

Vielfalt erleben.





Auf uns ist Verlass.

Seit über 100 Jahren steht der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln im Mittelpunkt unserer Aktivitäten. Heute sind die Brückner-Werke einer der führenden Anbieter für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie und Großverbraucher – weltweit. Der Erfolg kommt nicht von ungefähr: Unsere Kunden schätzen neben der jahrzehntelangen Erfahrung unsere große Zuverlässigkeit: Wir halten das, was wir versprechen.

Der Name Brückner steht für hohe Kompetenz im Bereich veredelter luft- und gefriergetrockneter Gemüse, Kräuter, Früchte und Trockenkartoffeln. Wir beziehen unsere natürlichen Rohstoffe global, größtenteils von Lieferanten, mit denen wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten.

Die Ware wird in den Anlagen der eigenen Werke in Stadelhofen und Nortorf gereinigt, geschnitten, gemischt und abgepackt. Dabei setzen wir unter anderem moderne Anlagen wie Farbsortierer und Röntgenscanner ein. Zusätzlich stellen wir auch geröstete, getoastete und anderweitig veredelte Produkte her. In unserem Werk in Altendorf produzieren wir Suppen, Soßen, Brühen und Süßspeisen für Großverbraucher, Handel und Industrie.

Unser Anspruch „Wir liefern beste Qualität“ bedeutet für alle Brückner-Mitarbeiter täglich zugleich Herausforderung und Verantwortung. Denn: Lebensmittel sind Mittel zum Leben – wir sorgen dafür, dass sie das auch bleiben. So haben wir es immer gehalten.



THOMAS BRÜCKNER, DR. KARL-ULRICH SCHELLHAAS
Geschäftsführung

T. Brückner *Dr. U. Schellhaas*
Thomas Brückner Dr. Karl-Ulrich Schellhaas

Unsere Kartoffeln aus der Region sind einfach erstklassig!



GUIDO LORENZ
Kartoffelqualitätsbeauftragter

Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel, es gibt große Geschmacks- und Qualitätsunterschiede. Durch langjährige Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugergemeinschaften nehmen wir schon beim Auspflanzen Einfluss auf die Produktion. Das bedeutet auch im Bedarfsfall die Rückverfolgbarkeit bis aufs Feld. Unsere schonenden Verarbeitungsprozesse und gleichbleibend hohen Standards im eigenen Trocknungs- und Veredelungsbetrieb haben uns den Ruf von echten Kartoffelspezialisten eingebracht. Zu Recht, meine ich.

KARTOFFELN

Würfel

Streifen

Grieß

Fasern

Scheiben

KARTOFFELZUBEREITUNGEN

Knödel in verschiedensten Geschmacksrichtungen

Reibekuchen

Gnocchi

Schupfnudeln

Kroketten

Bratkartoffeln

Kartoffelpüree

Auf Wunsch sind alle Artikel auch ungeschwefelt und in BIO-Qualität erhältlich.





Zwiebeln – die natürlichsten Geschmacksverstärker der Welt.

Gute, kräftige Hausmannskost oder auch leichte, moderne Küche ohne Zwiebeln? Unvorstellbar. Ich mag ihre spezielle, knackige Würze. Diese uralte Gemüse- und Heilpflanze wurde schon im alten Ägypten als Zahlungsmittel beim Pyramidenbau eingesetzt. Das sagt eigentlich schon alles. Wir legen großen Wert darauf, mit unserem vielfältigen Portfolio allen Geschmäckern gerecht zu werden und suchen weltweit die besten Zwiebeln für unsere Kunden aus; das werden Sie sehen, riechen und in Ihren Produkten schmecken.



FELIX WEYKENAT
Verkauf

ZWIEBELN

Gekibbelt

Granulate

Pulver

Scheiben

Rote Zwiebeln

Toastzwiebeln

Röstzwiebeln aus getrockneten Zwiebeln

*Aus verschiedenen Ursprüngen.
Von Standard bis Extra-low-bacteria.*

Mit unserer Gemüsevielfalt liegen wir voll im Trend!



CLAUDIA FEDDERSEN
Verkauf

Der Trend geht einerseits zu gesünderer Ernährung, andererseits zu einfacher, bequemer Zubereitung. Da liegen wir mit unserem breiten Gemüsesortiment genau richtig, denn ohne Gemüse geht im Convenience-Bereich (fast) gar nichts. Durch die enge Zusammenarbeit mit den Erzeugern im Ursprungsland haben wir direkten Einfluss auf die Qualität. Wir selektieren, granulieren, schneiden und mischen die Produkte ganz nach Ihren Wünschen. So können Sie stets über aromatische Gemüsesorten als Monoprodukt oder als Mischung verfügen; das gilt auch für Knoblauch oder Pilze – alles natürlich in bester Brückner-Qualität, sichergestellt durch den Produktionsbetrieb.

