

Gültig ab  
Oktober  
2021

# Sortimentskatalog GASTRO 2022

Warme Produkte für Ihr Bistro



Mindestauftragswert: siehe Innenteil. Bestellung für den nächsten Tag  
im Rahmen der Tourenplanung bis spätestens 12.00 Uhr.  
Es gelten unsere allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

Lekkerland24.de



 Lekkerland

# Lesebeispiel

## Gurken in Scheiben



Inhalt	1/450 g Sc	Artikelname
RLZ	3 Tage	Inhalt/Packart
Hersteller	Bauer Funken	Standzeit
Info	FR	Restlaufzeit (in Tagen/Wochen)
ART.-NR.	545811	Hersteller
		Zusatzinformationen
		Artikel-Nummer

### Zusatzinformationen

Food     
 Vegan     
 Vegetarisch  
 Frische 2-7°C     
 Tiefgekühlt     
 Nur Auftauen

### Lekkerland-Exklusivmarken

Diese Logos kennzeichnen die Produkte der Exklusivmarken von Lekkerland.



### Mindestbestellwerte

Food Artikel „**FOOD**“   
 Mindestauftragswert: 300 € – bei Unterschreitung:  
 4 € Zuschlag pro Lieferung.

Tiefgekühlte Artikel „**TKK**“   
 Mindestauftragswert: 90 € – bei Unterschreitung:  
 4 € Zuschlag pro Lieferung.

Bitte beachten: Alle Produktinfos finden Sie auch auf [Lekkerland24.de](https://Lekkerland24.de)

# Inhaltsverzeichnis

Service .....	
Lesebeispiel .....	
Inhaltsverzeichnis .....	
Zusatzinformationen .....	
Rezepturanleitungen .....	
1 Pizza-Snacks .....	
2 Auswahl an Beilagen .....	
3 Auswahl an Fleischwaren und Fisch .....	
4 Eintöpfe & Suppen .....	
5 Auswahl an Dips, Saucen und Gewürzen .....	
6 Auswahl an Backwaren .....	
7 Auswahl an Käse und Ei .....	
8 Auswahl an Frische und Konserven .....	
Service .....	
Serviceverzeichnis .....	
AGB .....	



S. 20	
S. 27	
S. 28	Schinken-Zwiebel Muffin
S. 28	Tomaten-Paprika Muffin
S. 29	

Weitere Produkte  
rund um das Thema  
Foodservice erhalten  
Sie in unseren  
weiteren Katalogen.

Sortimentskatalog  
BISTRO ZUBEHÖR 2022

Das Equipment für Ihr Bistro

Gültig ab  
Oktober  
2021



Lekkerland

Sortimentskatalog  
KAFFEE, FOODSERVICE &  
FRISCHE CONVENIENCE  
2022

Das Beste für Ihr Bistro

Gültig ab  
Oktober  
2021

Sortimentskatalog Foodservice & Frische Convenience 2022



Lekkerland



## Neue Ordersatzstruktur

Zur Trennung der Kategorien und besseren Strukturierung der Sortimente gibt es neben dem klassischen Foodservice Ordersatz auch den Gastro und Bistro-Zubehör Ordersatz. Suchen Sie Artikel wie Servietten, Becher, Verpackungen o.ä ist der Bistro-Zubehör Ordersatz zum Beispiel die erste Anlaufstelle.

Zur besseren Orientierung ist der Foodservice Ordersatz ab sofort zusätzlich in die Kategorien Kaffee, Foodservice und Frische Convenience aufgeteilt.

In der Kategorie **Kaffee** ist zukünftig alles für ein erfolgreiches Kaffeegeschäft abgebildet. Von der Bohne bis hin zum Zubehör. Im **Foodservice** Bereich werden alle frische Artikel sowie Belegwaren und Snacks zu finden sein.

Der Bereich **Frische Convenience** beinhaltet frische und verpackte Produkte für den Selbstbedienungsbereich. Die neue Aufteilung und die farbliche Trennung dienen einer besseren Orientierung.



## Live vor Ort oder von Ihrem digitalen Endgerät

Foodservice digital erleben und von überall zu jeder Zeit mit einem mobilen Endgerät Zugriff auf Infobroschüren, Konzepte, Salesfolder und Videos zu haben - alles kein Problem dank der digitalen Foodservice Akademie. Navigieren Sie sich durch unseren digitalen 3D Rundgang und schauen sich mit nur einem Klick innovative Konzept- und Belegvideos an und bestellen Sie die passenden Produkte direkt auf [Lekkerland24.de](http://Lekkerland24.de). Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



# Foodservice digital erleben!

Wir unterstützen Sie mit aktuellen Videos rund um das Thema Foodservice, Kaffee und Frische Convenience sowie weiteren interessanten Themen. Schauen Sie doch mal auf dem Youtube Kanal von Lekkerland oder in der Mediathek der Foodservice Akademie vorbei und lassen Sie sich inspirieren!

360°  
Kaffee-Konzept



Videos zu Foodservice  
Neuheiten



Foodservice  
Neuheiten



Eigenmarken

## Relevant sein - auf allen Stufen Ihres Angebots!

Sie haben noch kein Bistro-Geschäft oder möchten Ihr bestehendes Geschäft erweitern? Wir helfen Ihnen, den richtigen Einstieg zu finden! Unsere Lekkerland Foodservice Treppe zeigt Ihnen, in welchen Schritten wir den Aufbau Ihres Bistro-geschäftes empfehlen. Hierbei verfolgen wir den 360° Gedanken, bei dem Sie und Ihre Bedürfnisse im Fokus stehen. So erhalten Sie von uns neben passenden Sortimentsartikeln, attraktive Bistrokonzeppte inkl. Zubehör, Mobiliar sowie Geräte und Werbemittelpakete. An erster Stelle steht dabei ganz klar: Kaffee, das Lieblingsgetränk in Deutschland. Wir holen Sie dort ab, wo Sie stehen und bauen Ihren Erfolg Stufe für Stufe auf!



# SPIRALNUDELN MIT BOLOGNESE SAUCE ODER MIT TOMATENSAUCE






Serviervorschlag

⊕ Tomatensauce Napoli



⊕ Grana Padano gehobelt

⊕ Rucola Blätter

## Zutatenliste je Portion:

342050	Spiralnudeln	250 g	
838664	Bolognese Sauce Rind	160 g	
oder 838602	Tomatensauce Napoli	160 g	

## und je nach Wahl

603753	Grana Padano gehobelt	10 g	
585499	Rucola Blätter	5 g	

## So wird's gemacht:

1. Die Bolognese Sauce oder die Tomatensauce Napoli gemäß der Zubereitungsanleitung erhitzen und anschließend umfüllen.
2. Die Spiralnudeln gemäß der Zubereitungsanleitung erhitzen.
3. Die Spiralnudeln gemeinsam mit einer der Saucen auf dem Teller platzieren und hoch anrichten.
4. Zum Abschluss kann das Gericht mit Grana Padano und Rucola verfeinert werden.

