



Herzlich willkommen bei der  
**EIWO Wolfram GmbH**

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

## Wie sind wir?

### Strukturiert, offen, transparent!

Als Backrohstoff-Lieferant ist die **EIWO Wolfram GmbH** ein mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz in Coesfeld.

### Kernkompetenzen von EIWO:

- interne und externe Qualitätssicherung
- aktive Reklamationsbearbeitung
- tiefreichende Produktkenntnisse
- Produktion nach Kundenanforderungen
- strategische und logistische Produktbündelung
- Konzentration der Produkte auf das Zentrallager
- hocheffizientes Auslieferungs- und Rückladungssystem

## Wie sind wir? Strukturiert, offen, transparent!



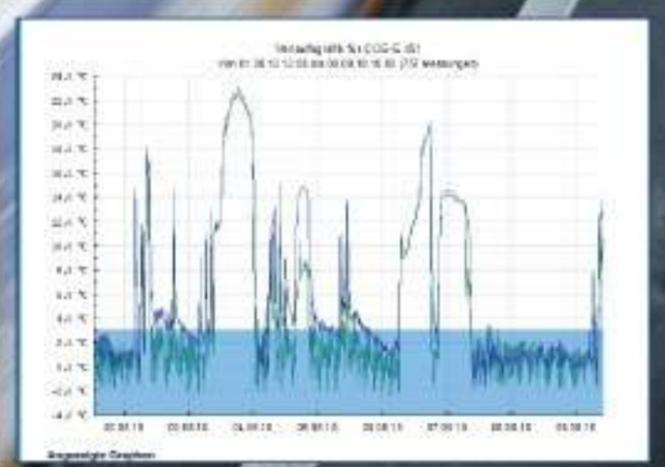
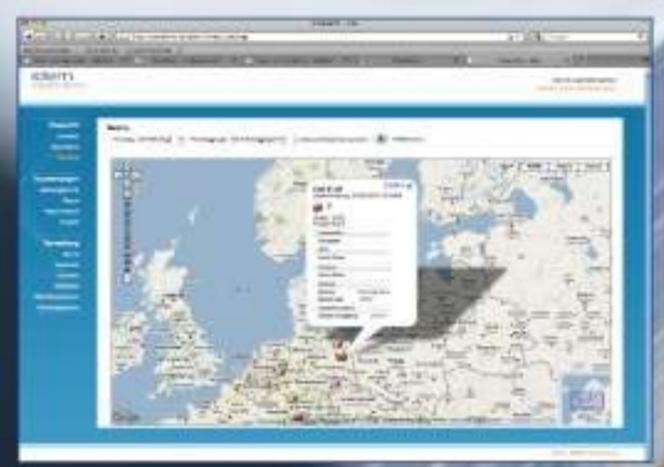
**EIWO-Wolfram GmbH**

Dreischkamp 41 • D-48653 Coesfeld  
[www.eiwofood.de](http://www.eiwofood.de)



Effizient und sicher dokumentiert  
durch modernste Technik –  
von der Abholung am Werk bis zur  
Auslieferung bei Ihnen vor Ort ...

... alles aus einer Hand.