GEMÜSE, KNOBLAUCH UND PILZE

Knoblauch	Rote Bete
Paprika	Spinat
Tomaten	Broccoli
Karotten	Gartenerbsen
Lauch	Bohnen
Frühlingszwiebeln	Meerrettich
Spargel	Champignons
Pastinaken	Kürbis

*Mischungen und weitere Artikel
gerne auf Anfrage*





Aromatische und hochwertige Kräuter sind das Tüpfelchen auf dem i.

Ein Kräuterquark muss einfach nach frischen Kräutern schmecken, sonst bleibt er im Regal stehen. Unsere Kräuter werden schonend verarbeitet; sie behalten ihr frisches Grün und geben Ihren Produkten dieses typische, unverwechselbare Aroma.

Neben den klassischen regionalen Küchenkräutern gibt es bei uns selbstverständlich auch feinste mediterrane Kräuter. Lassen Sie sich einfach mal ein Muster mit Ihrer Wunschmischung schicken – Sie werden sehen, dass wir Ihnen nicht zuviel versprochen haben.



HANS-JÜRGEN BRÄSEN
Verkauf

KÜCHENKRÄUTER

Petersilie

Schnittlauch

Dill

Kerbel

Bohnenkraut

Mischungen und weitere Artikel gerne auf Anfrage

MEDITERRANE KRÄUTER

Oreganum

Basilikum

Estragon

Salbei

Majoran

Thymian

Rosmarin

Trockenfrüchte – süße Früchtchen voller Energie und Power.



NICOLE GRUNER
Verkauf

Ich liebe Trockenfrüchte; sie sind Nascherei und Povernahrung zugleich. Mit ihren vielen Mineralstoffen und Vitaminen sind sie außerdem gesund und liefern statt leerer Kalorien natürliche Vitalstoffe. Wir wählen weltweit für Sie nur die edelsten Trockenfrüchte aus und schneiden und verarbeiten sie nach Ihren Wünschen. Wir werden auch gern für Ihre geplante Anwendung ein individuelles Produkt entwickeln und freuen uns auf Ihre Anfrage!

OBST

Äpfel

Aprikosen

Birnen

Cranberries

Korinthen

Pflaumen

Pfirsiche

Sultanas

Blaubeeren gezuckert

Kirschen gezuckert

EXOTISCHE FRÜCHTE

Ananas

Datteln

Feigen

Mangos

Papayas

*Mischungen
und weitere Artikel
gerne auf Anfrage*





Wir schauen ganz genau hin.



DE ÖKO-001



Wir bekommen Tag für Tag die unterschiedlichsten Roh- und Halbfertigwaren in unsere Werke geliefert, deren Qualität wir sensorisch und analytisch aufs Genaueste untersuchen. Ihre spezifischen Eigenschaften und ihre herkunfts- und jahreszeitbedingten Besonderheiten sind uns bestens vertraut. Bei Beurteilung der Ware stehen uns, neben unseren eigenen Laboren, schon seit vielen Jahren akkreditierte Labore als verlässliche Partner zur Seite.

Die Mindestanforderungen an unsere Produkte sind hoch – und damit auch die Messlatte für unsere Lieferanten. Erstklassige Rohwaren bekommt nur, wer mit seinen Partnern im Ursprung eng zusammenarbeitet. Dies erreichen wir durch intensive Kontaktpflege, u. a. auch durch regelmäßige Besuche bei unseren Lieferanten.

Um den hohen Ansprüchen unserer Kunden auch zukünftig gerecht zu werden, investieren wir kontinuierlich in qualitätssichernde Maßnahmen. Dass wir damit richtig liegen, wird uns durch die Zertifizierung nach IFS Food an den Standorten Altendorf, Stadelhofen und Nortorf jedes Jahr wieder von neutraler Seite bescheinigt. Darüber hinaus sind zahlreiche erfolgreich absolvierte Kundenaudits an allen Standorten die Basis für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Brückner-Qualität bedeutet: Kontinuierlich hoher Anspruch für hochwertige Produkte – kann es eine bessere Basis für erfolgreiche Zusammenarbeit geben? Wir denken nicht.



Qualitätssicherung



Qualitätssicherung



Werk Altendorf



Werk Stadelhofen



Werk Nortorf

BRÜCKNER-WERKE KG
Wendenstraße 4
D-20097 Hamburg
Phone +49 - 40 - 23 73 08-01
Fax +49 - 40 - 23 73 08-88
hamburg@brueckner-werke.de

BRÜCKNER-WERKE KG
Werk Altendorf
Brücknerstraße 1
D-96146 Altendorf
Phone +49 - 95 45 - 92 21-0
Fax +49 - 95 45 - 92 21-49
altendorf@brueckner-werke.de

BRÜCKNER-WERKE KG
Werk Stadelhofen
Gewerbegebiet 80
D-96187 Stadelhofen
Phone +49 - 95 04 92 29-0
Fax +49 - 95 04 92 29-29
stadelhofen@brueckner-werke.de

BRÜCKNER-WERKE KG
Werk Nortorf
Fabrikstraße 6
D-24589 Nortorf
Phone +49 - 43 92 - 925-0
Fax +49 - 43 92 - 925-125
nortorf@brueckner-werke.de

www.brueckner-werke.de



**BRÜCKNER
WERKE**