



OTTO FRANCK
IMPORT



Wir importieren
Genuss

TIEFKÜHLKOST



Offen für Ihre Möglichkeiten

Wenn man so will, haben wir für unsere Kunden schon immer die Rosinen herausgepickt. Alles begann mit einer Lieferung Sultaninen aus Griechenland. Das war im Jahr 1920.

Die Qualität der Ware und die reibungslose Abwicklung kamen bei den Kunden von Unternehmensgründer Otto Franck so gut an, dass noch im gleichen Monat weitere Produkte folgten: erst Brasil-Vollreis und Superior Santos-Rohkaffee. Später Zigarren, Zündhölzer und Milch in Dosen.

Heute steht die Otto Franck Import GmbH & Co. KG mit über 1.500 Produkten für Vielfalt und Frische aus aller Welt. Für hohe Verfügbarkeit, für Service und Beratung sowie für eine reibungslose Logistik. Dank bester Kontakte und langjähriger Beziehungen sind wir in der Lage, stets höchste Qualität zu überzeugenden Preisen zu importieren.

Für unseren Geschäftsbereich Konserven haben wir im Laufe der Jahrzehnte ein breit aufgestelltes Produktportfolio am Markt etabliert. Mit bekannten und beliebten Eigenmarken ebenso wie für die Labels und Handelsmarken unserer Kunden. Auch im Bereich Tiefkühlprodukte, Espresso und Eisgrundstoffe ist Otto Franck Import seit jeher ein verlässlicher Partner.

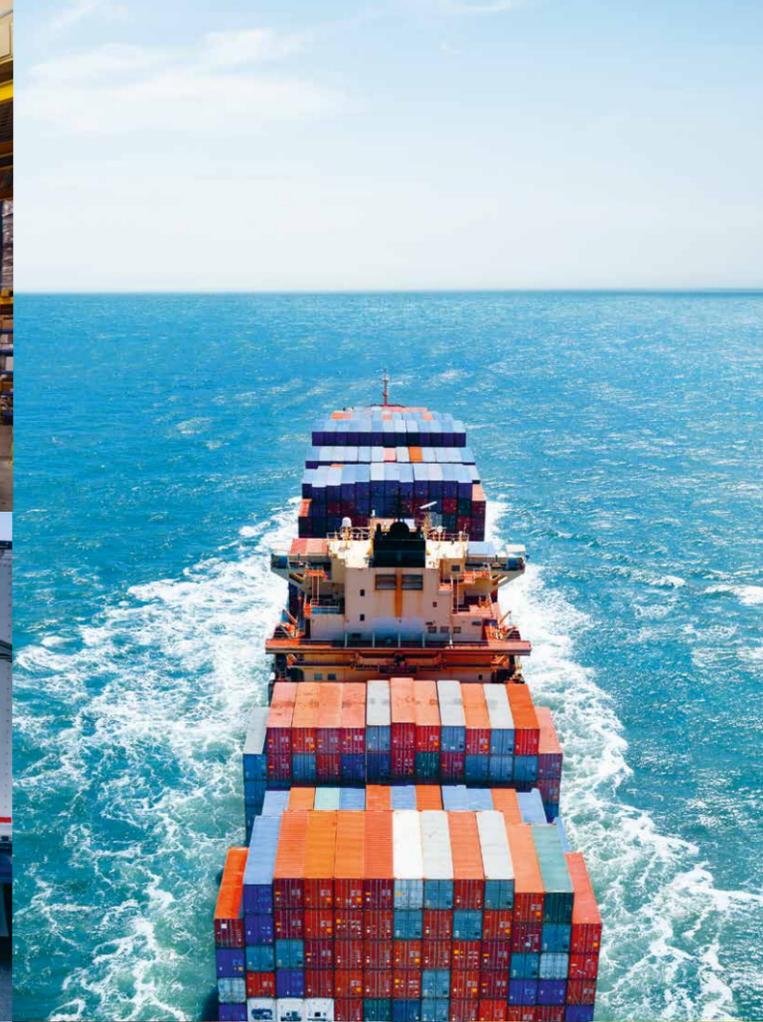
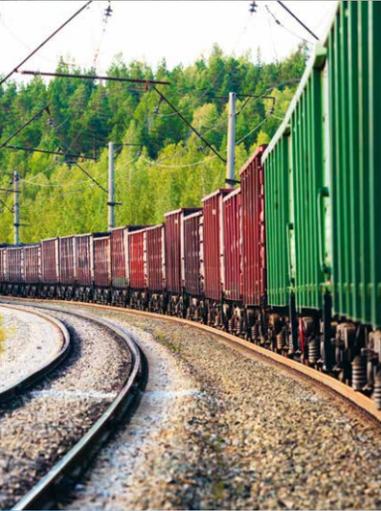