## Die EIWO-Wolfram GmbH, ihre Kunden und Produzenten in Deutschland und Europa 2012

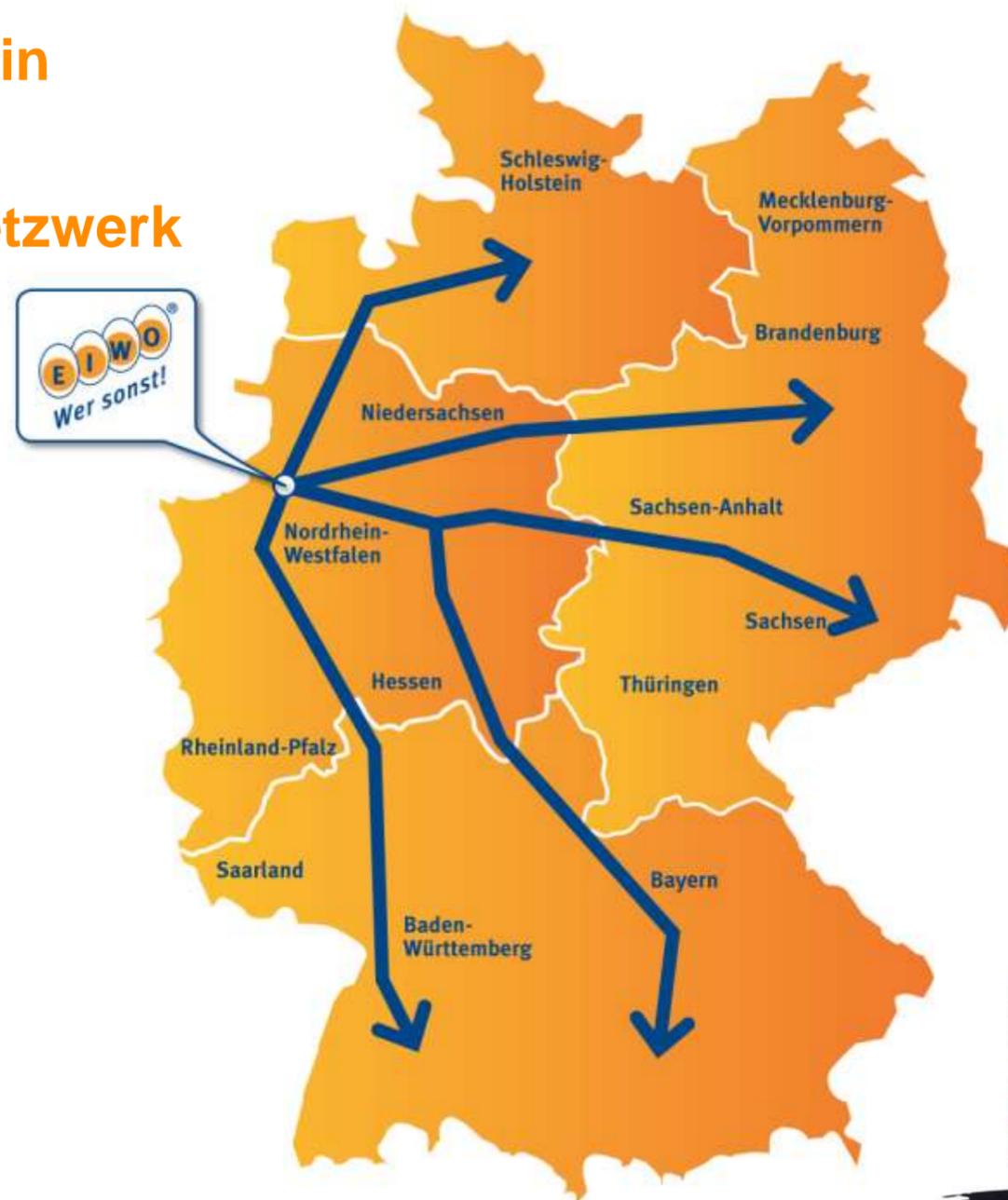
Wir beliefern auf **kurzen und direkten Wegen** erfolgreich unsere Kunden in Deutschland und den Niederlanden.

Wir fahren nicht die klassische Kirchturmlogistik, sondern bundesweit.



## Die EIWO-Wolfram GmbH, ihre Kunden und Produzenten in Deutschland und Europa 2012

Wir verfügen über ein hocheffizientes, eigenes Logistik-Netzwerk in Deutschland, Belgien und den Niederlanden.



## Die EIWO-Wolfram GmbH, ihre Kunden und Produzenten in Deutschland und Europa 2015

In verschiedenen Linienverkehren beliefern wir Sie bundesweit.

Was andere regional machen, machen wir national.

Natürlich liefern wir auch zu anderen Zeiten, wenn nötig.



Wir verfügen über ein hocheffizientes, eigenes Logistik-Netzwerk in Deutschland, Belgien und den Niederlanden.



# Die EIWO-Wolfram GmbH, ihre Kunden und Produzenten in Deutschland und Europa 2015

Wir fahren voll aus Coesfeld raus und kommen voll beladen wieder rein.

Dabei halten wir die komplett geschlossene Logistikkette ein, die es so in Deutschland in einer Hand nicht so oft gibt.



**„Wir stehen für Top-Service.“**

**Wir beliefern Sie mit eigenem LKW.  
Ihre Ware wird von uns abteilungsbezogen auf H1-Palette  
oder Rollcontainer kommissioniert und ausgeliefert.  
Keine Mindestabnahme bei EIWO!  
Sie brauchen bei EIWO grundsätzlich keine  
palettenreine Ware abzunehmen.  
Wir beliefern Sie auch täglich bundesweit  
mit Dachser!**



# „Wir sind voll zertifiziert und das leben wir täglich, denn Qualität und Service meinen wir ernst.“

Ein weiterer Schritt zur ständigen Verbesserung ist eine konsequente Fehlerursachenanalyse durch regelmäßige Überprüfung der standardisierten Abläufe selbst. Eine Grundvoraussetzung für das Erkennen und Beheben von Fehlerursachen ist die offene, direkte Kommunikation im gesamten Unternehmen.

## Wir sind zertifiziert nach:



## Unser Qualitätsmanagement

Entsprechend der zentralen Bedeutung der Qualität haben wir uns entschieden, ein umfassendes **Qualitätsmanagementsystem** für unseren Standort EIWO GmbH – Zentrale, Dreischkamp 41, 48653 Coesfeld einzuführen und anzuwenden. Wir verstehen es als Grundlage für einen ständigen Verbesserungsprozess, dem sich alle Mitarbeiter verpflichtet fühlen. In unserem betriebsinternen Labor werden die Produkte kontinuierlich geprüft und die Arbeitsweise verläuft bei EIWO nach **ISO 9001** und **IFS Logistic Standard** auf „gehobenem Niveau“.



