. So schaffen wir eine Verbindung aus innovativen Produkten, individueller Anwendung und schließlich einem eigenen Food-Konzept. Wir lieben es, unsere Kunden für eine Idee zu begeistern, diese Idee im gemeinsamen Austausch wachsen zu sehen und sie schließlich auf unverwechselbare Art umzusetzen. Übrigens: Die Schulung eurer Mitarbeiter übernehmen wir auch gerne!

## IHR HABT SPEZIELLE ANFORDERUNGEN AN EURE PRODUKTE?

Durch neue Ernährungsformen haben sich die Ansprüche an unsere Lebensmittel verändert. Auch Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten nehmen immer mehr zu. Uns ist nicht nur die Qualität unserer Produkte wichtig, sondern auch, dass sie jeder genießen kann. **Egal welche Inhaltsstoffe ihr vermeiden möchtet: Wir sind den Anforderungen gewachsen und stehen euch gerne beratend zur Seite!**

## EURE PERSÖNLICHE REZEPTUR

**Manchmal ist das Eigene halt doch das Beste!** Ihr habt euer Traumprodukt gefunden und fertigt dieses selber, aber langsam werden die Kessel zu klein? Sprecht mit uns, ob wir unsere Kessel mit eurem Produkt gefüllt bekommen. Customized Solutions & individuelle Designs bringen uns erst so richtig ins Rollen.



**CHRISTOPHER ZUR KAMMER**

Culinary Development  
+49 (0) 171 8154289



**STEFAN BAUM**

Culinary Development  
+49 (0) 170 2218014



**THORSTEN WALLBAUM**

Culinary Development & Produktentwicklung  
+49 (0) 151 53588921

ONE SHOP – EVERY TASTE!

**Tasty IDEAS**

TASTY-IDEAS.DE



WE GOT TASTY IDEAS FOR YOU:

- + Saucen, Dips, Dressings & Mehr
- + Breite Auswahl an pflanzlichen Produkten
- + Gratis Food-Konzepte von Profis
- + Inspirierender Content



JETZT BESTELLEN!



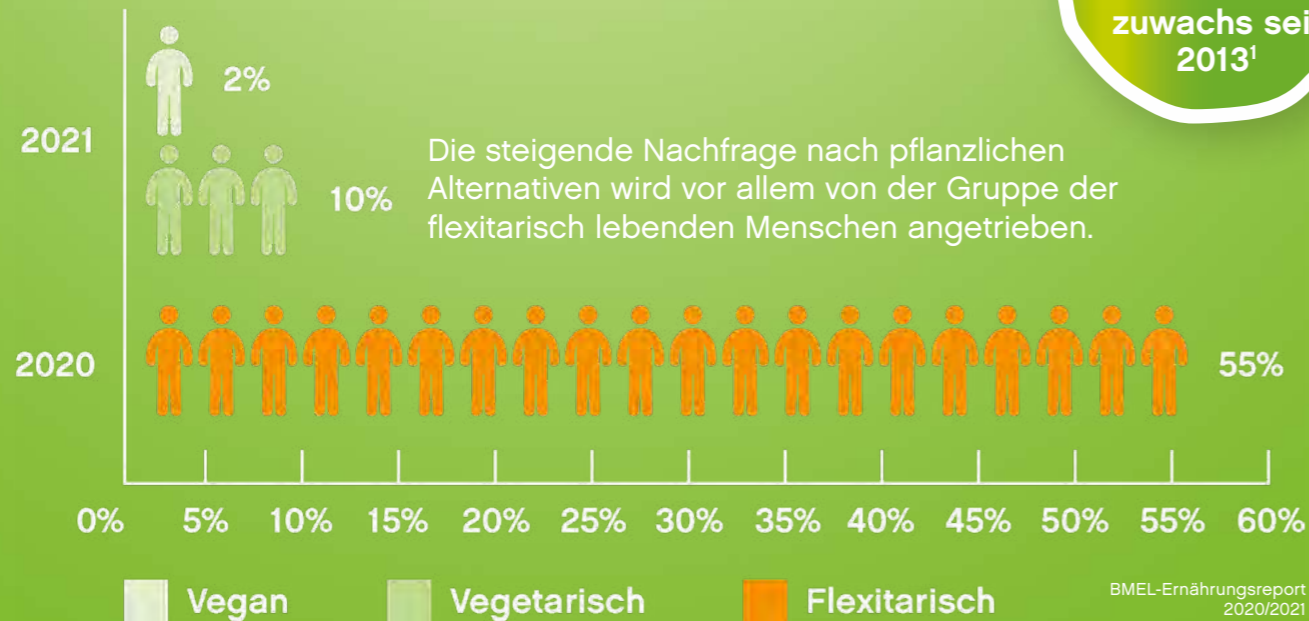
# bedda®

## Klimaziele erreichen & seriös nachweisen!

Nachhaltigkeit wird in der Gastronomie immer wichtiger.