# PIZZA

## VERSCHIEDENE SORTEN



Servivorschlag

+ Grana Padano  
gehobelt

+ Mozzarella

+ Rucola Blätter

### Zutatenliste je Portion:

853085	Pizza Margherita	1 St	
852864	Pizza Salami	1 St	
851787	Pizza Tonno	1 St	

### und je nach Wahl

603753	Grana Padano gehobelt	10 g	
051163	Mozzarella Stange	20 g	
585499	Rucola Blätter	5 g	

### So wird's gemacht:

1. Die Pizza aus der Verpackung nehmen.
2. Im vorgeheizten Backofen gemäß der Zubereitungsanleitung erhitzen.
3. Nach dem Backen kann die Pizza mit Rucola, Grana Padano oder kleingeschnittenem Mozzarella verfeinert werden.
4. Die Pizza in gleichmäßige Teile schneiden und auf einem Teller anrichten.

### Hinweis:









Die Pizza kann auch im High Speed Ofen oder Pizzaofen zubereitet werden.

# CHEESEBURGER



Servivorschlag

## Zutatenliste je Portion:

831049	Homestyle Burger Bun	1 St	
013270	Tomatenketchup	20 g	
335811	Quick & Easy Burger	1 St	
545777	Tomaten in Scheiben	1 Sc	
012422	Burgergurken	2 Sc	
790754	Cheddar	1 Sc	
851352	Hamburger Sauce	20 g	
148458	Eisbergsalat	5 g	

## So wird's gemacht:

1. Den Bun auftauen lassen.
2. Die Bun-Unterseite mit dem Ketchup bestreichen.
3. Den Quick & Easy Burger gemäß der Zubereitungsanleitung garen und zusammen mit dem Cheddar, den Burgergurken, der Tomatenscheibe und dem Salat auflegen.
4. Die Bun-Oberseite mit Hamburger Sauce bestreichen.
5. Den Burger mit der Bun-Oberseite abdecken und nach Bedarf regenerieren.







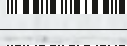
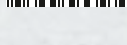


# BBQ-BURGER



Servivorschlag

## Zutatenliste je Portion:

831049	Homestyle Burger Bun	1 St	
013270	Tomatenketchup	20 g	
013181	Barbecue Sauce	20 g	
335811	Quick & Easy Burger	1 St	
790754	Cheddar	2 Sc	
545777	Tomaten in Scheiben	1 Sc	
631163	Crispy Sliced Bacon	20 g	
148458	Eisbergsalat	5 g	

## So wird's gemacht:







1. Den Bun auftauen lassen.
2. Die Bun-Unterseite mit dem Ketchup bestreichen.
3. Den Quick & Easy Burger gemäß der Zubereitungsanleitung garen und zusammen mit dem Cheddar, den Tomatenscheiben, dem Crispy Sliced Bacon und dem Salat auflegen.
4. Die Bun-Oberseite mit der Barbecue Sauce bestreichen.
5. Den Burger mit der Bun-Oberseite abdecken und nach Bedarf regenerieren.

# CHICKEN BURGER



Servivorschlag

## Zutatenliste je Portion:

831049	Homestyle Burger Bun	1 St	
613161	Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry	30 g	
708392	Crunchy Chik'n Burger	1 St	
545777	Tomaten in Scheiben	2 Sc	
106003	Röstzwiebeln	5 g	
585499	Rucola Blätter	5 g	

## So wird's gemacht:







1. Den Bun auftauen lassen.
2. Die Unter- und Oberseite mit dem Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry bestreichen.
3. Den fertig zubereiteten Crunchy Chik'n Burger zusammen mit den Tomatenscheiben, den Röstzwiebeln und dem Rucola auflegen.
4. Den Burger mit der Bun-Oberseite abdecken und nach Bedarf regenerieren.

# VEGANER BURGER



Servivorschlag

## Zutatenliste je Portion:

040126	Hamburger Sesam Brötchen	1 St	
608258	Green Oat Burger	1 St	
585893	Chipotle Creme mit Tabasco	30 g	
585499	Rucola Blätter	7 g	
545777	Tomate in Scheiben	2 Sc	
474308	Rote Zwiebeln im Netz	5 g	

## So wird's gemacht:

1. Den Bun auftauen lassen.
2. Die Unter- und Oberseite mit der Chipotle Creme bestreichen.
3. Den fertig zubereiteten Green Oat Burger mit den Tomatenscheiben, den Zwiebeln und dem Rucola auflegen.
4. Den Burger mit der Bun-Oberseite abdecken und nach Bedarf regenerieren.


# KARTOFFELSUPPE





Servivorschlag

⊕ Schnittbrötchen    ⊕ Bockwurst

## Zutatenliste je Portion:

838544	Kartoffelsuppe	300 g	
--------	----------------	-------	---

## und je nach Wahl

608160	my basics Bockwurst	100 g	
613434	my basics Bäckerbrötchen	1 St	

## So wird's gemacht:

1. Die Kartoffelsuppe gemäß der Zubereitungsanleitung erhitzen und anschließend umfüllen.
2. Die Suppe anrichten und servieren.
3. Zusätzlich können Sie Ihren Kunden eine Bockwurst und ein Brötchen zur Suppe anbieten.

## Hinweis:

Vor dem Einfüllen in die Bain Marie immer entsprechend der Zubereitungsanleitung erhitzen.


# ERBSENEINTOPF MIT SPECK



Serviervorschlag

+ Schnittbrötchen    + Bockwurst



## Zutatenliste je Portion:

867438	Erbse Eintopf mit Speck	300 g	
--------	----------------------------	-------	---

## So wird's gemacht:

1. Den Erbseneintopf gemäß der Zubereitungsanleitung erhitzen und anschließend umfüllen.
2. Den Eintopf anrichten und servieren.
3. Zusätzlich können Sie Ihren Kunden eine Bockwurst und ein Brötchen zum Eintopf anbieten.

## und je nach Wahl

608160	my basics Bockwurst	100 g	
613434	my basics Bäckerbrötchen	1 St	

## Hinweis:




Vor dem Einfüllen in die Bain Marie immer entsprechend der Zubereitungsanleitung erhitzen.

