



---

**PLANEN SIE  
ETWAS NEUES?  
DANN HABEN  
WIR DIE  
LÖSUNG!**

---

**GASTRO ALL-INCLUSIVE**





## UNSER TEAM

### VERTRIEBS-REGION OST

Rostock, Schwerin, Güstrow

David Sommerfeld  
0151 18806718

david.sommerfeld  
@handelshof.de

### VERTRIEBS-REGION NORD

Hamburg, Lüneburg, Stade

Nico Meyer  
0175 1074832

nico.meyer  
@handelshof.de

### INNEN-DIENST

Andrea Loewen  
02203 1706-166

andrea.loewen  
@handelshof.de

### VERTRIEBS-REGION WEST

Bocholt, Haan, Mönchengladbach, Ratingen

Ulrich Weishaupt  
0151 18806812

ulrich.weishaupt  
@handelshof.de

### VERTRIEBS-REGION WEST

Köln, Rheinbach, Hagen, Arnsberg

Michael Hofenbitzer  
0151 18806724

michael.hofenbitzer  
@handelshof.de

### VERTRIEBS-REGION OWL

Bielefeld, Detmold, Hamm

Tim Höner  
0151 18806728

tim.hoener  
@handelshof.de

### GESCHÄFTS-LEITER VERTRIEB

Holger Dinkheller  
0173 7348621

holger.dinkheller  
@handelshof.de



## GASTRONOMIE-BEDARF NACH PERSÖNLICHEM GUSTO

Wir kennen uns:

seit über 60 Jahren als vertrauensvolle Partner in der Gastronomie und mit einem gemeinsamen Fokus auf Vielfalt, Frische und Qualität. Doch wir haben noch einiges mehr auf der Pfanne. Wir sind nicht nur Lieferant, sondern ebenso Ihr kompetenter und erfahrener Projektberater für individuelle Einrichtungswünsche in den Bereichen Küche, Gastraum, Textilien und Außengastronomie. In Zusammenarbeit mit sorgfältig ausgewählten Partnern können wir eine Vielzahl Ihrer gestalterischen Vorstellungen verwirklichen.

Sie fragen. Wir helfen!

*Ihr  
Holger Dinkheller*

## AGENDA



### INFO

S. 02-05

- Unser Team
- Erfolg aus einer Hand
- Unsere Partner
- Fachbetriebe



### KÜCHEN-EQUIPMENT

S. 12-13

- Kleininventar
- Kleingeräte



### TEXTILIEN

S. 20-21

- Personalisierte Berufsbekleidung
- Sicherheitsschuhe



### HEALTHCARE / GASTRO

S. 24-25

- Krankenhäuser
- Seniorenheime
- Kitas



### LEASING UND MIETKAUF

S. 28-29



### KÜCHEN-TECHNIK

S. 06-11

- Technische Geräte
- Spültechnik
- Kühltechnik



### EINRICHTUNG IN- UND OUTDOOR

S. 14-19

- Indoor
- Outdoor
- Theken- und Ladenbau
- Schanktechnik
- Tabletop



### KAFFEE-KONZEPT

S. 22-23

- Bohnen/Kaffee
- Partnerkonzept



### KASSEN- UND BESTELLSYSTEME

S. 26-27

- sellyorder



### AFTERSALES-SERVICE

S. 30-31

### NACHHALTIGKEIT

S. 30-31





# IN VIER SCHRITTEN VON DER BERATUNG BIS ZUR FERTIG- STELLUNG UND DARÜBER HINAUS

## 1 BERATUNG

- Kompetente Fachberatung (optimale Arbeitsabläufe, Kosteneinsparungen und Hygienekonzepte etc.)

