

# Sortimentsübersicht



# Inhaltsverzeichnis

1. ConVency – Präsentation
2. Nachhaltigkeit im Einkauf
3. Einsatzmöglichkeiten , Regeneration
4. Vorteile im täglichen Einsatz
5. Suppen und Eintöpfe
6. Saucen
7. Schöpfgerichte
8. Gemüse
9. Desserts



Liebe Kunden,

„Sehen, schmecken & genießen“ lautet das Leitmotiv von ConVency, unserer in Berlin ansässigen „Genuss-Werkstatt“, die seit über 10 Jahren Frische und Gesundheit erfolgreich miteinander verbindet. Unser Qualitätsanspruch resultiert aus den jahrelangen Erfahrungen unserer Küchenprofis.




Unser Fokus liegt auf dem Segment der FRISCHE, welches konzeptionell und zielgerichtet positioniert werden kann. Unsere Sortimentsfelder haben wir in unserer Produktübersicht bedacht und dargestellt, so dass einen Eindruck der flexiblen Möglichkeiten unserer Produktion erhalten.

Wir verwenden hochwertige Zutaten auch aus kontrolliert biologischem Anbau. Diese werden optimal in den Produkten verarbeitet, um unseren Kunden ein Maximum an Geschmack, Qualität und optischer Anmutung zu bieten.

Die sorgfältige und verantwortungsbewusste Verarbeitung mit Liebe zum handwerklichen Detail garantieren Frische und Geschmack.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit unter unserer Rufnummer 030 911 49 39 11 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

  
Ronny Pietzner  
Geschäftsführer

  
Manuel Kasten  
Geschäftsführer

## Nachhaltigkeit & regionale Wirtschaft

- ✓ Die Hauptlieferanten der CONVENCY DELICIOUS FOOD GMBH sind im Umkreis von Berlin und den ostdeutschen Bundesländern angesiedelt.
- ✓ Der Bezug von Wurst- und Fleischwaren läuft über einen regionalen Produzenten ca. 80 km nördlich von Berlin. Gewürzgurken erhalten wir von einem Erzeuger aus dem Spreewald.
- ✓ Die Primärverpackungen der Großbinde kommen aus Sachsen. Weitere Verpackungen wie Glasflaschen und Gläser kommen aus Thüringen und Brandenburg. Etiketten werden aus der Lutherstadt Wittenberg geliefert.
- ✓ Somit leistet die CONVENCY DELICIOUS FOOD GMBH seit über Zehn Jahren einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung der regionalen Wirtschaftskraft in den ostdeutschen Bundesländern.



## Regeneration der Produkte

### ***Regeneration in einem Eimer geht nicht?***

#### ***Doch! es geht hervorragend!***

Mit wenigen Handgriffen ist der Eimer für die Regeneration im z.Bspl. im Konvektomaten einsatzbereit.

Aber Achtung, nach dem Erhitzen besteht eine Verbrennungsgefahr, bitte achten Sie auf ausreichenden Schutz.

### ***Im Konvektomaten:***

Den Originalitätsverschluss am Eimer nach unten hin wegbrechen, den Deckel nach oben hin vorsichtig öffnen. Den Deckel im Anschluss wieder auf den Eimer legen, nicht andrücken!

Den Konvektomaten auf Dampf stellen und bei 100°C ca. 60 Minuten im Eimer erhitzen. Nach der Entnahme umrühren und Sicherheitshalber die Temperatur auf Ausgabewert prüfen, ggf. die Erhitzungszeit verlängern. (Geräteabhängig)

### ***In der Mikrowelle:***

Entfernen Sie den Originalitätsverschluss am Deckelrand, öffnen Sie den Deckel vorsichtig und legen Sie den Deckel im Anschluss wieder auf den Eimer. Danach geben Sie den Eimer in Die Mikrowelle (OHNE Grillfunktion!) und stellen die Mikrowelle auf 800 Watt und 40 Minuten. Nach ca. 30 Minuten den Eimer aus der Mikrowelle entnehmen, umrühren und Ggf. Temperatur kontrollieren, da die Leistung der Mikrowellen unterschiedlich ausfällt.