# RIESEN-CURRYWURST MIT POMMES FRITES



Servivorschlag

## Zutatenliste je Portion:

849423	Riesen Currywurst	1 St	
351895	Currywurstsauce	100 ml	
058966	Pommes Frites	250 g	

## So wird's gemacht:



1. Die Bratwurst von beiden Seiten in der Pfanne oder auf dem Grill goldbraun braten.
2. Die Currywurstsauce langsam unter gelegentlichem Rühren erhitzen oder die schon erhitze Sauce aus dem Wasserbad nutzen.
3. Die Bratwurst entweder im Ganzen oder leicht schräg in Stücke geschnitten auf einem Teller anrichten und mit Sauce übergießen.
4. Die zubereiteten Pommes Frites mit auf den Teller geben.

# CHILI CON CARNE MIT REIS



Serviervorschlag

## Zutatenliste je Portion:

838619	Chili con Carne Rind	160 g	
341959	Langkornreis	240 g	

## So wird's gemacht:

1. Das Chili con Carne gemäß der Zubereitungsanleitung erhitzen und anschließend umfüllen.
2. Den Langkornreis gemäß der Zubereitungsanleitung erhitzen.
3. Den Langkornreis mit dem Chili con Carne auf dem Teller platzieren.

## Hinweis:

Vor dem Einfüllen in die Bain Marie immer entsprechend der Zubereitungsanleitung erhitzen.

# SEELACHSFILET MIT BEILAGE UND REMOULADE



Servivorschlag

+ Bratkartoffeln mit Speck

+ Pommes Frites

## Zutatenliste je Portion:

	759962	Alaska Seelachs Filet	1 St	
oder	122594	Bratkartoffeln mit Speck	250 g	
oder	058966	Pommes Frites	250 g	
oder	608459	Pellkartoffelsalat mit Ei	250 g	
	608658	Remoulade	40 g	

## So wird's gemacht:

1. Den Seelachs gemäß der Zubereitungsanleitung erhitzen.
2. Die Beilage gemäß der Zubereitungsanleitung auf der Verpackung erhitzen bzw. ausbacken.
3. Den Seelachs gemeinsam mit der Beilage und der Remoulade auf einem Teller anrichten.








# KNUSPERSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT SAUCE UND BEILAGE



Servivorschlag

- ⊕ Bratkartoffeln mit Speck      ⊕ Paprikasauce nach „Balkan Art“

## Zutatenliste je Portion:

	821785	Knusperschnitzel Homestyle	1 St	
	058966	Pommes Frites	250 g	
oder	122594	Bratkartoffeln mit Speck	250 g	
	838366	Jägersauce	100 g	
oder	838119	Paprikasauce nach „Balkan Art“	100 g	

## So wird's gemacht:

1. Das Schnitzel bei mittlerer Hitze in der Pfanne gemäß der Zubereitungsanleitung auf der Verpackung goldbraun braten.
2. Die Beilage gemäß der Zubereitungsanleitung auf der Verpackung erhitzen bzw. ausbacken.
3. Das Schnitzel gemeinsam mit der Sauce und der Beilage auf einem Teller anrichten.

# XL-FRIKADELLE MIT BEILAGE UND SAUCE



⊕ Pommes Frites      ⊕ Jägersauce

## Zutatenliste je Portion:

	333664	Pfannenfrikadelle	1 St	
	122594	Bratkartoffeln mit Speck	250 g	
oder	058966	Pommes Frites	250 g	
	838119	Paprikasauce nach „Balkan Art“	100 g	
oder	838366	Jägersauce	100 g	

## So wird's gemacht:




1. Die Frikadelle (am besten bereits am Vortag) aus dem Tiefkühlschrank entnehmen.
2. Die Frikadelle gemäß der Zubereitungsanleitung auf der Verpackung regenerieren.
3. Die Beilage gemäß der Zubereitungsanleitung auf der Verpackung erhitzen bzw. ausbacken.
4. Die Frikadelle gemeinsam mit der Beilage und der Sauce auf einem Teller anrichten.

# LEBERKÄSE MIT BRATKARTOFFELN



Servivorschlag

## Zutatenliste je Portion:

613429	Leberkäse Klassik	100 g	
122594	Bratkartoffeln mit Speck	250 g	
608658	Remoulade	40 g	

## und je nach Wahl

734065	Spiegelei	40 g	
--------	-----------	------	---

## So wird's gemacht:



1. Den Leberkäse und die Bratkartoffeln gemäß der Zubereitungsanleitung erhitzen.
2. Das Spiegelei gemäß der Zubereitungsanleitung zubereiten.
3. Den Leberkäse gemeinsam mit den Bratkartoffeln und dem Spiegelei auf einem Teller anrichten.

# HÄHNCHENKEBAB MIT POMMES FRITES UND SAUCE






Serviovorschlag

## Zutatenliste je Portion:

365882	Kebab aus Hähnchenfleisch	100 g	
058966	Pommes Frites	250 g	

## und je nach Wahl

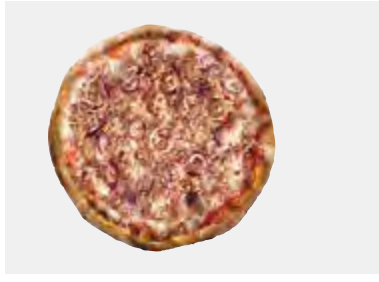
607732	Krautsalat	50 g	
474308	Rote Zwiebeln im Netz	5 g	
687978	Kebab Sauce scharf	50 ml	

## So wird's gemacht:

1. Das Kebab und die Pommes Frites gemäß der Zubereitungsanleitung zubereiten.
2. Das Fleisch, die Pommes Frites und den Krautsalat auf einem Teller anrichten und mit Zwiebelringen dekorieren.
3. Die Kebab Sauce in eine kleine Schale füllen und zusammen mit dem Gericht servieren.