Verantwortung als Familientradition: Stefan, Dr. Rudolf, Monika und Florian Kraus (v. l. n. r.) führen das Unternehmen in der 3. und 4. Generation.

Und in Zukunft? Natürlich haben wir auch für die kommenden Jahrzehnte viele neue Ziele. Zum Beispiel wollen wir das Exportgeschäft intensivieren. Unsere Erfahrung in Sachen Sourcing und Logistik wird uns dabei helfen, weitere internationale Märkte zu erschließen. Auch verschiedene Produktweiterentwicklungen sowie Verpackungsinnovationen stehen bereits in den Startlöchern. Außerdem werden wir unsere Kompetenz im Bereich ökologisch erzeugte Lebensmittel weiter ausbauen. Wir möchten unsere Nachhaltigkeitsbemühungen intensivieren, weiter investieren und gemeinsam mit unseren Lieferanten höhere Sozialstandards etablieren. Und nicht zuletzt zusammen mit Non-Profit-Organisationen und lokalen Stakeholdern an Projekten zur nachhaltigen Bewirtschaftung von Fischereibeständen arbeiten.

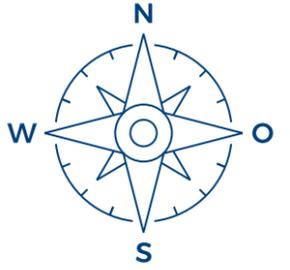
Vielen Dank, dass Sie uns auf diesem Weg begleiten.

Ihre Familie Kraus mit Team



SERVICE & LOGISTIK

Zuverlässig. Pünktlich. Persönlich.



Das Lebensmittelimport-Geschäft verändert sich ständig. Dem stellen wir uns. Mit bewährten Abläufen. Mit einer perfekt vernetzten Logistik. Mit persönlicher Beratung und jeder Menge frischen Ideen.

Erfolg braucht Partner. Sie können sich jederzeit auf uns verlassen. So wie wir unseren lang-jährigen Partnern zu 100% vertrauen können. Das gibt Sicherheit, selbst bei speziellen Wünschen oder Produktspezifikationen. Im engen Austausch mit Kunden und Lieferanten gehen wir darauf ein. Wir identifizieren weltweit neue Bezugsquellen, bieten Ihnen nahtlosen Service und sind immer für Sie da: vom schonenden Schockfrosten über die individuelle Verpackung bis hin zur wunschgemäßen Lieferung.



Otto Franck liefert:

- › zuverlässig und pünktlich
- › einwandfreie Produktqualität
- › kompetente und persönliche Beratung
- › Transparenz und Sicherheit
- › überzeugende Preise

Lückenlose Kühlkette und Logistik

Basis für unseren Rundumservice ist eine eingespielte Logistik. Wir übernehmen die gesamte Kühl- und Lieferkette vom Produzenten bis zur Zustellung. Das hilft, Ihre Lager- und Finanzierungskosten niedrig zu halten. An unserem Hauptsitz in Augsburg betreiben wir ein eigenes, hochmodernes Tiefkühlager. Um Lieferengpässe zu vermeiden, halten wir dort ständig über 300 unterschiedliche Tiefkühl-Artikel in diversen Marken zur Disposition bereit.

Zusätzlich nutzen wir ein starkes Netzwerk aus Speditions- und Lagerdienstleistern. Dabei ermöglicht unser Warenwirtschaftssystem jederzeit, jede ausgelieferte Packung anhand des Produktionscodes zurück zu verfolgen. Bei Fischprodukten können wir sogar nachvollziehen, wo und wann der verarbeitete Fisch gefangen wurde.