Alternativ können Sie eine Portion aus dem Eimer entnehmen und den Eimer wieder verschließen. Dann ändert sich in dem Fall die benötigte Dauer in der Mikrowelle.

### ***Im Kochtopf:***

Entfernen Sie den Originalitätsverschluss am Deckelrand und öffnen vorsichtig den Deckel. Sie entnehmen die gewünschte Menge und verschließen den Eimer im Anschluss wieder und stellen ihn zurück in die Kühlung.

## Artikelauswahl

# Suppen / Eintöpfe I.

Artikelnr.	Artikelbezeichnung und Beschreibung	Gewicht / Einheit	Restlaufzeit in Tage
71362	<b>Bärlauch Spinat Suppe</b> Cremige Suppe mit Spinat und Bärlauch	3 kg Eimer	min. 28
71372	<b>Erbseintopf</b> deftiger Erbseneintopf mit Gemüse und Speck	3 kg Eimer	min. 28
71291	<b>Erbseintopf mit Bockwurstscheiben</b> deftiger Erbseneintopf mit Gemüse und Speck, dazu Bockwurstscheiben	3 kg Eimer	min. 28
71293	<b>Grüne Bohnen Eintopf mit Rindfleisch</b> deftiger Bohneneintopf mit viel Bohneneinlage und Rindfleischwürfel	3 kg Eimer	min. 28
71063	<b>Kartoffelsuppe</b> Cremige Kartoffelsuppe mit Karotten und Speck	3 kg Eimer	min. 28
71061	<b>Tomate Kokos Suppe</b> Samtige Tomaten Kokossuppe mit milder schärfe, perfekte Startersuppe!	3 kg Eimer	min. 28
71202	<b>Lauch Hack Suppe mit Schmelzkäse</b> Der Klassiker mit Porree und Rinderhackfleisch. Abgerundet mit Schmelzkäse	3 kg Eimer	min. 28
71202	<b>Lauch Hack Suppe mit Schmelzkäse</b> Der Klassiker mit Porree und Rinderhackfleisch. Abgerundet mit Schmelzkäse	3 kg Eimer	min. 28
71028	<b>Linseneintopf mit Speck</b> Klassischer Linseneintopf (nicht sauer) mit Gemüse und Speckeinlage	3 kg Eimer	min. 28
71202	<b>Lauch Hack Suppe mit Schmelzkäse</b> Der Klassiker mit Porree und Rinderhackfleisch. Abgerundet mit Schmelzkäse	3 kg Eimer	min. 28
71200	<b>Möhreneintopf mit Speck</b> Klassischer, leicht gebundener Möhreneintopf mit Kartoffeln und Speck	3 kg Eimer	min. 28
71371	<b>Nudelsuppe</b> Eine leichte Geflügelbrühe mit Gemüse und Nudleinlagen	3 kg Eimer	min. 28
71259	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> Ein muss in der Care Verpflegung! Mit Kohl, Kassler und viel Gemüseeinlage (über 50%)	3 kg Eimer	min. 28

# Artikelauswahl

## Suppen / Eintöpfe II.

Artikelnr.	Artikelbezeichnung und Beschreibung	Gewicht / Einheit	Restlaufzeit in Tage
71259	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> Ein muss in der Care Verpflegung! Mit Kohl, Kassler und viel Gemüseeinlage (über 50%)	3 kg Eimer	min. 28
71294	<b>Soljanka mit Jagdwurststreifen</b> Kräftige, tomatisierte Suppe mit viel Gemüseeinlage und Jagdwurststreifen	3 kg Eimer	min. 28
70121	<b>Veganer Möhreeneintopf</b> Mit 60% Gemüseeinlage ein wohliger und deftiger Eintopf, sogar vegan ein Genuss	3 kg Eimer	min. 28
71027	<b>Wald Pilz Cremesuppe</b> Feine Waldpilze in einer Rahmsuppe mit vielen Kräutern.	3 kg Eimer	min. 28
71201	<b>Chili con Carne</b> Typisches mexikanisches Gericht, bei uns mit milder Schärfe, zum selber nachwürzen	3 kg Eimer	min. 28
71313	<b>BIO-Chili sin Carne</b> Das ein Chili auch OHNE Fleisch geht, beweist diese einzigartige Rezeptur. Sogar in BIO!	3 kg Eimer	min. 28