# 1. Pizza-Snacks

## Holzofen Pizza Tonno



Inhalt 7/430 g St


---

RLZ 23 Wochen


---

Hersteller Colucci

---

Info 

---

ART.-NR. 851787 

## Holzofen Pizza Margherita



Inhalt 7/360 g St



---

RLZ 23 Wochen


---

Hersteller Colucci

---

Info  

---

ART.-NR. 853085 

## Holzofen Pizza Salami



Inhalt 7/420 g St


---

RLZ 23 Wochen


---

Hersteller Colucci

---

Info 

---

ART.-NR. 852864 

# 2. Auswahl an Beilagen

## Langkornreis



Inhalt 3/2000 g Bt

---

RLZ 3 Wochen

---

Hersteller Apetito

---

Info 

---

ART.-NR. 341959 

## Spiralnudeln



Inhalt 4/1250 g Bt


---

RLZ 5 Wochen


---

Hersteller Apetito

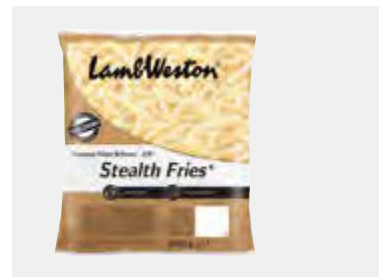
---

Info 

---

ART.-NR. 342050 

## Pommes Frites



Inhalt 4/2,50 kg Pg



---

RLZ 15 Wochen


---

Hersteller Lamb Weston

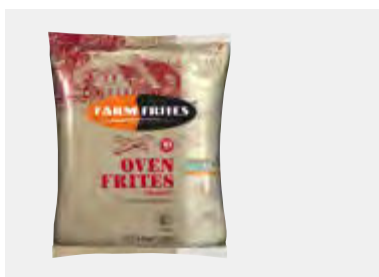
---

Info  

---

ART.-NR. 058966 

## Backofen Pommes Frites



Inhalt 4/2,50 kg Bt



---

RLZ 15 Wochen


---

Hersteller Farm Frites

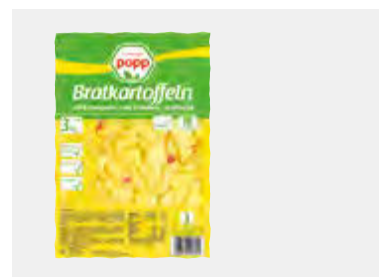
---

Info  

---

ART.-NR. 880208 

## Bratkartoffeln mit Speck



Inhalt 1/3,00 kg Bt



---

RLZ 15 Tage


---

Hersteller Popp Feinkost

---

Info  

---

ART.-NR. 122594 

## 2. Auswahl an Beilagen

### Pellkartoffelsalat mit Ei



Inhalt	1/3kg Ei.
RLZ	28 Tage
Hersteller	Popp Feinkost
Info	FOOD FR
ART.-NR.	608459

### Krautsalat Griechischer Art mit grüner Paprika



Inhalt	1/1000 g Sch.
RLZ	7 Tage
Hersteller	Popp Feinkost
Info	FOOD FR
ART.-NR.	607732

### Farmersalat



Inhalt	1/500 g Sc
Standzeit	5 Tage bei max. 7 °C
RLZ	15 Tage
Hersteller	Delikant
Info	FOOD FR
ART.-NR.	670311

## 3. Auswahl an Fleischwaren und Fisch

### Bockwurst 15x100 g



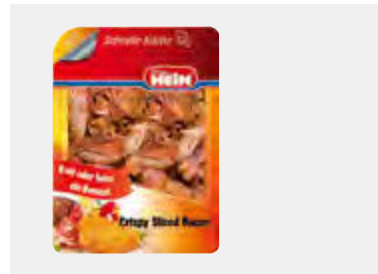
Inhalt	1/1500 g Pg.
RLZ	10 Tage
Hersteller	my basics
Info	FOOD FR
ART.-NR.	608160

### Riesen Currywurst



Inhalt	20/150 g Pg
RLZ	4 Tage
Hersteller	Hardy Remagen
Info	FOOD FR
ART.-NR.	849423

### Crispy Sliced Bacon



Inhalt	1/250 g Pg
Standzeit	8 Std.
RLZ	12 Tage
Hersteller	Hein
Info	FOOD FR
ART.-NR.	631163

### Pfannenfrikadelle rund



Inhalt	36/200 g St
RLZ	13 Tage
Hersteller	Hardy Remagen
Info	TKK
ART.-NR.	333664

### Knusperschnitzel Homestyle



Inhalt	1/5,60 kg Pg
RLZ	9 Wochen
Hersteller	Salomon
Info	TKK
ART.-NR.	821785

### 3. Auswahl an Fleischwaren und Fisch

#### Crunchy Chik'n Burger



Inhalt	1/1,5 kg Btl.
RLZ	9 Wochen
Hersteller	Salomon
Info	
ART.-NR.	708392

#### Green Oat Burger



Inhalt	1/1100 g Pg
RLZ	6 Wochen
Hersteller	Salomon
Info	
ART.-NR.	608258

#### Kebab Hähnchenfleisch



Inhalt	2/1,00 kg Bt
Standzeit	max. 4 Std.
RLZ	22 Wochen
Hersteller	Düzgün Food
Info	
ART.-NR.	365882

#### Leberkäse Klassik



Inhalt	1/1800 g Pg.
RLZ	7 Tage
Hersteller	Leberkäse Manufaktur
Info	
ART.-NR.	613429

#### Alaska Seelachs Portionsfilet



Inhalt	30/150 g Pg
RLZ	14 Wochen
Hersteller	Frosta
Info	
ART.-NR.	759962

## 4. Eintöpfe & Suppen

#### Erbseintopf mit Speck



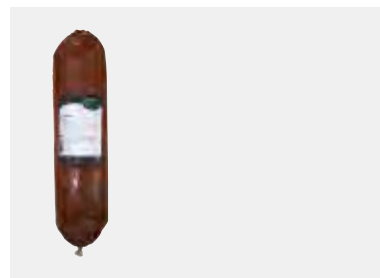
Inhalt	1/2,00 kg Bt
RLZ	10 Wochen
Hersteller	Hardy Remagen
Info	
ART.-NR.	867438

#### Kartoffelsuppe



Inhalt	1/2,00 kg Bt
RLZ	1 Woche
Hersteller	Hardy Remagen
Info	
ART.-NR.	838544

#### Chili con Carne Rind



Inhalt	1/2kg Bt
RLZ	10 Wochen
Hersteller	Hardy Remagen
Info	
ART.-NR.	838619

## 4. Eintöpfe & Suppen

### Tomatensauce Napoli



Inhalt	1/2,00 kg Bt
RLZ	1 Woche
Hersteller	Hardy Remagen
Info	
ART.-NR.	838602

### Bolognese Sauce Rind



Inhalt	1/2,00 kg Bt
RLZ	1 Woche
Hersteller	Hardy Remagen
Info	
ART.-NR.	838664

### Jägersauce



Inhalt	1/2kg Bt
RLZ	10 Wochen
Hersteller	Hardy Remagen
Info	
ART.-NR.	838366

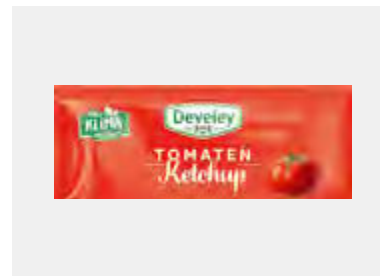
### Paprikasauce nach „Balkan Art“



Inhalt	1/2kg Bt
RLZ	1 Woche
Hersteller	Hardy Remagen
Info	
ART.-NR.	838119

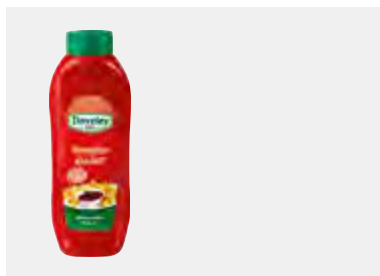
## 5. Auswahl an Dips, Saucen und Gewürzen