- › IFS-zertifizierte Logistik mit lückenloser Kühlkette
- › Abwicklung vom Ursprungsort bis zur Frei-Haus-Anlieferung
- › Verschiffung, zollrechtliche Abfertigung und Einlagerung
- › individuell kommissionierte Paletten-Lieferungen
- › Zustellung ganzer LKW-Partien

Internationaler Genuss

Die Welt ist voller Köstlichkeiten. Wir importieren sie. Entdecken Sie das umfassende tiefgekühlte Otto Franck Lebensmittel-Sortiment und damit viele Vorteile.

Den hohen Anspruch von Otto Franck Import erleben Sie schon lange vor der Verkostung unserer rund 600 Tiefkühl-Artikel. Bei uns beginnt Genuss nämlich bei der Zusammenarbeit. Eine zuverlässige und pünktliche Abwicklung ist für uns ebenso selbstverständlich wie die kompromisslose Qualität unserer Marken- und Handelswaren.

Ob Rohware oder verarbeitete Produkte, Obst, Gemüse, Fisch, Suppeneinlagen oder viele weitere Köstlichkeiten: Wir bieten Ihnen die ganze Welt erstklassiger Tiefkühllebensmittel zu überzeugenden Preisen.



La Perla ist für unsere Kunden bis weit über die Grenzen Europas hinaus ein Begriff. Die bedeutendste Otto Franck Eigenmarke steht mit ihrem breiten Sortiment seit über drei Jahrzehnten für Qualität, Vertrauen und Vielfalt.



Ausgewählte Früchte höchster Güte - das garantiert die Premium-Marke **Bakery's Finest**. Besonders unsere anspruchsvollen Kunden aus den Bereichen Bäckerei und Konditorei schätzen diese hochqualitativen Tiefkühlfrüchte.



Die Marke **OFRI** steht für Otto Franck Import und damit seit über 40 Jahren für bedingungslose Qualität. In unserem Tiefkühlspezialitäten-Sortiment ist sie der Garant für authentische Produkte, die wir nach eigenen traditionellen Rezepturen herstellen lassen.



Fisch & Meeresfrüchte

Kostbarkeiten aus hoher See und Süßwasser

Frischer Fisch, knackige Garnelen, köstliche Muscheln
und Weichtiere - das und mehr umfasst das tiefgekühlte
Otto Franck Sortiment Fisch & Meeresfrüchte.



Schonende Aufzucht, nachhaltige Fischerei:
Unser handverlesenes Sortiment übernimmt
Verantwortung für nachfolgende Generationen.

Qualität aus besten Quellen

Ob Seefisch oder Süßwasserfisch, naturbelassen oder paniert, ganz oder in Stücken: Das vielfältige Otto Franck Fisch-Angebot bietet Qualität für jeden Geschmack. Genau wie unser Meeresfrüchte-Sortiment. Unter der Marke La Perla stellen wir Ihnen hier ein paar ganz besondere Leckerbissen vor.



Lachs: Filetstücke aus Norwegen

Unser beliebtester Fisch ist der Lachs. Für unser Sortiment importieren wir nur tiefgekühlten Lachs aus frischer Rohware von norwegischen Aquakulturen. Das bedeutet: aufgezogen in Farmen, die langjährige vertragliche Bindungen zu Produktionsstätten pflegen. Durch die Aufzucht mit nachhaltigen Fütterungssystemen können wir durchweg eine hervorragende Qualität garantieren. Vakuumiert verpackt als ganze getrimmte Filets oder fertig portioniert. Roh ebenso wie schmackhaft geräuchert.