# Artikelauswahl

## Saucen

Artikelnr.	Artikelbezeichnung und Beschreibung	Gewicht / Einheit	Restlaufzeit in Tage
70122	<b>Arrabbiata</b> Fruchtige Tomatensauce mit pikanter Schärfe	3 kg Eimer	min. 28
70120	<b>Bolognese</b> Der Klassiker schlechthin für Nudelgerichte, kräftige Tomatensauce mit Rinderhack und feinen Kräutern	3 kg Eimer	min. 28
70121	<b>Vegane Bolognese</b> Tomatensauce mit Sojagranulat und Gemüseeinlage	3 kg Eimer	min. 28
70119	<b>Käse Sahne Sauce</b> Eine cremige Sahnesauce, verfeinert mit Gouda, auch zum Füllen von Aufläufen geeignet.	3 kg Eimer	min. 28
70086	<b>Tomatensauce</b> Der Klassiker für Pasta Saucen, glatt und kräftig	3 kg Eimer	min. 28
71370	<b>Wurstgulasch</b> Kräftige Tomatensauce mit Jagdwurst- und Zwiebelwürfel	3 kg Eimer	min. 28
71024	<b>Currysauce (Curryketchup)</b> Kräftige Curry Tomatensauce, ideal für Currywurst	3 kg Eimer	min. 28
71067	<b>BBQ-Sauce „Classic“</b> Eine dunkle und kräftige Tomatenketchup BBQ Sauce	3 kg Eimer	min. 28
71068	<b>BBQ-Sauce „würzig“</b> Tiefdunkle BBQ-Sauce mit kräftigem Rauchgeschmack, intensiver Knoblauchnote und süße, perfekt zum Grillen und als Lack einsetzbar	3 kg Eimer	min. 28
70390	<b>Bratensauce</b> Eine feine Braune Saucenzubereitung, ideal für alle Bereiche und neutral im Grundgeschmack, kann zu beliebigen Saucen abgeleitet werden.	3 kg Eimer	min. 28
71059	<b>Geflügelbratensauce</b> Ähnlich wie die Bratensauce, mit feinem Geflügelgeschmack, kann super für Ableitungen verwendet werden	3 kg Eimer	min. 28





# Artikelauswahl

## Gemüse

Artikelnr.	Artikelbezeichnung und Beschreibung	Gewicht / Einheit	Restlaufzeit in Tage
71389	<b>Rotkohl</b> Klassisch gekochter Rotkohl mit Apfel verfeinert	3 kg Eimer	min. 28
71394	<b>Grünkohl</b> Kräftig im Geschmack, mit Speck und Kassler Würfel verfeinert	3 kg Eimer	min. 28
71395	<b>Mischgemüse in Sauce</b> Feine Karotten und Erbsen in einer Cremesauce, mit Kräutern	3 kg Eimer	min. 28
71393	<b>Sauerkraut</b> Mildes Sauerkraut mit Speck (kein Weinkraut)	3 kg Eimer	min. 28
71410	<b>Weißkraut, bayrische Art</b> Deftiges Kraut nach bayrischer Art, vegan zubereitet	3 kg Eimer	min. 28
70050	<b>Blattspinat mit Sahne</b> Feiner Rahmspinat, mit Sahne verfeinert, leicht gebunden	3 kg Eimer	min. 28