### Tomaten Ketchup Portionsbeutel



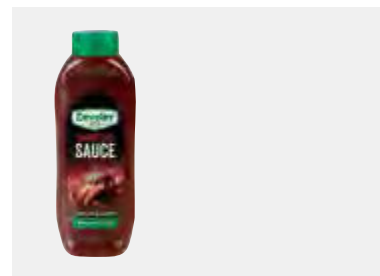
Inhalt	100/17 ml Bt
RLZ	9 Wochen
Hersteller	Develley
Info	
ART.-NR.	032711

### Tomatenketchup



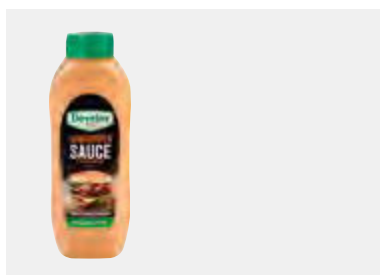
Inhalt	1/875 ml Fl
RLZ	4 Wochen
Hersteller	Develley
Info	
ART.-NR.	013270

### Barbecue Sauce



Inhalt	1/875 ml Fl
RLZ	4 Wochen
Hersteller	Develley
Info	
ART.-NR.	013181

### Hamburger Sauce



Inhalt	1/875 ml Fl
RLZ	4 Wochen
Hersteller	Develley
Info	
ART.-NR.	851352

### Kebab Sauce scharf



Inhalt	1/1,00 L Fl
RLZ	9 Tage
Hersteller	Bauer Funken
Info	
ART.-NR.	687978



## 5. Auswahl an Dips, Saucen und Gewürzen

### Hellmanns Mayonnaise



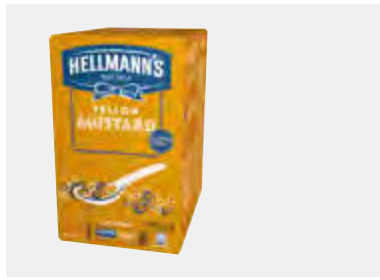
Inhalt	120/20 ml Pg.
RLZ	8 Wochen
Hersteller	Unilever Food
Info	
ART.-NR.	607260 

### Hellmanns Tomaten Ketchup



Inhalt	120/20 ml Pg.
RLZ	8 Wochen
Hersteller	Unilever Food
Info	
ART.-NR.	607261 

### Hellmanns Senf



Inhalt	198/10 ml Pg.
RLZ	8 Wochen
Hersteller	Unilever Food
Info	
ART.-NR.	607262 




### Senf Cube



Inhalt	100/17 ml Bt
RLZ	7 Wochen
Hersteller	Heinz H.J.
Info	 
ART.-NR.	765339 

### Bruckmann Remoulade 80 %



Inhalt	1/875 ml Tb
RLZ	60 Tage
Hersteller	Bruckmann
Info	  
ART.-NR.	065605 




### Popp Remoulade 80%



Inhalt	1/1000 g Sc.
RLZ	14 Tage
Hersteller	Popp Feinkost
Info	  
ART.-NR.	608658 

### Currywurstsauce



Inhalt	1/5,00 kg Ei
RLZ	7 Wochen
Hersteller	Develey
Info	 
ART.-NR.	351895 

### Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry



Inhalt	1/500 g Sc.
RLZ	9 Tage
Hersteller	Delikant
Info	  
ART.-NR.	613161 

### Chipotle Creme mit Tabasco



Inhalt	1/500 g Sc
Standzeit	5 Tage bei max. 7 °C
RLZ	9 Tage
Hersteller	Delikant
Info	  
ART.-NR.	585893 

### Markensalz



Inhalt	1/500 g Pg
RLZ	58 Wochen
Hersteller	Südsalz
Info	
ART.-NR.	102969 

## 6. Auswahl an Backwaren




### Homestyle Burger Bun



Inhalt	36/105 g St.
Standzeit	2-4 Std.
RLZ	4 Wochen
Hersteller	Salomon
Info	
ART.-NR.	831049 




### Bäckerbrötchen



Inhalt	80/75 g St.
RLZ	20 Wochen
Hersteller	my basics
Info	 
ART.-NR.	613434 

### Hamburger Brötchen mit Sesam



Inhalt	24/80 g St
RLZ	9 Wochen
Hersteller	Lantmännen Unibake
Info	 
ART.-NR.	040126 

## 7. Auswahl an Käse und Ei

### Cheddar 50 %



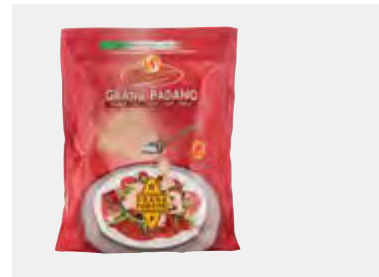
Inhalt	1/500 g Pg
Standzeit	4 Std.
RLZ	20 Tage
Hersteller	Ziegler
Info	 
ART.-NR.	790754 


### Mozzarella Stange 45 %



Inhalt	1/300 g Pg
Standzeit	3 Std.
RLZ	9 Tage
Hersteller	Ziegler Käsespezialitäten
Info	 
ART.-NR.	051163 



### Grana Padano gehobelt



Inhalt	1/125 g Btl.
RLZ	15 Tage
Hersteller	The Fresh Food Company
Info	 
ART.-NR.	603753 

### Spiegelei



Inhalt	50/40 g St
RLZ	32 Wochen
Hersteller	Eipro
Info	
ART.-NR.	734065 

# 8. Auswahl an Frische und Konserven

## Eisbergsalat



Inhalt 1/500 g Bt

---

RLZ 3 Tage

Hersteller Bauer Funken

Info   

---

ART.-NR. 148458 

## Rucola Blätter



Inhalt 1/100 g Bt

---

RLZ 4 Tage

Hersteller Bauer Funken

Info   

---

ART.-NR. 585499 

## Gurken in Scheiben



Inhalt 1/450 g Sc

---

RLZ 3 Tage

Hersteller Bauer Funken

Info   

---

ART.-NR. 545811 

## Tomaten in Scheiben



Inhalt 1/450 g Sc

---

RLZ 3 Tage

Hersteller Bauer Funken

Info   

---

ART.-NR. 545777 

## Schnittlauch



Inhalt 1/30 g Sc.