## 2 PLANUNG

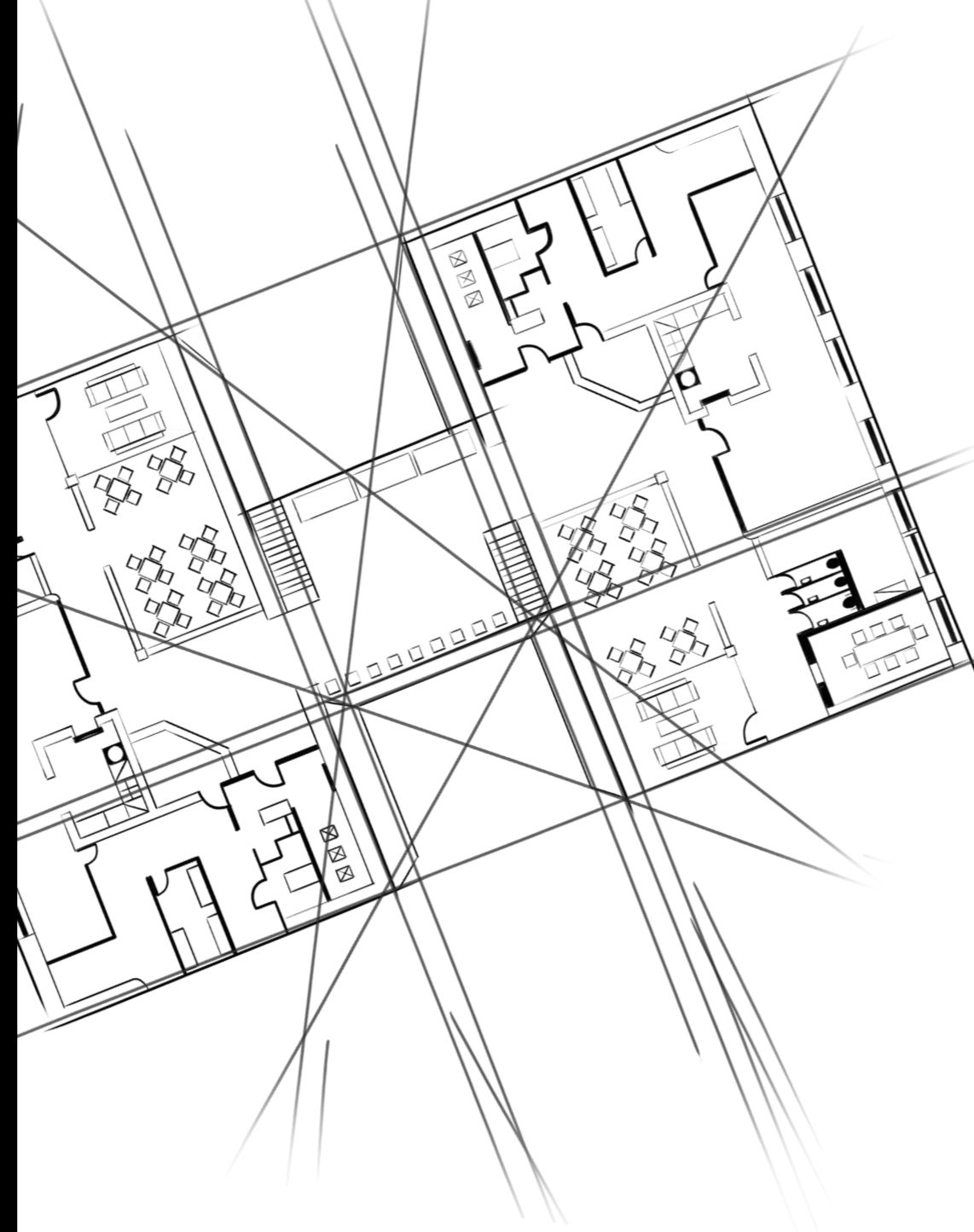
- Begehung und gemeinsamer Ortstermin
- Bedarfsanalyse mit einem maßgeschneiderten Angebot zu Ihrem Konzept
- 3D-Visualisierungen

## 3 REALISIERUNG

- Projektbetreuung für das Gewerk Küchentechnik
- Individuelle Fertigung
- Installation, Montage und Inbetriebnahme

## 4 SERVICE

- Vermittlung individueller Service- und Wartungsverträge
- Seminare und Workshops



# STARK: UNSERE PARTNER

Moderne Technologien, renommierte Marken, führende Hersteller – im Handelshof versammeln sich die weltweit führenden Marken für Gastronomiebedarf unter einem Dach. Lassen Sie sich inspirieren!