# Unsere Vielfalt an hochqualitativen Rohstoffen. Hier ein Auszug.

Art.-Nr. 516

**Apfelwürfel 10/10 gebunden**  
90 % Frucht

Gebrauchsfertige Apfelfüllung, die durch eine glänzende Optik und einem feinen Fruchtgeschmack überzeugt.

- back-, frost- und schnittfest
- besonders geeignet für die rationelle Verarbeitung
- besonderer Frischecharakter



13 kg

Art.-Nr. 512

**Apfelwürfel – 10 x 10 tagesfrisch geschält**

Die knackigfrischen Apfelangebote von EIWO in großer Vielfalt sind wie frische geschälte Äpfel.

- verbesserte Mindesthaltbarkeit
- noch knackiger
- verbesserter Frischecharakter
- auch für Füllungen geeignet



10 kg

Art.-Nr. 513 A

**Apfelpommes – tagesfrisch geschält**

Die knackigfrischen Apfelangebote von EIWO in großer Vielfalt sind wie frische geschälte Äpfel.

- verbesserte Mindesthaltbarkeit
- noch knackiger
- verbesserter Frischecharakter
- auch für Füllungen geeignet



10 kg

Art.-Nr. 416 A

**Gouda 48 %**  
• 48 % Fett i. Tr.  
• gestapelt  
• 10 x 10 cm  
• 20 g

12 x 500 g



Art.-Nr. 520

**Kirschfüllung, ganze Kirschen**  
70 % Frucht

Gebrauchsfertige Kirschfüllung. Warm gebunden, wie selbst gekocht. Sie überzeugt durch eine glänzende Optik und feinem Fruchtgeschmack.

- back-, frost- und schnittfest
- besonders geeignet für die rationelle Verarbeitung
- besonderer Frischecharakter



14 kg

Art.-Nr. 511

**Apfels Segmente – 1/12 tagesfrisch geschält**

Die knackigfrischen Apfelangebote von EIWO in großer Vielfalt sind wie frische geschälte Äpfel.

- verbesserte Mindesthaltbarkeit
- noch knackiger
- verbesserter Frischecharakter
- auch für Füllungen geeignet



10 kg

Art.-Nr. 420

**Gouda Käseraspel 100 %**  
• feine Raspelung  
• sehr gutes Anpressverhalten  
• sehr gute Fließigenschaften  
• 3 mm

2 x 5 kg



Art.-Nr. 7803

**Mandeln gehackt**

blanchierte und gehackte Mandeln aus Mandelkernen, ohne sonstige Zusätze

12,5 kg



Art.-Nr. 529

**Heidelbeeren, gebunden**  
70 % Frucht

Gebrauchsfertige Heidelbeerfüllung mit stückiger Konsistenz.

- back-, frost- und schnittfest
- besonders geeignet für die rationelle Verarbeitung
- besonderer Frischecharakter



15 kg

Art.-Nr. 518

**Apfelstücke groß**  
90 % Frucht

Gebrauchsfertige Apfelfüllung, die durch eine glänzende Optik und einem feinen Fruchtgeschmack überzeugt.

- back-, frost- und schnittfest
- besonders geeignet für die rationelle Verarbeitung
- besonderer Frischecharakter



13 kg

Art.-Nr. 416

**Gouda 48 %**  
• 48 % Fett i. Tr.  
• gefächert  
• 10 x 10 cm  
• 20 g

6 x 1 kg



Art.-Nr. 1991

**Marzipan Rohmasse MO**  
mittelfeste, elastische Marzipan-Rohmasse



**Heute auch hier!**

„Das Lager ist der sensible Bereich der Logistik!“

## „Das Lager ist der sensible Bereich der Logistik!“

Ca. 12000 Palettenstellplätze in verschiedenen Temperatur- und Lagerzonen mit unterschiedlichen Temperatur-anforderungen müssen überwacht, eingelagert und ausgeliefert werden und dass in sehr kurzer Zeit.

Unser Fachpersonal kümmert sich rund um die Uhr um die Garantie der optimalen Frische.



## „Das Lager ist der sensible Bereich der Logistik!“

Ein ausgeklügeltes Lagersystem (First-In, First-Out) sorgt dafür, dass bei uns keine Ware alt wird. Denn bei jeder Lieferung legen wir Wert darauf, dass Sie die einwandfreie Qualität quittieren.

Wir garantieren Ihnen die Lieferfähigkeit der Produkte innerhalb 24 Stunden. Unser Lager macht es möglich.