Die Nachfrage nach **pflanzlichen Gerichten steigt weiter**, da immer mehr Menschen in Deutschland sich für eine vegane, vegetarische oder flexitarische Lebensweise entscheiden. Die drei Hauptfaktoren für eine pflanzliche Ernährung sind: **Umweltschutz, gesunde Ernährung** sowie **Tierschutz**.

**397%**  
veganer  
Restaurant-  
zuwachs seit  
2013<sup>1</sup>



Unsere Fußabdrücke sind home-made, entsprechen den höchsten Standards<sup>2</sup> und sind DQS-verifiziert.

*Johannes Kreuzer*

Head of Sustainability | [nachhaltigkeit@bigfood-group.com](mailto:nachhaltigkeit@bigfood-group.com)

<sup>1</sup>Quelle: love-vegan.com, Statista 2023; von 75 (2013) zu 373 (2023)

<sup>2</sup>ISO 16064-3:2019 und Greenhouse Gas Protocol – höchstmöglicher Sicherheitsgrad sowie „gutes“ Qualitätsniveau

# bedda®

## for Pizza

Pflanzlicher Reibekäse mit Erfolgsformel

Vegan

- Perfektes Schmelzverhalten
- Cremiger und milder Mozzarella-Geschmack
  - Breite Zielgruppe: Veganer, Vegetarier und Menschen mit Laktoseintoleranz
  - Vielseitig einsetzbar: für Pizzen, Pasta, Aufläufe oder Sandwiches



**67%** der Deutschen verzichten zumindest teilweise auf tierische Lebensmittel!<sup>3</sup>

<sup>3</sup>Quelle: b4p trends 2023

Artikel



Gebinde

Dressings

Dressing Kräuterfrisch	•	•	•	•	•	30 ml				
Dressing Limettenfrisch	•	•	•	•	•	30 ml				
Dressing Nordic	•	•	•	•	•		1 L	3 L		
Dressing Caesar	•	•	•	•	•			3 L		
Dressing American	•	•	•	•	•			3 L		
Dressing French	•	•	•	•	•			3 L		

Käsealternativen

Scheiben Gouda Style	•	•	•	•	•	150 g	500 g			
Scheiben Cheddar Style	•	•	•	•	•	150 g	500 g			
Scheiben Zicke	•	•	•	•	•		500 g			
Scheiben Pfeffer	•	•	•	•	•		500 g			
Scheiben Zum Schmelzen	•	•	•	•	•	180 g				
Mozzarella Style Minis <b>Neu</b>	•	•	•	•	•	125 g				
Come on Bert <b>NEUE REZEPTUR</b>	•	•	•	•	•	125 g				
For Pizza <b>Neu</b>	•	•	•	•	•			1 kg		
Reiberei	•	•	•	•	•			1 kg		
Granvegano	•	•	•	•	•	100 g				
Hirte Natur fermentiert	•	•	•	•	•	150 g				
Hirte Natur	•	•	•	•	•				6 kg	
Hirte Kräuter fermentiert	•	•	•	•	•	150 g				

Swiss Affinage

in der Schweiz veredelte Blöcke

Almblüte	•	•	•	•	•	140 g				
Bergkräuter	•	•	•	•	•	140 g				
Orangen-Pfeffer	•	•	•	•	•	140 g				

Aufstriche

wie Fleischsalat <b>NEUE REZEPTUR</b>	•	•	•	•	•	500 g				
wie Eiersalat <b>Neu</b>	•	•	•	•	•	500 g				
Currycreme <b>NEUE REZEPTUR</b>	•	•	•	•	•	500 g				
Senfcreme <b>NEUE REZEPTUR</b>	•	•	•	•	•	500 g				
Frischcreme Natur <b>NEUE REZEPTUR</b>	•	•	•	•	•	500 g				
Frischcreme Kräuter <b>NEUE REZEPTUR</b>	•	•	•	•	•	500 g				
Frischcreme Paprika <b>NEUE REZEPTUR</b>	•	•	•	•	•	500 g				

Specials

Teilchen*	•	•	•	•	•				2,2 kg	
-----------	---	---	---	---	---	--	--	--	--------	--

\*dieses Produkt enthält Gluten

Artikel



Gebinde

Dips & Saucen

Remo	SAISONAL	•	•	•	•	•				3 kg		
Zaziki	SAISONAL	•	•	•	•	•				3 kg		
Mayo		•	•	•	•	•				1 kg	3 kg	10 kg
Kräuterdip	Neu	•	•	•	•	•				1 kg		
Cheddar Style Sauce		•	•	•	•	•	500 g					
Hollandaise		•	•	•	•	•				1 L		



Ansprechender 3L/KG Eimer mit Deckel-Farbcodierung: effiziente und praktische Lösung für die professionelle Küche

Eimer zu 100% recycling-fähig

Garantiert bedda.