### Küchentechnik



### Küchenausstattung/ -equipment



### Gedeckter Tisch (Gläser, Geschirr, Servietten)



### Textilien/ Berufsbekleidung



### Kühltechnik



### Spültechnik



### Kaffeeconcept (Voll- automaten inkl. Service)



### Inneneinrichtung (in-, outdoor, Schanktechnik/Thekenbau)



### Leasing/Mietkauf



### Kassen- und Bestellsysteme



### Krankenhäuser/Seniorenheime/ Pflegeausstattung





## ERLEBNISWELT: KÜCHENTECHNIK

Die Küche als Ort der Schöpfung:  
Zwischen Feuer und Stahl erschaffen  
hier Meister ihres Fachs den Geschmack.  
Hochwertige Handwerkskunst entsteht  
in perfekt eingerichteten Profiküchen.  
Im Handelshof helfen wir Ihnen, die  
passgenaue Küchentechnik für Ihr Gastro-  
Konzept in jeder Größenordnung zu  
finden – vom Imbiss bis zur Bankettküche.  
Ob Kombidämpfer, Herd oder Fritteuse –  
gemeinsam mit unserem Fachpersonal  
treffen Sie Ihre bedarfsgerechte Auswahl  
an Gas- und Elektrogeräten. Gerne  
übernehmen wir für Ihr Restaurantkonzept  
auch die Planung Ihrer neuen Küche.  
Robust. Zuverlässig. Innovativ:  
Der Handelshof bietet Ihnen ein breites  
Warensortiment von den führenden  
bis hin zu den neuesten Technologien.

Beim Ausfall von einzelnen Geräten  
oder Gerätegruppen beschaffen wir  
Ihnen schnell Ersatz. Darüber hinaus  
können wir Ihr bestehendes Küchen-  
konzept durch den Einsatz moderner  
Multifunktionsgeräte ganzheitlich  
optimieren. Das Ergebnis ist eine  
deutliche Ersparnis von Platz und Zeit  
im Betriebsablauf bei gleichzeitig  
reduziertem Energieverbrauch.  
Auf Wunsch übernehmen wir auch  
den Aufbau, die Montage sowie die  
Inbetriebnahme Ihrer neuen Küchen-  
technik – professionell, komfortabel  
und zuverlässig.





## SPÜLTECHNIK: SAUBER UND HYGIENISCH REIN

—

*Sauberes Geschirr und glänzende Gläser sind von essenzieller Wichtigkeit in der Gastronomie – eine Selbstverständlichkeit mit moderner Spültechnik von führenden Herstellern.*

Die Hygiene gehört zu den täglichen Herausforderungen in der Gastronomie. Strahlend sauber und fleckenfrei müssen Geschirr und Besteck sein – die Töpfe und Pfannen stets frei von Rückständen und somit perfekt vorbereitet für den erneuten Einsatz im Minutentakt. Eine professionelle Spültechnik ist im Restaurantbetrieb die Basis für eine ungestörte Zubereitung und Ausgabe der Speisen. Im Handelshof planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihre komplette Spülanlage mit Zu- und Ablauforganisation. Zudem beschaffen wir Ihnen im Bedarfsfall schnell und unkompliziert einzelne Ersatzgeräte.

Unsere kompetenten Fachberater für Gastronomiebedarf sind allesamt branchenerfahren und helfen Ihnen dabei, die richtige Technologie auszuwählen. Bei jeder Maschine steht neben der Schonung von Ressourcen eine praktikable und wirtschaftliche Anwendung im Fokus der neuen Spültechnik. Alle Geräte sind für den optimalen Einsatz gemäß HACCP konstruiert und arbeiten mit einer Klarspültemperatur von bis zu 82 °C. Zugleich verbrauchen sie weniger Wasser, der Einsatz von Reinigungsschemie wird deutlich reduziert und durch das Prinzip

der Wärmerückgewinnung wird auch der Energieverbrauch erheblich gedrosselt.

*Gerne übernehmen wir für Sie auch den Aufbau sowie die Montage und Inbetriebnahme Ihrer neuen Spültechnik – auf Wunsch mit einer Einweisung vor Ort und regelmäßiger Wartung durch einen spezialisierten Servicepartner.*



## KÜHLTECHNIK: KOSTENOPTIMIERT

Das sachgerechte Kühlen von frischen Lebensmitteln und Verzehrsgütern ist das A und O bei der Herstellung qualitativ hochwertiger Speisen. So gehört der Kühlraum zu den wichtigsten technischen Einrichtungen im Gastronomiebetrieb. Zusammen mit dem Handelshof finden Sie Kühltechnik mit einwandfreier Funktion und hoher Qualität sowie Leistungsstärke.

Sie profitieren von einer großen Auswahl an Kühl- und Tiefkühlschränken sowie entsprechenden Kühl- und Tiefkühlischen in den üblichen Standardabmessungen diverser Markenhersteller.

