NORDISCHER
FOOD SERVICE

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Firmenpräsentation

Firmenportrait (1/2)

1991

Gründung Einzelunternehmen **NTK** durch Wilfried Bösler

1999

Gründung **Schulz & Schmidt OHG** durch Gisbert Schulz und Jörg Schmidt

2001

- Eintritt von S. Schulze als Geschäfts-führerin
- Änderung der Geschäftsform in eine GmbH
- Umzug nach Groß Schwaß

2002

Zusammenarbeit mit der Fa. Nestlé Motta und 2003 mit Nestlé Schöller GmbH & Co. KG

2005

- Eintritt in den Service-Bund
- Ausweitung der Handelsfähigkeit auf Leichtkühl- und Trockensortiment

2007

- Umwandlung zur KG durch Beitritt der Braun Beteiligungs-gesellschaft
- 2008 Umwandlung zur Schulz & Schmidt GmbH

2009

Vertriebspartner Langnese

Firmenportrait (2/2)

2014

Gründung der **NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG** durch den Zusammenschluss der NTK GmbH und Schulz & Schmidt GmbH

2015

Neubau der neuen Lagerhalle zur Sortimentserweiterung und Optimierung der Lagerwirtschaft

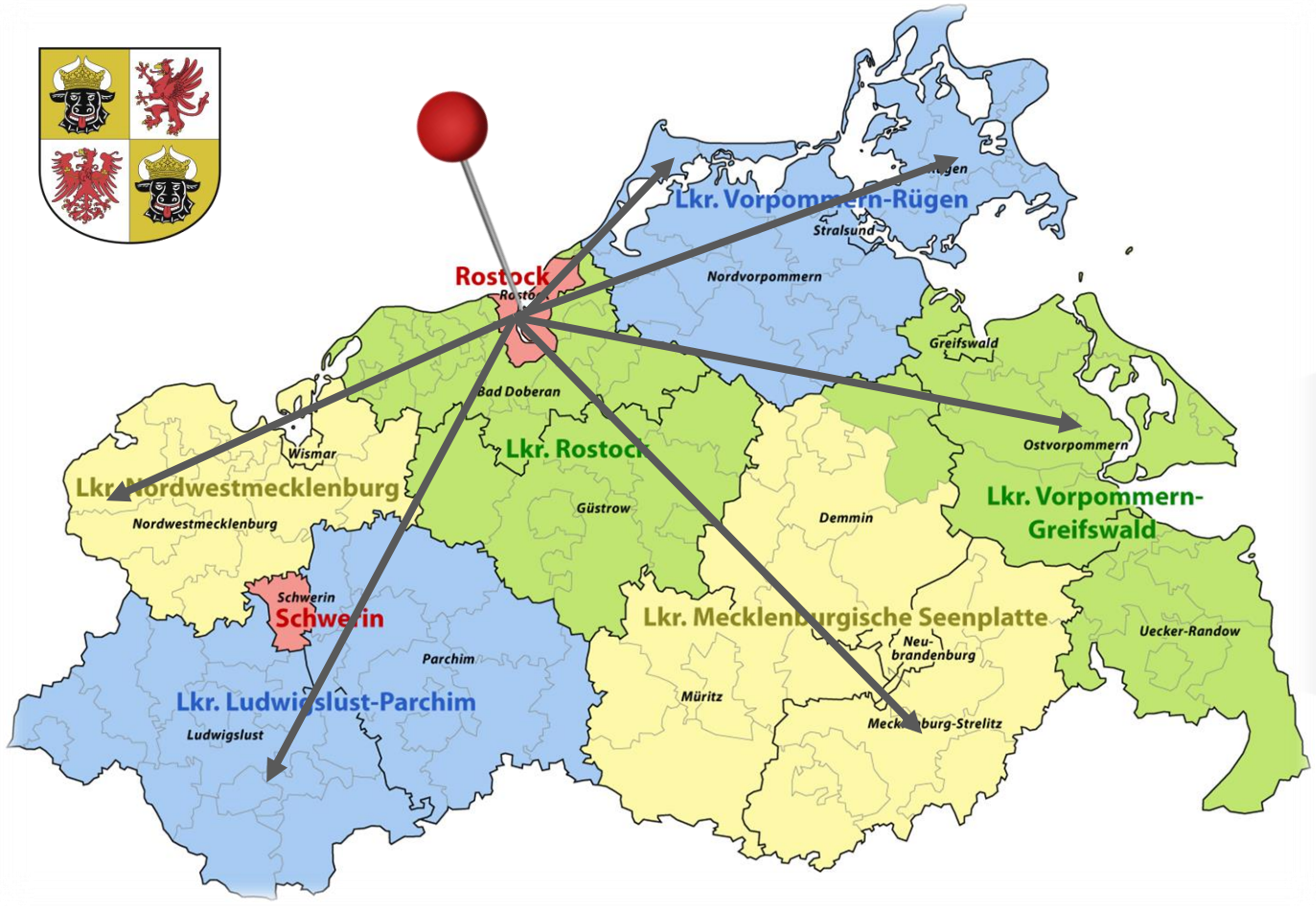
2016

Inbetriebnahme der neuen Lagerhalle

2018

Kundenübernahme Schwarz + Hansen

Liefergebiet



Kundenüberblick

Zu unseren Kunden zählen:

- Gaststätten & Restaurants
- Hotellerie
- Tankstellen
- Kioske & Imbisse
- Fahrgastschiffe
- Freizeiteinrichtungen (Schwimmbäder & Funparks)
- Gemeinschaftsverpflegung (z. Bsp. Kantinen, Krankenhäuser & Pflegeheime, Schulen usw.)

KLINIKUM SÜDSTADT ROSTOCK

AWO

VOLKSSOLIDARITÄT

STUDIERENDENWERK ROSTOCK–WISMAR

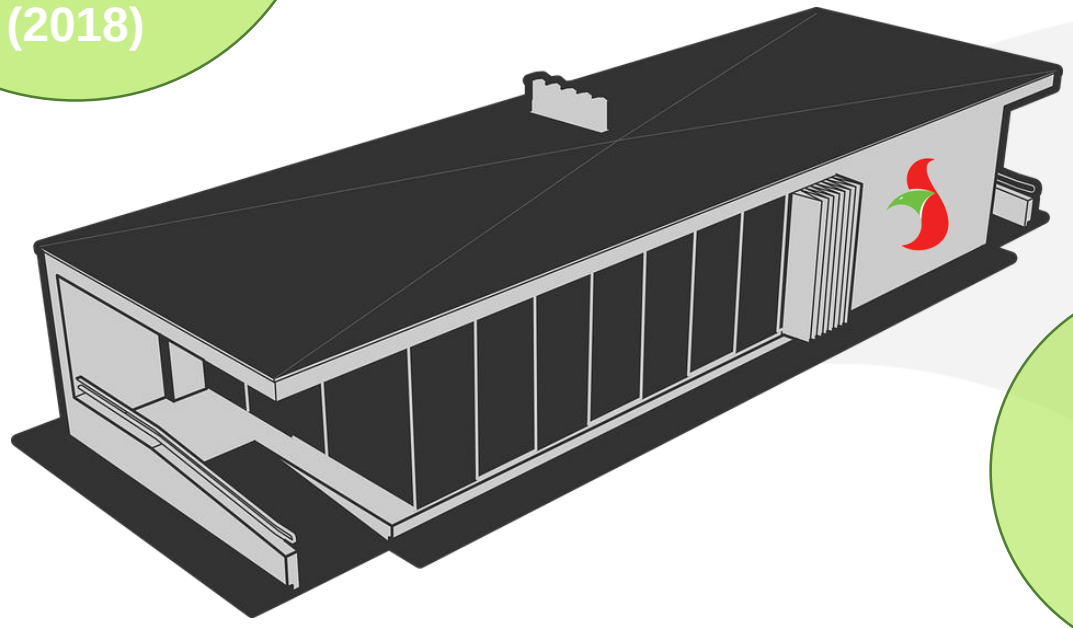
JOHANNESBAD
GESUNDHEIT IST UNSER LEBEN.

NFS in Zahlen

14,3
Mio. EUR
Umsatz
(2018)

ca.
3.000m²
Lagerfläche

15,2
Mio. EUR
Umsatz
(2019)