KLASSIKER UND SPEZIALITÄTEN AUS UNSEREM SORTIMENT

- › **Lachs und Lachsfilets** mit oder ohne Haut
- › **Garnelen** mit und ohne Kopf, roh, geschält oder gekocht
- › **Weichtiere wie Tintenfisch, Sepien und Oktopus** ganz, als Tuben, ohne Kopf, als Tentakeln oder in Ringen paniert
- › **Meeresfrüchtemischungen**
- › **Filets von Süßwasserfischen**
- › **Seefisch und Seefischfilets**
- › **Schalentiere** von Muscheln bis Hummer



Garnele ist nicht gleich Garnele

Auf den internationalen Märkten sind unterschiedlichste Arten und Qualitäten an Garnelen erhältlich. Wir nehmen nur die besten in unser Lieferprogramm auf. Neben beliebten Seawater-Garnelen und Freshwater-Garnelen aus konventioneller Zucht bieten wir als einer der wenigen Importeure unbehandelte Black Tiger Garnelen aus extensiver Aquakultur an. Diese so genannte „Mangroven-Garnele“ wächst völlig natürlich in ihrem ursprünglichen Habitat auf. Der Fang erfolgt schonend mit Reusen, sortiert wird von Hand. Argentinische Rotgarnelen aus Wildfang (Südwestatlantik) runden unser breites Garnelen-Sortiment optimal ab.



Ganz oder in Teilen

Auf Geflügel und Geflügelteilen liegt seit vielen Jahren ein wichtiger Schwerpunkt des Otto Franck Import Sortiments. Wir haben uns auf Gänse, Enten, Hähnchen und Puten aus europäischer Aufzucht spezialisiert. Dabei achten wir streng auf die Qualität von Auslauf und Futter vor Ort.

OFRI-Geflügel Handelsgrundsätze

Wir legen großen Wert auf das Wohlergehen der einzelnen Tiere. Unsere Gänse und Enten stammen ausschließlich aus Freilandhaltung. Dabei können die Tiere selbst entscheiden, ob sie sich lieber auf der Wiese oder im klimatisierten Stall aufhalten.

Alle unsere Enten- und Gänse-Lieferanten sind zertifiziert und verbürgen sich uns und unseren Kunden gegenüber zur artgerechten Tierhaltung. Lebendrupf der Tiere lehnen wir ab. Auch Stopfgänse werden von uns aus Tierschutzgründen grundsätzlich nicht gehandelt. Hähnchenbrustfilet bieten wir im Speziellen als reines Naturprodukt ohne die Bearbeitung mit Flüssigwürzung an.

Dieses Engagement lohnt sich: Regelmäßige Untersuchungen in unabhängigen Laboren bestätigen die hohe Qualität unserer Waren. Unsere Kunden können das nur bestätigen.



Gänse aus Hafermast: Den Tieren wird neben der natürlichen Nahrung, die sie auf der Wiese finden, zusätzlich Hafer angeboten.



UNSERE BELIEBTESTEN GEFLÜGEL-PRODUKTE

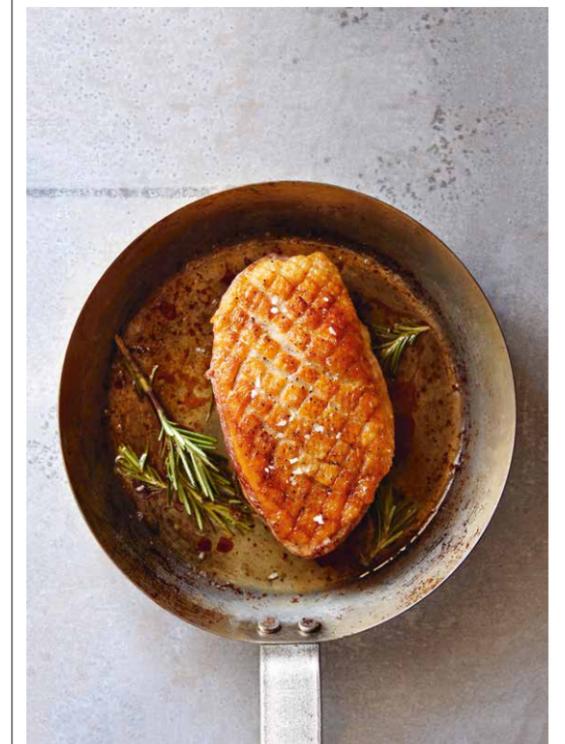
- › **Gänse und Gänseteile**
aus der Hafermast
(Polen und Ungarn)
- › **Grill-Enten, Brat-Enten und Ententeile**
(Frankreich, Polen und Ungarn)
- › **Puten und Putenteile**
(Deutschland, Frankreich und Polen)
- › **Griller und Brathähnchen**
(Polen und Ungarn)
- › **Hähnchenteile**
(Polen)

Immer die richtige Wahl

Speziell Gastronomiebetriebe und Großküchen schätzen den Variantenreichtum unseres Geflügelsortiments. Hähnchen und Enten bieten wir jeweils in drei unterschiedlichen Ausführungen an.