Alternativ konzipieren wir aber auch mit Ihnen gemeinsam Kühltechnik als lösungsorientierte Sonderbauten passgenau nach Ihren Wünschen – steckerfertig oder zum Anschluss an die Zentralkühlung vorbereitet. Neben der bewährten Kühltechnik erhalten Sie über den Handelshof auch Kühl- und Tiefkühlzellen sowie gekühlte Theken und Ausgabelemente für Imbissbetriebe oder Kantinen. Unsere Projektplaner helfen Ihnen schnell und einfach, das geeignete Produkt im richtigen Preis-Leistungs-Rahmen zu finden.





## MEISTERHAFT: EQUIPMENT FÜR DIE PROFIKÜCHE

---

Das passende Kleininventar für Ihre Gastronomieküche – ob gemütliche Eckkneipe oder erlesener Genusstempel. Für professionelles Küchenequipment wählen Sie im Handelshof aus einer Vielzahl von Töpfen, Pfannen, Schüsseln, Behältern u. v. m. der bekanntesten Markenhersteller. Viele Artikel sind im Markt vorrätig. Sie können Ihre neue Küchenausstattung noch vor Ort in jeder Form und Größe zusammenstellen oder bei unseren Fachberatern als bedarfsgerechte Bestellung aufgeben.



## KÜCHEN- EQUIPMENT: PROFESSIONELL UND PASSGENAU

---

Abläufe und Geräte im perfekten Zusammenspiel: punktgenau und immer nach Ihrem persönlichen System. Ob Küchenwaage, Stabmixer, Gemüseschneider, Eiswürfelbereiter oder große Küchenmaschinen – das Küchenequipment im Handelshof überzeugt mit einer hohen Lebensdauer auch unter Dauereinsatz. Sie wählen aus einer Vielzahl von Geräten und rüsten Ihre Produktionsstätte maßgeschneidert aus.



## EYECATCHER: EINRICHTUNG IN- & OUTDOOR

*Das Auge isst mit und der erste Eindruck entsteht beim Eintritt. Das Interieur soll den Gast ansprechen und eine gelungene Einrichtung hebt die Stimmung durch ihre individuelle Atmosphäre – einladend und bei jedem Besuch.*

Im Handelshof erschaffen wir gemeinsam Ihr persönliches Ambiente. Ob Sessel und Hocker im Landhausstil, Tische und Stühle für ein Brauhaus, funktionale Einrichtung im Konferenzraum oder Möbel im Industrial Design. Bei uns finden Sie eine stilgerechte Ausstattung für den Innenraum sowie für die Terrasse und den Loungebereich. Auf dem Mobiliar der führenden Hersteller können Sie sich auch selbst verwirklichen – durch eine individuelle Gestaltung mit Ihrem Unternehmenslogo. Nennen Sie uns Ihre Einrichtungswünsche und wir organisieren die Umsetzung ebenso mit ausgefallenem Interieur. Außerdem übernehmen wir gerne den Transport der Möbel und ihren Aufbau vor Ort.



### Schirme – zu jeder Jahreszeit die perfekte Lösung!

Im Sommer bieten sie ein schattiges Plätzchen und im Herbst und Winter verlängern sie, dank LED-Licht und Heizung, Ihre Außensaison. Noch ein Highlight aus heutiger Sicht sind Schirme und Sonnensegel aus umweltverträglichen Stoffen. Nutzen Sie unser Know-how und das unserer erfahrenen Partner, um Ihre individuelle Wunschlösung zu realisieren.

### Für Wind und Wetter

Das Freizeitverhalten der Gäste ist im Wandel. Die Mehrzahl sitzt bei angenehmen Temperaturen bevorzugt im Freien. Mit dem richtigen Windschutz wird Ihre Terrasse schnell zum beliebten Treffpunkt. Gerne beraten wir Sie vor Ort zu Trennwand- und Windschutzsystemen im zeitgemäßen Design. Unsere Mission: der perfekte Aufenthalt für Ihre Gäste.







## HAND- WERKSKUNST THEKENBAU

Vom klassischen Caféstil über ein Brauhausambiente bis hin zu einer modernen Optik mit Beton, Glas und Edelstahl – neben dem Genuss an Zunge und Gaumen kann auch eine individuell gestaltete Theke den Geschmack der Gäste treffen. Im Handelshof beraten wir Sie gerne hinsichtlich eines top arrangierten Thekenbereichs inklusive professioneller Schanktechnik – passgenau nach Ihren persönlichen Wünschen und Anforderungen.




