

Servisa

Magazin
209



Unser
Titelthema

Profis im Porträt

Heinz Bruns – ein
Gastroprofi mit Herz

Seite 6-9

direkt.frisch.

So kommt frischer
Fisch direkt zu Ihnen!

Seite 10-13

Rezepte

Entspannte Festtags-
küche ganz ohne Gans

Seite 56-59





EDITORIAL



RALPH MARKO

Liebe Leserinnen und Leser,

mögen Sie den Dezember genauso wie wir? Sicherlich gehört er zu den arbeitsreichsten Monaten in der Gastronomie, mit all seinem Lichterglanz und Gästen, die sich auf kulinarische Traditionen freuen, aber auch zu den schönsten.

Besonders weihnachtlich geht es im Dezember im Haus Kemnade zu. Die mittelalterliche Wasserburg, die Heinz Bruns mit gastronomischen Leben erfüllt, ist dann die perfekte Kulisse für Zusammenkünfte in der Advents- und Weihnachtszeit. Neben Gans & Co. wird hier auch regionale Küche serviert (Seite 6-9).

Ab Seite 10 nehmen wir Sie mit nach Bremerhaven und zeigen Ihnen das Service-Bund Konzept direkt.frisch., mit dem Sie sich frischen Fisch direkt an Ihren gastronomischen Arbeitsplatz liefern lassen können. Mit unserer Rezeptstrecke ab Seite 56 serviert Küchenmeisterin Katja Hack ein Vier-Gänge-Menü jenseits der Klassiker, das trotzdem festlich daherkommt. Wie der Gastraum zum Büro wird und sich der Trend zum Homeoffice auch gastronomisch lukrativ nutzen lässt, lesen Sie ab Seite 60.

Weitere Themen finden Sie digital im Servisa Online-Magazin unter servicebund.de/magazin und in den sozialen Netzwerken auf [instagram.com/servicebund](https://www.instagram.com/servicebund) und [facebook.com/Service.Bund](https://www.facebook.com/Service.Bund)

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein friedliches und frohes Fest und einen genussvollen Jahresausklang. Wir freuen uns auf ein weiteres aufregendes Jahr voller kulinarischer Entdeckungen.

Ralph Marko

im Namen der Redaktion des Servisa Magazins

INHALT

Saisonkalender 3

Infobörse 4-5
Der Service-Bund wünscht frohe Weihnachten!
FOODSpecial 2024
Kartoffelchips mit Weinbegleitung

Impressum 5

Profis im Porträt 6-9
Wasserburg Haus Kemnade: Gastronomie mit Herz

 **Heinz Bruns ist Herr über die Wasserburg Haus Kemnade, deren Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht.**

direkt.frisch. 10-13
Frischfisch auf den Tisch!

Sourcer 14
Mehr Kaffee am Meer

Salva D'Or 15
Kulinarische Erlebnisse wie im Süden

Marktnews 16-21
Carte D'Or: Feiern auf die frostige Art
Dr. Oetker Professional: Luftig-leichte Weihnachtsdesserts
Unilever Food Solutions: Das sind die Menüs von morgen
Elle & Vire: Dessertspezialitäten, die begeistern
Nestlé Professional: Veganer Start ins neue Jahr

Rodeo Ranch Quality 22
Frohe Pienacht: Pie mit Rodeo Hirschgulasch

Aktuelles Angebot 23-47

ServisaPrime 48
Feine Köstlichkeiten

Mermaid Seafood 49
Zu Besuch im Ursprung

ExpertPartnership Sander 50

Großer Verpflegungsauftrag im Norden

In eigener Sache 51-53

Albrecht + Neiss: Rückblick auf 90 Jahre

Treiber: Saugrad

Schwali: Pralinenworkshop

50 Jahre Service-Bund: Jubiläumsfeier in Hamburg

Helden am Herd 54-55

Harzer Schnitzelkönig: Wohlfühlfaktor in XXL



Das Team vom Harzer Schnitzelkönig im Landkreis Goslar macht einen Riesenjob. So wie die Schnitzel

Rezepte 56-59

Das 4-Gänge-Genießer-Menü



Tolle Rezepte für die Advents- und Weihnachtstafel von Katja Hack.

foodservice 60-62

Coworking: Der Gastraum wird Büro

Gewinnspiel 63

Zusammen pflanzlich feiern

Service-Bund Gebietszentralen 64



Digitale Heimat für Gastro-Profis www.poseativity.de



Auf der Plattform POS EATivity finden Sie stets aktuelle Informationen und Tipps, z. B. zum Thema Hygiene und Digitalisierung.



Das aktuelle Angebot ist gültig vom 27.11. – 31.12.2023

DEZEMBER

Saisonale Produkte

Die folgenden Gemüse- und Obstsorten sind im Dezember vorwiegend aus deutschem Anbau erhältlich:

FREILAND
Grünkohl, Porree, Rosenkohl, Knollensellerie, Feldsalat.

LAGERWARE
Äpfel, Birnen, Chicoree, Chinakohl, Fenchel, Kartoffeln, Kürbis, Möhren, Pastinaken, Rote Beete, Rotkohl, Schwarzwurzel, Spitzkohl, Steckrüben (Kohlrüben), Weißkohl, Wirsing, Zwiebeln.

Obst und Gemüse finden Sie auch in unserem Webshop.

GLÜCKWUNSCH GEWINNER!

Im Servisa Magazin Ausgabe 206 (09/2023) wurden in Kooperation mit Unilever Food Solutions & Langnese tolle Preise verlost. Die Liste der Gewinner finden Sie unter dem nebenstehenden QR-Code.



Fotos: © Harzer Schnitzelkönig, Stephanie Syfus, unsplash.com (Jessica Mangano)

Der Service-Bund wünscht frohe Festtage

Das Jubiläumsjahr neigt sich dem Ende zu und wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten frohe Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr! Wir möchten die Gelegenheit nutzen, um unseren Dank für Ihr Vertrauen in uns auszusprechen.

Das Jahr mit Themen wie Inflation, drohender Mehrwertsteuererhöhung und Kriegen war für uns alle eine große Herausforderung, die wir nur gemeinsam bewältigen konnten. Wir sind stolz darauf, an Ihrer Seite zu stehen. Ihre Treue und Ihr Engagement sind der Antrieb, der uns dazu motiviert, uns kontinuierlich zu verbessern und Ihnen stets die besten Produkte und Dienstleistungen anzubieten.

Wir schätzen unsere partnerschaftliche Zusammenarbeit und freuen uns auf die zahlreichen Chancen und Begegnungen, die das kommende Jahr mit sich bringen wird.

Möge die Festzeit für Sie und Ihre Familien und Mitarbeitenden voller Freude, Wärme und Frieden sein. Trotz einer emsigen Zeit in der Gastronomie hoffen wir, Sie finden Momente zum Innehalten und Energiesammeln für 2024. Frohe Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht Ihnen

Ihr Service-Bund



Wir sehen uns!

FOODSpecial 2024 in Stuttgart

Im Rahmen der INTERGASTRA, der internationalen Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie, findet die FOODSpecial in Stuttgart vom 3. bis 7. Februar 2024 wieder als Messe in der Messe statt. Auf Initiative der Service-Bund Mitglieder Bierbichler, Flach, Flach Rhein-Main, Früchte Jork, gastro*master

Aldinger, Nußbaumer, OMEGA SORG, Rittner, Steidinger + Schmidt, Schwalenstöcker & Gantz, Troiber und Zink präsentieren rund 75 Aussteller Innovationen, Trends und Produkte. In der Showküche sorgen zudem wieder einige Profiküche für viele kulinarische Überraschungen.



FOODSpecial 2024
3. bis 7. Februar
Messe Stuttgart,
Halle 1

Das perfekte Pairing



Kartoffelchips mit Weinbegleitung

Ein gelungenes Fine-Dining-Konzept steht und fällt mit der richtigen Getränkebegleitung. Sorgfältig ausgewählte Weine, die optimal auf die Gerichte abgestimmt sind, lassen ein Essen zum kulinarischen Erlebnis werden.

Wir denken eine Nummer kleiner und fragen uns: Welcher Wein ist eigentlich der perfekte Begleiter zu einer Tüte Kartoffelchips? Schließlich gehört dieser Klassiker unbestreitbar zu den Lieblings-

snacks der Deutschen. Laut einer Studie des Marktforschungsinstituts Splendid Research greifen drei Viertel aller Befragten mindestens einmal im Monat zur Chipstüte, 38 Prozent sogar einmal wöchentlich.

Deshalb hat Tanja Lukowski, Wein-Expertin im Einkauf des Service-Bund, drei Varianten des populären Snacks ausgewählt und ihnen die passende Getränkebegleitung zur Seite gestellt.



Paprika Chips

Salzig, aber fruchtig mit einer leichten Süße fordern die Paprika Chips einen kräftigen Weincharakter. Deshalb empfehlen wir einen trockenen deutschen **Dornfelder** oder einen reifen spanischen **Tempranillo** für die perfekte Balance.



Chips Ungarisch

Die Chips Ungarisch sind rauchig-würzig und liefern vor allem eines: Umami. Zu diesen herzhaften Aromen passt die erdige Note eines **Pinot Noir**. Für einen schönen Kontrast sorgen dagegen die knackigen, leichten Fruchtaromen eines **Rosé**.



Sour Cream and Onion

Um den hohen Fettgehalt dieser Sorte auszugleichen, braucht es eine lebendige Säure. Leicht zittrig und schmelzig ist ein cremiger **Chardonnay** der richtige Gegenspieler zum Geschmack von Sour Creme und Zwiebeln.



Mehr Infos zum Thema finden Sie in unserem Online-Magazin unter servicebund.de/magazin

Impressum

Herausgeber: Service-Bund GmbH & Co. KG (Service-Bund), Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck; servicebund.de
Redaktion: Maximilian Demling, Linn Grunwald, Jennifer Müller-Hartfeld, Katrin Lang, Ralph Marko und Julia Matthes – eagle brands and media GmbH (ebam) für Service-Bund, Lübeck
Grafik: Marvin Detering, Abelina Gemoll, Sophie Kindt – ebam und Jörg Merten – cb&o GmbH, Hamburg
Litho: Allzeit Media Consult GmbH, Hamburg
Druck: Esser printSolutions GmbH, Ergolding
Fotos: Chantal Weber; PhotoArt; Stephanie Syfus; Shutterstock; unsplash.com; Fotolia/Adobe Stock sowie von den jeweils genannten Firmen.



Mitglied im DEHOGA Initiativkreis Gastgewerbe



Mitglied im Förderkreis Verband der Köche Deutschlands e.V.



Datenschutzerklärung für Gewinnspiele

Verantwortlicher für die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ist die Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck. Unseren Datenschutz-beauftragten erreichen Sie unter datschutz@servicebund.de. Mit Ihrer freiwilligen Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre Kontaktdaten für die Teilnahme am Gewinnspiel und zur Benachrichtigung im Gewinnfall genutzt und die Daten im Falle eines Gewinns an gewinnstellende Partner übermittelt werden, um so eine Auslieferung des Gewinns zu ermöglichen. Des Weiteren erklären Sie sich im Gewinnfall mit der Veröffentlichung Ihres Namens und Wohnorts sowie der Übermittlung Ihrer personenbezogenen Daten an Ihren zuständigen Lieferpartner im Service-Bund einverstanden. Eine darüber hinausgehende Nutzung oder Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Unsere vollständige Datenschutzerklärung mit den Angaben nach Art. 13 DS-GVO finden Sie unter: <https://www.servicebund.de/footer/teilnahmebedingungen.html>

Gastronomie mit Herz

Es ist schon ein schönes Fleckchen Erde, das Heinz Bruns sich mit der Wasserburg Kemnade zum Arbeiten und Leben ausgesucht hat. Mehr als 700 Jahre alt sind die Grundmauern der im Hattinger Stadtteil Blankenstein gelegenen Wasserburg. Im Jahre 1952 von seinem Großvater als landwirtschaftlichen Betrieb gepachtet, führt Bruns hier heute mit viel Herzblut einen äußerst erfolgreichen gastronomischen Betrieb.



Das Kerngeschäft lässt sich in drei Bereiche teilen: Das À-la-carte-Restaurant, Veranstaltungen im eigenen Hause und Caterings. Im Gewölbe der Burg befindet sich das Restaurant. Die aus Mittelgewölbe, Kaminzimmer und dem beliebten Turmzimmer bestehenden Räumlichkeiten bieten Platz für rund 70 Gäste. Besonderer Beliebtheit erfreut sich das Turmzimmer. Der runde Raum mit der hohen Decke scheint vielen Gästen so gut zu gefallen, dass sie ihren Namen in den weichen Sandstein ritzen. Darüber im ersten Stock gelegen, wird der Rittersaal für Veranstaltungen bis zu 80 Personen genutzt. Größere Gesellschaften finden in der zur Burg gehörenden ehemaligen Scheune statt. Etwas rustikaler gestaltet, können hier bis zu 200 Personen feiern. Ein Großteil davon sind Hochzeitspaare, von denen sich viele auch direkt „auf Kemnade“ trauen lassen, denn praktischerweise betreibt die Stadt Hattingen ein Standesamt auf dem Gelände. Aber auch Firmenevents mit bis zu 3.000 Personen richten Bruns und sein Team routiniert aus. In den Sommermonaten lockt die lauschige Terrasse im Burghof. Darüber hinaus bieten Bruns und sein Team auch Caterings an, wie die Betreuung des VIP-Bereiches bei den Heimspielen der VfL Bochum Astro Stars, die in der Zweiten Basketball-Bundesliga der Herren spielen. „Wir richten rund 150 Hochzeiten pro Jahr aus. Dazu kommen Familienfeiern und Betriebsfeiern“, erklärt der gelernte Koch, der eigentlich Landwirt werden wollte.

Ausbildung mit Zukunft

1996 löste Bruns den landwirtschaftlichen Betrieb, den Vater und Großvater geführt hatten, auf. Bereits Ende der 1970er-Jahre zeichnete sich nämlich schon ab, dass die Landwirtschaft auf Dauer nicht rentabel zu betreiben war. Da seine Mutter seit Ende der 1950er-Jahre auf dem Gelände eine kleine Gastronomie betrieb, entschied er sich für eine Ausbildung zum Koch: „Das schien mir damals zukunftssträchtiger.“ Eine Entscheidung, die er auch 45 Jahre später nicht bereut: „Für mich ist das ein Job, den ich immer wieder wählen würde, weil wir es hier mit Menschen zu tun haben. Dazu die Kreativität, die man in diesem Beruf ausleben kann und die vielen tollen Leute, die der Branche ein Gesicht geben. Ich treffe mich heute noch mit vielen aus meiner Ausbildungszeit.“ Denn nach einigen Stationen im In- und Ausland stieg Bruns 1986 als Geschäftsführer in den Betrieb mit ein und übernahm 1995 die kompletten Geschäfte seines Vaters als selbstständiger Unternehmer, die er stetig vorantrieb.





3

Die Nachfrage bestimmt das Angebot

Gastronomisch gesehen setzt Bruns auf internationale Küche mit regionalem Einschlag. Einen festgelegten Stil hat das Haus Kemnade nicht. Vielmehr versucht man hier, auf die Gäste einzugehen: „Momentan haben wir wieder Schnitzel-Varianten vom Schwein im Angebot, die boomen richtig. Es gab aber auch mal eine Zeit, da hätten wir kein einziges davon verkauft“, erzählt Bruns. Ein Großteil der Gäste auf Kemnade ist zwischen 30 und 60 Jahre alt – mit unterschiedlichen Ansprüchen. Für Veranstaltungen wird auch schon mal ein Motto gewünscht. So setzten Bruns und sein Team kürzlich das Motto Hollywood um: „Da haben wir uns verschiedene Filme angeschaut und dazu Gerichte kreiert, wie beispielsweise Baba Gump Shrimps aus dem Film Forrest Gump“, erzählt Betriebsleiter Josef Kachel. Mehr an der Saison und regional verfügbaren Produkten orientiert ist die Speisekarte im À-la-carte-Bereich. Im Dezember spielen hier selbstverständlich Gans und Co. die Hauptrolle. „Bei uns werden aber auch Veganer glücklich. Nach Absprache bereiten wir gern was Veganes zu. Genauso für Allergiker“, erzählt Bruns. Ebenso verfährt das Team mit seinen kleinen Gästen. Eine explizite Kinderkarte gibt es nicht. „Wer hat denn irgendwann mal bestimmt, dass Kinder gern Nudeln mit Tomatensauce essen?“, fragt Bruns. Deshalb setzt sein Service darauf, zu fragen, was die Kinder essen wollen. Und natürlich werden auch Nudeln mit Tomatensauce zubereitet. Aber auch eine Kinderportion Wildragout mit Spätzle oder ein kleines Schnitzel gehen hier manchmal über den Pass.



4



5

- 1 *Aktueller Burgherr Heinz Bruns (Mitte) mit seinem Team: Matthias Hoffmann, Birgit Bruns und Josef Kachel (v. l. n. r.).*
- 2 *Mittelalter trifft Moderne. Der Gewölbekeller der Burg, in dem das Restaurant untergebracht ist.*
- 3 *Eine liebgewonnene Tradition: der Tannenbaumverkauf im Burghof.*
- 4 *Ein Blick in die Küche, die neben dem Gewölbe untergebracht ist.*
- 5 *Im Sommer beheimatet der Burghof den Biergarten von Haus Kemnade.*



- 1 Die Karte wechselt je nach Saison und beinhaltet internationale Gerichte mit regionalem Einschlag.
- 2 In den Burgstuben im uralten Gewölbekeller trifft Genuss auf Gemütlichkeit.
- 3 Heinz Bruns und Sven Podworny, Service-Bund Fachberater bei Hambrock Rhein-Ruhr.
- 4 Bietet Platz für Veranstaltungen mit bis zu 200 Gästen: die Partyscheune.





Persönliche Partnerschaften

Bei seinen Lieferanten setzt Heinz Bruns auf regionale Partner. Dazu gehört auch Service-Bund Mitglied Hambrock Rhein-Ruhr aus Gelsenkirchen, das einen Löwenanteil an Ware beisteuert. „Ich schätze es, dass mein Fachberater auch persönlich für mich da ist, wenn ich ihn mal brauche“, sagt Heinz Bruns und meint damit seinen Fachberater Sven Podworny. Den anonymen Telefonverkauf mag er nicht so. Vielmehr schätzt er die Fairness bei Hambrock und dass Podworny regelmäßig neue Produkte und Ideen vorstellt. Zwei- bis dreimal pro Woche fährt ein Hambrock LKW mit frischer Ware auf den Burghof. Bei großen Veranstaltungen auch wesentlich öfter. Das Verräumen der Ware ist nicht so leicht, denn überall ist Kopfsteinpflaster verlegt. Außerdem sind Kühllhäuser und Trockenlager auf die Nebengebäude verteilt, da in der eigentlichen Burg, wo sich Küche, Restaurant und Rittersaal befinden, nicht genügend Platz ist. Für Erleichterung hier sorgt seit Kurzem ein kleines Elektro-Fahrzeug mit offener Ladefläche.

Ein starkes Team

Im Restaurant ist zusätzlich ein Aufzug installiert, der die einzelnen Ebenen miteinander verbindet. Eine große Erleichterung für das Servicepersonal. Insgesamt 20 festangestellte Mitarbeitende sorgen auf Kemnade dafür, dass der Betrieb rund läuft. Drei davon sind Kochazubis. Für Veranstaltungen gibt es noch einen Pool mit rund 15 Aushilfen. Nichtsdestotrotz bekommt Bruns, der auch Vizepräsident des Dehoga Westfalen ist, den Personalmangel zu spüren. Er sucht seit einem Jahr jemanden für die Spüle und würde noch gern den freien Ausbildungsplatz zur/zum Restaurantfachfrau/mann besetzen. Warum sich so wenig junge Menschen für die Gastro entscheiden, kann er nur zum Teil verstehen: „Eine Ausbildung in der Branche hat so viele Facetten und danach steht einem die Welt offen. Ein Problem, eine gute Anstellung zu finden, hat man heute nicht mehr.“ Vielmehr könne man sich heute aussuchen, wo man arbeiten möchte, und es gäbe genügend potenzielle Arbeitgeber, die übertariflich zahlen und viele Veränderungen angestoßen haben. Eine andere Sache, die Bruns am Herzen liegt, ist die Integration von Menschen mit Handicaps in den ersten Arbeitsmarkt. In der Küche beschäftigt er Nele Mahling, die eine Ausbildung zur Fachpraktikerin in der Küche macht. Der heimliche Star der Mannschaft ist Sophia Blanke – bekannt aus der TV-Serie „Zum Schwarzwälder Hirsch“. Bruns: „Natürlich ist die Betreuung von Sophia intensiver, aber sie nimmt uns ja auch Arbeit ab. Außerdem sind wir doch alle verpflichtet, uns sozial zu engagieren.“ Auch Betriebsleiter Josef Kachel und sein Küchenchef Matthias Hoffmann sind immer wieder begeistert von der Leistung der

beiden. „Natürlich ist die Zusammenarbeit mit Sophia und die Ausbildung von Nele anders. Wir müssen langsamer aufbauen und auch Pausen für die beiden einkalkulieren. Gleichzeitig merken wir, wie zuverlässig die beiden sind“, erklärt Kachel. „Wenn ein Mitarbeiter nur noch Überstunden macht, dann muss ich mit dem genauso reden wie mit jemandem, der ständig zu spät kommt. Am Ende habe ich als Unternehmer immer eine Verantwortung gegenüber meinen Mitarbeitenden“, ergänzt Bruns.