- › **bratfertig** = mit Innereien und Knochen
- › **grillfertig** = ohne Innereien, kann direkt auf den Grillspieß gesteckt werden
- › **entbeint** = ohne Knochen, kann direkt zuge schnitten und verarbeitet werden

Damit erhalten Sie für jedes Gericht die passende Ware und sparen Zeit und Verschnitt.



Wie frisch gepflückt

Reife, handverlesene Früchte in bester Qualität und ausschließlich von ausgewählten, zertifizierten Produzenten: Das steckt in jeder Packung tiefgekühlter Beeren und tiefgekühlten Obst von Otto Frank.

UNSERE BELIEBTESTEN FRÜCHTE

- › **Sonnengereifte Hochland-Himbeeren** aus dem Süden Serbiens mit herrlich intensivem Aroma
- › **„Senga Sengana“ Erdbeeren** aus Polen, vollfruchtig und mit nahezu durchgehend rotem Fruchtfleisch
- › **Handentsteinte Pflaumenhälften** der Sorten „Stanley“ und „Cacanska rodna“ aus Serbien
- › **Sauerkirsch-Sorten** mit niedriger Steintoleranz: „Oblacinska“ aus Serbien und „Lutowka“ aus Polen



Erste Wahl für Kuchen, Torten & Co.

Unter der Marke Bakery's Finest bieten wir eine große Auswahl an Beeren und Obst speziell für Bäcker und Konditoren. Erstklassige Ware in konstant hoher Qualität, die wir direkt von zuverlässigen südosteuropäischen und südamerikanischen Fruchtpackern einkaufen.

DARÜBER HINAUS UMFASST UNSER TK-FRUCHTSORTIMENT

- › **Wild-Heidelbeeren**
- › **Rote und schwarze Johannisbeeren**
- › **Brombeeren und Stachelbeeren**
- › **Preiselbeeren und Cranberries**
- › **Beerenmischungen** (auch nach Kundenwunsch)
- › **Aprikosenhälften, Aprikosenwürfel und Pfirsichwürfel**
- › **Apfelwürfel und Apfelssegmente**
- › **exotische Früchte** wie Mango und Papaya (Würfel), Kiwi (Scheiben), Ananas (Stücke), Melone (Bällchen), tropische Fruchtmischungen u.v.m.

Makellose Markenware

Das La Perla Marken-Sortiment deckt die unterschiedlichsten Sorten Gemüse und Pilze ab. Unser Gemüseangebot stammt aus kontrollierter europäischer Herkunft von ausgewählten und zertifizierten Produzenten. Die hochqualitativen Eigenimporte kommen erntefrisch und in ansprechendem Verpackungsdesign zu Ihnen.

UNSERE BELIEBTESTEN GEMÜSESORTEN

- › **Rote, grüne, zweifarbige oder dreifarbige Paprika**
- › **Broccoli-Röschen** versch. Kaliber
- › **Küchenfertig geschälter Knoblauch**
- › **Blumenkohl**
- › **Romanesco**
- › **Blattspinat**
- › **Stangelspargel weiß und grün**
- › **Gemüsemischungen z. B. Kaisergemüse**



Unsere Pilz-Auswahl umfasst alle in der Gastronomie gängigen Sorten. Im Einkauf achten wir auf möglichst kurze Wege. Unsere zertifizierten Produzenten aus Bulgarien und Rumänien liefern hervorragende Qualität auch in großen Mengen. Die Gastronomie- und Truhenware wird in praktischen 1.000 g-Beuteln verpackt.