## LADENLOKALE UND HOTEL- AUSSTATTUNG

Ihr **Ladenlokal** setzen wir perfekt in Szene. Einzigartige Innenausbauten entstehen in Zusammenarbeit mit dem Handelshof aus Meisterhand. Nach der gemeinsamen Planung übernehmen unsere langjährigen Handwerkspartner die Umsetzung. Alles mit dem Ziel einer perfekten Warenpräsentation und Wohlfühl-atmosphäre im Blickfeld der Kunden.



Sie verfügen auch über **Hotelzimmer**? Zum Ausbau oder zur Modernisierung Ihrer Übernachtungsmöglichkeiten bieten wir vielfältiges Mobiliar und zeitgemäße Interieurartikel. Zudem vermitteln wir Ihnen auch technische Geräte sowie individualisierte Textilien. Informieren Sie sich dazu bitte direkt bei unseren Fachberatern und profitieren Sie von der großen Auswahl.





**DER  
GEDECKTE  
TISCH:  
MIT  
INDIVI-  
DUELLEM  
TOUCH!**

*Ausgefallenes Arrangement:  
Mit modernem  
Porzellandesign treffen Sie den  
Geschmack Ihrer Gäste über  
den Tellerrand hinaus.*



Ein ordentlich gedeckter Tisch ist das perfekte Aushängeschild für Ihren Restaurantbetrieb und lässt dem Gast noch vor der Platzwahl das Wasser im Munde zusammenlaufen. Vom kultigen Imbiss über die gehobene Gastronomie bis hin zu Kliniken und Kantinen – im Handelshof erhalten Sie immer das passende Geschirr. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Gläsern und Besteck sowie Porzellan von führenden Markenherstellern in den Ausführungen klassisch weiß, Bone China oder modern.

Der Clou: Sie können sich die Farben und Materialien auch in einer individuellen Ausführung zusammenstellen. Fragen Sie einfach unsere Fachberater und wir finden auch für Sie eine Tischausstattung mit persönlichem Touch. Eine Auswahl der Artikel erhalten Sie in unseren Märkten, um Ihren Bedarf unmittelbar decken zu können. Für eine einzigartige Präsentation Ihrer Speisen lassen sich die Artikel zudem mit Ihrem Logo versehen – unverwechselbar und formschön.



## TEXTILIEN/ BERUFS- BEKLEIDUNG

Der absolute Dienst am Gast ist die hohe Kunst des Gastronomen, und für den adäquaten Auftritt Ihres Unternehmens empfehlen sich eine gepflegte Mitarbeitergarderobe sowie individuell gestaltete Textilien. Ob Tischdecken, Servietten oder eine standesgemäße Berufsbekleidung für Küche und Service – zusammen mit unseren Fachberatern können Sie Ihre Textilien nach persönlichem Gusto und mit dem eigenen Logo gestalten.



*Vom Sicherheitsschuh bis zum Kettenhandschuh verhelfen wir Ihnen im Handelshof zu einer perfekten Personalausstattung.*

*Die verarbeiteten Materialien sind von strapazierfähiger Qualität und sichern Ihnen einen hohen Komfort. Dabei können Sie auch Sondergrößen und Textilien in Ihren Unternehmensfarben sowie mit individuellen Druck-, Flock- und Stickmotiven in größeren Chargen ordern. Eine Vielzahl von Standardartikeln ist zugleich direkt im Markt verfügbar.*





## KAFFEE-KONZEPT

Einer der Gründerväter des Handelshof war ein sehr angesehener, erfolgreicher Kölner Kaffeeröster und -händler mit Sitz in der Löwengasse. Insofern sind wir dem Kaffee auf ganz besondere Weise verbunden. Im Handelshof erfahren Sie mehr über diese Tradition und vor allem darüber, was sich hinter dem Partnerkonzept von LÖWEN KAFFEE verbirgt.

## VORTEILE

Die Leistungen des Partnerkonzepts im Überblick:

- Individuelle Beratung zu Ihrem persönlichen Bedarf (Maschine, Sorten, Marketingartikel usw.)
- Röstfrische Bohnen von den beliebtesten Kaffeeröstern und Zusatzprodukte nach Verbrauch
- Umfangreiches Marketingpaket: Tischaufsteller, Plakate, Geschirr der jeweiligen Marken
- Geschulte Fachtechniker des jeweiligen Herstellers mit Vor-Ort-Service für eine schnelle und unkomplizierte Reparatur
- Regelmäßige Qualitätskontrollen mit entsprechender Dokumentation für Sie
- Alle technischen Leistungen wie Reparaturen, Wartungen und Ersatzteile sind in einem Partnerkonzept inklusive