Never change a winning team?

Verantwortung, die Bruns zum 1. Januar 2024 an Josef Kachel und Matthias Hoffmann abgibt. „Ich bin dann nur noch beratend tätig. Einen Betrieb in dieser Größe einfach abzugeben, das geht nicht.“ Das sehen auch Kachel und Hoffmann so: „Heinz Bruns hat den Betrieb hier über 40 Jahre erfolgreich geführt. Wir wären verrückt, wenn wir seinen Rat nicht annehmen würden.“ Beide sind auf Kemnade keine Unbekannten. Kachel war hier bereits von 2002 bis 2011 Küchenchef und bildete Hoffmann aus. Zuletzt war das Duo im Dortmunder Hotel und Spa L'Arrivée tätig, das auch Mannschaftshotel des BVB ist. Kachel als Direktor und Hoffmann als Küchenchef. Im Herzen sind die zwei – ebenso wie Bruns leidenschaftliche Fans des VFL Bochum. „Ich habe in über 40 Jahren Gastronomie kaum ein Heimspiel verpasst“, verrät Heinz Bruns. Für seine neugewonnene Freizeit hat er auch schon Pläne. Als passionierter Jäger möchte er diesem Hobby mehr Zeit widmen, ein Wohnmobil steht auch in der Garage, und konkrete Pläne, den Herd gegen den Backofen zu tauschen, hat er auch schon: „Meine Mutter hat früher immer die vielen Kuchen gebacken. Das möchte ich jetzt in meiner eigenen kleinen Backstube fortführen“, freut er sich auf die Zukunft.

Wasserburg Haus Kemnade

Mitarbeitende: 20, davon drei Azubis
 Restaurant: 70 Sitzplätze
 Veranstaltungsräume: bis 200 Personen



haus-kemnade.de



facebook.com/Burgstuben.HausKemnade



instagram.com/haus.kemnade

Schnell und einfach

Frischfisch auf den Tisch!

Mit direkt.frisch. liefert der Service-Bund seinen Kunden frischen Fisch direkt an den gastronomischen Arbeitsplatz. In Bremerhaven, Deutschlands größtem Umschlagplatz für Frischfisch, werden die Bestellungen direkt nach Eingang gepackt und zügig verschickt.



Fischers Fritz fischt frische Fische für direkt.frisch., der kommt dann schnell bei Ihren Gästen auf den Tisch. In etwa so funktioniert das Lieferangebot des Service-Bund. „Durch den direkten Versand von der Frischfischplattform in Bremerhaven hin zum Kunden entfällt der Weg über den Zwischenhändler“, erklärt Sven-Uwe Kempe, Fischexperte beim Service-Bund. Rund um die Uhr wird frischer Fisch aus ganz Europa an die Wilhelm Petersen Seefischgroßhandel GmbH in Bremerhaven geliefert. „Neben ganzen Fischen bietet der Service-Bund auch ein umfangreiches Filet-Sortiment in den Qualitätsstufen Premium

bis Standard an, welches in der dortigen Manufaktur von Hand verarbeitet wird“, so Kempe. Angeboten wird Ware aus der Nordsee, dem Atlantik, Lachs aus Aquakultur oder ServisaPrime Lachs. Da die Mindestbestellmenge für direkt.frisch. bei nur fünf Kilogramm liegt und man die Sorten sogar mischen kann, lohnt sich in jedem Fall eine Probebestellung. Das Raffinierte am Konzept ist, dass man den frischen Fisch zu Großhandelspreisen direkt in den Betrieb geliefert bekommt. Das aktuell gültige Fischangebot erhalten Sie über Ihren Service-Bund Fachberater und im Webshop.

DAS SYSTEM VON DIREKT.FRISCH.



Mindestbestellmenge
5 Kilogramm



Auslieferung nach max.
48 h ab Bestellung



Bestellung und Abrechnung
über den Service-Bund



Belieferung in ganz
Deutschland

Die Lieferung in vier Schritten:



1 Ihre (Fisch-)Bestellung geht in Bremerhaven ein.



2 Anschließend wird die Ware zusammengestellt und von Hand filetiert.



3 Umgeben von zwei auslaufsicheren Eisbeuteln kommt der Fisch in die Kühlbox.



4 Der Versand dauert maximal 24 Stunden (CO₂-neutral).

Verpackung

Direkt und frisch zu Ihnen

Mit direkt.frisch. können sich Service-Bund Kunden frischen Fisch direkt aus Bremerhaven liefern lassen. Dabei kann das Sortiment je nach Jahreszeit und Fang variieren. Die Bestellung erfolgt zeitunabhängig im Webshop oder über den Service-Bund Fachberater – die Auslieferung übernimmt DPD-Express. Von der Bestellung bis zur Lieferung vergehen nicht mehr als 48 Stunden, bis der Fisch eisgekühlt ankommt. Für eine lückenlo-

se Kühlkette, Sicherheit und Sauberkeit sorgt die spezielle Verpackung: eine dickwandige Styroporbox (auch „Dripless-Box“ genannt), die im Inneren ein Saugpad für Tauwasser und Crushed Ice in tropfsicheren Spezialbeuteln enthält. „Dieses speziell entwickelte System kühlt sich selbst, sodass kein Kühl-LKW benötigt wird. Somit kann der Versand unkompliziert per Paketdienst erfolgen“, erläutert Sven-Uwe Kempe.

”

Die Lieferungen werden pünktlich und ohne Beanstandungen zugestellt. Der Preis ist meiner Meinung nach absolut angemessen für so eine Spitzenqualität.

“

Marko Ullrich,
Sieger der TV-Show „The Taste 2019“
und Inhaber des Restaurants
Kochtempel, Stauchitz

(Fisch-)Rückverfolgbarkeit

Der Service-Bund unterstützt eine verantwortungsvolle Produktion von qualitativ hochwertigem Fisch und Meeresfrüchten aus Wildfang oder in naturnahen Aquakulturen gezüchtet. Sven-Uwe Kempe: „Wir wollen, dass Kunden von Transparenz und Rückverfolgbarkeit unserer Produkte profitieren. So können Ihre Gäste auch in Zukunft artenreiche Fische genießen.“ Rotbarsch, Seelachs und Kabeljau werden zum Beispiel aus dem Atlantik an den Küsten von Norwegen, Island und Grönland gefangen und innerhalb weniger Tage an Land zur weiteren Verarbeitung transportiert. Lachs und Lachsforellen kommen aus naturnaher Aquakultur in Norwegen und Dänemark. Die meisten Fischarten sind MSC- (für den Wildfang) bzw. ASC- (für die Aquakultur) zertifiziert und halten somit die Standards nachhaltiger Fischerei und Fischzucht ein.

Auf Partnerschaften setzen

Die Wilhelm Petersen Seefischgroßhandel GmbH ist der zentrale Partner für den Service-Bund, wenn es um direkt.frisch. geht. Mit Sitz am Fischkai in Bremerhaven ist das 1903 gegründete Unternehmen eines der renommiertesten und ältesten Fisch-Großhandelsbetriebe vor Ort. „Durch die hauseigene Manufaktur und die Verarbeitung von Hand sind Frische und höchste Qualität für Petersen eine absolute Verständlichkeit. Ein großer Pluspunkt unserer Zusammenarbeit“, erklärt Kempe. Ein weiterer Garant für die hohe Qualität aller Fischprodukte ist das neue Produktionsgebäude am Bremerhavener Fischkai, das Anfang 2022 in Betrieb genommen wurde. Frischer geht es nicht, denn in der Manufaktur werden alle Fischprodukte von Hand verarbeitet.

”

Das Konzept begeistert mich immer wieder. Der Fisch ist aufgrund seiner Frische und Qualität für die gehobene Gastronomie ein Muss.

“

Mario Öhlmann, Küchenchef,
Hotel Chemnitzer Hof



Powered by direkt.frisch.: Backfisch
„Orly“ auf Artischocken-Pappardelle



Seelachsfilet in Zitronen-Kapern-Sud mit Mango-Chicorée-Salat

Zutaten für 10 Personen:

10 TK Seelachs-Loins von direkt.frisch.,
1 ½ EL rosa Pfeffer, gestoßen, 20
Scheiben Zitrone, 50 g Kapern, 250 ml
2013 Chardonnay, 750 ml Fischfond,
1/2 Bund Petersilie, gehackt, 500 g
Mango, 1 kg Chicorée, 100 ml Oliven-
öl, extra vergine, 3 EL Honig, 50 ml
Balsamico Bianco, 150 ml Apfelsaft,
1 Prise Cayennepfeffer, 50 g Pinien-
kerne, geröstet, 30 g Alfalfa-Sprossen,
20 Scheiben Vollkornbaguette, Salz

Zubereitung:

Seelachs-Loins mit Salz und rosa Pfeffer würzen und auf ein tiefes Blech legen. Jeweils zwei Zitronenscheiben auf die Loins legen, Kapern darüberstreuen. Weißwein und Fischfond angießen. Fisch im vorgeheizten Ofen bei 80 °C garen, anschließend warmstellen. Fond leicht einkochen, abschmecken und Petersilie zugeben. Mango in Streifen, Chicorée in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Honig zugeben. Chicorée und Mango zugeben und schwenken. Essig und Apfelsaft angießen. Salat mit Salz und Cayennepfeffer würzen, mit Pinienkernen und Sprossen garnieren. In einem tiefen Teller Seelachs-Loin mit Sud und Salat anrichten. Dazu geröstetes Vollkornbaguette servieren.



Für den Backfisch „Orly“ scannen Sie einfach den nebenstehenden QR-Code.



Fragen zu direkt.frisch. beantworten Sven-Uwe Kempe und sein Team gern unter 0151-120 535 99, sven-uwe.kempe@servicebund.de



Weitere Informationen zu direkt.frisch. finden Sie hier. Schauen Sie doch gleich mal rein!



Grand Hotel Heiligendamm

Mehr Kaffee am Meer

Das Grand Hotel Heiligendamm begrüßt seit 2003 Gäste aus aller Welt im ältesten deutschen Seebad, das 1793 gegründet wurde. Seit einem Jahr kommen die Gäste in den Restaurants und Bars in den Genuss von wild gewachsenem Kaffee von Sourcer Wild.

Über 400 Gäste können in dem historischen Gebäude-Ensemble des 5-Sterne-Hotels übernachten. Ob zum Frühstück, zum Kuchenessen, als Abschluss eines Dinners, bei Hochzeiten und Banketten oder zwischendurch auf dem Hotelzimmer gibt es seit 2022 die Kaffeespezialitäten der Service-Bund Marke Sourcer Wild. „Kaffee spielt bei uns eine große Rolle“, erklärt Sascha Rathgeber, der seit fünf Jahren im Unternehmen als Executive Assistant F&B Manager tätig ist. Der gebürtige Hesse betreut mit seinem Team alle Gastro-Outlets des Hotels vom Gourmet-Restaurant bis zur Beach Bar sowie Banketts und Veranstaltungen.

Qualität und Geschmack überzeugen

„Wir haben im vergangenen Jahr nach einem neuen Kaffee gesucht und kamen mit dem Unternehmen Service-Bund und der dazugehörigen regionalen Firma Nordischer Foodservice ins Gespräch. Sie haben uns von der Marke Sourcer überzeugt“, berichtet Sascha Rathgeber. „Bei Kaffee ist uns die Qualität und der Geschmack sehr wichtig, aber natürlich auch die Nachhaltigkeit. Bis jetzt hatten wir viele positive Rückmeldungen.“

Zum Einsatz kommen sowohl der Filterkaffee und die ganzen Bohnen des Wildkaffees als auch die heimkompostierbaren Sourcer Wild-Kapseln, mit denen sich die Gäste auf dem Zimmer einen Kaffee zubereiten können. In der Nelson Bar, die u. a. Burger, Snacks und hausgemachte Tortencreations serviert, steht eine Siebträgermaschine des Kooperationspartners Dalla Corte. Auch bei der Schulung der Mitarbeiter und Azubis vor Ort unterstützte der Service-Bund mit einem Workshop.

Vorteile von Sourcer Wild

Der Kaffee aus Bio- und Fairtrade-zertifizierter Wildsammlung bietet ein besonderes Aroma und ein echtes Alleinstellungsmerkmal für Ihre Heißgetränkerte:

- wild in den Bergregenwäldern Äthiopiens, der Wiege des Kaffees, gewachsen
- von Kleinbauern handgepflückt und 4-8 Wochen sonnengetrocknet, in kleinen Mengen schonend trommelgeröstet
- als 1-kg-Beutel und in heimkompostierbaren Kaffee kapseln – perfekt für Ihren individuellen Bedarf



Das historische Gebäude-Ensemble wurde zwischen 1796 und 1870 errichtet. 2003 öffnete das restaurierte Grand Hotel seine Pforten wieder für Hotelgäste. Sascha Rathgeber betreut als Executive Assistant F&B Manager alle Gastro-Outlets im Grand Hotel Heiligendamm.

Grand Hotel

- Entstehung der ersten Gebäude ab 1796
- 199 Zimmer
- Gastronomie: Gourmet-Restaurant „Friedrich Franz“ (1 Michelin-Stern), Kurhaus Restaurant, Nelson Bar, Sushi Bar, SPA Bar, im Sommer Foodtruck und Beach Bar
- Mitarbeiter: rund 160 und 25 Azubis sowie ca. 60 Saisonkräfte

grandhotel-heiligendamm.de

DIE MAGIE DES MITTELMEERRAUMS

KULINARISCHE ERLEBNISSE WIE IM SÜDEN

Salva D'Or schafft echte mediterrane Erlebnisse für Sie und Ihre Kunden – und dafür ist uns kein Weg zu weit. Wir sind von Antalya bis Zypern im gesamten Mittelmeerraum stetig auf der Suche nach den richtigen Produkten und Ideen.

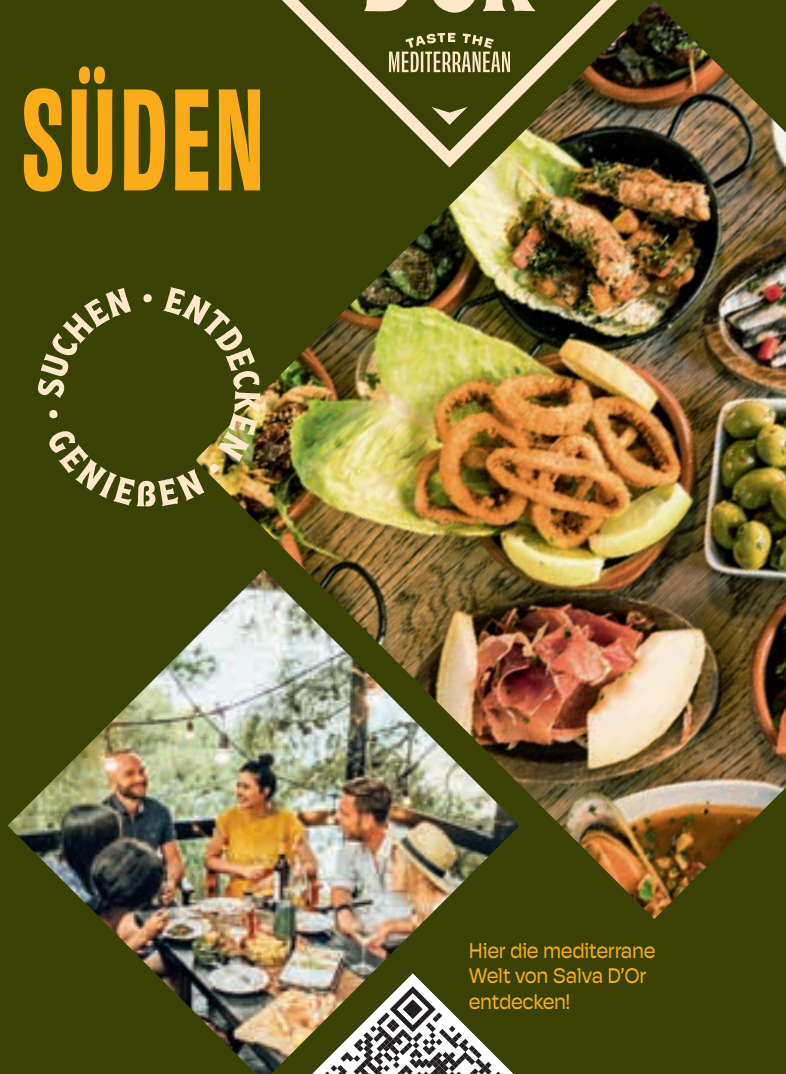
Auf unseren Reisen entdecken wir gern das Ungewöhnliche. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf authentische Herstellungsweisen. Unsere Produkte überzeugen durch hohe Qualität und haben ihre eigenen Geschichten und Traditionen. Uns ist es wichtig, dass wir unsere Produzenten persönlich kennen und mit ihnen auf Augenhöhe zusammenarbeiten. Daher setzen wir vorrangig auf Familienunternehmen und Kooperativen, die unsere Leidenschaft für die mediterrane Küchen teilen.

Von der Expertise profitieren

Salva D'Or unterstützt Sie darin, Ihren Gästen mit wenig Aufwand mediterrane Erlebnisse zu bieten. Profitieren Sie von unserer Expertise und entdecken Sie unser vielseitiges Sortiment. Passende Rezepte, Traditionen und Küchentipps helfen Ihnen, das mediterrane Lebensgefühl erlebbar zu machen.



• SUCHEN • ENTDECKEN
• GENIEßEN •



Hier die mediterrane Welt von Salva D'Or entdecken!



DAFÜR STEHT SALVA D'OR:



Die Form des Diamanten symbolisiert die hohe Qualität unserer Produkte.



Die Kompasspunkte stehen für die Weite des Mittelmeerraums, in der wir nach Produkten und Ideen suchen.



Das Segelschiff repräsentiert unsere Entdeckungsreisen.

TASTE THE
MEDITERRANEAN

Unser Slogan: „Taste the Mediterranean“ lädt ein, Erlebnisse ganz wie im Süden zu genießen.



CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

Feiern auf die frostige Art

Die Weihnachtszeit ist da und die Feiertagsaison lässt den Dessertkonsum Ihrer Gäste steigen. Selten wird sich mehr gegönnt als zum Fest. Seien Sie dabei mit einem saisonalen Klassiker – aber eben mal ganz anders!

Apfel, Zimt, Marzipan und Karamell – das sind die duftenden Zutaten des Bratapfels. Diese Aromen versetzen Ihre Gäste sofort in Weihnachtsstimmung. Aber es muss gar nicht immer der ganze Apfel auf dem Teller sein. Wir zeigen, wie Sie mit dem Apfelsorbet von Carte D'Or Professional und der Winterapfelsorte Boskop einen tollen Remix des Dessertklassikers kreieren.

Weihnachten auf dem Teller

Vieles auf den Weihnachtsspeisekarten wird angeboten, um die Gäste mit aufwendigen, zeitintensiven oder anspruchsvollen Kreationen zu verwöhnen. Zu Hause gelingt nicht jedem eine saftige Weihnachtsgans so gut wie Ihnen als Profis. Damit Sie sich darauf konzentrieren können, darf das Dessert gern unkompliziert und gut vorzuhalten sein. Ein Grund mehr, die Bratapfel Nicecream direkt auf Ihre Karte zu setzen!