---

RLZ 4 Tage

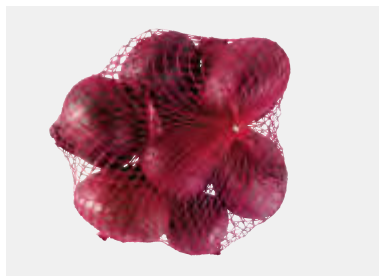
Hersteller Bauer Funken

Info   

---

ART.-NR. 606281 


## Rote Zwiebeln im Netz



Inhalt 1/1,00 kg Bt

---

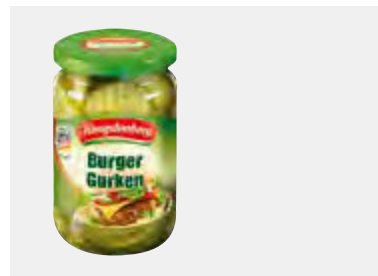
Hersteller Bauer Funken

Info   

---

ART.-NR. 474308 

## Burgergurken



Inhalt 6/370 ml Gl

---

RLZ 20 Wochen

Hersteller Hengstenberg

Info  

---

ART.-NR. 012422 

## Röstzwiebeln





Inhalt 1/500 g Bt


---

RLZ 23 Wochen

Hersteller Popp Feinkost

Info  

---

ART.-NR. 106003 

# Serviceverzeichnis

Bitte nur bei Ihrem zuständigen Logistic Center bestellen.

Logistics Center	Ansprechpartner	Telefon	Fax
<b>30 Berlin</b> Osdorfer Ring 10 14979 Großbeeren bestellung.berlin@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	033701/329-200 033701/329-444	0800/9067-279 033701/329-440
<b>26 Braunschweig</b> Braunschweiger Str. 17 38126 Braunschweig bestellung.berlin@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	03433/7465-113 033701/329-444	0800/9067-279 033701/329-440
<b>10 Bremen</b> Im Lekkerland 27777 Ganderkesee bestellung.hamburg@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	040/67591-200 040/67591-444	0800/9067-279 040/67591-320
<b>03 Freiburg</b> Im Oberwald 8 79359 Riegel bestellung.mannheim@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	06239/9985-444 06239/9985-444	0800/9067-279 06239/9985-350
<b>25 Hamburg</b> Brookstr. 1-5 22145 Braak-Stapelfeld bestellung.hamburg@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	040/67591-200 040/67591-444	0800/9067-279 040/67591-320
<b>02 Köln</b> Bonnstr. 59 – 61 50226 Frechen bestellung.koeln@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	02234/1829-430 02234/1829-444	0800/9067-279 02234/1829-274
<b>23 Leipzig</b> Gewerbepark Ost 5 04552 Borna bestellung.chemnitz@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	03433/7465-113 03433/7465-444	0800/9067-279 03433/7465-320
<b>07 Limburg</b> Vor den Eichen 6 65604 Elz/Westerwald bestellung.limburg@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	06431/9850-222 06431/9850-444	0800/9067-279 06431/9850-149
<b>12 Mannheim</b> Auf dem Wörth 3 67240 Bobenheim-Roxheim bestellung.mannheim@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	06239/9985-444 06239/9985-444	0800/9067-279 06239/9985-350
<b>16 München</b> Im Lekkerland 85391 Allershausen bestellung.muenchen@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	08166/39-444 08166/39-444	0800/9067-279 08166/39-206
<b>21 Nürnberg</b> Im Lekkerland 1 91315 Höchststadt an der Aisch bestellung.muenchen@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	08166/39-444 08166/39-444	0800/9067-279 08166/39-206
<b>01 Oberhausen</b> Im Lekkerland 46147 Oberhausen bestellung.oberhausen@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	0208/4954-361 0208/4954-444	0800/9067-279 0208/4954-222
<b>09 Osnabrück</b> Torfkuhlenweg 36 49504 Lotte bestellung.osnabrueck@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	05404/883-444 05404/883-444	0800/9067-279 05404/883-266
<b>18 Stuttgart</b> Ziegelfeldstr. 48 73563 Mögglingen bestellung.stuttgart@lekkerland.de	Bestellannahme Kundenservice	07174/909-200 07174/909-444	0800/9067-279 07174/909-350
Geräteverwaltung	Ansprechpartner	Telefon	Fax
<b>Frechen (Zentrale)</b> Europaallee 57 50226 Frechen	Stefan Schlaf Melanie Brüggemann Christian Rüping Susanne Grünewald Britta Eckl Regina Kaczmarek	02234/1821-383 02234/1821-435 02234/1821-438 02234/1821-439 02234/1821-467 02234/1821-641	02234/1821-407
Customer Center Foodservice		Telefon	
<b>Frechen (Zentrale)</b> Europaallee 57 50226 Frechen	Kundenservice	02234/1821-720	02234/1821-222

Stand: Januar 2020

## Allgemeine Geschäftsbedingungen der Lekkerland SE

### 1. Geltung der allgemeinen Geschäftsbedingungen

Die nachstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Verkaufsgeschäfte der Lekkerland SE. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten ausschließlich. Abweichende (Einkaufs-) Bedingungen des Käufers bedürfen der schriftlichen Bestätigung; ansonsten sind sie für uns unverbindlich; dies gilt auch, wenn wir ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.

### 2. Angebote

(1) Unsere Angebote sind freibleibend, es sei denn, aus der Auftragsbestätigung ergibt sich etwas anderes. Die Preise bestimmen sich nach den jeweils bei der einzelnen Bestellung konkret gültigen Ordersätzen. Das Recht, die Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Bestellung unvorhergesehene Kostenerhöhungen wie z. B. Treibstoffpreiserhöhungen oder unvorhergesehene Preiserhöhungen der Industrie auftreten, bleibt ausdrücklich vorbehalten. Diese werden dem Käufer auf Verlangen nachgewiesen.

(2) Die Lieferung erfolgt kostenfrei, sofern die Bestellung einen Netto-Warenwert von 300 EUR als Mindestbestellwert je Verkaufsstelle erreicht. Abweichend gilt im Sortiment Tiefkühlkost ein Mindestbestellwert je Verkaufsstelle von 90 EUR und im Sortiment Food Service Strecke von 75 EUR. Werden die jeweiligen Mindestbestellwerte für eine Verkaufsstelle nicht erreicht, wird für die Lieferung im Sortiment Food Service Strecke ein Kostenaufschlag von 10 EUR beziehungsweise bei den übrigen Sortimenten von 4 EUR je Bestellung berechnet.