68
Mitarbeiter

1.400
Kunden

6.000
Artikel

Interne Fischverarbeitung

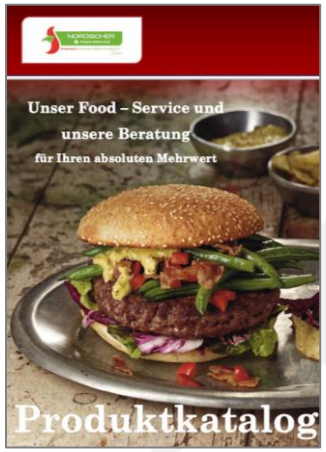
Lachsfilet (ohne Hau) über 5.900 KG

Lachsfilet (mit Haut) über 900 KG

NFS im Wandel

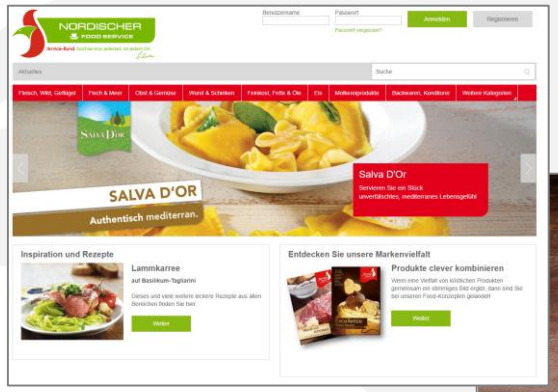
Neuerungen im Werbebereich

- Monatliches Printangebot „Nordisch aktuell“
- Erstellung eines Produktkatalogs
- Wöchentlicher Newsletterversand mit Obst- und Gemüseangebot, sowie Fleischangebot

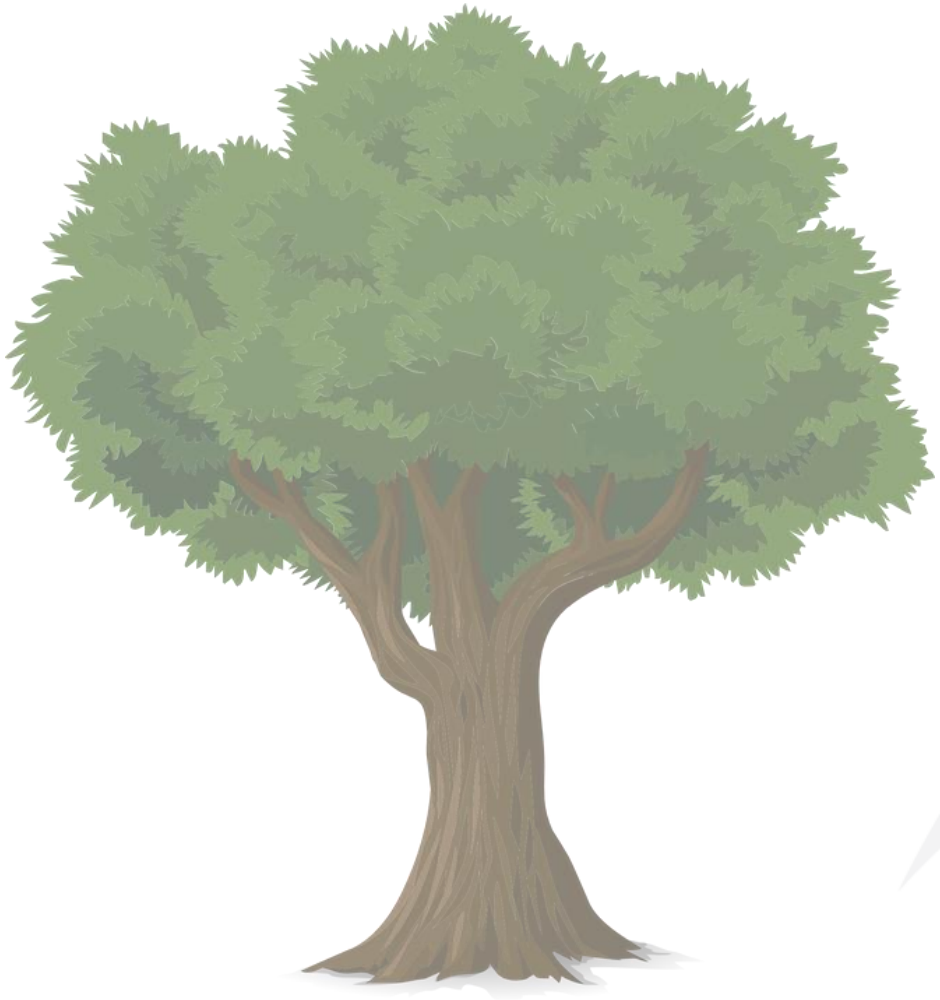


Digital unterwegs

- Möglichkeit der Ausgabe von Tablets für die Webshopbestellung
- Stetige Weiterentwicklung der Webshopoberfläche



Unser Nachhaltigkeitsverständnis



Lieferanten

- Regionalität → Vermeidung unnötiger Fahrwege & Verwendung heimatgebundener Produkte

Sortiment

- Produktionsbereich für Frischfisch & dessen Verarbeitung seit 2017
- Angebot an Eigenmarkenkonzepten

Zertifizierungen

- Hochwertiges Qualitätsmanagement

NORDISCHER
FOOD SERVICE
Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Service-Bund
food service.

jederzeit.
an jedem Ort.