Ein Video-Tutorial finden Sie unter nebenstehendem QR-Code.



Bratapfel Nicecream

Zutaten für 10 Personen:

30 Kugeln Carte D'Or Sorbet Apfel (2x2.4 l), 2 Boskop Äpfel, 100 g Carte D'Or Dessert Topping Toffee, 20 g Marzipan, 2 g Zimt, gemahlen, 50 g Cashewkerne, 100 g Mandeln, 150 ml Apfelsaft, 15 Kugeln Carte D'Or veganes Vanilleeis, 300 g Fruchtpüree Grüner Apfel, Bratapfelgewürz, Shiso-Kresse grün nach Geschmack.

Zubereitung:

Für die Apfel-Karamell-Sauce die Cashewkerne und Mandeln im Toffee-Topping glasieren. Die Apfelspalten hinzugeben und nach und nach den Marzipan in der Masse auflösen. Die Sauce mit Zimt abrunden und mit dem Apfelsaft angießen. Für den Smoothie das Apfel-Fruchtpüree mit der Eiscrème Vanille vegan und dem Bratapfelgewürz aufmischen und zu einem homogenen Smoothie verarbeiten.

Anrichten:

Je eine Kugel Apfelsorbet anrichten und mit der Bratapfel Nicecream angießen. Mit der Shiso-Kresse und der Apfel-Karamell-Sauce arrangieren.

Süßes für die kalte Jahreszeit

Luftig-leichte Weihnachtsdesserts

Es ist wieder so weit: Die schönste Zeit des Jahres steht kurz bevor. Zu diesem Anlass hat sich Dr. Oetker Professional von echten Weihnachtsklassikern inspirieren lassen, um drei luftig-leichte Desserts zu kreieren.

Die Wintermousses in den Geschmacksrichtungen Lebkuchen, Bratapfel und Marzipan sind eine wahre Bereicherung für Ihre Dessertkarte: fein im Geschmack, höchst ergiebig und unkompliziert in der Zubereitung.

Schnelle Zubereitung ohne Kochen

Für jede Mousse wird das Dessertpulver einfach in kalte Milch eingerührt. Nachdem die Milch für etwa fünf Minuten auf höchster Stufe mit dem Rührgerät aufgeschlagen wurde, muss sie nur noch portioniert und für mindestens eine Stunde kalt gestellt werden. Schon ist Ihre Mousse verzehrfertig.

So sparen Sie unnötigen Arbeitsaufwand und wertvolle Zeit, die Sie anderweitig einsetzen können.

Raum für Kreativität

Fertig zubereitet bieten die „Dr. Oetker Professional Wintermousses“ viel Raum für Kreativität. Sie entscheiden, wie Sie Ihr Dessert am liebsten anrichten möchten: Ob als Nocke auf dem Teller, in einen Desserring gefüllt oder geschichtet im Glas – Ihre Mousse wird sicher eine gute Figur machen.

Versuchen Sie sich außerdem an eigenen Kreationen: Verfeinert mit marinierten Früchten, saisonalem Feingebäck oder ausgewählten Nüssen verleihen Sie Ihrem winterlichen Dessert eine persönliche Note.

Passt auch hervorragend in die kalte Jahreszeit: die Mousse au Chocolat noir von Dr. Oetker Professional.



Für weitere Informationen zum Mousse-Sortiment scannen Sie den obenstehenden QR-Code.



FUTURE MENUS

Das sind die Menüs von morgen

Lernen Sie die top Food-Trends der Zukunft kennen! Herausgearbeitet wurden diese aus 178 Trend-Reports mit 44.000 kulinarischen Aspekten aus 15 Ländern und von 1.600 Chefköchinnen und Chefköchen in Kooperation mit Unilever Food Solutions & Langnese.

Die Speisekarte modern und ansprechend zu gestalten, ist heute schwerer denn je. Sogenannte Future Menus können Sie hier unterstützen. Sie wurden basierend auf den absoluten Megatrends der Gastronomie entwickelt. Zwei dieser Trends haben wir Ihnen bereits im Servisa Magazin vorgestellt: „Nur nichts verschwenden“ beschäftigt sich mit Abfallvermeidung“ und „Neu interpretierte Wohlfühlessen“ verpasst zeitlosen Gerichten ein Makeover, ohne ihre Herkunft zu verleugnen.

Unwiderstehliches Gemüse

Ein weiteres Top-Thema der Future Menus ist UNWIDERSTEHLICHES GEMÜSE. Mit modernen Zubereitungsmethoden mausert sich das schlichte Gemüse vom Beilagen-Status zum Star des Tellers. Der Gaumen freut sich (und der Einkauf wird günstiger). UNWIDERSTEHLICHES GEMÜSE steht bei kreativ zubereiteten und genussreichen pflanzlichen Gerichten im Mittelpunkt. Gäste in aller Welt kommen jetzt in den Genuss verschiedener innovativer Ansätze in der pflanzenbasierten Küche – dank kreativer Küchenchefs.

Pflanzenbasierte Rezepte sind ein wirksamer Weg, um den ökologischen Fußabdruck zu verringern und bieten zudem eine Fülle an wertvollen Nährstoffen. Unilever Food Solutions & Langnese möchten Sie inspirieren und bei aktuellen Herausforderungen unterstützen.

Rezepte von internationalen Köchen

Die zeitgemäßen und detailverliebten Rezepte der Future Menus stammen von talentierten Köchinnen und Köchen aus der ganzen Welt und setzen u. a. auf schonende Zubereitungsmethoden, die den Geschmack und die Aromen optimal zur Entfaltung bringen.



Hier finden Sie das Thema:
„Neu interpretiertes Wohlfühlessen“



Chef René Noel-Schiemer

„Gäste achten mehr und mehr auf ihren Speiseplan und wollen sich bewusster ernähren. Wenn man mehr Gemüse verwendet, haben die Speisen nicht nur mehr Vitamine – es stehen auch mehr Optionen für das Menü zur Verfügung. Und damit kann man einen völlig neuen Kundenkreis in sein Restaurant locken...“



Vier Formen der Karotte mit Mole-Happen

Hierbei kommt die gesamte
Karotte zum Einsatz, mitsamt
Schale, Strunk und Grün.



*Hier geht's
zum Rezept*

Klassisch oder kreativ

Dessertspezialitäten, die begeistern

Crème Brûlée und Panna Cotta sind echte Evergreens und nach wie vor sehr beliebt bei vielen Gästen – ob klassisch oder kreativ abgewandelt. Für Profiköche eher unkompliziert in der Zubereitung, ist das Handling mit Gelatine und Eigelb für angelegene Kräfte durchaus anspruchsvoll. Abhilfe kommt von Elle & Vire Professional.

In Frankreich schon längst in der Spitzengastronomie etabliert, bietet Elle & Vire Professional die Dessertklassiker Crème Brûlée und Panna Cotta als hochwertige, flüssige Fertigzubereitungen mit langer Haltbarkeit an. Die Vorteile im Überblick:

- Einfach in der Zubereitung, überzeugen die Produkte in Sachen Geschmack und Textur und eignen sich auch hervorragend für kreative Variationen.
- Ideal für den Bankett-, Buffet- oder Catering-Bereich, denn die fertig zubereiteten Desserts sind 48 Stunden gekühlt haltbar und können je nach Bedarf „à la minute“ fertig dekoriert werden.
- Garantierte Rentabilität: Der hohe technologische Standard der Elle & Vire-Produkte verbindet ein perfektes, hochqualitatives Ergebnis für die anspruchsvolle Gastronomie mit absoluter Kalkulationssicherheit.
- Erleichtertes Rohwarenmanagement: Durch die lange Haltbarkeit werden die Steuerung des Einkaufs und die Lagerhaltung erleichtert.



Crème Brûlée

Die Dessertzubereitung mit Sahne, Eigelb und Bourbon-Vanille aus Madagaskar muss nur für wenige Minuten erhitzt werden. Danach einfach für zwei Stunden kalt stellen und „et voilà“ ist die Crème servierfertig und gekühlt 48 Stunden haltbar. Mit Gewürzen, Früchten, Blüten, Alkohol, Kaffee oder Tee aromatisierbar, gelingen originelle Abwandlungen schnell und einfach.

Erhältlich ist die Elle & Vire Crème Brûlée im Gebinde mit 6x1-Liter-Packungen.



Panna Cotta

Jetzt mit verbesserter Rezeptur durch sichtbare Bourbon-Vanillestückchen muss die Fertigzubereitung aus frischer Sahne nur erhitzt werden und ist portionierfertig. Nach etwa drei Stunden Kühlzeit hat die Panna Cotta die perfekte Standfestigkeit, gepaart mit einer zartschmelzenden Konsistenz erreicht und ist gekühlt 48 Stunden haltbar. Erhältlich ist die Elle & Vire Panna Cotta im Gebinde mit sechs Packungen à 1 Liter. Besonders praktisch: Aromen und Alkohol lassen sich ohne Gerinnung zugeben und Fruchtmarm usw. leicht unterziehen.



Für mehr Infos und Rezepte für kreative Abwandlungen einfach den nebenstehenden QR-Code scannen.



Veganer Start ins neue Jahr

Der Veganuary ist eine Kampagne und Bewegung, die Menschen dazu ermutigt, sich im Januar vegan zu ernähren. Mit der Marke GARDEN GOURMET® unterstützt Sie Nestlé Professional bei der Erstellung kreativer pflanzenbasierter Menüs – ohne Kompromisse in Hinblick auf Vielfalt, Geschmack und Textur.

Ziel des Veganuaries ist es, das Bewusstsein für die Vorteile einer pflanzenbasierten Ernährung für die Umwelt, die Tiere und die persönliche Gesundheit zu schärfen. Warum nicht also auch die vegane Vielfalt in Ihrer Küche zum Einsatz bringen? Während des Veganuaries können nicht nur Menüs angepasst, sondern auch neue Gemüsesorten und sogar ganz neue Gerichte integriert werden.

Erfolg und Geschmack mit GARDEN GOURMET®

Als Experte im Außer-Haus-Markt bietet Nestlé Professional innovative und zuverlässige Produkte, die einer kreativen Menüentwicklung keine Grenzen setzen. Mit der breiten Auswahl an veganen und vegetarischen Produkten von GARDEN GOURMET® lassen sich Ihre Kreationen rund um den Veganuary perfektionieren.

Klassiker mal fleischlos

Um auch Fleischesser und Flexitarier mit pflanzenbasierten Menüs zu begeistern, könnten Sie beliebte klassische Gerichte in einer fleischfreien Variante anbieten – wie z. B. das vegane Stroganoff-Hacksteak mit Pfeffersauce und Birnenpüree.



Per QR-Code geht's direkt zum Rezept für veganes Stroganoff. Tipp: Dazu passen hervorragend grüne Bohnen, getrocknete Birnenchips und veganer Schmand.

Mit dem GARDEN GOURMET® Sensational Burger auf Sojabasis begeistern Sie Veganer ebenso wie Fleischesser.



**100% GRAS-
GEFÜTTERT**

Rodeo Neuseeland



**RANCH
QUALITY**

FROHE PIENACHT

Pies sind in Neuseeland äußerst beliebt und gehören zu den landestypischen Snacks. Meist als „Kiwi Pies“ bezeichnet, sind sie ein fester Bestandteil der neuseeländischen Esskultur und sind bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebt.

Die Varianten der kleinen, ungefähr handteller-großen Köstlichkeiten sind vielfältig: Diese reichen von Minced Beef, Steak and Cheese oder Chicken bis hin zu vegetarisch-veganen Varianten. Die Grund-idee ist jedoch immer gleich: Die Füllung schmort, zusammen mit einer leckeren Sauce und Gewür-zen, umhüllt von einer Teigkruste samt Deckel im Ofen. In Neuseeland kann man Pies nahe-zu an jeder Ecke kaufen: in Bäckereien, Cafés, Res-taurants, Pubs und sogar an Tankstellen. Da in Neuseeland zur Weihnachtszeit Hochsommer ist, verbringen viele Kiwis den Tag im Freien bei einem BBQ oder Picknick im Park oder am Strand. Und ganz bestimmt dürften in vielen Picknickkörben Pies nicht fehlen.

UNWIDERSTEHLICHE KOMBI

Aber auch im deutschen Winter machen Pies eine gute Figur auf festlichen Tellern. Mit einer köstlichen Fül-lung aus frischem, neuseeländischen Hirschgulasch von Rodeo, malzigem Schwarzbier und Gewürzen lassen sich die runden Köstlichkeiten unkompliziert mit Süßkartoffelpüree oder Pommes und knackiger Salatbeilage zum Hauptgericht aufwerten. Beson-ders praktisch im hektischen Weihnachtsgeschäft: Pies sind sehr gut vorzubereiten und gekühlt ei-nige Tage haltbar. Wir wünschen allen Rodeo Fans ein friedliches Weihnachtsfest.



PIE MIT RODEO HIRSCH- GULASCH, SCHWARZBIER UND GEWÜRZEN

Für das Rezept einfach den QR-Code scannen:





NEUSEELAND



**FRISCHES NEUSEEL.
HIRSCHGULASCH**

„Stew Goulash“

– ca. 2,5 kg, Stückgewicht ca. 40 - 60 g – Hirschgulasch, aus Schulter und Nackenfleisch. Eine wirtschaftliche und unverwechselbare Option für moderne Schmorgerichte

124151

Ktn. ca. 5 kg

kg **14,99***



**FRISCHER NEUSEEL.
HIRSCHRÜCKEN**

„Shortloin“

– Stückgewicht ca. 1,5 kg – Hirschrückensteak, ohne Knochen aus der Lende geschnitten, gehäutet, perfekt für die zartesten Steaks oder Medaillons

130210

Ktn. ca. 6,5 kg

kg **29,99***



**FRISCHE NEUSEEL.
LAMMKRONEN**

„Medaillons“ mit Stiel, nicht geschnitten

– Stückgewicht ca. 440 g – Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar

56193

Ktn. ca. 11 kg

(ca. 12 x 2 x ca. 440 g) kg **32,99***



**FRISCHE NEUSEEL.
LAMMLACHSE**

– Packung ca. 220 g, vakuumverpackt – zarte, saftige Lammlachse zum Kurzbraten. Das beste Stück für die gehobene Gastronomie

56194

Ktn. ca. 16 kg

(ca. 24 x 3 x ca. 220 g) kg **22,90***

URUGUAY



**FRISCHE URUG.
RINDERFILETS**

sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg – **66700**

Ktn. ca. 16 kg
(10 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg – **66762**

Ktn. ca. 16 kg
(8 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis

ARGENTINIEN



**FRISCHES ARGENT.
ROASTBEEF**

– Stückgewicht ca. 4 kg – aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

52564

Ktn. ca. 12 kg
(3 Stück)

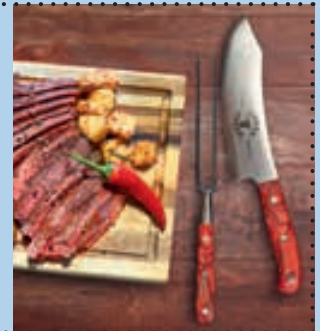
Zum aktuellen
Tagespreis

*Fleischpreise gültig bis 09.12.2023, danach zu den äußersten Tagespreisen.

Die aktuellen Tagespreise finden Sie im Webshop oder sprechen Sie Ihren Fachberatenden an.

HOLEN SIE SICH DAS RANCH-FEELING IN IHREN GASTRAUM

Von Service-Bekleidung und Deko-Artikeln über Messer zum Tranchieren bis hin zu Tischaufstellern bietet Rodeo mit einer breiten Auswahl an Merchandise-Artikeln eine ideale Ergänzung in Ihrer Küche und am Gast.



ENTDECKEN SIE DIE WELT VON RODEO RANCH QUALITY!

Für weitere Informationen besuchen Sie uns unter rodeo.de



Servisa 
PRIME



TK Hähnchenkeulen, natur

zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, ideal für Mensen, Altenheime und Kindergärten, einzeln entnehmbar

262578 Stückgewicht 220 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 11 Stück) **Ktn. 15,95**
(kg 3,19 / St. ca. 0,725)

262582 Stückgewicht 240 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 11 Stück) **Ktn. 14,95**
(kg 3,19 / St. ca. 0,765)

83333 Stückgewicht 260 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 10 Stück) **Ktn. 15,95**
(kg 3,19 / St. ca. 0,829)

262595 Stückgewicht 280 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 8 Stück) **Ktn. 15,95**
(kg 3,19 / St. ca. 0,895)



TK Hähnchenbrustfilets, natur, ohne Haut, ohne Innenfilets

magere Hähnchenbrustfilets zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß, einzeln entnehmbar

83305 Stückgewicht 140 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 18 Stück) **Ktn. 46,95**
(kg 9,39 / St. ca. 1,315)

83508 Stückgewicht 180 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 14 Stück) **Ktn. 46,95**
(kg 9,39 / St. ca. 1,69)

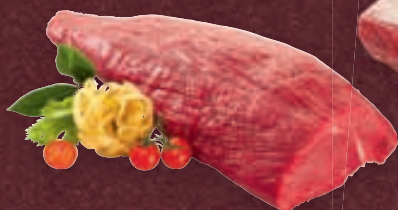
102672 Stückgewicht 200 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 13 Stück) **Ktn. 46,95**
(kg 9,39 / St. ca. 1,878)



TK Hähncheninnenfilets, natur, ohne Haut

magere Hähncheninnenfilets für Salate und Pfannengerichte, einzeln entnehmbar. Die Servisa Prime Hähnchen werden ausschließlich in Dänemark geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt, sind halal und salmonellenfrei

83330
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 40 - 80 Stück) **Ktn. 42,45**
(kg 8,49)



Frische Falsche Filets, von der Färse

– Stückgewicht ca. 1,5 kg – sehr schönes Bratenfleisch, auch für Gulasch. Gefällt durch die Form und immer gleichbleibend große Scheiben

47458
E2-Kiste ca. 15 kg (10 Stück)

kg 9,99*



Frisches Roastbeef, von der Färse, ohne Kette, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 4 kg – aus norddeutscher Haltung. Für saftige, kernige Steaks aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den typischen Fettrand. Ideal als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

47449
E2-Kiste ca. 16 kg

kg 25,99*



Frischer Tafelspitz, von der Färse

– Stückgewicht ca. 1,5 - 2 kg – aus norddeutscher Haltung. Schmeckt mit Meerrettichsauce oder auch als zartes Schmorfleisch mit leichter Fettkante

47453
E2-Kiste ca. 15 kg

kg 11,99*



Neue Premium Burger



Angus-Burger

TK Premium Angus Beef Burger, roh, gewürzt

– Stückgewicht 200 g – aus bestem irischen Angus-Rinderhackfleisch, feinwürzig abgeschmeckt

81545

Ktn. 4,8 kg
(2 x 12 Stück)

Ktn. **47,76**
(St. 1,99)

Ochsen-Burger

TK Ochsen-Burger

– Stückgewicht 180 g – rustikales Burgerpatty in Homestyle-Optik. Aus dem Fleisch von ausschließlich süddeutschen Höhenfleckvieh-Ochsen. Vollmundiger, kräftiger Rindfleischgeschmack. Ideal für alle Grill- und BBQ-Einsätze

273217

Ktn. 5,4 kg
(2 x 15 Stück)

Ktn. **74,97**
(St. ca. 2,499)

Dry Aged-Burger

TK Dry Aged Beef Burger

– Stückgewicht 180 g – rustikales Burgerpatty in Homestyle-Optik. Aus mindestens 4 Wochen gereiftem Fleisch von ausschließlich süddeutschen Höhenfleckvieh-Färsen. Nussiger, kräftiger Rindfleischgeschmack. Ideal für alle Grill- und BBQ-Einsätze

273224

Ktn. 5,4 kg
(2 x 15 Stück)

Ktn. **89,97**
(St. ca. 2,999)

Wagyu-Burger

TK Wagyu-Burger

– Stückgewicht 180 g – rustikales Burgerpatty mit zarter Marmorierung in Homestyle-Optik. Aus dem Fleisch von ausschließlich süddeutschem Wagyu. Ideal für alle Grill- und BBQ-Einsätze

273222

Ktn. 5,4 kg
(2 x 15 Stück)

Ktn. **116,97**
(St. ca. 3,899)



Frische Kalbslachse

– Stückgewicht ca. 3,5 kg, vakuumverpackt – sauber parierter Kalbsrücken von jungen Kälbern, ohne Fettedeckel und ohne Ketten. Ein zartes Kernstück, ideal zum Kurzbraten

61469

Ktn. ca. 20 kg kg **29,99***



Frische Kalbsfilets

– Stückgewicht ca. 1 kg – von jungen hellfleischigen Kälbern. Ideal zum Kurzbraten und Grillen

99175

Ktn. ca. 18 kg kg **34,99***



Gulaschsuppe

„ungarische Art“

– Packung 3 Liter, Fleischeinwaage 600 g – fertige aromatische Gulaschsuppe mit reichhaltiger, zarter Fleischeinlage, verzehrfertig

102632

Pa. 3 Liter Pa. **28,99***



Servisa



TK Party-Frikadellen, gegart, gebräunt

– Stückgewicht ca. 20 g – aus magerem Fleisch, mit frischen Zwiebeln und Gewürzen herzhaft abgeschmeckt. Teflongebraten

124152

Ktn. 2 x 2,5 kg
(ca. 250 Stück)

Ktn. **26,25**
(kg 5,25 / St. ca. 0,105)



Rinderrouladen

„Hausfrauen Art“, in Sauce

– Stückgewicht ca. 180 g – handgerollte Rinderroulade mit einer klassischen Füllung aus Zwiebeln, Bauchspeck, Gewürzgerken und Senf, in brauner, gebundener Sauce. Verzehrfertig. Schmeckt wie hausgemacht!