Die ganze Welt des Kaffees – über den Handelshof schnell und einfach erhältlich. Von den modernsten Kaffeefullautomaten und -systemen mit hoher Benutzerfreundlichkeit bis hin zur Qualitätskaffeebohne bieten wir Ihnen sämtliche Leistungen aus einer Hand. Dabei können Sie einzelne Geräte und Güter sowie das passende Zubehör auch ohne verbindliches Partnerkonzept erwerben. Im Handelshof sind wir traditionell auf ganzheitliche Premium-Kaffee Konzepte für verschiedenste Gastronomiebetriebe spezialisiert – ganz im Sinne unserer Gründerväter.

# KOMPLETT- AUSSTATTUNG FÜR KRANKEN- HÄUSER, SENIOR- EN-HEIME UND KITAS

*Funktionale Möbel, robustes Geschirr und viele weitere Artikel für die Gastronomie in den Bereichen Gesundheit und Pädagogik – vom Einweghandschuh bis hin zur Komplettausstattung von Zimmern in Altenheimen.*

In Pflegebetrieben sowie pädagogischen Einrichtungen müssen Ausstattung und Inventar höheren Anforderungen gerecht werden. Die rotierende Nutzung und permanente Belastung bedingen hier den Einsatz von extrem robusten Artikeln. Unter dem gemeinsamen Dach der EDEKA Foodservice Stiftung & Co. KG bietet Ihnen der Handelshof zusammen mit Medsorg eine Komplettausstattung, die bei Personal sowie Bewohnern keine Wünsche offenlässt – auch in der Farbauswahl.

*Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Auswahl an besonders bruchstabilem Geschirr in einem ganzheitlichen Sortiment. Auch für Menschen mit motorischen Einschränkungen oder Schluckbeschwerden haben wir entsprechendes Geschirr. Dabei eignet sich die allgemein bunte Auswahl ebenso für den Einsatz in Kindertagesstätten.*





## KASSEN- UND BESTELLSYSTEME: GUT KALKULIERT

Der Feierabend des Gastronomen beginnt nach dem Kassenabschluss. Bei der Buchung von einzelnen Tageseinnahmen zum Gesamtumsatz können Sie über den Handelshof auf diverse Kassen- und Warenwirtschaftssysteme vertrauen. Unsere Fachpartner stehen Ihnen vom Erstgespräch bis zur Wartung und nachhaltigen Pflege über den gesamten Lifecycle der Technologie direkt zur Seite.

### EINKAUFEN BEIM HANDELSHOF LEICHT GEMACHT

#### DURCH DIGITALE UNTERSTÜTZUNG

Mit dem Online-Bestellsystem sellyorder wird der gesamte Bestellprozess so einfach und transparent wie möglich für Sie – nutzen Sie das führende Online-Handelssystem im deutschen Foodservice-Markt für Ihren Einkauf!

Die Vorteile auf einen Blick:

#### BESTELLEN

Alle Informationen und Belege rund um Ihren Einkauf sowie tagesaktuelle Preise und Produktinformationen aus einer Hand. Elektronische Einkaufslisten oder Aktionsangebote sind auf einen Blick sichtbar.

### KALKULIEREN UND DEKLARIEREN

Kalkulation in der selly Foodservice Cloud: ganzheitliche Produktdatenbank mit Lebensmittelinformationen – fortlaufend aktualisiert.

#### ANALYSIEREN

sellyreport verschafft Überblick bei der Planung, Analyse und Kontrolle Ihres Einkaufs- und Bestellverhaltens.

#### MOBILE APP

Produkte schnell, einfach und zu jeder Zeit online bestellen: Die kostenlose Bestell-App sellyping bringt die wichtigsten Funktionen von selly übersichtlich auf Ihr Smartphone oder Tablet.

Weitere Informationen zu den Funktionen von sellyorder sowie den Vorteilen im Umgang mit der App erhalten Sie direkt von unseren Fachberatern.





## LEASING UND MIETKAUF: NACHHALTIG ABGESICHERT

---

Professionelle Küchentechnik und eine individuelle Einrichtung sind mit erheblichen Investitionen verbunden. Zudem müssen die finanziellen Mittel mitunter erst noch erwirtschaftet werden. Daher vertrauen viele angehende sowie erfahrene Gastronomen bei der Anschaffung ihrer Betriebsmittel auf Leasing- oder Mietkaufmodelle. Damit schonen Sie die Liquidität Ihres Betriebes und arbeiten stets mit den neuesten Technologien. Im Handelshof vertrauen wir bei Leasing und

Mietkauf auf einen seriösen Partner mit langjähriger Erfahrung in der Finanzwirtschaft. Dieser ist ein angesehener Leasingbroker mit Zugriff auf bis zu 25 Leasingbanken. Sie profitieren von günstigsten Konditionen und ein persönlicher Ansprechpartner steht Ihnen bei der Abwicklung des Leasing- oder Mietkaufgeschäftes immer zur Seite.