UNSERE PILZSPEZIALITÄTEN

- › **Steinpilze, Pfifferlinge und Champignons**
- › **Pilzmischungen** aus Wald- und Zuchtpilzen
- › **Spitzmorcheln, Austernpilze, Shiitake** u.v.m. auf Anfrage

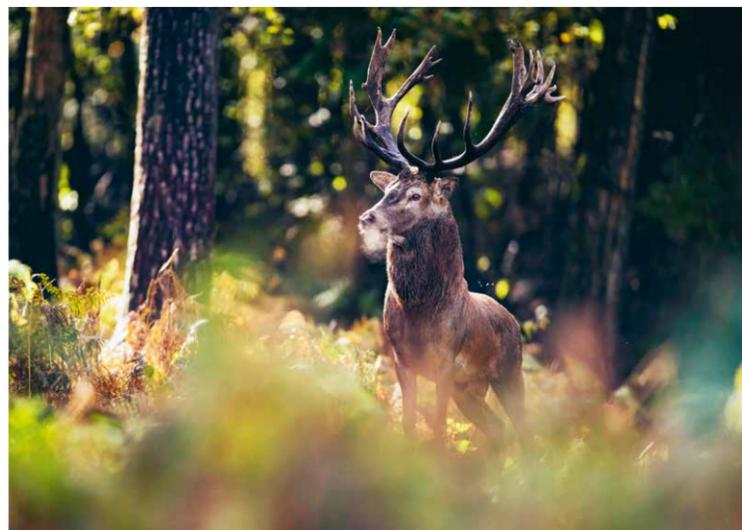
Lamm & Wild

Natürlich köstlich

Wie wild wächst unser Wild? Das Otto Franck Wild- und Lammfleisch stammt ausschließlich aus ausgesuchten Jagden und Weidefarmen. Das schmeckt man.

Hirsch, Reh und Wildschwein

Frische Luft, freie Bewegung und naturnahe Fütterung verleihen unserem Hirsch-, Reh- und Wildschweinfleisch sein unverwechselbares, wildes Aroma. Dank optimaler Haltungsbedingungen können die Tiere wertvolle Inhaltsstoffe wie Eisen und B-Vitamine bilden. Gleichzeitig ist das Fleisch besonders fettarm. Um diese guten Eigenschaften zu bewahren, setzen wir auf kurze Transportwege, schnelle Zerlegung und Schockfrost in zertifizierten europäischen Betrieben.



Lamm und Weideschaf

Willkommen in der ursprünglichen Natur Neuseelands. Hier, zwischen dem weiten Meer und den schneebedeckten Bergen grasen sie: unsere Lämmer und Weideschafe. Ob saisonal zu Feiertagen und Festen oder als Highlight auf dem Grill: Als Direktimporteur können wir unseren Kunden diese einzigartige Qualität zu jeder Jahreszeit anbieten. Darauf sind wir stolz. Und auf Zuschnitte wie Frenched Racks oder Hüftsteaks sind unsere Kunden besonders wild.

ZERTIFIZIERUNGEN

Qualität ohne Beigeschmack

So wertvoll wie unsere Produkte: die Otto Franck Zertifizierungen und Qualitäts-Standards.



International Featured Standard (IFS) Broker | Seit 2010

Der IFS Broker ist ein standardisiertes Verfahren zur Zertifizierung des Qualitätsmanagements und soll für alle Unternehmen angewendet werden, die hauptsächlich Handelsaktivitäten ausüben. Er soll im Speziellen die Qualität von Lebensmitteln, die Gesundheit der Konsumenten und das Qualitätsniveau der Lieferanten gewährleisten. www.ifs-online.eu



International Featured Standards (IFS) Logistics | Seit 2010

Ein wichtiger Standard für Unternehmen, die Logistikleistungen anbieten. Er deckt alle logistischen Aktivitäten wie Be- und Entladen, Transport sowie Behandlung und Weiterveräußerung ab. Mit Hilfe der Zertifizierung durch qualifizierte Auditoren unabhängiger, akkreditierter und zugelassener Zertifizierungsstellen wird die Implementierung und Anwendung von festgelegten Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystemen überprüft. www.ifs-online.eu