54676

Schale 1,44 kg
(8 Stück)

Sch. **46,99**
(St. ca. 5,87)





TK Black Tiger Mini-Garnelenspieße

roh, Real Count
(Penaeus monodon)

– Spieß ca. 36 g, einzeln entnehmbar – jeweils 3 Garnelen (Penaeus monodon) pro Spieß rundgesteckt, Ø 36 g, geschält, roh, entdärmt, 10 % Glasur. Ideal für Flying Buffets oder als Salatgarnitur

126541

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto)

kg* **17,99**
(St. 0,719)



TK Black Tiger Butterfly Grill-Garnelenspieße

roh, Real Count
(Penaeus monodon)

– Stückgewicht ca. 90 g, einzeln entnehmbar – jeweils 4 Garnelen (Penaeus monodon) im Butterfly-Schnitt langgesteckt, Ø 90 g, ohne Kopf, mit Schale, entdärmt, 10 % Glasur. Ideal zum Grillen, als Vorspeise oder für Surf & Turf zum Rodeo Steak

126543

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto)

kg* **17,99**
(St. 1,799)



TK Black Tiger Partygarnelen

gekocht
(Penaeus monodon)

– 26 - 30 Stück per 454 g, ca. 57 - 66 Stück per Beutel – entdärmt, geschält, mit Schwanzsegment, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

70433

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto)

kg **15,99**



TK Black Tiger Cocktailshrimps

gekocht
(Penaeus monodon)

– 90 - 120 Stück per 454 g, ca. 180 - 240 Stück per Beutel – geschält, entdärmt, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

268589

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto)

kg* **13,99**



FARMED

Zu den hochwertigsten Garnelenarten zählt die Black Tiger Garnele, die in den warmen, salzigen Küstengewässern Süd- und Südostasiens zu Hause ist. Sie wird überwiegend in küstennahen Garnelenfarmen gezüchtet. Für Mermaid Garnelen bedeutet das: viel Platz, keine Zusätze und eine regelmäßige Überprüfung vor Ort.



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur (www.asc-aqua.org). ASC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (ASC Zertifikat-Nr. ASC-C-00624, ASC-C-00239, ASC-C-01391), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hüsken GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Steidinger & Schmidt GmbH.



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei (www.msc.org). MSC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (MSC Zertifikat-Nr. MSC-C-51489, MSC-C-51487, MSC-C-51865, MSC-C-51992), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hüsken GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Steidinger & Schmidt GmbH.

NEU BEI MERMAID:

WILD

- ✓ **TK Black Tiger Garnelen**
(geschält, in den Größen 2/4 und 6/8)
- ✓ **TK Black Tiger King Prawns**
(ohne Kopf, mit Schale, Easy Peel),
in den Größen 2/4 und 6/8
- ✓ **TK Black Tiger Gambas**
(mit Kopf und Schale),
in den Größen 2/4 und 6/8

NEU



TK Black Tiger King Prawns

roh
(Penaeus monodon)
ohne Kopf, mit Schale, EASY Peel, aus
Wildfang, einzeln entnehmbar
274204 4 - 6 Stück per 454 g/
5 - 14 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 24,69**
(St. ca. 1,899)

274205 6 - 8 Stück per 454 g/
13 - 18 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 19,98**
(St. ca. 1,11)

NEU



TK Black Tiger Garnelen

roh, geschält
(Penaeus monodon)
aus Wildfang einzeln entnehmbar
274206 2 - 4 Stück per 454 g/
5 - 9 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 31,49**
(St. ca. 3,499)

274208 6 - 8 Stück per 454 g/
13 - 18 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 22,49**
(St. ca. 1,249)

NEU



TK Black Tiger Gambas

roh
(Penaeus monodon)
mit Kopf, mit Schale, aus Wildfang,
einzeln entnehmbar
274200
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 27,99**
(St. ca. 6,99)

274202
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 19,99**
(St. ca. 2,499)



TK Norwegische Eismeergarnelen

gekocht, geschält
(Pandalus borealis)
- 125 - 175 Stück per 454 g -
aus Wildfang im Nordostatlantik/Nor-
wegische See, einzeln entnehmbar
81509
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) **kg* 14,99**



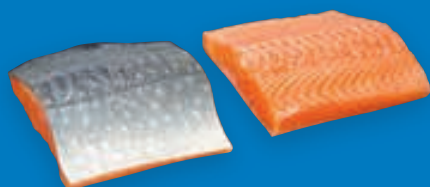
**TK Jakobs-
muschelfleisch**

roh, ohne Rogen
(Pecten maximus)
- Stückgewicht ca. 30 g,
10 - 20 Stück per 454 g -
weißes, nussig sowie leicht süßlich
nach Meer schmeckendes Muschel-
fleisch. Aus Schottland, gefangen im
Nordostatlantik
42242
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) **kg* 37,49**



* Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf dem Brutto-Gewicht.

Servisa



TK Seesaiblingfilets, mit Haut

(Salvelinus alpinus, Aquakultur)
– Stückgewicht 100 g, portioniert – aus der Familie der Lachse, mit feinem lachsfarbenen Fleisch in fester Konsistenz vom arktischen Seesaibling. Mit einem leicht mineralischen Eigengeschmack, besonders zum Braten geeignet

65456
Ktn. 2 kg
(1,8 kg netto = 20 Stück)
kg* **31,90**
(St. ca. 3,19)



TK Atlantik-Rotzungenröllchen, mit Blattspinat

– Stückgewicht 85 g – verfeinert mit Zwiebelwürfeln, Butter, Salz und Pfeffer

91186
Ktn. 4,08 kg
(3,672 kg netto = 3 x 16 Stück)
Pa.* **25,99**
(St. 1,625)



TK Dorade Royal-Filets, mit Haut

(Sparus auratus, Aquakultur)
– Stückgewicht 100 - 120 g – edelste Meerbrasse mit einem gräten- und fettarmen, hellen Fleisch. Ideal zum Grillen, Backen und Braten

91485
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto)
kg* **16,49**
(St. ca. 1,815)



TK Kabeljau-Loins

(Gadus morhua)
– Stückgewicht ca. 160 - 180 g – sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch grätenfrei

94987
Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)
kg* **17,49**
(St. ca. 2,975)



TK Wolfsbarschfilets „Loup de mer“, mit Haut

(Dicentrarchus labrax)
– Stückgewicht 100 - 120 g – mageres, festes Fleisch, praktisch grätenfrei. Ideal zum Grillen, Backen und Braten

91484
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto)
kg* **16,99**
(St. ca. 1,869)



TK Alaska-Seelachsfilets, im Knusperbackteig, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 170 g – Backfisch aus Alaska- Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, aus Fischstücken zusammengefügt, in würzigem Backteig, vorgebraten

63441
Ktn. 6 kg
(ca. 35 Stück)
Ktn. **39,24**
(St. ca. 1,09)



TK Tropenzungenfilets, ohne Haut

(Cynoglossus spp.)
– Stückgewicht ca. 80 - 120 g, portioniert – saftige, vollfleischige Zungenfilets aus den Tiefen des Ozeans

44687
Ktn. 6 x 2 kg
kg **9,99**
(St. 0,999)



TK Pazifische Seeteufelmedaillons

(Lophius spp.)
– Stückgewicht 20 - 40 g – festes, wohlschmeckendes Fleisch, zum Braten und Dünsten

66186
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto)
kg* **11,99**
(St. ca. 0,36)



TK Meerbarbenfilets, mit Haut

(Parupeneus spp.)
– Stückgewicht ca. 60 - 80 g – mit rötlicher Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei. Festes Fischfleisch, sehr gut geeignet zum Braten und Grillen

53384
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto)
kg **11,49**
(St. 0,805)

* Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf dem Brutto-Gewicht.

Kreative Impulse



TK Vitello Tonnato

– Portionsgewicht 70 g –
aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-
Relish, Frischkäsepraline und Pistazien, im
Island-Glas

121750

Ktn. 1120 g
(16 Portionen)

Port. **3,49**
(Ktn. 55,84)



TK Kalbsfrikadelle

– Stückgewicht 100 g –
in der Pfanne gebraten

125484

Ktn. 5 kg
(50 Stück)

St. **1,99**
(Ktn. 99,50)



TK Geschmorte Rinderrouladen

– Portionsgewicht 250 g –
klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken
und Senf, in herzhafter Sauce

121702

Ktn. 5 kg
(20 Portionen)

Port. **4,19**
(Ktn. 83,80)



TK Wrap vom Räucherlachs

– Stückgewicht 100 g –
mit Dill-Senf-Creme und Sesam

258770

Ktn. 2 kg
(20 Stück)

St. **4,49**
(Ktn. 89,80)



TK Birne Helene

– Portionsgewicht 100 g –
Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen
und Streuseln, im Weckglas

121920

Ktn. 1,2 kg
(12 Portionen)

Port. **3,79**
(Ktn. 45,48)



TK Crème Brûlée

– Portionsgewicht 75 g –
klassisch, im Soufflécörmchen

121919

Ktn 1,5 kg
(20 Portionen)

Port. **2,89**
(Ktn. 57,80)

Selten haben sich zwei Familienunternehmen in ihren Leistungen so gut ergänzt. Durch die Kombination aus servierfertigen High-Convenience-Produkten der Sander Frische-Manufaktur und dem ganzheitlichen Großhandelssortiment vom Service-Bund bekommen Sie alles aus einer Hand. **Alle Infos unter expert-partnership.de**



Zum 50. Service-Bund
Jubiläum gratuliert:
Salomon FoodWorld



Salomon FoodWorld ist seit 45 Jahren Foodservice-Spezialist und steht für innovative Snacks und Foodneheiten. Im Fokus: Gäste begeistern, Trends setzen und sich von anderen abheben! Zum umfassenden Produktsortiment gehören Finger Food, Burger & Wraps sowie deftige Küchenklassiker wie Schnitzel & More. Für Ihr vegetarisches und veganes Angebot bietet Salomon FoodWorld außerdem gesunde Gemüse-Snacks sowie tierisch gute pflanzenbasierte Fleisch- und Proteinalternativen. Mehr unter salomon-foodworld.com

TK Red Oat Burger, vegan, gegart

– Stückgewicht 110 g –
veganer Burger auf Basis von Haferflocken und roter Beete

269328

Ktn. 4 x ca. 1,1 kg
(4 x 9-11 Stück)

Ktn. **27,99**
(St. ca. 0,695)

TK Funky Falafel

– Stückgewicht ca. 18g –
vegane FalafelBalls aus trendigen Zutaten, ein powervolles Upgrade für SharingPlates, Salate & Co., vorgebacken

231673 Edamame & Herbs,
vegan
Stückgewicht ca. 18 g

Ktn. 3 x 1 kg
(3 x ca. 52 - 56 Stück) Ktn. **23,99**
(St. 0,149)

231667 Ginger & Beetroot,
vegan
Stückgewicht ca. 18 g

Ktn. 3 x 1 kg
(3 x ca. 52 - 56 Stück) Ktn. **23,99**
(St. 0,149)

231671 Harissa & Grill Pepper,
vegan
Stückgewicht ca. 18 g

Ktn. 3 x 1 kg
(3 x ca. 52 - 56 Stück) Ktn. **23,99**
(St. 0,149)



TK Green Oat Burger, vegan

– Stückgewicht 110 g –
veganer Burger auf Basis von Haferflocken und grünem Gemüse

131011

Ktn. 4 x 1,1 kg
(4 x 10 Stück)

Ktn. **26,90**
(St. 0,675)



TK Peppers „Red & Hot“, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 33 g –
die pikante Schärfe der roten Jalapeño-Chilis findet einen angenehmen Ausgleich in der cremig-milden Frischkäsefüllung. Die krosse Knusperpanade macht sie zum handlichen Snack

46871

Ktn. 6 x 1 kg
(6 x 30 Stück)

Pa. **9,99**
(St. ca. 0,333)



IDEAL FÜR
CATERINGS



Servisa



TK Torpedo Shrimps

(Litopenaeus vannamei)
– Stückgewicht ca. 15 g –
Garnelen mit Schwanzsegment aus
Aquakultur in Vietnam, im Backteig
140913

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 57 - 66 Stück) **kg 9,99**



TK Butterfly Shrimps

(Litopenaeus vannamei)
– Stückgewicht ca. 15 g –
Garnelen mit Schwanzsegment aus
Aquakultur in Vietnam, im Backteig
140912

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 57 - 66 Stück) **kg 9,99**

TK Samosa „Seafood“

– Stückgewicht ca. 16 g –
dreieckige Knusperteigtaschen, gefüllt
mit Garnelen und Gemüse. Exotisch
mit mildem Thai-Curry abgeschmeckt,
zum Braten und Frittieren

45948
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 62 Stück) **Pa 11,49**
(St. ca. 0,185)



TK Seafood Deli Dim Sum

– Stückgewicht ca. 15 g –
Teigbeutel mit würziger Füllung aus
Fisch, Karotten und Gewürzen, zuge-
bunden mit einem Pandanusblatt-Strei-
fen. Ein knusprig-leichter Genuss

45949
Ktn. 10 x 800 g
(10 x 53 Stück) **Pa. 9,99**
(St. ca. 0,189)



TK Potato Shrimps

(Litopenaeus vannamei)
– Stückgewicht ca. 25 g –
Garnelen mit Schwanzsegment aus
Aquakultur in Vietnam, gekocht, in ei-
ner Kartoffelzubereitung
101673

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 40 Stück) **kg 12,99**



TK Mini-Frühlingsrollen, mit Gemüse

– Stückgewicht ca. 10 g –
handgerollt, gefüllt mit Kohl, Zwiebeln,
Möhren, Pilzen und Glasnudeln, würzig
aromatisch abgeschmeckt

47263
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 100 Stück) **Pa 9,90**
(St. ca. 0,099)



TK Hähnchen-Spieße „Yakitori“, mariniert, gegart

– Stückgewicht ca. 25 g –
saftig-zarte Hähnchenfleischstücke, auf
Bambusspießchen handgesteckt, über
Holzkohle gegrillt und in einer exo-
tischen Sojasauce würzig mariniert

45795
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 40 Stück) **Pa. 15,96**
(St. ca. 0,399)



TK Mini-Hähnchenbrust- filet, im Knuspermantel, gebraten

– Stückgewicht ca. 45 g –
hergestellt aus feinstem Hähnchen-
brustfilet, küchenfertig gewürzt, um-
hüllt von einer krossen Cornflakes-Pa-
nade

232462
Ktn. 3 kg
(ca. 66 Stück) **Ktn. 22,39**
(St. 0,339)



SUCHEN • ENTDECKEN
• GENIEßEN •



TK Tintenfischringe, mehliert

– Stückgewicht ca. 25 - 30 g –
Tintenfischringe in einem Mantel
aus Weizen- und Maismehl, ein-
zeln entnehmbar, 150-200 Stück
pro kg, ohne Auftauen bei 180 °C
für etwa 1 Min. frittieren

256594
Ktn. 1,5 kg
(ca. 50 - 60 Stück) **Ktn. 11,23**
(kg 7,49)



Servisa
PRIME

FLEISCH



**TK Törtchen,
Ziegenkäse-Mandelcreme
mit Feigensenfcreme**

– Stückgewicht 60 g –
kleines rundes Törtchen mit einer lo-
ckeren Ziegenkäse-Mandelcreme, mit
einem Feigensenfcreme-Topping auf
einem Pumpernickelboden

276510

Tray 20 x 60 g

Tray **53,80**
(St. 2,69)



**Pastete vom
Kalb mit Pistazien**

eine leichte Farce von Kalbfleisch und Geflügel,
mit einer Einlage von Kalbfleischstückchen und
Pistazien

51042

Pa. 2 x 650 g

St. **15,99**



Terrine Ente à l'Orange

herzhafte Farce von Ente und Geflügel mit stü-
ckiger Einlage von Entenkeulen und Orangen-
zesten

51025

Stück ca. 900 g

St. **32,99**



**Terrine von Wildschwein
mit Preiselbeeren**

würzige Wildschweinfarce mit Preiselbeeren so-
wie einer leichten Wacholdernote

51027

Stück ca. 900 g

St. **24,99**

VEGAN



**Terrine von Zander und
Lachsforelle**

helle Zanderfarce und feine Fischfarce mit Kräu-
tern und einem Filetkern von der Lachsforelle

51023

Stück ca. 900 g

St. **34,99**



Terrine von Räucherlachs mit Dill

eine edle Fischspezialität mit frischem Dill, als
Vorspeise oder für das Buffet

51022

St. ca. 950 g

St. **34,99**



**TK Törtchen weiße Trüffelcreme,
auf Nussboden, vegan**

– Stück 55 g –
kleines Törtchen mit weißer Creme und dem Ge-
schmack nach Trüffeln, auf einem weichen Nussbo-
den, mit blauen Blüten

276512

Tray 20 x 55 g

Ktn. **65,80**
(St. 3,29)





Servisa



TK Kroketten,
lang, vorgebacken
aus frischen Kartoffeln, mit feinen Kräutern
40184

Ktn. 4 x 2,5 kg

Ktn. **16,90**
(kg 1,69)



TK Eierspätzle

eine typisch schwäbische Spezialität wie von Hand gemacht, als Beilage oder in Form von Käsespätzle bzw. Gratin für die Tellermitte

85753

Ktn. 2 x 2,5 kg

Ktn. **12,45**
(kg 2,49)



TK Tortellini

„Carne“

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
ein italienischer Klassiker mit einer fleischhaltigen Füllung

85755

Ktn. 2 x 2,5 kg



TK Tortellini

„Ricotta e Spinaci“

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
eine typisch italienische Pastaform mit einer fleischlosen Füllung aus Ricotta und Spinat

85754

Ktn. 2 x 2,5 kg

Ktn. **16,95**
(kg 3,39)

Servisa
PRIME

TK Potato Fries,
Skin-On, vorgebacken
rustikale Pommes Frites in unregelmäßigem Schnitt mit Schale. Hergestellt aus frischen Kartoffeln und Rapsöl

108502
Ktn. 4 x 2,5 kg

Ktn. **17,50**
(kg 1,75)



TK Pommes Williams,
leicht vorgebacken

– Stückgewicht ca. 34 g –
panierte Kartoffelkroketten in Birnenform aus feinstem Kartoffelpüree

72955

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 70 Stück)

Ktn. **25,89**
(kg 5,178)



TK Rösti,
vorgebacken

– Stückgewicht ca. 50 g –
vorgebacken in Pflanzenöl, schmecken wie hausgemacht

72954

Ktn. 2 x 3 kg
(2 x ca. 60 Stück)

Ktn. **23,39**
(St. ca. 0,195)



TK Mini Rösti Sticks,
vorgebacken

– Stückgewicht ca. 10 g –
hergestellt aus frischen Kartoffelraspeln und feinen Gewürzen, frei von gehärteten Fetten und künstlichen sowie natürlichen Farbstoffen. Außen knusprig - innen kartoffelig zart

46190

Ktn. 5 x 1 kg

Ktn. **16,45**
(kg 3,29)





TK Brokkoli-Röschen, 30/50

feste geschlossene, kleine Röschen in der Größe 30 - 50 mm, von satter, dunkelgrüner Farbe, aus Mittelamerika. Geringer Stielanteil, lose rollend gefroren

98196
Ktn. 5 kg

kg **2,39**



TK Romanesco-Röschen, 30/60

zartgrüner Romanesco, auch Pyramidenkohl genannt. Handgeschnittene geschlossene Röschen in der Größe 30 - 60 mm, aus Mittelamerika

48090
Ktn. 2 x 2,5 kg

kg **2,59**



TK Sugar Snaps

runde Zuckererbsenschoten, für die feine Gemüseküche. Voll ausgereifte Erbsen in fadenfreien, zarten und zuckersüßen Schoten

41018
Ktn. 2 x 2,5 kg

kg **3,49**



TK Bohnenröllchen, im Speckmantel

– Stückgewicht ca. 25 g – vorgegarte, zarte, aromatische Spargel-Böhnchen, eingewickelt in leicht durchwachsenem, geräuchertem Bauchspeck

60973
Ktn. 2,5 kg
(100 Stück)

Ktn. **29,49**
(St. 0,295)



TK Grüner Stangenspargel, 10 - 16 mm

geschmackvoller und vitaminreicher als weißer Spargel. Besonders zart, erntefrisch tiefgefroren. Als Gemüsebeilage, kalte Vorspeise oder Salat

98012
Ktn. 10 x 1 kg

kg **5,99**



TK Grüne Bohnen, fein

fein kalibrierte Delikatess-Bohnen mit bis zu 9 mm Durchmesser. Ein herzhaftes und vielseitig einsetzbares Gemüse

43319
Ktn. 4 x 2,5 kg

kg **2,15**



TK Blattspinat

– Portionsgewicht 125 g – zarte, junge Spinatblätter mit hoher Trockensubstanz, als ideale Beilage zu hellem Fleisch, Fisch und Geflügel. Auch für Aufläufe, Gemüsekuchen und Nudelgerichte bestens geeignet

40194
Ktn. 4 x 2,5 kg

kg **2,22**



Frisches Obst und Gemüse im Angebot



frischer Salat Wildkräuter

trendige Salatmischung mit Mizuna, Tatsoi, roter Mangold, Landkresse, roter Pak Choi, roter Mizuna und Rote Beete Blättern

100736

Box 800 g

Box 10,49



Hier
geht's zum
Sortiment.