**Steuervorteile:** Leasingraten sind Betriebsausgaben, die in voller Höhe in die Ertragsrechnung einfließen und sich steuermindernd auswirken.

**Betriebswirtschaftliche Vorteile:** Leasing bindet kein Kapital. Sie investieren bilanzneutral und schonen somit Ihr Unternehmenskapital.

**Mehr Liquidität und finanzieller Spielraum:** Neben Ihrem Eigenkapital schonen Sie auch den Kreditrahmen bei Ihrer Hausbank.

## NACH- HALTIGKEIT

Die Hintergründe und der Ort der Herstellung von Geräten, Kleidung und Verpackungen gewinnen in der heutigen Zeit stark an Bedeutung – bei Gastronomen und Gästen gleichermaßen.

*Auf Basis fundierter Kenntnisse vermitteln Ihnen unsere Fachberater auf Wunsch auch Waren und Artikel mit hoher ökologischer Wertschöpfung. So sparen Sie Strom und Wasser und können stets auf eine energieeffiziente Technik vertrauen – umweltverträglich und kostenoptimiert.*



## WARTUNG UND INSTAND- HALTUNG

In der Gastronomie müssen zahlreiche Betriebs- und Arbeitsmittel regelmäßig gewartet werden. Zudem kann die Wartung dem Ausfall von Maschinen und Geräten langfristig vorbeugen. Im Handelshof informieren wir Sie gerne über die Möglichkeiten eines Hersteller-Wartungsvertrages.

## GEBÜNDELTE KOMPETENZEN: EDEKA FOODSERVICE, HANDELSHOF UND MEDSORG

Wir sind Ihre starken Partner für Gastronomie, Hotellerie, Großverbraucher, Gemeinschaftsverpflegung, selbstständige Unternehmer und den Handel.

Die EDEKA Foodservice Stiftung & Co. KG und seine Tochterunternehmen Handelshof und Medsorg ergänzen sich perfekt. Gemeinsam bündeln wir die Expertise für Gastronomiebedarf und Artikel aus dem medizinischen Bereich – sowohl in Service und Sortiment als auch in der regionalen Marktpräsenz.



Die EDEKA Foodservice Stiftung & Co. KG ist führender Großhändler, Dienstleister und beratender Partner für nationale und regionale Kunden aus der Gastronomie, der Hotellerie, der Gemeinschaftsverpflegung und dem spezialisierten Handel. Mit über 90 C+C Großmarkt- und Lagerstandorten gehört die EDEKA Foodservice zu den ersten Adressen im Cash + Carry-Umfeld. Dabei steht das Unternehmen gleichermaßen für einen professionellen deutschlandweiten Lieferservice sowie praktische Einkaufsmöglichkeiten vor Ort – für Großverbraucher jeglicher Art.



Der Handelshof betreibt bundesweit 18 Cash und Carry-Abholmärkte in Nordrhein-Westfalen, Mecklenburg-Vorpommern und im Großraum Hamburg. Zu den Stärken gehören insbesondere die Warenbereiche Frische und Ultrafrische sowie der besondere Fokus auf den Kundenbereich Gastronomie und Hotellerie.

