



Pressebericht 1

## Smarte Convenience – als Lösungsstrategie

Kein Personal? Das Problem kennen viele. HÜLSHORST macht auf Möglichkeiten aufmerksam, die der clevere Einsatz von Convenience hat. Das hilft, Engpässe zu bewältigen und gleichzeitig langfristigen Erfolg zu sichern. Mit ihrer strategischen Integration können Sie Ihre Personalressourcen effektiv nutzen und gleichzeitig qualitativ hochwertige und gesunde Mahlzeiten servieren.

„Unser Anspruch: Leckere Convenience für alle Konzepte!“ sagen die Convenience-Experten aus dem westfälischen Harsewinkel. In den letzten Jahren wurde das Hülshorst-Sortiment auf allen gängigen Technikkonzepten erprobt und optimiert – für jede Küche.

**Feste Programme:** Zubereitungsempfehlungen sind auch als Programm direkt im Gerät abrufbar. „Gern stellen wir Ihnen die Regenerierungsprogramme für jede unserer Convenience zur Verfügung. Dann heißt es nur noch Knopf drücken, fertig.“, so Christoph Hülshorst, der den Familienbetrieb zusammen mit seinem Bruder führt. Der große Vorteil? Eine perfekte Zubereitung ist garantiert, unabhängig davon wer das Gerät bedient.

**Personal sparen** durch Kaltablettieren: Gerichte können so kalt vorbereitet werden, wenn das Personal da ist – unabhängig von den Verzehrzeiten. Kühl zwischengelagert kann dann bei Bedarf erhitzt werden.

**Energie sparen** mit Cook&Chill: Die tiefgekühlte Fleisch-Convenience direkt zur fertigen Soße oder Suppe geben und es kühl in wenigen Minuten herunter. Das spart nicht nur Zeit, sondern auch Energie. Die Energieersparnis liegt hier bei ca. 40 Prozent gegenüber frischem Kochen und Nutzung eines Schnellkühlers.

**Zeit und Lebensmittel sparen:** Ob im Doppelkontaktgrill oder Mikrowellenofen – Zubereitungszeiten von 2 min und weniger sind hier kein Problem. Durch die schnelle Reaktionszeit ist es außerdem möglich, immer nur das zuzubereiten, was gerade benötigt wird, das vermeidet Lebensmittelverschwendungen.



Unternehmensporträt  
Hülshorst GmbH

Unternehmen: Hersteller für tiefgekühlte Fleisch-Convenience, in 3. Generation familiengeführt

Gründung: 1989 als Zerlegebetrieb für Schweine, ab 1991 Beginn der Produktion von Fleisch-Convenience

Geschäftsführer: Christoph und Philipp Hülshorst

Beschäftigte: 165

Sortiment: ca. 160 Artikel aus Schweine-, Rind oder Geflügelfleisch, Verwendung natürlicher Zutaten, ohne Zusatzstoffe

Kontakt:

Hülshorst GmbH

Kölkebecker Straße 29

33428 Harsewinkel | Deutschland

[info@huelshorst.de](mailto:info@huelshorst.de)

+49 5247 4043 0

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