Sous Fresh ist der Gesamtlieferant für Obst und Gemüse. Sous Fresh richtet den gesamten Service (und das Sortiment) auf die Bedürfnisse von Profiköchen aus. Mit der kürzesten Lieferkette und dem größten Sortiment als Grundlage ist Sous Fresh die rechte Hand in der Küche. Unter der eigenen Gastromarke, Chefs Inspiration, bündelt Sous Fresh das breiteste Spezialitätensortiment aller niederländischen Erzeuger. Wenn es wirklich besonders sein soll: Chefs Inspiration.



Servisa



TK Croissants, vorgegärt

– Stückgewicht 50 g – Blätterteiggebäck in Premium-Qualität, mit 23 % Butteranteil

71327

Ktn. 6 kg (120 Stück)

Ktn. **32,99** (St. 0,275)



TK Gourmet-Frühstücksmischung, 8-fach sortiert

– Stückgewicht 40-55 g – in den Sorten: Mini-Baguettes, Mini-Mehrkorn/Krustiguettes, Mini-Kürbiskern-/Sonnenblumenbrötchen, Mini-Laugenbrötchen, Gourmet-Mini-Berri-Brötchen, Mini-Rusti-Kraftkorn, Gourmet Casero, Gourmet Fibras. Bestens geeignet für den Frühstücks- und Bankett-Bereich

57608

Ktn. 9,54 kg (219 Stück)

Ktn. **58,89** (St. ca. 0,269)



TK Butter Laugendreieck, natur

– Stückgewicht 100 g – leckere Butter-Laugenecke für herzhaften Belag, aber auch perfekt mit süßen Aufstrichen, oder einfach frisch aufbacken ohne alles genießen

268765

Ktn. 8 kg (80 Stück)

Ktn. **33,99** (St. 0,425)



TK Brötchenkonfekt „Venezia“

– Stückgewicht 35 g – mit goldbrauner Kruste und großporiger Krume in den Sorten Peperoni, Olive, Tomate/Basilikum, Toskana und Natur

78782

Ktn. 12,25 kg (350 Stück)

Ktn. **118,65** (St. 0,339)



TK Mini-Schnecken-Mix, vorgebacken, Mischkarton 4-fach sortiert

– Stückgewicht je 50 g, pro Sorte 35 Stück – feine Mini-Plunderschnecken mit leckeren Füllungen: Mohn, Nuss, Quark und Vanillecreme

76665

Ktn. 7 kg (4 x 35 Stück)

Ktn. **62,30** (St. 0,445)



TK Mini-Danish-Selection, vorgegärt, 5-fach sortiert

– Stückgewicht 42 g – köstlicher Mini-Spezialitäten-Mix bestehend aus Mini-Raspberry-Crown, Mini-Vanilla-Crown, Mini-Maple-Pecan-Plaid, Mini-Apple-Coronet und Mini-Cinnamon-Swirl

80394

Ktn. 5,04 kg (5 x 24 Stück)

Ktn. **34,68** (St. 0,289)





**Antipasti Misto
„Roma“**

– Abtropfgewicht 1500 g –
gegrillte Zucchini, marinierte, getrock-
nete Tomaten, Balsamico-Zwiebeln,
eingelegt in Kräuteröl, in einer 3-Kam-
mer-Schale

88470

Ktn. 4 x 2 kg

Sch. **26,99**



**Pikante „Florini“-Paprika,
gefüllt**

– Abtropfgewicht 1000 g –
mit scharfem, bissfestem Fruchtfleisch,
gefüllt mit Doppelrahmfrischkäse, ge-
würzt mit einer feinen Knoblauchnote,
eingelegt in Kräuteröl

47803

1200 ml

Sch. **20,99**



**Champignonköpfe,
gefüllt mit Frischkäsezuberei-
tung**

– Abtropfgewicht 1000 g –
mit Kräutern mariniert, eingelegt in
Pflanzenöl

99386

Ktn. 3 x 1200 ml

Sch. **20,99**



**Paprini,
gefüllt mit Frischkäse**

– Abtropfgewicht 1000 g –
leuchtend rote Früchte aus Südafrika,
mit süßlich-pikantem Geschmack, ge-
füllt mit pikant gewürzter Frischkäse-
creme, eingelegt in Pflanzenöl

98789

Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. **21,99**



**Fetakäse,
mit frischen Kräutern**

– Abtropfgewicht 1000 g –
griechischer Schafskäse mit Peperoni,
Knoblauch, Petersilie und Gewürzen, in
Pflanzenöl eingelegt

98784

Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. **28,99**



**Peperoni,
gefüllt**

– Abtropfgewicht 1000 g –
grüne, milde Peperoni, gefüllt mit Thy-
mian-Frischkäse, eingelegt in Kräuter-
öl

98788

Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. **20,99**



**Getrocknete Tomaten,
eingelegt in Kräuteröl**

– Abtropfgewicht 1000 g –
sonngetrocknete Tomaten mit Kräu-
termarinade, eingelegt in Rapsöl

98787

Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. **17,99**



**Olivenmix,
ohne Stein, 5-fach sortiert**

– Abtropfgewicht 1000 g –
grüne Oliven, gefüllt mit Paprika und
Knoblauch bzw. Mandeln und ge-
schwärzte Oliven ohne Stein, mit Kräu-
tern in Rapsöl eingelegt

98792

Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. **18,49**





Servisa



TK Räucherlachskonfekt

- Stückgewicht ca. 10 g - Schichten von schottischem Räucherlachs und Frischkäse mit leichter Meerrettichnote abwechselnd auf herzhaftem Pumpernickel geschichtet, mit frischem Dill, geröstetem Sesam oder Blaumohn dekoriert

91270

Ktn. 10 x 240 g (10 x 24 Stück)

Pa. 10,20 (St. ca. 0,425)



TK Norweger Heilbuttfilets, kaltgeräuchert, geschnitten

(Reinhardtius ippoglossoides) ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik

102304

Packung 500 g

Pa. 16,99



TK Superior Räucherlachs, geschnitten mit Haut

Premium-Qualität, traditionell geräuchert

270274

Seite ca. 1 kg

Zum aktuellen Tagespreis



TK Graved Lachs, geschnitten

(Salmo salar)

- Stückgewicht 900 - 1400 g - aus frischer norwegischer Rohware Salmo salar hergestellt

66164

Ktn. 12 Seiten

kg 19,99



TK Norwegischer Räucherlachs, ohne Haut, geschnitten

(Salmo salar)

- Stückgewicht 900 - 1400 g - aus frischer, norwegischer Rohware Salmo salar hergestellt

65311

Ktn. 12 Seiten

kg 19,99



Bratheringe

- Abtropfgewicht ca. 1750 g - schonend gebraten und mild-würzig, süß-säuerlich eingelegt

48804

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 14 Stück)

Sch. 18,99



Dänische Sherry-Heringsfilets

- Stückgewicht ca. 83 g - Hering mit leichter Sherry-Note in süß-saurem Aufguss

48825

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 30 Stück)

Sch. 32,99



Räucherfisch-Sortiment, Mischkarton

- Schale 1,5 kg -

ein Sortiment bestehend aus Heilbutt, Butterfisch, Stremellachs und verschieden gewürzten Makrelenfilets

54251

Ktn. 4 x 1,5 kg

kg 23,99





Zum 50. Service-Bund
Jubiläum gratulieren
unsere Handelspartner

Schnittkäse in Scheiben, 45 % Fett i.Tr.

– Packung 500 g –
eignet sich für Aufschnitt als Snack
für zwischendurch und natürlich zum
Überbacken, ideal fürs Frühstücks-
buffet

- 86784 Bärlauch
- 42774 Chili
- 86848 Natur
- 87780 Nussig
- 90861 Tomate-Basilikum
- 130353 Kräutergarten

Ktn. 10 Packungen Pa. 4,49



Donautaler Käse, 45 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 2,6 kg –
ein Großblockkäse mit typisch nussar-
tigem Geschmack

88523

Ktn. 5 Stücke kg 7,99



Butterkäse, 45 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 3,2 kg –
der Käse mit dem milden Geschmack
lässt sich vielfältig in der warmen und
kalten Küche verwenden

88522

Ktn. 4 Stücke kg 5,99



Kochsahne „Culinaire“, 20 % Fett

– Flasche 2 Liter –
kochstabil, säure- und alkoholfest,
flockt nicht aus. Besonders sahnig im
Geschmack

40478

Ktn. 6 Flaschen Fl. 6,99



Crème Brûlée „Bourbon“

– Flasche 1 Liter –
feine Vanillenote durch echte Bour-
bonvanille, natürlicher Geschmack
von frischer Sahne, cremige und au-
thentische Konsistenz, Geschmack
wie hausgemacht, einfache und
schnelle Zubereitung

80384

Ktn. 6 Flaschen Fl. 5,99



Panna Cotta

– Flasche 1 Liter –
frischer, sahniger Geschmack, schme-
ckt wie hausgemacht, Premium-Conve-
nience: in nur 4 Schritten servierfertig,
garantiert hochwertige, gleichblei-
bende Qualität, hohe Produktsicher-
heit, Basis für unzählige Dessertideen

99930

Ktn. 6 Flaschen Fl. 5,49



Mascarpone, 82 % Fett i. Tr.

überzeugt durch seinen cremig-sah-
nigen Geschmack und eignet sich für
viele Rezeptideen - für Torten, Des-
serts wie Tiramisu, für Eis oder zum
Verfeinern von Suppen und Saucen.
Durch seine cremige Konsistenz lässt
er sich besonders leicht verarbeiten

97860

Becher 500 g Be. 3,49



Sahne-Fruchtjoghurts, 10 % Fett, Mischkarton 4-fach sortiert

– 150 g Becher –
ein schmackhaftes, fruchtig-frisches
Joghurt-Sortiment in den Sorten Erd-
beer, Pfirsich-Maracuja, Kirsch und
Himbeer

74403

Ktn. 20 Becher Ktn. 7,80
(Be. 0,39)



Frucht-Joghurt, 3,5 % Fett, 4-fach sortiert

köstliche Fruchtjoghurt-Zubereitung in
den Sorten Pfirsich-Maracuja, Erdbeer,
Waldf Frucht und Ananas-Mandarine

74001

Ktn. 20 x 125 g Ktn. 5,40
(Be. 0,27)





Käsesortiment
„Plateau Saison“
 saisonal wechselnde
 Auswahl an feinen Käse-
 sorten, eine Bereiche-
 rung für jedes Buffet
130498
 Ktn. 2 kg Ktn. **47,99**



**Französische Ziegenkäse-
 Rolle,**

45 % Fett i. Tr.
 – Rolle 1 kg –
 mildwürzig und aromatisch
85556
 Ktn. 1 Stück kg **10,99**



Tête de Moine,
51 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 800 g –
 dieser blumig-würzige Rohmilchkäse
 aus der Schweiz sollte geschabt und
 nicht geschnitten werden. 3-4 Monate
 gereift. Ein optischer Mittelpunkt auf
 dem Käsebuffet
94771
 Ktn. 4 Stücke kg **23,99**



 **Italia**

Italienisches Käse-Sortiment,
Mischkarton, 9-fach sortiert

bestehend aus 250 g Grana Padano DOP 16 Monate gereift,
 250 g Provolone Piccante, 180 g Piave Vecchio DOP, 200 g
 Gorgonzola, 250 g Scamorza, geräuchert, 250 g Camembert
 di Mucca, 200 g Pecorino Siciliano Tartufo, 200 g Pecorino
 Siciliano Fantasia und 200 g Paglierina Piemontese
112383
 Ktn. 1,98 kg Ktn. **33,99**



 **Spanien**

Spanisches Käse-Sortiment,
Mischkarton 8-fach sortiert

bestehend aus 200 g Manchego D.O.P., 200 g El Aperitivo
 Chili, 250 g Queso de Cabra, 250 g Membrillo Artesano, 100
 g Queso Azul Hojas, 250 g Ibérico, 200 g El Aperitivo Toma-
 te-Oregano, 140 g Ziegenweichkäserolle
117553
 Ktn. 1,59 kg Ktn. **34,99**



Original ital.
Mozzarella-Stange,
45 % Fett i.Tr.

– Stückgewicht 1 kg –
 stangenförmiger, durch Labgerinnung
 hergestellter Frischkäse („Pasta-
 Filata“-Käse), aus pasteurisierter Kuh-
 milch
111322
 Ktn. 6 Stangen **Sta. 7,49**



Original Ital. Grana Padano,
gerieben, mind. 32 % Fett i. Tr.

– Beutel 1 kg –
 würziger italienischer Hartkäse mit ge-
 schützter Ursprungsbezeichnung
 (D.O.P.)
104047
 Ktn. 10 Beutel **Btl. 13,49**



Original ital. Ricotta,
40 % Fett i.Tr.

– Becher 1,5 kg –
 frischer, pasteurisierter Ricotta, herge-
 stellt aus pasteurisierter Molke, Rahm
 und Magermilch
111332
 Ktn. 2 Becher **Be. 6,49**





Cambozola
„Original“, 70 % Fett i. Tr.

– Torte 400 g –
ein cremiger Weichkäse mit edlem
Blauschimmel, fein-cremig und mild bis
pikant im Geschmack. Mit zuneh-
mender Reife entwickelt er eine leicht
süßliche Blauschimmelnote. Optimal
für jedes Buffet, als Snack oder auch
als Dessert-Variation

46159

Ktn. 8 Stücke

St. 5,79



Französischer Raclette,
48 % Fett i. Tr.

– 1/4 Laib = 1,7 kg –
klassischer, zartschmelzender Käse, ca.
3 Monate gereift. Als Ergänzung zu
einem ausgewogenen Käse-Sortiment

62717

Ktn. 4 Stück

kg 12,99

Mozzarella di Bufala
Campana D.O.P.,
mind. 56 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 125 g –
Weichkäse aus original Büffelmilch, mit
geschützter Ursprungsbezeichnung

64848

Ktn. 8 Beutel

Ktn. 12,72

(Btl. 1,59)



Mozzarella Bambini,
45 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 8 g –
dieser Pasta-Filata-Käse passt sehr gut
zu Salaten, Gemüse, auf Pizzen oder
einfach als erfrischende Vorspeise

53288

Eimer ca. 125 Stück

Ei. 7,49



Gorgonzola
„Cremoso“, 48 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
ein aromatischer, pikant-kraftiger Edel-
pilzkäse, in sahnig-weicher Konsistenz

94874

Ktn. 4 Stücke

kg 9,99



TK Rindercarpaccio

– Packung 12 x 80 g –
küchenfertig portioniertes Rindercar-
paccio aus der Semerrolle, hauchdünn
geschnitten. Einzelnd entnehmbar, ein-
fach auf den Teller legen und auftauen
lassen, nach Wunsch garnieren

49792

Ktn. 8 Packungen

Pa. 13,99



Original Südtiroler
Markenspeck,
ohne Schwarte

– 1/2 Stücke à ca. 2,2 kg –
zarter Speck aus Südtirol. Delikates
Aroma und ein milder, leicht geräuch-
erter Geschmack. Als Vorspeise fein
geschnitten oder mit gedünstetem
Fleisch ein Genuss

89437

Ktn. 4 Stück

kg 16,99



Original span. Serrano-
Schinken,
ohne Knochen, ohne Schwarte,
halber Block

– 1/2 Stücke à ca. 2,2 kg –
die bekannte Schinkenspezialität aus
den Bergen Spaniens. Mit grobem
Meersalz von Hand eingerieben, luft-
getrocknet und 9-11 Monate gereift

111308

Ktn. 4 Stücke

kg 14,99



Original ital.
Coppa „Morbida“

– Stückgewicht ca. 800 g –
luftgetrockneter Schweinehals mit ei-
ner Mischung aus Salz, Knoblauch, ein
wenig Rotwein und Gewürzen. Von
Hand eingerieben, in Naturdärme ge-
füllt und handgebunden, ca. 4-5 Mo-
nate gereift

53614

Ktn. 4 Stücke

kg 17,99



Original ital.
Mozzarella-Kugeln,
45 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 125 g –
kugelförmiger, durch Labgerinnung
hergestellter Frischkäse („Pasta-
Filata“-Käse) aus pasteurisierter Kuh-
milch

109231

Ktn. 12 Packungen

Ktn. 11,88

(Pa. 0,99)



Original ital. Salami Milano

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
hergestellt aus magerem Schweine-
fleisch der besten Sortierung und
reinem, kernigen Rückenspeck. Mit
wenig Salz und ausgesuchten Gewür-
zen fein abgeschmeckt, ca. 3 Monate
luftgetrocknet

104157

Ktn. 3 Stücke

kg 12,99





TK 4-Schichten-Rübli-Torten

– 2200 g, Ø 24 cm, vorgeschnitten in 12 Stücke – zwischen saftigen Rübliböden liegt eine leckere helle Creme mit eingestreuten Walnüssen und Rosinen. Mit einer Decke aus weißen Kringeln dekoriert - ein Muss für Naschkatzen

85547

Ktn. 4 Torten

St. **19,99**



TK Haselnuss-Sahne-Torten

– 2200 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – auf einem Mürbeteigboden liegen abwechselnd lockere Haselnussbiskuitböden und Haselnuss-Sahne mit Haselnussstückchen. Mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen verziert, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Haselnüssen randgarniert

70168

Ktn. 4 Torten

St. **20,99**



TK Sachertorten

– 1400 g, Ø 28 cm – eine feine Sachermasse und eine saftige Aprikosen-Zubereitung treffen auf einen hochwertigen Überzug aus köstlicher Sahneschokoladen-Kuvertüre. Schokoladenaufleger liegen als Dekor bei