(3) Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in unseren Preisen und Kostenaufschlägen nicht enthalten; sie wird in der gesetzlichen Höhe am Tag der Rechnungsstellung in der Rechnung ausgewiesen. Die Rechnung gilt als Auftragsbestätigung. Die vereinbarten Aufschläge für Service oder Kleinmengen sind Rechnungsbestandteil.

### 3. Zahlungsbedingungen

(1) Die Zahlungen des Käufers sind bei Lieferung und Rechnungserhalt sofort zur Zahlung fällig. Soweit nicht anders vereinbart, kann die Zahlung per Überweisung oder per Bankabbuchung erfolgen. Skonto wird nicht gewährt. Zum Inkasso sind Mitarbeiter nur mit schriftlicher Vollmacht berechtigt.

(2) Haben die Parteien als Zahlungsart das SEPA-Firmenlastschriftverfahren vereinbart, erklärt sich der Käufer damit einverstanden, dass die Vorankündigung der Abbuchung (Pre-Notification) mindestens einen Tag vor der Fälligkeit als Bestandteil der Rechnung erfolgen kann. Dies gilt auch für den Fall, dass die Rechnung per E-Mail verschickt wird. Der ausgewiesene Rechnungsbetrag kann von dem tatsächlichen Abbuchungsbetrag abweichen, sofern er geringer ist (bspw. durch Gutschriften, Verrechnung oder Rückvergütung).

### 4. Rechnungen

(1) Die Parteien verpflichten sich wechselseitig sicherzustellen, dass die erstellten Rechnungen bzw. Gutschriften den jeweiligen gesetzlichen und steuerrechtlichen, insbesondere umsatzsteuerlichen Anforderungen entsprechen (vgl. §§ 14 und 14a UStG zur umsatzsteuerlichen Rechnungserstellung).

(2) Der Käufer wird Lekkerland die für die ordnungsgemäße Erstellung von Rechnungen bzw. Gutschriften erforderlichen Informationen (insbesondere Name, Adresse, steuerliche Identifikationsdaten sowie Bankdaten) laufend, unverzüglich,

richtig und vollständig zur Verfügung stellen. Der Käufer wird Lekkerland insbesondere auch im Fall der Änderung der notwendigen Informationen entsprechend informieren. Der Käufer wird die von Lekkerland erstellten Rechnungen bzw. Gutschriften auf ihre Richtigkeit überprüfen. Im Falle von fehlerhaften Rechnungen wird der Käufer Lekkerland unverzüglich hierüber informieren.

### 5. Elektronische Rechnung und Kommunikation

(1) Der Käufer ist mit der elektronischen Übermittlung von Rechnungen einverstanden.

(2) Für vertragliche Zwecke stimmt der Käufer zu, elektronische Kommunikation von Lekkerland zu erhalten, es sei denn, zwingend anzuwendende gesetzliche Vorschriften erfordern eine andere Form der Kommunikation.

### 6. Zahlungsverzug und Mahnung

(1) Ab Zahlungsverzug steht Lekkerland gem. § 288 BGB ein Anspruch auf Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe sowie ein Anspruch auf Zahlung einer Pauschale in gesetzlicher Höhe zu. Die Geltendmachung eines darüberhinausgehenden Schadens bleibt vorbehalten.

(2) Sofern als Zahlungsweg Bankabbuchungen vereinbart sind und Bankabbuchungen nicht durchgeführt werden können, entsteht für Lekkerland aufgrund der Rücklastschriften ein zusätzlicher Arbeitsaufwand. Sofern die Rücklastschriften aufgrund von Umständen, die der Kunde zu vertreten hat, entstanden sind, insbesondere wenn das Konto nicht ausreichend gedeckt war, ist Lekkerland berechtigt, einen pauschalierten Schadensersatz in folgender Höhe in Rechnung zu stellen: EUR 30,00. Der Kunde ist berechtigt nachzuweisen, dass der entstandene Schaden wesentlich niedriger als die Pauschale ist. Die Geltendmachung eines darüberhinausgehenden Schadens bleibt vorbehalten. Darüber hinaus werden dem Kunden die angefallenen Bankgebühren in Rechnung gestellt.

### 7. Lieferung, Mitteilungspflichten

(1) Die Belieferung des Käufers steht unter dem Vorbehalt der eigenen Belieferung von Lekkerland durch deren Vorlieferanten. Lieferungen erfolgen an die Lekkerland benannte Lieferadresse, sofern nicht ausdrücklich eine abweichende Adresse genannt wird.

(2) Im Rahmen einer dauernden Geschäftsbeziehung ist der Käufer verpflichtet, Lekkerland unverzüglich schriftlich zu informieren, wenn sich der Inhaber, die Rechtsform oder die Anschrift des Unternehmens ändern. Der Käufer haftet für die bis zum Eingang der Änderungsanzeige aufgrund der unterbliebenen Information entstandenen Kosten.

(3) Rollbehälter, Paletten und sonstige Lagerhilfsmittel bleiben unveräußerliches Eigentum von Lekkerland und sind in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Für die übergebenen Hilfsmittel wird das vereinbarte Pfand in Rechnung gestellt. Bei Rückgabe der Hilfsmittel erfolgt eine Gutschrift. Bei Verlust von Hilfsmitteln ist der Käufer zur Zahlung des Wiederbeschaffungswertes abzüglich des geleisteten Pfandes verpflichtet.

### 8. Mängelhaftung

(1) Der Käufer genießt die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, soweit er seinen Rügeobliegenheiten im Sinne des § 377 HGB nachgekommen ist, mit der Maßgabe, dass Lekkerland die Wahl zwischen Nachlieferung mangelfreier Ware oder Gutschrift des entsprechenden Betrages hat.

(2) Im Übrigen verjähren Ansprüche des Käufers wegen Mängeln in einem Jahr ab Ablieferung des Kaufgegenstandes beim Käufer. Hiervon ausgenommen sind Mängelansprüche von Verbrauchern sowie Schadensersatzansprüche wegen der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit und/oder Schadensersatzansprüche aufgrund von grob fahrlässig oder vorsätzlich verursachten Schäden durch Lekkerland. Insoweit gelten die gesetzlichen Verjährungsfristen.