MSC Marine Stewardship Council | Seit 2009

Otto Franck Import wurde 2009 als erster Importeur für Dosenthunfisch MSC-zertifiziert (Marine Stewardship Council) und hat diese Zertifizierung jedes Jahr bis heute bestanden. Hierfür müssen alle vorgegebenen Kriterien eingehalten werden, darunter: lückenlose Dokumentation und einwandfreie Rückverfolgbarkeit der Ware. Schutz der Bestände innerhalb eines Fanggebietes. Effektives Fischereimanagement sowie größtmöglicher Schutz des Ökosystems vor den Auswirkungen der Fischerei. Seit 2013 ist Otto Franck Import zudem an einem Projekt beteiligt, das die MSC-Zertifizierung der marokkanischen Sardinenfischerei zum Ziel hat. www.msc.org/de



Bio-Zertifizierung nach EU Öko-Verordnung Nr. 2018/848 | Seit 2016

Seit Anfang 2016 ist Otto Franck Import nach EU Öko-Verordnung Nr. 2018/848 Bio-zertifiziert. Das bedeutet, dass wir Ihnen unsere Produkte nun auch aus zertifizierter ökologischer Landwirtschaft anbieten können. Damit ist auch garantiert, dass die gekennzeichneten Lebensmittel weder gentechnisch verändert wurden, noch, dass beim Anbau chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Kunstdünger oder Klärschlamm zum Einsatz kamen.



EU-Zulassung nach der EU-Verordnung (EG) 882/2004 | Seit 2006

Nach Überprüfung der notwendigen Voraussetzungen, die vor allem in den EG-Verordnungen 852/2004 über die Lebensmittelhygiene sowie 853/2004, die besondere Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs enthält, geregelt sind, hat uns die Regierung von Schwaben mit Schreiben vom 7. Juli 2006 die Zulassung zum Lagern und Kühlen von tiefgekühlten und fertig abgepackten Fleischerzeugnissen und Fleischprodukten aus Fleisch von Schweinen, Rindern, Schafen, Wild, Geflügel und Laufvögeln sowie Fleischereiprodukten für den Augsburger Firmensitz erteilt.

WEITERE SPEZIALITÄTEN

Von Konserven bis Kaffee



Otto Franck Konserven-Sortiment

Neben dem breiten Tiefkühl-Portfolio bietet Otto Franck eine große Vielfalt haltbare Lebensmittel in Konserven, Tetra Paks und Gläsern. Es umfasst rund 600 Artikel, darunter Thunfischdosen in über 70 Variationen, Obst und Gemüse sowie asiatische Spezialitäten. Sie haben die Wahl zwischen unseren starken Eigenmarken La Perla, Bakery's Finest, Le Pêcheur, Arcobaleno und Chen Lu. Auch die Etikettierung mit Ihrem eigenen Label übernehmen wir.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.ottofranck.de/produkte

Original italienischer Espresso genuss



Bereits seit über 50 Jahren arbeiten wir als Importeur für Deutschland mit der Firma Procaffé zusammen. Unter der Marke Bristol röstet unser Partner in den italienischen Dolomiten hochqualitative Kaffeemischungen. Für die fein abgestimmten Sorten importiert Procaffé beste Rohwaren aus den führenden Anbauregionen der Welt. Im Jahr 2016 kam die Mischung „bio 100%“ hinzu, die ausschließlich mit Kaffeebohnen aus ökologischem Anbau geröstet wird.

Eisspezialitäten und Eisgrundstoffe



Seit 1998 sind wir exklusiver Partner des traditionsreichen Süßwarenherstellers Giuso für Deutschland und die Benelux-Länder. Mit einer Produktvielfalt von über 300 Artikeln versorgen wir Eiscafés und italienische Patisseries mit den Grundstoffen zur Fertigung von hochwertigem Speiseeis sowie diversen Konditoreiprodukten. Zudem bietet unser Sortiment mehr als 30 Eissorten, die ohne Verwendung von tierischen Produkten hergestellt werden.



OTTO FRANCK IMPORT
GMBH & CO. KG
Stätzlinger Str. 63
86165 Augsburg

Fon +49 821 79 402-0
Fax +49 821 79 402-23
ofri@ottofranck.de
www.ottofranck.de