105092

Ktn. 4 Torten

St. **19,99**



TK Schoko-Sahne-Torten „Duo“

– 2050 g, Ø 28 cm, Höhe 7,5 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – auf einem Mürbeteigboden liegen zwischen drei Rührteigböden köstliche helle Sahne und Kakao-Sahne, attraktiv geschichtet, mit edler, marmorierter Oberfläche, randgarniert mit hellen und dunklen Schokorondies

109143

Ktn. 4 Torten

St. **19,49**



TK Marzipan-Cremetorten

– 1950 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – vier helle Biskuitböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstücken und einer fruchtigen Himbeerbereitung. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei. Enthält Alkohol

52200

Ktn. 4 Torten

St. **21,49**



TK Walnuss-Crunch-Creme-Schnitten

– Blech 28,5 x 19,5 cm = 1500 g, vorgeschnitten in 12 Stücke – auf einem Rührteig-Crunch-Boden befindet sich eine zarte Vanille- und Walnusscreme mit gehackten Walnüssen, dekoriert mit Kakaocreme und kandierten Walnussstückchen

104214

Ktn. 4 Kuchen

St. **17,99**
(Port. ca. 1,499)



TK Tiramisu-Sahneschnitten

– Blech 38 x 25 cm = 2250 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – zwei Tortenböden, einer davon getränkt mit Kaffee, dazwischen eine aromatische Tiramisu-Quark-Sahne mit Amaretto-Geschmack und eine Kaffeesahne. Die Schnitte ist mit Tiramisu-Sahne bedeckt und mit Kakaodekor abgestäubt. Enthält Alkohol

51992

Ktn. 3 Kuchen

St. **18,98**
(Port. 0,949)



TK Mandel-Bienenstich-schnitten

– Blech 38 x 25 cm = 1700 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – der Klassiker: oben gehobelte Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur, darunter eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig

43036

Ktn. 3 Kuchen

St. **18,49**
(Port. ca. 0,925)



TK Berliner, mit Mehrfruchtfüllung

– Stückgewicht 60 g – aus einem lockeren Hefeteig, fertig gebacken, mit einer leckeren Mehrfruchtfüllung

41933

Ktn. 3,12 kg
(48 Stück)

Ktn. **17,99**
(St. 0,375)





Bio Wildkaffee Espresso,
100 % Arabica, ganze Bohne

– Packung 1 kg –
Fairtrade-zertifizierter, wild gesammelter, sonnengetrockneter und trommelgerösteter Arabica-Kaffee aus Äthiopien, vollmundig mit würzigem Grundton und milder Fruchtnote. PL-EKO-06 118907
Ktn. 6 x 1 kg **Pa. 23,90**



Bio Wildkaffee Kapseln

– Stückgewicht 5,5 g –
Fairtrade-zertifizierter, wild gesammelter & sonnengetrockneter Arabica-Kaffee aus Äthiopien, Nespresso-System geeignet
Ktn. 100 Stück **Ktn. 35,90 (St. 0,36)**

Bio Wildkaffee Caffè Crema,
100 % Arabica, ganze Bohne

– Packung 1 kg –
Fairtrade-zertifizierter, wild gesammelter, sonnengetrockneter und trommelgerösteter Arabica-Kaffee aus Äthiopien, ausgewogen und zugleich würzig mit milder Fruchtnote. PL-EKO-06 118908
Ktn. 6 x 1 kg **Pa. 23,90**

*Alle SOURCER WILD-Produkte sind zertifiziert:



PL-EKO-06
Äthiopische Landwirtschaft



- 117456 Decaffeinato Intensität:
- 117457 Espresso Intensität:
- 117458 Lungo Intensität:
- 117459 Ristretto Intensität:



Fotos: (c) Original Foods

Guten Morgen Honig-Spender „Obstblüte“

– Honig-Spenderflasche 350 g –
lieblich-milder Obstblütenhonig in der praktischen Spenderflasche
66134
Ktn. 5 Flaschen **Ktn. 16,25 (St. 3,25)**



Kuvertüre „Vollmilch“

mit mindestens 33,6 % Kakaoanteil und abgerundetem Milch-, Kakao- und Karamellgeschmack. Sehr einfache Portionierung durch Callets
54496
Ktn. 8 x 2,5 kg **Pa. 27,95 (kg 11,18)**



Energie Honig-Spender „Waldhonig“

– Honig-Spenderflasche 350 g –
kräftig dunkler Waldhonig, von Natur aus reich an Fermenten und natürlichen Mehrfachzuckern. Ideal für eine langanhaltende, gleichmäßige Energieversorgung
66136
Ktn. 5 Flaschen **Ktn. 16,25 (St. 3,25)**



Kuvertüre „Dunkel“, 54,5 % Kakaoanteil

intensive dunkle Schokolade mit vollmundigen Kakaonoten und feinen fruchtigen Noten. Sehr einfache Portionierung durch Callets
54495
Ktn. 8 x 2,5 kg **Pa. 25,95 (kg 10,38)**



Teepause Honig-Spender „Akazie“

– Honig-Spenderflasche 350 g –
ein zart-aromatischer Honig aus der Akazienblüte. Harmonische Geschmacksentfaltung in einer Tasse Tee
66135
Ktn. 5 Flaschen **Ktn. 16,25 (St. 3,25)**



Kuvertüre „Weiße Schokolade“

sahnige weiße Schokolade mit einem ausgewogenen Geschmack nach frischer Milch und einer leichten Vanillernote. Mindestens 28 % Kakaoanteil. Sehr einfache Portionierung durch Callets
54520
Ktn. 8 x 2,5 kg **Pa. 27,49 (kg 10,996)**





Ron Barceló Rum Imperial,
38 Vol.-%

hat eine brillant-bernsteinfarbene Note mit kupferroten Elementen und weist eine satte Butterschokolade-Note auf. Sein vollmundiger Geschmack mit Aromen von süßem Toffee, getrockneten Äpfeln und Birnen und braunen Gewürzen wird durch einen langen, fruchtigen Hauch von Butterschokolade und einer Spur von Tabakblättern und Pfeffer abgerundet

110784

Ktn. 6 x 0,7 Liter

Fl. 20,70



Slyrs Whisky Single Malt,
Bavarian Whisky, 43 Vol.-%

ein junger Single Malt aus frischen Fässern: mild und weich

110981

Ktn. 6 x 0,7 Liter

Fl. 37,50



Zacapa Rum Centenario 23 Years Solera,
43 Vol.-%

mahagonifarbenes Ultra-Premium-Rum mit sehr süßem Aroma und leichten Fruchtnoten. Holz, warme Gewürze wie Vanille und Zimt sowie leichte Anklänge von Schokolade treffen aufeinander. Der Rum wird in verschiedenen Eichenfässern nach dem Sistema-Solera-Verfahren gereift

101238

Ktn. 6 x 0,7 Liter

Fl. 39,95



Hendrick's Gin,
44 Vol.-%

klar und kräftig mit klassischen Botanicals wie Wacholder, Koriander und Zesten von Zitrusfrüchten destilliert. Mit lieblichen, floralen Noten, mazerierten Rosenblüten und Gurke im Destillat

99410

Ktn. 6 x 0,7 Liter

Fl. 26,95



Writers Tears Copper Pot Irish Whiskey,
40 Vol.-%

ein leichter, sehr aromatischer Irish Whiskey. Er besteht aus einer Kombination von Single Pot Still Whiskey und Single Malt Whiskey

115254

Ktn. 6 x 0,7 Liter

Fl. 22,95



The Botanist Islay Dry Gin,
46 Vol.-%

stammt von der bekannten schottischen Destillerie Bruichladdich, die auf der westschottischen Hebrideninsel Islay liegt und enthält neben den neun klassischen Ginzutaten Angelikawurzel, Zimtrinde, Cassiarinde, Koriandersamen, Wacholderbeere, Zitronenschale, Süßholz, Orangenschale und Deutsche Schwertlilie 22 zusätzliche örtliche Gewächse wie Weißdorn, Holunder, Hain-Minze, Zitronenmelisse, Salbei-Gamander, Labkraut, Stechginster oder Süßdolden

104870

Ktn. 6 x 0,7 Liter

Fl. 26,95



1 Salentein Portillo Malbec, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien
ein tolles Bukett dunkler Waldbeeren, von würzigen Aromen und weichem Tannin im Abgang gekitzelt. 14 Vol.-%
76219
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**



2 Salentein Barrel Selection Merlot, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien
die Symbiose aus einer Fruchtfülle reifer Paprika, cremiger Vanille und dezenten kubanischen Zigarren verleiht diesem Merlot trotz weicher Tannine einen kräftigen Abgang. 13,5 Vol.-%
111726
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 9,15**



3 Salentein Barrel Selection Malbec, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien
tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von Pflaumen, schwarzen Beeren und etwas Vanille. Sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur, weich eingebundenen Tanninen und einem sehr langen Finale. 14,5 Vol.-%
59310
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 9,15**



5 Mont Mès Cuvée Bianco, IGT
hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Fruchttige Frische mit Aromen von Birne und reifen Äpfeln. Vollmundig mit milder, ausgewogener Struktur. 13 Vol.-%
72017
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,50**



6 Riesling Einblick No. 1, trocken, Weingut Nick Köwerich, Mosel QbA
ein sehr frischer, fruchtbetonter Wein mit Noten von Renette-Apfel, Birnenmost, Nektarine sowie Linde, gepaart mit einer deutlichen Mineralität. 11 Vol.-%
91791
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,05**



7 Lo Nuestro Selection, trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO
kräftiger Rotwein mit milder Säure und intensiven Fruchtnoten. Rote Beeren und Noten von Kirsche mit einem Hauch Vanille und Röstaromen. Voll und weich im Geschmack mit angenehmer Tanninstruktur. 13,5 Vol.-%
275764
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,55**



4 Mont Mès Gewürztraminer, strohgelbe Farbe, frisch, elegant, Bukett von Litschi, Rosenblüten, tropischen Früchten, leicht im Trunk. Ideal zu Fischgerichten und Salaten. 13 Vol.-%
279420
Ktn. 6 x 0,75 Ltr **Fl. 4,10**



8 Sauvignon blanc QbA, trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz
ein herrlich frischer Sauvignon Blanc. Fruchtig und spritzig zugleich, verspricht der Wein Aromen von Stachelbeeren und Kiwis sowie dezente Anklänge des vielseitigen Terroirs. 12,5 Vol.-%
101642
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 6,90**





TK Dessert-Hupferl, Cheesecake, 9691
Frischkäsedessert mit Butterkeksboden in Gugelhupfform

272566

Ktn. 18 x 65 g

Ktn. **33,30**

(St. 1,85)



TK Dessert-Hupferl, Tiramisu, 9687

TK Dessert in Gugelhupfform mit Mascarpone und Kaffeestreuseln in der Mascarpone-Masse

272562

Ktn. 18 x 60 g

Ktn. **33,30**

(St. 1,85)



TK Dessert-Hupferl, Lavacake Schoko, 9688

Zartbitterschokoladenkuchen in Gugelhupfform, mit leicht flüssigem Kern

272563

Ktn. 18 x 65 g

Ktn. **33,30**

(St. 1,85)



Delikatess Sauce zu Braten, instant, 8377

Die Maggi Delikatess Sauce zu Braten ist eine vollmundige dunkle Sauce. Sie eignet sich hervorragend für deftige Braten- und Fleischgerichte

140973

Ktn. 6 x 900 g

Box **11,45**



TK Dessert-Hupferl, Mousse au Chocolat vegan, 9689
vegane Mousse au Chocolat in Gugelhupfform, ohne tierische Inhaltsstoffe, mit luftig-lockerer Konsistenz

272564

Ktn. 18 x 45 g

Ktn. **33,30**

(St. 1,85)



Profi-Binder, 3938

Top Bindung – egal in welchem Zustand. Kein Ausflocken, kein Verwässern, extrem säurestabil. Ob Cook & Chill, Sous-vide oder Bain-Marie – die Bindung steht. Transparent, geschmacksneutral und extrem stabil, sehr ergiebig und für süße sowie herzhaftere Speisen geeignet

107595

Sack 10 kg

Sack **72,50**



Würze, flüssig, 1129

Schnell und unkompliziert hilft das flüssige Würzmittel bei der Zubereitung, beim Abschmecken, Nachwürzen und Verfeinern vieler Fleisch- und Gemüsegerichte

56449

Ktn. 6 x 1 kg

Fl. **8,49**



Feine Sauce zu Braten, instant, 9368

eine braune gebundene Sauce. Sie zeichnet sich durch ihren typischen Bratengeschmack aus. Tomaten sowie Gewürze wie Pfeffer, Koriander, Piment und Paprika verleihen ihr eine besonders vollmundige Note. Sie ist eine ideale Grundlage für gebratene und geschmorte Fleischgerichte, braune Ragouts und kräftige Suppen. Die Sauce ist für die Zubereitung von veganen und vegetarischen Speisen geeignet.

140950

Ktn. 2 x 3 kg

Box **24,95**

(kg 8,316)



Maggi Fondor, Universal-Würzmittel, 2504

eine vielseitig einsetzbare Würzmischung. Sie würzt mild und ausgewogen. So bringt sie den natürlichen Eigengeschmack der Speisen perfekt zur Geltung, ohne die verschiedenen Aromen zu überlagern. Das Würzmittel ist sowohl kalt als auch warm löslich. Einfach während des Kochens dazugeben oder anschließend zum Abschmecken verwenden. Außerdem kann die Würzmischung ideal als Trockenmarinade genutzt werden

40579

Eimer 5 kg

Ei. **48,70**

(kg 9,74)





Extra feine Bratenjus ▶
„Gourmet-Qualität“, pastös,
0660

elegante braune Jus mit leichter Bindung für vielseitige Saucencreationen. Ergibt 72,5 Liter

40690

Eimer 7 kg

Ei. 142,50
(kg 20,357)



**Sauce
Hollandaise**

„Premium“, 7402
die Krönung zum Spargel. Nach handwerklichem Vorbild aus Fett und Ei mit dem klassischen Geschmack

40619

Ktn. 10 x 1 Liter

Pa. 5,79



Flüssige Bouillon

„Rind“, konzentriert, 11697
konzentrierte Bouillon in flüssiger Konsistenz, speziell für Profi-Köche entwickelt, sowohl kalt als auch warm verwendbar. Einfach und vielseitig in der Anwendung, löst sich schnell auf und setzt sofort den natürlichen Geschmack frei. Ergibt 6 x 40,6 Liter

71891

Ktn. 6 x 1 Liter

Fl. 25,90



Flüssige Bouillon

„Huhn“, konzentriert, 11769
konzentrierte Bouillon in flüssiger Konsistenz, speziell für Profi-Köche entwickelt, sowohl kalt als auch warm verwendbar. Einfach und vielseitig in der Anwendung, löst sich schnell auf und setzt sofort den natürlichen Geschmack frei. Ergibt 6 x 41,3 Liter

71889

Ktn. 6 x 1 Liter

Fl. 19,95



Flüssige Bouillon

„Gemüse“, konzentriert,
11878

konzentrierte Bouillon in flüssiger Konsistenz, speziell für Profi-Köche entwickelt, sowohl kalt als auch warm verwendbar. Einfach und vielseitig in der Anwendung, löst sich schnell auf und setzt sofort den natürlichen Geschmack frei. Ergibt 6 x 41,3 Liter

71943

Ktn. 6 x 1 Liter

Fl. 11,90



Sauce Béarnaise

„Premium“, 7406
ideale Sauce zu vielen Fleisch- und Fischgerichten. Wie hausgemacht mit Kerbel, Estragon und etwas Fleischextrakt

42306

Ktn. 10 x 1 Liter

Pa. 6,35



Fischsauce

„Nantua“,
Gourmet-Qualität“,
flüssig, 89675

sofort einsetzbare, cremige zartrosa Fischsauce, mit feinem Kabeljau und dem typischen Geschmack von Garnelen, ohne Konservierungsstoffe

42312

Ktn. 6 x 1 Liter

Pa. 6,49



Flora Plant

„zum Kochen“, 15 % Fett,
90960

die Alternative zu Kochsahne auf Pflanzenbasis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil. Gleiche Kochanwendungen wie Schlagsahne

119583

Ktn. 8 x 1 Liter

Pa. 2,99



Flora Plant

„zum Schlagen“, 31 % Fett,
91070

die Alternative zu Schlagsahne auf pflanzlicher Basis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil

119997

Ktn. 8 x 1 Liter

Pa. 3,79



Rama Cremefine

„Kochcreme“, 15 % Fett,
54333

Crema auf Pflanzenfettbasis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil. Gleiche Kochanwendungen wie Schlagsahne

68832

Ktn. 12 x 1 Liter

Pa. 2,29



Rama Cremefine

„Schlagcreme“, 31 % Fett,
54270

moderne Crema auf Pflanzenfettbasis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil

68831

Ktn. 12 x 1 Liter

Pa. 2,99





FEINE KÖSTLICHKEITEN

In Frankreich sind Terrinen und Pasteten traditioneller Bestandteil eines festlichen Menüs. Die tiefgekühlten Varianten von ServisaPrime sind bedarfsgerecht einsetzbar. Sowohl solo als auch zusammen mit einem kleinen Salatbouquet oder einer samtigen Sauce sind sie ein echter Hingucker.

Für die Terrinen und Pasteten von ServisaPrime werden ausschließlich hochwertige und ausgesuchte Rohwaren verwendet, die durch die Kombination von handwerklicher Fertigung und moderner Tiefkühltechnologie sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen. Neben Fischvarianten aus Lachs und Zander oder Fleischvarianten aus Ente und Gans finden Sie in unserem Sortiment auch vegetarische und Wildvarianten. Überraschen Sie Ihre Gäste mit ausgefallenen Neuinterpretationen klassischer Pasteten und Terrinen. Lassen Sie regionale und saisonale Beilagen mit einfließen, wie z. B.

eine feinwürzige Terrine aus Rehwild mit Waldpilzen, ein Bouquet aus aromatischen Wiesenkräutern und Wildpreiselbeeren. Setzen Sie Akzente und reichen Sie ausgefallene Crèmes zu den Pasteten und dekorieren Sie mit geschmacksintensiven Microgreens und Blüten. Bieten Sie Alternativen – beispielsweise mit einem vegetarischen Delice Riegel aus Avocado auf Tortillaboden und einer Dekoration aus Tomaten-Oregano-Crunch. Oder für den besonderen Effekt: Drapieren Sie Ihre Pasteten beispielsweise auf rustikalen Holzbrettern oder modern gestalteten Tellern.

Unser Rezept-Tipp:
präsentiert von Katja Hack

Terrine von Ente à l'Orange – mit stückiger Einlage von Entenkeulen und Orangenzensten, dazu Waldorfsalat und Preiselbeer-Senf-Sauce





Transparenz und Vertrauen

MERMAID ZU BESUCH IM URSPRUNG

Mermaid bietet ausgewählte Seafood- und Fischdelikatessen in permanent kontrollierter Qualität aus ergiebigen Fanggebieten und verantwortungsvollen Zuchtbetrieben. Der Service-Bund arbeitet hier mit langjährigen, persönlich ausgewählten Partnern zusammen. Im Sommer waren Delegationen unterwegs in Indien und Bangladesch, um sich von der bestehenden Qualität zu überzeugen.

Im Juni 2023 reiste eine Abordnung aus Gesellschaftern, Einkauf, Marketing und Import-Partnern nach Bangladesch und Indien, um bestehende Partner zu treffen und potenzielle weitere Produzenten kennenzulernen. Der komplette Prozess von der Farm bis zur Produktion wurde dabei begutachtet und bewertet. Im Laufe der Jahre konnte das Sortiment umsichtig erweitert und um zusätzliche Länder ergänzt werden, um das Mermaid Versprechen rund um Transparenz und verantwortungsvollen Genuss weiterhin halten zu können.

Ein gutes Gefühl

Zu den hochwertigen Garnelenarten zählt die Black Tiger Garnele, die für Mermaid in ausgesuchten Farming-Betrieben in Bangladesch und Vietnam gezüchtet wird. Hier leben die Tiere in

ausgedehnten, naturnahen Teichanlagen gespeist aus salzig-süßen Küstengewässern, mit viel Platz und natürlicher Ernährung durch die umgebenden Mangroven. „Die Black Tiger Garnele hat Zukunft und gibt mir auch für das Farming ein super Gefühl“, fasst Markus Bammes, geschäftsführender Gesellschafter von Nußbaumer, die Reise zusammen.