- ✓ Glutenfrei
- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Soja
- ✓ ohne Geschmacksverstärker



# KONTAKTIERT UNS!

## ZENTRALE HAMBURG

Brandshofer Deich 68  
20539 Hamburg  
+49 (0) 40 752475-31

### THEES MÖLLER

Vertriebsleitung D-AT-CH  
+49 (0) 151 61018481

### MATTHIAS GOLDMANN

International Key Account Manager  
+49 (0) 160 98710237

### TATIANA SACKMANN

Key Account Managerin  
+49 (0) 151 55392064

### REBECCA BINDER

Teamleitung Field Sales  
Food Service DE  
+49 (0) 151 70277904

## BÜRO WEST / MITTE

Max-Planck-Straße 30  
40699 Erkrath

### CHRISTOPHER ZUR KAMMER

Culinary Development  
+49 (0) 171 8154289

### STEFAN BAUM

Culinary Development  
+49 (0) 170 2218014

## BÜRO SKANDINAVIEN

### HENRIK NØRBY

Geschäftsführung Bigfood DK  
+45 30 247014

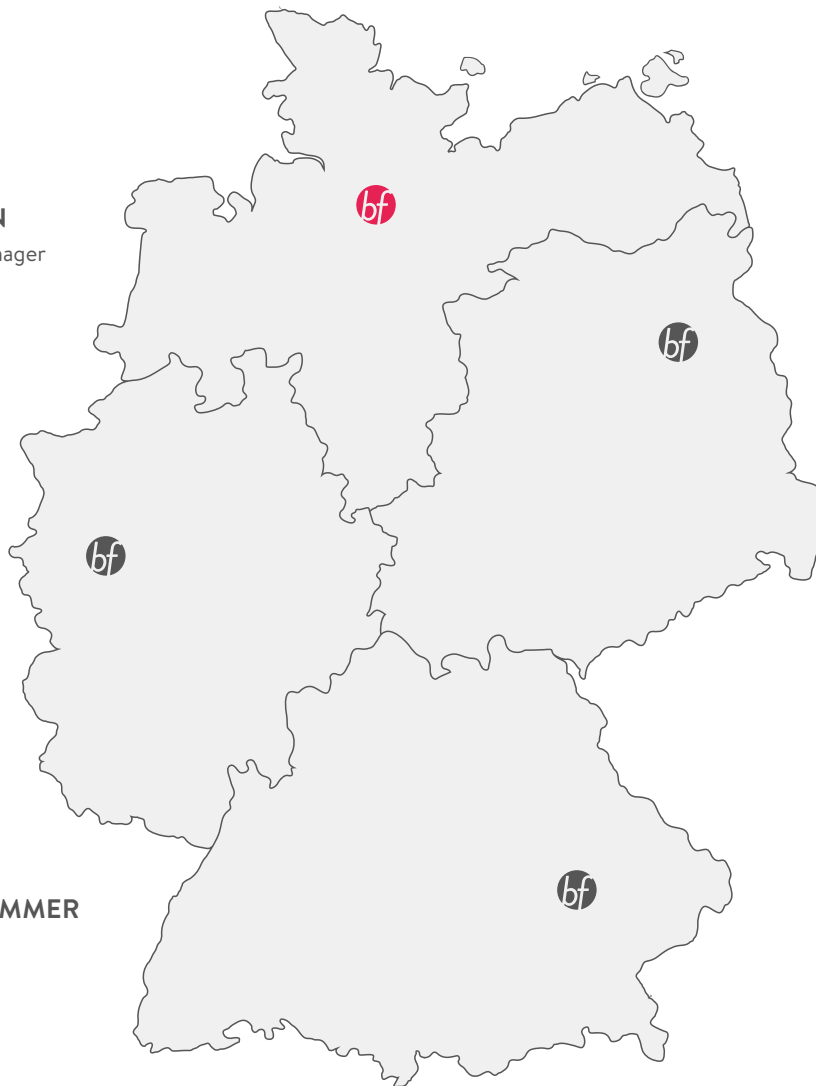
## BÜRO NORD / OST

### JAN GROSSER

Key Account Manager  
+49 (0) 172 4344947

### BERND HAPKE

Vertrieb Gebiet Nord / Ost  
+49 (0) 170 2251717



## BÜRO SÜD

### ULI DECKWITZ

Gebietsverkaufsleitung Süd  
+49 (0) 172 4344949

## BÜRO FRANKREICH / SPANIEN

### STÉPHANIE ALLIOT

International Key Account  
Managerin  
+33 768474163

### MAXI HARTMANN

International Key Account &  
Produktmanagement Assistant

**BIGFOOD PRODUKTIONS GMBH**

[info@bigfood-group.com](mailto:info@bigfood-group.com)  
[www.bigfood-group.com](http://www.bigfood-group.com)