# Artikelauswahl

## Hauptgerichte

Artikelnr.	Artikelbezeichnung und Beschreibung	Gewicht / Einheit	Restlaufzeit in Tage
90090	<b>Gelbes Thai Curry (vegan)</b> Kräftig gewürztes gelbes Curry mit viel Gemeüseeinlage	3 kg Eimer	min. 28
90023	<b>Hackbällchen „Köttbullar Art“ in Sahnesauce</b> Feine kleine Hackbällchen in cremiger, würziger Sahnesauce	3 kg Eimer	min. 28
71076	<b>Klopse nach Königsberger Art</b> Feine Klopse in einer milden Kapernsoße	3 kg Eimer	min. 28
71314	<b>Rindergulasch</b> Ein kräftiges Gulasch mit viel Fleisch und Zwiebeln	3 kg Eimer	min. 28
71366	<b>Szegediner Gulasch</b> Würziges Rindergulasch mit Kraut	3 kg Eimer	min. 28
71368	<b>Kesselgulasch</b> Kräftig würziges Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln	3 kg Eimer	min. 28
71309	<b>Hühnerfrikassee</b> typisches Frikassee mit Erbsen, Karotten und Spargel	3 kg Eimer	min. 28
71003	<b>Eier in Senfsauce,</b> Klassische Senfsauce, süß / sauer abgeschmeckt	3 kg Eimer	min. 28
70087	<b>Grütwurst</b> Kräftig dunkle Grütwurst, mit Zwiebeln verfeinert	3 kg Eimer	min. 28



# Artikelauswahl

## Desserts

Artikelnr.	Artikelbezeichnung und Beschreibung	Gewicht / Einheit	Restlaufzeit in Tage
71317	<b>Rote Grütze Sauerkirsche</b> wunderbar saftige Früchte in feiner Kirschsauce	3 kg Eimer	min. 28
71324	<b>6 Frucht Grütze</b> Eine harmonische Komposition von Gartenbeeren im eigenen Sud!	3 kg Eimer	min. 28
71318	<b>Mango Pfirsich Grütze</b> Feine Gelbe Grütze mit Mango, Pfirsich und weiteren tollen Zutaten	3 kg Eimer	min. 28
71327	<b>Erdbeere Rhabarber Grütze</b> Leicht gesüßte Erdbeeren mit saurem Rhabarber, perfekt im Sommer zu Eis und Kuchen!	3 kg Eimer	min. 28
71326	<b>Pflaumen Rum Grütze</b> Pflaumen im leicht gebundenen Sud mit leichtem Rum- Zimt Geschmack, herrlich zu winterlichen Desserts	3 kg Eimer	min. 28
71326	<b>Milchreis</b> Leckerer Sahnemilchreis mit Zimt und Vanille	3 kg Eimer	min. 28
71462	<b>Grießbrei</b> Feiner Grießbrei mit leichter Süße	3 kg Eimer	min. 28
71316	<b>Milchsuppe Vanille</b> Eine Basismilchsuppe aus den Ableitungen hergestellt werden können. Weitere Geschmacksrichtungen auf Anfrage möglich	3 kg Eimer	min. 28



# Artikelauswahl

## Spezifische Produkte

Die nachfolgenden Produkte sind speziell für Dysphagie Patienten entwickelt und werden seit Jahren erfolgreich in der speziellen Patientenversorgung eingesetzt.