Neues aus Indien

Der jüngste Neuzugang der Marke Mermaid stammt aus Wildfang in Indien. Die im Golf von Bengalen lebenden Black Tiger Wildgarnelen werden von lokalen Fischern im östlichen Bundesstaat Odisha als Beifang gefischt. Anschließend wird die Ware verarbeitet, eingefroren und von Familienunternehmen gepackt und nach

Deutschland verschifft. Eine Delegation vom Service-Bund hat auch hier die Fanggebiete und Produzenten vor Ort besucht. Eines der Reisemitglieder, Kai Aldinger, Inhaber vom gastro*master Aldinger in Pforzheim, zeigte sich begeistert: „Bei aller Sorgfalt, die wir für unsere Mermaid Ware aus Aquakultur aufbringen, hat mich die Wildfang-Qualität uneingeschränkt überzeugt. Mein persönliches Highlight unseres Mermaid Sortiments – ein absolutes ‚Daumen hoch‘.“

Kai Aldinger im Gespräch mit den lokalen Fischern in Indien. ▾



Sehen Sie unter nebenstehendem QR-Code Eindrücke von der Reise nach Bangladesch im Video.

Aus Aquakultur in großzügigen Naturteichen: Die Mermaid Black Tiger Garnelen aus Bangladesch ▶





Universitätsklinikum Schleswig-Holstein (UKSH)

Großer Verpflegungsauftrag im Norden

Das Universitätsklinikum Schleswig-Holstein (UKSH) bietet seit diesem Sommer an beiden Campi in Kiel und Lübeck die Frische-Menüs der ExpertPartnership Sander an. Täglich werden über 2.500 Patienten mit einem Mittagessen à la carte versorgt.

Das UKSH ist mit 16.000 Mitarbeitenden das größte Klinikum im Norden und zugleich der einzige Maximalversorger in Schleswig-Holstein. Seit dem 1. Juli 2023 greift das Versorgungssystem des UKSH mit über 49 dezentralen Verpflegungszentren auf das qualitativ hochwertige Sortiment der ExpertPartnership Sander zurück. Für die Verpflegung am UKSH ist die Tochtergesellschaft Service Stern Nord (SSN) GmbH zuständig. Nils Peplow, Verpflegungsleiter bei SSN GmbH am Campus Lübeck: „Seitdem wir 2019 das neue Verpflegungskonzept eingeführt haben, können unsere Patienten zum Mittagessen wie im Restaurant aus einer Vielzahl an verschiedenen Gerichten wählen. In den stationseigenen Verpflegungszentren werden die vorportionierten Menüschalen unmittelbar vor dem Servieren regeneriert. So bleiben Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten und wir können neben hygienischer Sicherheit auch maximale Frische, optimale Konsistenz, appetitliche Optik und einen natürlichen Geschmack der Speisen garantieren.“ Dazu ergänzt Markus Fütterer, Fachleitung Verpflegung bei SSN GmbH am Campus Kiel: „Wir freuen uns, dass jetzt auch Kiel und somit beide Campi von der Vielfalt und Qualität der Menüs profitieren. Durch die einfache Zubereitung direkt vor Ort in den Verpflegungszentren agieren wir zudem jederzeit nah am Patienten und können seine Zufriedenheit deutlich steigern.“

Größter Klinikkunde in Norddeutschland

Mit dem Ergebnis des Ausschreibungsverfahrens zeigt sich Eike Köhler, Verkaufsleiter Food-Service im Gebiet Nord bei Sander, sehr zufrieden: „In der Gesundheitsgastronomie bauen wir unser Kundenportfolio stetig weiter aus. Der Auftrag am UKSH ist der bislang größte Kundenerfolg in Norddeutschland. Dies bestätigt, dass wir mit unseren servierfertigen, zentral in der Frische-Manufaktur hergestellten Speisen im schonenden Sous-vide- und Cook & Chill-Verfahren ein geeigneter Verpflegungspartner für Kliniken sind. Unsere Auftraggeber überzeugen wir mit konstant hoher Qualität, Frische und Vielfalt bei gleichzeitiger Optimierung kritischer Prozessabläufe wie Lagerung und Zubereitung. Wir sind stolz darauf, dass wir die hohen Service- und Qualitätsansprüche des Klinikums erfüllen und flexibel auf dessen Wünsche eingehen können.“

Belieferung über Schwarz & Hansen

Der im Rahmen der ExpertPartnership zuständige Service-Bund Partner Schwarz & Hansen sorgt dafür, dass eine zuverlässige Lieferung nach Kiel und Lübeck erfolgt. Der Auftrag am UKSH umfasst die Herstellung und Lieferung von Frische-Menüschalen und Suppen, die zur Mittagsverpflegung der Patienten eingesetzt werden. An beiden Campi des UKSH werden jeweils 43 unterschiedliche Menüs ins à la Carte Speisensystem aufgenommen, davon sind 11 Gerichte für Patienten der Wahlleistungsversorgung bestimmt. Inbegriffen sind auch reine Bio-Menüs und Menüs für spezifische Anforderungen von Diäten und Sonderkostformen. Patienten am UKSH wählen aus einer umfangreichen Speisekarte täglich ein Gericht aus und bestellen bei einer Verpflegungsassistenz, die individuelle Wünsche direkt berücksichtigen kann. Im Verpflegungszentrum wird das gewählte Gericht in nur drei bis vier Minuten regeneriert, auf dem Teller angerichtet und schließlich frisch serviert.



Mit der ExpertPartnership Sander hat das UKSH einen kompetenten Anbieter für hochwertige Menüs gefunden, über den ein reichhaltiges und frisches Speisenangebot für Patienten der Regel- und Wahlleistung gewährleistet wird.

Albrecht + Neiss, Neuenhagen

RÜCKBLICK AUF 90 JAHRE

Am 23. September 2023 feierte Albrecht + Neiss in Neuenhagen das 90. Firmenjubiläum. Das 1933 gegründete Unternehmen ist bis heute ein inhabergeführter Familienbetrieb, der mittlerweile über 130 Mitarbeitende beschäftigt und viele Bäckereien, Eisdiensten und die Hotellerie und Gastronomie in Berlin, Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Mecklenburg-Vorpommern beliefert. Das für diesen Anlass exklusiv aufgebaute Festzelt bot allen Mitarbeitenden, Geschäftspartnern und Lieferanten reichlich Raum, um ausgelassen zu feiern. Familie Albrecht zeigte in kurzen Reden die Unternehmensentwicklung auf und blickte positiv auf die kommenden Jahre. „Wir bedanken uns herzlich bei all unseren Gästen für diesen großartigen Abend, all die inspirierenden Gespräche und vor allem ein herzliches Dankeschön an alle, die dazu beigetragen haben, dieses für uns so besondere Ereignis unvergesslich zu machen“, fasste Markus Albrecht, Geschäftsführer von Albrecht + Neiss, zusammen.



Troiber, Hofkirchen

EINE SAUGUTE VERANSTALTUNG

Im September 2023 fand im Hause Troiber eine Veranstaltung im Rahmen des Saugad-Projekts statt, welches von Troiber unterstützt wird. Das Pilotprojekt des Ferkelerzeugerring Landshut e. V. soll heimische Muttersauenhalter dabei unterstützen, ihren Produkten größere Wertschätzung zu verschaffen, die nötige Wertschöpfung zu realisieren und damit ein faires Einkommen zu erzielen.

In Zusammenarbeit mit dem Verein bieten ausgewählte Landwirte deshalb auch Schweinefleisch von männlichen Jungtieren an, deren Fleisch fettärmer ist. So wird ein wichtiger Beitrag zu mehr Tierwohl geleistet, und gleichzeitig werden regionale bäuerliche Strukturen erhalten. Nach einem Vortrag von Fritz Schäffer, dem Vorsitzenden des Ferkelerzeugerrings, durften die Teilnehmenden eine Auswahl der Saugad-Produkte verkosten, die bei Troiber erhältlich sind. Dazu wurde der altbayerische Krautsalat nach Originalrezept der Feinkostsparte des Familienunternehmens gereicht.

Schwalenstöcker & Gantz, Korbach

PRALINENWORKSHOP

Als Partner der Gastronomie hat Schwalli in Korbach es sich zur Firmenphilosophie gemacht, Profis im Hotel- und Gastgewerbe stetig bei der Weiterbildung zu unterstützen. Mitte September 2023 fand deshalb in den Räumlichkeiten des Schwalli-Seminarzentrums ein Workshop zum Thema Pralinen für Köche und Kochnachwuchs statt. Nach einer kurzen theoretischen Einführung konnten sich alle Teilnehmenden in der Praxis versuchen: Unter der Aufsicht des Referenten Christoph Bayer, Chocolatier von Hessenpraline, beschäftigten sich die Anwesenden zunächst mit Temperatur sowie Konsistenz von Schokolade und Kuvertüre, um die Pralinen anschließend zu befüllen. Neben Eierlikörtrüffeln, Orangenmarzipan und Blätterkrokant wurden an diesem Tag auch Marzipanherzen produziert. Selbstverständlich durften alle Teilnehmenden ihre selbst hergestellten Pralinen im Anschluss mit nach Hause nehmen.



Zahlreiche Köche und Köchinnen des Service-Bund Netzwerks verwöhnten die Gäste mit ihren Kreationen an 17 Kochstationen.



50 Jahre Service-Bund

Jubiläumsfeier in Hamburg

Unter dem Motto „50 Jahre Familien-Traditionen“ nahmen am 9. September 2023 über 700 Gäste an der Jubiläumsfeier im großen Saal der Hamburger Laeiszhalle teil. Bei der anschließenden Abendveranstaltung im Schuppen 52 an der Elbe ließ man gemeinsam die Sektkorken knallen. Geschäftsführer Ulfert Zöllner: „Wir feiern die Vergangenheit und die Zukunft. Genauer gesagt: Wir feiern die Kunden, Kollegen, Freunde und Partner der Service-Bund Familie.“ Sehen Sie hier einige Eindrücke des großen Tages in der Hansestadt.




Die Fernseh-Moderatorin Bettina Tietjen (links) führte durch das Bühnenprogramm.


Dehoga-Vorsitzende Ingrid Hartges bei ihrer Laudatio (rechts).

Alle 30 Gesellschafter und die Beteiligten auf der Bühne (unten).






Ein Sommernachtstraum:
Musik und Tanz und natürlich
sensationelles Essen.




Eine schillernde Abend-
veranstaltung war der
krönende Abschluss.




Mehr Infos, Videos und
weitere Bilder finden Sie
unter obenstehendem
QR-Code.



Ulfert Zöllner, seit 2002 Ge-
schäftsführer des Service-Bund,
begrüßte die 700 Gäste.



Bei einer Podiumsdiskussion mit
den „Jungen im Service-Bund“
ging es um die jüngere Generation
in den Familienbetrieben.

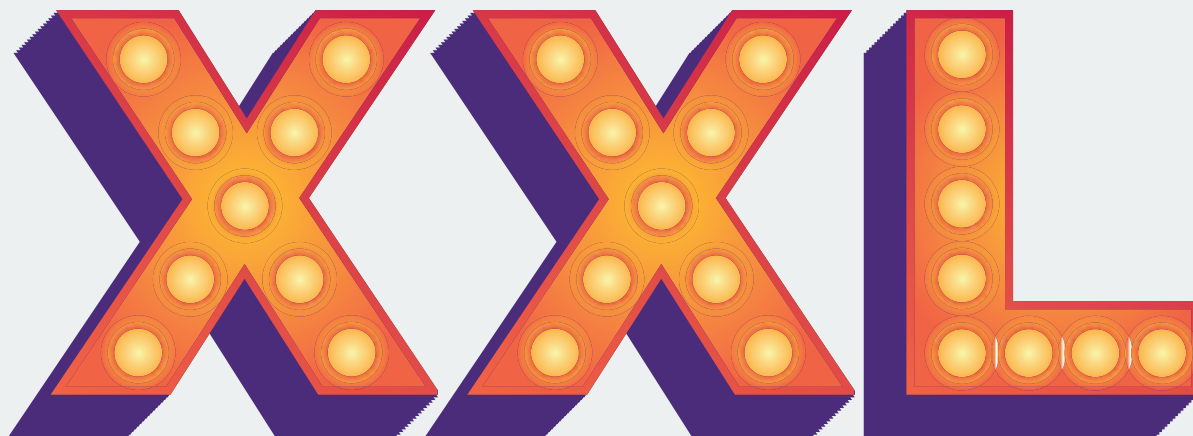


Gäste aus aller Welt:
Die Rodeo-Familie aus
Argentinien reiste extra
für das Jubiläum an.
Ganz links: Roxana Solassi.



Harzer Schnitzelkönig, Lautenthal

Wohlfühlfaktor in



Eine vielfältige Speisekarte, frisch gezapftes Bier, gemütliches Beisammensein und ein schnelles und freundliches Serviceteam – das erleben Gäste im Harzer Schnitzelkönig im Landkreis Goslar. Was sich hinter der Erfolgsgeschichte verbirgt und wie Corona dem Erlebnisrestaurant einen ordentlichen Push beschert hat, berichtet das Team rund um Inhaber Stephan Schoenitz.

Der staatlich anerkannte Luftkurort Lautenthal mit seinen rund 1.500 Einwohnern liegt im Innerstetal zwischen Langelsheim und Clausthal-Zellerfeld im nordwestlichen Oberharz. Wanderfreunde, Naturliebhaber und Erholungssuchende können hier die ursprüngliche Natur des Harzes hautnah erleben. Neben einer beeindruckenden Natur hat Lautenthal auch kulinarisch was in petto. Der Harzer Schnitzelkönig bietet als Erlebnisgastronomie auf der Speisekarte nämlich so einiges. Die Beschreibung in einem Tourismusportal im Internet: „Schnitzel, Rippchen, Steaks, Burger und alles, was sonst noch schmeckt.“ 2006 von Stephan Schoenitz gegründet, hat dieser mit vielen kreativen Ideen wesentlich zum Erfolg beigetragen. Dazu kommt die gute Laune von Küchenchef Alexander Walter und Serviceleiter Matthias Hindt. Das Dreiergespann lädt seine Gäste aus Hannover, Braunschweig, Magdeburg & Co. zum gemütlichen Verweilen ein – und das sogar täglich bis 0 Uhr. Mit viel Erfolg: Wer nicht rechtzeitig reserviert, muss warten. Aber auch in diesem Falle macht das Team, das inzwischen aus über 70 Mitarbeitenden besteht, seine Gäste glücklich und findet eine Lösung.

Mehr als Schnitzel

Auf über 400 Quadratmetern finden Stamm- und Neukunden alles, was zu einem gemütlichen Zeitvertreib dazugehört. Platz finden sie auf 80 Sitzplätzen im aktuell umgebauten Wintergarten und auf 120 Plätzen im Innenbereich. Bekannt wurde der Harzer Schnitzelkönig, der Name verrät es, mit Schnitzel im XXL-Format.

„Es gibt kaum einen Trend in Amerika, der nicht irgendwann auch nach Deutschland kommt. So auch die XXL-Restaurants. Große Schnitzel mit einer riesigen Portion Pommes auf einem überdimensionalen Teller waren vor 17 Jahren keine Seltenheit. Wir waren Vorreiter in Deutschland, kamen diesem Trend nach und boten unsere Speisen ebenfalls in Übergröße an“, erklärt Inhaber Stephan Schoenitz. Darüber hinaus rief Schoenitz einen dazugehörigen Wettbewerb ins Leben: Über 6.000 Konkurrenten haben bisher am RFF, dem XXL Royal Food Fight, teilgenommen und sich erfolgreich ihren Platz auf der Rangliste der Viel-Esser erkämpft. Die ist auf der Internetseite des Restaurants einsehbar. „Heute hat die Speisekarte viel mehr zu bieten als Schnitzel in extra Groß. Wir haben Steaks, Spieße, selbst gemachte Limonade, Salate und ein großes Angebot für Vegetarier und Veganer. Bei uns kommt auch jeder auf seine Kosten, der dem Fleischverzehr den Rücken gekehrt hat“, berichtet Alexander Walter, seit sechs Jahren der verantwortliche Küchenchef im Harzer Schnitzelkönig.

Offener Umgang

Damit Stephan Schoenitz seine Gäste bewirten kann, wird er seit über 17 Jahren von der Service-Bund Gebietszentrale LIST beliefert. Und die Begeisterung ist bis heute ungebrochen. „Mit Christian Koch als Fachberater haben wir einen sehr guten Fang gemacht“, freut sich Serviceleiter Matthias Hindt. „Überzeugt hat uns die hohe Qualität der Produkte, das breite Sortiment und dass wir alles aus einer



1



2



3

- 1 Der Harzer Schnitzelkönig im Oberharz hat sich in seinem bereits 17jährigen Bestehen zu einem wahren Anziehungspunkt in der Region entwickelt.
- 2 Von links: Matthias Hindt (Serviceleiter), Stephan Schoenitz (Inhaber) und Alexander Walter (Küchenchef).
- 3 Der Name ist geblieben, aber dafür wurde das Angebot der Speisekarte immens erweitert. Die Top-Seller sind die Steaks, natürlich von Rodeo.

Hand bekommen.“ Egal ob Teilstücke vom Rind der Marke Rodeo, Mermaid Garnelen, regionale Pad Schweinelachse sowie viele weitere Artikel quer durch das Sortiment wie zum Beispiel Pommes – LIST fährt dreimal die Woche den Harzer Schnitzelkönig an. Beeindruckende Zahl: 50 Tonnen Pommes (!) gehen in einem Jahr über den Tresen, das entspricht einer Tonne pro Woche. Die Zusammenarbeit mit Berater Christian Koch hat inzwischen sogar freundschaftliche Züge angenommen. Kommuniziert wird zum größten Teil über Telefon, direkt vor Ort (auch gerne mal bei einem Steak oder Schnitzel) oder, wenn es mal fix gehen muss, über WhatsApp. „Bei uns geht die Betreuung über die Kundenbindung hinaus. Das freut mich besonders. Wir sprechen immer auf Augenhöhe, auch wenn der Schuh mal drückt. Und das hat sich in der langen Zeit der Kundenbetreuung immer wieder bezahlt gemacht“, zeigt sich Koch zufrieden.

Werbung nicht notwendig

Täglich werden bis zu 1.000 Besuchende verköstigt. „Wir haben die besten Gäste“, fügt Stephan Schoenitz freudig hinzu. Und die kommen ganz gerne nach Lautenthal. Werbung braucht es dafür nicht. Zwar können sich Stamm- und Neukunden über Facebook und Instagram über News rund um die Harzer Erlebnisastronomie informieren, aber was werbungstechnisch wirklich zieht sind die vielen Aktionen, die im Laufe des Jahres immer wieder organisiert werden. Neben Saisonthemen wie zum Beispiel Oktoberfest, hat sich Stephan Schoenitz insbesondere mit „Schnitzel für Kinderherzen“ oder „Königskinder“ in der Region einen Namen gemacht. So werden Erlöse über den Verkauf eines bestimmten Schnitzels auf der Karte direkt an die Herz-Kind-Forschung gespendet. Im Rahmen von „Königskinder“ bringen Gäste in der Vorweihnachtszeit Geschenke mit und erhalten dafür Gutscheine für das Restaurant. Schoenitz führt weiter aus: „Meist kommen 200 bis 300 Pakete zusammen, die wir dann gemeinsam mit unseren Gästen in Form einer Menschenkette an die Goslarer Tafel übergeben. Ein emotionaler Moment. Dabei freuen wir uns auch über die Beteiligung vieler lokaler Firmen, die gleich mit bis zu 30 Paketen vorbeikommen und die Gutscheine anschließend an ihre Mitarbeitenden verschenken.“

Kreativität in der Krise

Natürlich durchlebten die Betreiber auch die Coronapandemie mit allen Höhen und Tiefen. „Am 16. März 2020 hatten wir noch geöffnet, anschließend musste ich viele wichtige Entscheidungen treffen. Das war für uns alle nicht einfach. So arbeiteten wir in zwei Teams, um bei gesundheitlichen Ausfällen dennoch das Geschäft am Laufen halten zu können“, erinnert sich der Inhaber. „Wir nahmen darüber hinaus externe Hilfe in Anspruch, um unsere Gäste über Social Media bei Laune zu halten. Das war für uns vollkommen neu.“ Aber die Krise war auch eine große Chance. So organisierte das Team Drive-In-Aktionen, bei denen sich Gäste kostenlose Gerichte vor Ort abholen und gleichzeitig eine Spende für einen Waldkindergarten hinterlassen konnten. „Die Aktion kam super an. Gefühlt war ganz Lautenthal verstopft. Natürlich trug auch die schöne Harzregion wesentlich dazu bei, da großes Reisen noch nicht möglich war. Aber eine bessere Reklame für uns gab es nicht. Und letztendlich kamen so viele neue Gäste dazu, dass wir nach den Lockdowns ein viel besseres Geschäft verzeichnen konnten als vorher.“





Entspannte Festtagsküche

Das 4-Gänge-Genießer-Menü

Es gibt sicherlich Gäste, für die eine Advents- und Weihnachtszeit ohne Gänsebraten nicht denkbar wäre. Für alle anderen hat Küchenmeisterin Katja Hack ein Vier-Gänge-Menü kreiert, das sich gut vorbereiten lässt, in Sachen Wareneinsatz eine gute Figur macht und auch optisch ordentlich was hermacht. Denn farblich bilden die einzelnen Gänge einen tollen Kontrast zu weißen Tellern und ergeben auch mit einfacher Weihnachtsdeko auf dem Tisch ein stimmiges Gesamtbild.