(3) Retouren auf Wunsch des Käufers (Kulanrückholungen), bei denen keine Mängel oder Verschulden von Lekkerland vorliegen, liegen im Ermessen von Lekkerland. Lekkerland ist berechtigt, dem Käufer Kosten, die durch die Retouren entstehen, in Rechnung zu stellen. Die Retoure von angebrochenen Verpackungseinheiten, kühlpflichtiger Ware, Hygieneartikeln, nicht mehr verkehrsfähigen Produkten oder Produkten mit nicht ausreichender Restlaufzeit ist grundsätzlich ausgeschlossen.

## 9. Haftungsausschluss

(1) Lekkerland haftet ausschließlich für Schadensersatzansprüche aufgrund von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit und bei schuldhafter Verletzung wesentlicher Vertragspflichten sowie für Vertreter und Erfüllungsgehilfen nach den gesetzlichen Vorschriften. Soweit keine vorsätzliche Vertragsverletzung vorliegt, ist die Haftung auf den vorhersehbaren, typischerweise auftretenden Schaden begrenzt. Unberührt bleibt die Haftung wegen schuldhafter Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit. Gleiches gilt für die zwingende Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

(2) Soweit die Schadenersatzhaftung Lekkerland gegenüber ausgeschlossen oder eingeschränkt ist, gilt dies auch im Hinblick auf Mitarbeiter, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

## 10. Eigentumsvorbehalt

(1) Lekkerland behält sich das Eigentum an der gelieferten Ware (Vorbehaltsware) bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises sowie bis zur Zahlung aller ausstehenden Beträge aus der Geschäftsverbindung einschließlich aller Saldoforderungen u. a. aus Kaufverträgen oder Kontokorrentverhältnissen vor.

(2) Der Käufer ist berechtigt, die Vorbehaltsware im ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr zu veräußern oder zu verarbeiten, solange er nicht im Zahlungsverzug ist. Sicherungsübereignungen oder Verpfändungen der Vorbehaltsware sind jedoch unzulässig.

(3) Erfolgt eine Verarbeitung aus Stoffen mehrerer Eigentümer oder wird die Vorbehaltsware mit anderen Sachen untrennbar verbunden oder vermischt, so erwirbt Lekkerland Miteigentum an der neu geschaffenen Sache oder Menge von Waren im Verhältnis des Werts der Vorbehaltsware zum Wert der neu geschaffenen Sache oder Menge von Waren. Ist im Fall der Verbindung oder Vermischung eine Sache des Käufers als Hauptsache anzusehen, vereinbaren die Parteien schon jetzt, dass der Käufer anteilig Miteigentum an der neu entstehenden Sache oder Menge auf Lekkerland überträgt. Lekkerland nimmt die Übertragung an.

(4) Die aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware entstehenden Forderungen einschließlich eventueller Saldoforderungen tritt der Käufer hiermit sicherungshalber – bei Miteigentum nach Abs. 3 anteilig entsprechend dem Miteigentumsanteil – an Lekkerland ab. Lekkerland nimmt die Abtretung an. Der Käufer wird widerruflich ermächtigt, die abgetretenen Forderungen auf seine Rechnung im eigenen

Namen für Lekkerland einzuziehen, solange er seinen Zahlungsverpflichtungen ordnungsgemäß nachkommt.

(5) Die Ermächtigungen zur Veräußerung und Verarbeitung (Abs. 2 S. 1) sowie zum Einzug der Forderungen (Abs. 4 S. 3) sind nur erteilt, wenn und solange die Verlängerung und Erweiterung des Eigentumsvorbehalts zugunsten von Lekkerland nach diesen Bestimmungen vom Käufer akzeptiert wird. Insbesondere greifen die Ermächtigungen dann – auch bezogen auf den einfachen Eigentumsvorbehalt – nicht, wenn die Verlängerung und Erweiterung des Eigentumsvorbehalts an etwaigen Abwehrklauseln des Käufers scheitert. Die Ermächtigungen können aus wichtigem Grund mit sofortiger Wirkung widerrufen werden. Insbesondere berechtigt die Insolvenzantragstellung über das Vermögen des Käufers Lekkerland zum Widerruf der Ermächtigungen.

(6) Im Fall des Rücktritts vom Vertrag kann Lekkerland die Ware aufgrund des Eigentumsvorbehalts mitnehmen und/oder herausverlangen.

(7) Bei Glaubhaftmachung eines berechtigten Interesses hat der Käufer Lekkerland die zur Geltendmachung seiner Rechte gegen den Kunden erforderlichen Auskünfte zu erteilen und die erforderlichen Unterlagen auszuhändigen.

(8) Lekkerland wird die vorstehend geregelten Sicherheiten nach ihrer Wahl auf Verlangen des Käufers freigeben, soweit sie den Wert der gesicherten Forderungen um mehr als 20 % übersteigen.

## 11. Aufrechnung und Zurückbehaltungsrechte

Der Käufer kann nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen aufrechnen. Zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechtes ist der Käufer nur berechtigt, soweit sein Gegenanspruch auf dem gleichen Einzelliefervertrag beruht.

## 12. Datenverarbeitung

Lekkerland wird bei der Erfüllung dieses Vertrages alle einschlägigen den Datenschutz betreffenden Vorschriften, insbesondere die der Datenschutz-Grundverordnung beachten und zur Erfüllung dieses Vertrages nur Arbeitnehmer einsetzen, die zur Einhaltung der datenschutzrechtlichen Anforderungen nach der Datenschutz-Grundverordnung verpflichtet worden sind. Die Datenschutzinformationen von Lekkerland sind zu lesen unter: <https://www.lekkerland.de/datenschutz/#kundeninfo>

## 13. Sonstiges

(1) Stellt ein Vertragspartner seine Zahlungen ein oder wird ein Insolvenzverfahren beantragt, ist der andere Vertragspartner berechtigt, für den nicht erfüllten Teil vom Vertrag zurückzutreten.

(2) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts. Gerichtsstand ist der jeweilige Sitz von Lekkerland.





## Convenience Foodservice Akademie

Der Trend zur Unterwegsversorgung ist nach wie vor sehr hoch und die wachsende Nachfrage nach Foodservice eröffnet spannende und vielfältige Wachstumschancen.

Unsere Convenience Foodservice Akademie ist genau der richtige Ort für Sie, um Ihre Mitarbeiter zu schulen,

ansprechende Snacks und Getränke zuzubereiten und verkaufsfördernd anzubieten:

- Professionelle Trainerteams
- Individuelle Schulungsinhalte
- Schulungen finden an den gleichen Bistromodulen wie im Shop statt

Fördern Sie den Teamgeist und die Motivation Ihrer Mitarbeiter und buchen Sie noch heute eine Schulung!