Artikelnr.	Artikelbezeichnung und Beschreibung	Gewicht / Einheit	Restlaufzeit in Tage
71111	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> Mit Sahne, leicht gewürzt, für Dysphagie Ernährung geeignet	3 kg Eimer	min. 28
71285	<b>Butternut Kürbissuppe</b> Mit Sahne, leicht gewürzt, für Dysphagie Ernährung geeignet	3 kg Eimer	min. 28
71100	<b>Karottencremesuppe</b> Mit Sahne, leicht gewürzt, für Dysphagie Ernährung geeignet	3 kg Eimer	min. 28
71283	<b>Selleriesuppe</b> Mit Sahne, leicht gewürzt, für Dysphagie Ernährung geeignet	3 kg Eimer	min. 28
71287	<b>Spinatcremesuppe</b> Mit Sahne, leicht gewürzt, für Dysphagie Ernährung geeignet	3 kg Eimer	min. 28
71289	<b>Zucchinisuppe</b> Mit Sahne, leicht gewürzt, für Dysphagie Ernährung geeignet	3 kg Eimer	min. 28



# Artikelauswahl

## Dressings

Artikelnr.	Artikelbezeichnung und Beschreibung	Gewicht / Einheit	Restlaufzeit in Tage
71509	<b>American Dressing</b> Tomatisierte Salatsauce, fein würzig	2x 500ml HDPE-Flasche	min. 28
71436	<b>Balsamico Dressing</b> Der Klassiker mit feinem Aceto Balsamico, dunkel und fein würzig	2x 500ml HDPE-Flasche	min. 28
71510	<b>Honig Senf Dressing</b> Die Mischung aus herzhaftem Senf und feinem Honig ist ideal für viele Salate	2x 500ml HDPE-Flasche	min. 28
71512	<b>Joghurt Dressing</b> Der Allrounder der immer geht, kräftiges Joghurt Aroma durch frischen Joghurt, mit Kräutern abgerundet	2x 500ml HDPE-Flasche	min. 28
71258	<b>Knoblauch Dressing</b> Feiner Knoblauch Geschmack rundet viele Salate ab	2x 500ml HDPE-Flasche	min. 28
71326	<b>Sylter Dressing</b> Der selbst hergestellte Sud, gibt dem Produkt einen unverwechselbaren Geschmack	2x 500ml HDPE-Flasche	min. 28



## Verpackungen

Folgende Verpackungen sind bei uns in der Produktion möglich und werden durch unsere Zertifizierung abgedeckt. Wir verwenden nur zertifizierte Hersteller bei den Verpackungen!  
Alle Konformitäten können abgefragt werden.

Verpackungen, die mit den Produkten abgefüllt werden können.	Gewicht / Einheit
<b>PE-Eimer</b> Mit Originalitätsverschluss, in Deutschland hergestellt	<b>3 kg und 5 kg</b>
<b>PE-Becher</b> Mit Originalitätsverschluss, in EU hergestellt	<b>330 ml, 420 ml, 480 ml</b>
<b>HDPE-Flaschen</b> Mit Siegelfolie, Flaschen in Deutschland hergestellt, Deckel in Frankreich	<b>500 ml, 1000 ml</b>
<b>Tiefziehfolienbeutel</b> Folie in Deutschland hergestellt, verschiedene Formate möglich	<b>2 – 2,5 kg, 250 – 300 g Beutel</b>
<b>PE- Eimer</b> Mit Originalitätsverschluss, in Deutschland hergestellt, Abfüllung nur kalt! (Dressings)	<b>10 Liter 20 Liter</b>
<b>Gläser</b> Wir können auch Glas abfüllen! Gläser bekommen wir aus der Region!	<b>Von 150 ml bis 1000 ml möglich</b>



**Produktionsstätte:**

ConVency Delicious Food GmbH  
Galenusstraße 55  
13187 Berlin (Pankow-Heinersdorf)

**Geschäftsstelle:**

ConVency Delicious Food GmbH  
Gartenweg 9  
14558 Nuthetal OT Saarmund

**Bürozeiten**

Montag - Freitag

Telefon:

E-Mail:

Bestellungen:

Qualitätssicherung:

8:00 Uhr – 15:00 Uhr

(+49) 030 911 49 39 11

info@convency.de

bestellung@convency.de

qmb@convency.de

**Bürozeiten**

Montag – Freitag

Telefon:

E-Mail:

08:00 Uhr – 16:00 Uhr

(+49) 033200 – 67 92 00

info@convency.de