1

Mulligatawny Soup

mit Black-Tiger-Garnelen
aus Wildfang am Spieß



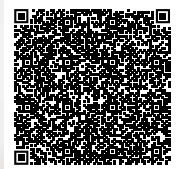
» Statt Garnelen passen auch gebackene Wan-Tan-Dreiecke, gefüllt mit Blumenkohlpüree oder gebackener Blumenkohl in Tempurateig.



2

Honigmelonen-Feta-Eis

mit Parmaschinken-Crunch, geröstetem Salbei und Pinienkernen, getoppt mit schwarzen Olivenscheiben in Honig



3

Steakhüfte unter der Steinpilzkruste

mit Kartoffel-Topinambur-Püree sowie glacierten
Frühlingszwiebeln und Karotten



» Als Servier-Alternative auf dunklen Tellern eignen sich beispielsweise frische Schwarzwurzeln in Trüffel-Rahmsauce gut als Beilage.



4 Dominostein „Sander-Style“

auf Beerenspiegel mit kandierter Orange



SANDER
Gourmet

» Mit einer kandierten
Orangenscheibe und einem
Spiegel aus dunklem Frucht-
püree wird das Dessert so richtig
weihnachtlich.

Katja Hack, Küchenmeisterin

Nach Stationen in der gehobenen Gastronomie führt Katja Hack in dritter Generation den Familienbetrieb Gasthof Hack im hessischen Borken-Kerstenhausen.

www.gasthofhack.de



DER GASTRAUM WIRD BÜRO

Gut ein Drittel der Berufstätigen in Deutschland arbeitet heute mobil. Dazu nutzen sie immer öfter Orte außerhalb der eigenen vier Wände, die Fokus, Netzwerken oder Abwechslung versprechen. Ein enormes Potenzial für die Hospitality-Branche – wie nutzen Gastronomen es schon heute?



Im „BoBo“ findet man eine Mischung aus Café, hippen Bowls und Coworking-Space.

Hier klappert die Laptop-Tastatur, dort hält jemand einen Video-call ab, und drüben bringen sich zwei Freunde auf den neuesten Stand. So oder ähnlich sieht ein Nachmittag im Coworking-Café BoBo in Hannover aus. Hier arbeiten Coworker, hier essen Familien, hier lernen Studenten und hier treffen sich Freunde – alle im selben Raum. Und das kommt gut an: „Das beste Feedback zu unserem Konzept ist die Warteschlange vor der Tür“, erzählt Inhaberin Caroline Bosselmann. Zu den Stoßzeiten warten dort bis zu 15 Gäste, bis sie vom Team platziert werden. Die Coworker sitzen meist am Community-Table mitten im Raum, der mit 17 Sitzplätzen und Steckdosen ausgestattet ist. Aber auch an den restlichen 33 Plätzen darf der Laptop zum Arbeiten ausgepackt werden. Durchschnittlich bleiben Coworker vier bis fünf Stunden im BoBo, manche aber auch den ganzen Tag. Allerdings, räumt Bosselmann ein, gehen Coworker und Cafégäste oftmals fließend ineinander über: „Manche Teams frühstücken erst zusammen bei uns und arbeiten danach noch für ein paar Stunden hier.“ Für die unterschiedlichen Bedürfnisse ihrer Gäste hat Bosselmann das Sortiment in drei Preisstrukturen gestaffelt. Filterkaffee gibt es für 1 Euro, Flat White für 4,40 Euro und Specials wie der Marshmallow Matcha kosten bis zu 5,20 Euro.

WIN-WIN FÜR CAFÉ, COWORKER UND GÄSTE

Schon vor der Coronapandemie war mobiles Arbeiten auf dem Vormarsch: Mitte 2019 arbeiteten 24 Prozent der abhängig Beschäftigten in Deutschland aus dem Homeoffice. Der Höhepunkt wurde im Februar 2021 mit 49 Prozent erreicht, im September waren es dann 38 Prozent. Hinzu kommen rund eine Million Selbstständige, die mobil arbeiten. Auch die Anzahl der Coworking-Spaces in Deutschland steigt jedes Jahr: von gut 300 im Jahr 2018 bis zu 1.200 im Jahr 2020. Gründe, die eigene Wohnung – oder auch das eigene Büro – zu verlassen, um an einem dritten Ort zu arbeiten, gibt es viele: der Austausch mit Kollegen (74 %), die klare Trennung zwischen Beruf und Privatleben (45 %) oder einfach nur ein Tapetenwechsel (33 %) nennen Beschäftigte am häufigsten. All das können Workspaces in unterschiedlichen Formen bedienen – ein neues Bedürfnis, auf das auch Gastronomie-Konzepte reagieren. So wie Bosselmann von BoBo: Rund 30 Prozent ihrer Gäste sind Coworker. Der Umsatz kommt auch hier durch den Verzehr, eine zusätzliche





Nachhaltiges Speisen und Arbeiten im modernen Ambiente bietet das „hugsandplugs“ in Hamburg.



Gebühr verlangt sie nicht, selbst dann nicht, wenn große Konzerne den kompletten Community-Table für ihre Teams reservieren. Die Coworker bringen andere Vorteile: Sie besetzen Plätze, die für Café-Gäste eher unattraktiv sind. Und vor allem schaffen sie eine moderne, offene Atmosphäre, die junge Leute genauso anzieht wie Familien mit Kindern.

VERSORGUNGSLÜCKE: FOOD FÜR COWORKER

Auch das roots'n'seeds mit Standorten in Hildesheim und Stralsund profitiert von dieser Wechselwirkung zwischen Gästen und Coworkern. Ein Café komplettiert dort den angeschlossenen Workspace – „und lockt neue Gäste dafür an“, erzählt Dominik Groenen. Gemeinsam mit seinem Bruder Sebastian führt er das Unternehmen orangery mit derzeit 14 Coworking-Spaces im ländlichen Raum und in Kleinstädten, darunter die roots'n'seeds-Konzepte in Hildesheim und Stralsund. Außerhalb urbaner Infrastruktur haben die Brüder eine Lücke in der Essensversorgung beobachtet, wenn Coworker in der Mittagspause beim Lieferdienst bestellen oder in die Stadt fahren müssen. Deshalb war schnell klar: Bei der nächsten Location integrieren sie ein gastronomisches Konzept. In Stralsund ergänzen nun 100 Quadratmeter Café gut 900 Quadratmeter Coworking-Space, klar voneinander getrennt. Das kam so gut an, dass die Brüder das Café nun für alle künftigen Standorte einplanen. Wer einen Arbeitsplatz mit voller Ausstattung braucht, bucht ein Tagesticket für 35 Euro, im Café gibt es dafür 10 Prozent Rabatt. Der Space in Stralsund liegt direkt am Hafen, im touristischen Umfeld mit Blick auf die Ostsee, entsprechend hoch ist der Anteil der Café-Gäste mit 70 Prozent. Und noch ein weiteres Standbein hat sich aus der Kombination von Coworking und Gastronomie ergeben: Wenn die Groenens die gesamte Location an Firmen vermieten, sorgen sie auch für das Catering.

KREATIVE ATMOSPHÄRE

Sauber getrennt wie im roots'n'seeds müssen Gastronomie und Arbeitsbereich aber nicht immer sein. Bosselmann macht im BoBo zum Beispiel die Erfahrung, dass die Coworker sich am manchmal etwas lauten Umfeld nicht stören. „Wer zu uns

kommt, weiß, was ihn erwartet“, sagt sie. Und das ist: ein gemischtes Publikum und eine gewisse Geräuschkulisse. Wen das doch mal stört, der nutzt eben Kopfhörer oder kommt früh morgens – so wie einige Gäste, wenn sie Videokonferenzen halten. Auch im hugsandplugs in Hamburg setzt man auf eine lebhaftere Atmosphäre, und Cafégäste und Coworker vermischen sich. Für das Coworking-Konzept hat Co-Founder Andreas Fock zwei Bereiche in der Location eingerichtet: vorne das Café, hinten den Workspace, die zusammen rund 70 Sitzplätze ergeben. Doch seine Erfahrung nach dem ersten halben Jahr zeigt: Gerade viele Coworker sitzen gern vorn im Café, wo Musik, Kaffeebar und Eltern mit Kindern laut sind. „Wir finden es ganz charmant, dass sich das vermischt“, sagt Fock. Wer Ruhe und Fokus sucht, verzieht sich einfach in den hinteren Bereich. Hier finden Coworker auch abschließbare Meeting-Räume und sogar einen Podcast-Raum mit entsprechendem Equipment. Im Vergleich zum klassischen Coworking-Space bekommen die Gäste neben vollständiger Infrastruktur also Atmosphäre und Café-Service. Ihre Investition: 35 Euro für ein Tages- und 25 Euro für ein Halbtagesticket, darin inkludiert sind 14 Euro, die sie im Café einlösen können.

100 Gäste mit steigender Tendenz und einen Durchschnittsbetrag von 8 Euro (exklusive Coworkingtickets) hat das hugsandplugs im Schnitt pro Tag, davon machen die Coworker rund 40 Prozent aus. Entsprechend verteilt sich der Umsatz. Aber auch die Café-Gäste bleiben gern mal ein bis zwei Stunden zum Arbeiten ohne Ticket. Ein weiterer wichtiger Posten für den Umsatz ist das Vermieten der Räume für Workshops und der damit verbundene Verzehr. Und Zukunftspläne gibt es auch schon, verrät Fock: „Wir wollen expandieren!“ Eine konkrete Location ist noch nicht in Aussicht, aber weitere Standorte in den Hamburger Stadtteilen sollen folgen.

ZIELGRUPPENGERECHTE FOODKONZEPTE

Neben der Raumaufteilung ist auch das Food-Konzept im hugsandplugs durchdacht. Gemeinsam mit einer Ernährungsberaterin hat Fock das Angebot auf die Coworker zugeschnitten: einfach zu essen, leicht verdaulich und energiespendend. Im Herbst bereitet das Team Quiches, Stullen, Salate und Suppen



„Coworking. Coffee. Culture“ lautet das Motto im „roots'n'seeds“ in Stralsund.

frisch zu. Süßgebäck wie das in Hamburg allgegenwärtige Franzbrötchen stand ursprünglich nicht auf der Speisekarte, doch die Nachfrage hat gezeigt, dass hier nachgerüstet werden muss. Dass Coworker es meist gesund, leicht und unkompliziert mögen, beobachten auch Caroline Bosselmann und Dominik Groenen, die eine ähnliche Auswahl anbieten: viel Fingerfood, viel Vegetarisches und viele Bowls.

Das Thema Coworking wird immer größer, generell sowie in der Gastronomie – darin sind sich die Gastgeber einig. Bosselmann ist sich sicher: „Der Wandel zum mobilen Arbeiten wird nicht passieren, sondern er passiert schon.“ Deshalb sollten Gastronomen ihrer Ansicht nach immer darüber nachdenken, ob sich ein Coworking-Konzept bei ihnen umsetzen lässt. Gerade für Tageskonzepte sieht sie ein enormes Potenzial, zum Beispiel in jungen, modernen Bäckereikonzepten mit Sitzplätzen – „warum denn nicht?!“ Wenn WLAN und Steckdosen ohnehin vorhanden sind, sei es kein großer Aufwand, einzelne Tische zum Coworking zur Verfügung zu stellen, meint sie. Dominik Groenen beurteilt das Potenzial für Gastronomie plus Coworking vor allem geografisch: In kleinen und mittelgroßen Städten, wo man nicht vom Coworking-Space direkt ins nächste Restaurant fällt, bieten sich Hybridkonzepte besonders an. Auch Fock meint, dass es auf die Lage ankommt. Er setzt mit hugsandplugs auf nachbarschaftliche Strukturen in den Stadtteilen, dort, wo die Leute sich kennen, grüßen und spontan auf einen Kaffee vorbeikommen. In diesem Sinne lassen sich Konzepte weiterdenken und mit Retail und Events verknüpfen.

Fock weist auf das Core in Oldenburg hin, das Markthalle, ganztägige Versorgung im Food Court, Shopping, Workspace und jede Menge Veranstaltungen in einem Gebäude zusammenbringt. Auch Groenen liebäugelt mit Retail: Für kommende Locations arbeitet er an einem Konzept, das seine Gastro-Workspaces mit außergewöhnlichen Produkten oder Dienstleistungen verbindet. Arbeiten, einkaufen und genießen unter einem Dach – hier bietet das mobile Arbeiten noch jede Menge Möglichkeiten für die Zukunft!

Text: Emmelie Öden

Fotos: © ROOTS'N'SEEDS



Die Story, die Sie hier gerade gelesen haben, ist ein Nachdruck aus der Fachzeitschrift *foodservice*. Sie möchten gern einmal reinschauen? Einfach eine Mail mit dem Stichwort „Service-Bund“ an Juliane.Schaper@dfv.de schicken.

Internetplattform von *foodservice*: food-service.de und gv-praxis:gv-praxis.de

Ankündigung

Das Potenzial für KI für die Gastronomie

- Nutzen von ChatGPT in der Gastro
- Wie KI die Gastobranche aufmischt



Eine Gemeinschaftsaktion von Service-Bund und Unilever Food Solutions & Langnese

ZUSAMMEN PFLANZLICH FEIERN

Vegane und vegetarische Optionen auf der Speisekarte gehören heute einfach dazu. Gemeinsam mit Unilever Food Solutions & Langnese liefern wir deshalb Inspirationen für ein veganes Weihnachtsgericht. Außerdem rieselt es Geschenke – wir verlosen zwei Weinkühlschränke der Marke Bartscher sowie 15 WMF Ambient Kühl- und Warmhalteplatten.

Die letzten Tage des Jahres sind für Gastronomiebetriebe und ihre Gäste eine ganz besondere Zeit: Freunde und Familien kommen zusammen, um angenehme Stunden miteinander zu verbringen und diesen Anlass mit gutem Essen zu feiern. Dabei haben sich die Ansprüche nach und nach gewandelt: Neben dem klassischen Fleischmenü wird an Festtagen heute auch ein gutes pflanzliches Angebot erwartet.

Damit Sie den Wünschen jener Gäste gerecht werden können, die sich flexitarisch, vegetarisch oder vegan ernähren, hat Unilever Food Solutions & Langnese einen festlichen Rezepttipp parat: Wellingtons Weihnachtswunder.

Mithilfe der Produkte The Vegetarian Butcher können Sie aus einem bewährten Klassiker ein rein pflanzliches Trend-Gericht machen. Das Rezept gibt es auf unileverfoodsolutions.de

Was wünschen sich die Restaurantbesucher heutzutage?

- a Gutes pflanzliches Angebot und bessere Alternativen
- b Mehr Fleischgerichte
- c Weniger vegane Angebote

Zu gewinnen gibt es:

2 x Bartscher Weinkühlschrank Z2 38FL
15 x WMF Ambient Kühl- und Warmhalteplatte

Teilnahmeschluss ist der 31.12.2023.
Wir wünschen Ihnen viel Glück!

Zur Teilnahme scannen Sie einfach den nebenstehenden QR-Code oder besuchen Sie servicebund.de/gewinnspiel

RICHTIG
ANTWORTEN
UND GEWINNEN



Albrecht + Neiss GmbH 148
15366 Neuenhagen
Tel.: 0 33 42/ 249-801

gastro*master Aldinger GmbH + Co. KG 146
75177 Pforzheim
Tel.: 0 72 31/ 95 56-0

NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG 163
18198 Kritzmow/Groß Schwaß
Tel.: 03 82 07/ 7 42-0

Recker Feinkost GmbH 141
49453 Wetschen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0

Schwalenstöcker & Gantz GmbH 121
34497 Korbach
Tel.: 0 56 31/ 50 07-0

Bast GmbH & Co. KG 138
25832 Tönning
Tel.: 0 48 61/ 96 00-0

Hambrock Großhandel GmbH 123
48308 Senden-Bösensell
Tel.: 0 25 36/ 34 30-333

Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH & Co. KG 139
97273 Kürnach
Tel.: 0 93 67/ 98 40-0

Recker Feinkost GmbH 141
28199 Bremen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0

Schwarz & Hansen GmbH 167
20457 Hamburg
Tel.: 0 40/ 78 121 0

Bauer GmbH & Co. KG 132
96472 Rödental
Tel.: 0 95 63/ 72 28-0

Hambrock Großhandel GmbH, Standort Rhein-Ruhr 155
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 02 09/ 94 11 63 33

OMEGA SORG GmbH 106
73457 Essingen
Tel.: 0 73 61/ 94 70-10 00

Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH 149
39638 Gardelegen
Tel.: 0 39 07/ 77 61-0

Schwarz & Hansen GmbH NL Lübeck 167
23554 Lübeck
Tel.: 04 51/ 29 28 98-0

Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG 158
83071 Stephanskirchen
Tel.: 0 80 31/ 72 1-0

Hüsken GmbH & Co. KG 156
46286 Dorsten-Wulfen
Tel.: 0 23 69/ 91 94-0

OMEGA SORG GmbH NL Nürnberg 151
91126 Rednitzhembach
Tel. 0 91 22/ 63 05-0

Gerhard Regier GmbH 131
25938 Wyk auf Föhr
Tel.: 0 46 81/ 7 18

Steidinger & Schmidt GmbH 171
79331 Teningen
Tel.: 0 76 41/ 96 23-0

Konrad Boysen GmbH & Co. KG 129
25980 Sylt OT Tinnum
Tel.: 0 46 51/ 8 27 00

Wilhelm List Nachf. GmbH & Co. KG 125
38644 Goslar
Tel.: 0 53 21/ 5 69-0

OMEGA SORG GmbH NL Stuttgart 102
70327 Stuttgart-Wangen
Tel.: 07 11/ 40 10-0

Rittner Food Service GmbH & Co. KG 112
85716 Unterschleißheim
Tel.: 0 89/ 13 07 46-0

Troiber GmbH & Co. KG 173
94544 Hofkirchen
Tel.: 0 85 45/ 17-0

Flach GmbH 127
34621 Frielendorf-Leimsfeld
Tel.: 0 66 91/ 94 94-90

List-Fondaco 135
06484 Quedlinburg
Tel.: 0 39 46/ 73-0

OMEGA SORG GmbH NL Waldheim 107
04736 Waldheim
Tel.: 03 43 27/ 9 59-0

SB Frischmarkt Heinsberg GmbH 108
52525 Heinsberg
Tel.: 0 24 52/ 95 25-0

Windmann Food Service GmbH 142
32584 Löhne
Tel.: 0 57 32/ 96 88-0

Flach Rhein-Main GmbH 159
64572 Büttelborn
Tel.: 0 61 52/ 80 63 20

List-Sahneböhm 133
30916 Isernhagen
Tel.: 05 11/ 9 02 63

Rauchhaupt GmbH 114
04828 Altenbach
Tel.: 0 34 25/ 89 55-0

Josef Zink GmbH 117
77815 Bühl-Vimbuch
Tel.: 0 72 23/ 98 62-0

Früchte Jork GmbH 128
88316 Isny im Allgäu
Tel.: 0 75 62/ 97 44-0

Josef Mettler GmbH & Co. KG 119
54497 Morbach
Tel.: 0 65 33/ 93 85-0

FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG 166
A-6820 Frastanz
Tel.: 0043/ 5522 500-0