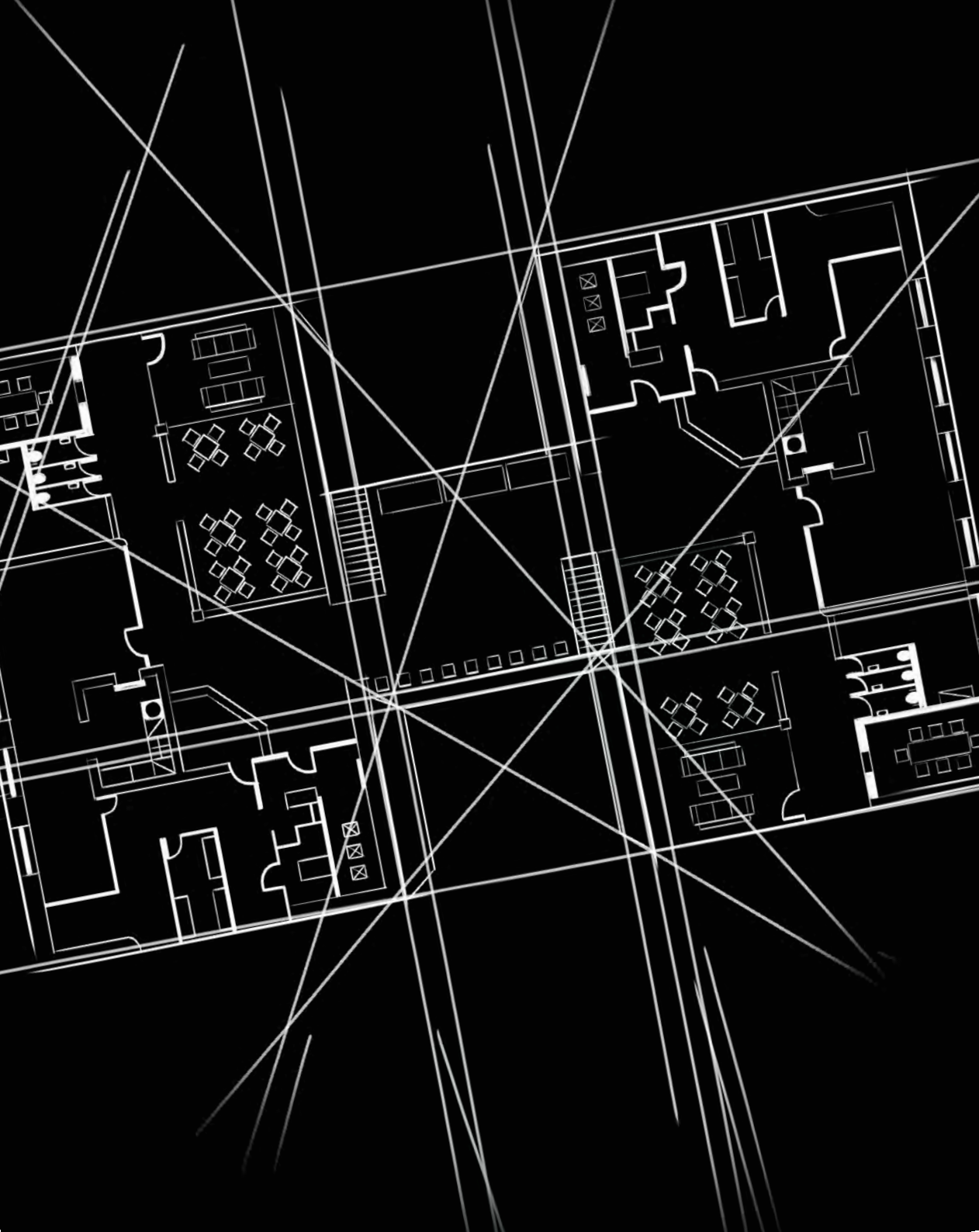
Bereits 2019 konnte die Handelshof-Gruppe als familiengeführtes Großhandelsunternehmen einschließlich aller C+C-Märkte sowie der Handelshof Management GmbH in die EDEKA Foodservice Stiftung & Co. KG integriert werden.



Die Medsorg GmbH ist ein stark expandierendes Unternehmen mit Sitz in Mülheim an der Ruhr. Sie ist Komplettanbieter im medizinischen Bereich und betreut vorwiegend Alten- und Pflegeheime in ganz Deutschland. Die Produktpalette ist breit aufgestellt und reicht vom Einweghandschuh bis hin zur Komplettausstattung von Zimmern in Altenheimen. Über die Vermarktung von Eigenmarken hinaus arbeitet das Unternehmen mit namhaften Partnern und Marktführern in verschiedenen Bereichen zusammen.

Seit 2018 ist Medsorg Teil des Unternehmensverbundes und seit 2020 eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der EDEKA Foodservice Stiftung & Co. KG.





# SIE WOLLEN LOSLEGEN? WIR SIND FÜR SIE DA



Ihre Ansprechpartner für

Gastro-Objekteinrichtung

Sprechen Sie mit den Profis.

02203 1706-135

Gastro-Objekteinrichtung@handelshof.de



Handelshof Köln Stiftung & Co. KG

C&C Großhandel | Liefergroßhandel

[www.handelshof.de](http://www.handelshof.de)