

Servisa

Magazin
182



Profis im Porträt

Wie sich Vielfalt in der Gemeinschaftsgastronomie umsetzen lässt

Seite 6-8

Wiesn-Schmankerl

Wer seine Speisekarte zünftig erweitern möchte, trifft mit der Marke Servisa eine gute Wahl

Seite 9

Premium-Qualität

Alles unter einem Dach: So bietet ServisaPrime das „Mehr“ an der richtigen Stelle

Seite 10-13



Liebe Leserinnen und Leser,

auch wenn die offizielle Variante abgesagt ist: das Thema Oktoberfest ist und bleibt ein gutes Zusatzgeschäft – selbst ohne Wiesn, Schunkeln und Live-musik. Wie wäre es mit einem zünftigen Picknickkorb oder einer kleinen, aber feinen Sonderkarte für Ihre Gäste? Denn genau darum geht es aktuell in unserer Branche. Wir halten die Balance zwischen dem Möglichen und dem Unmöglichen. Ein Drahtseilakt, den wir alle zusammen noch eine Zeit lang durchhalten müssen. Ebenso ein Thema: Der aktuelle Personal-mangel. Viele Mitarbeiter sind im Lockdown ab-gewandert und haben eine große Lücke hinterlas-sen. Mit der Service-Bund Social-Media Kampagne #gastroistgeiler setzen wir genau hier an, um wieder Begeisterung für unsere Passion zu schaffen. Spannend in diesem Zusammenhang: Ab Seite 52 finden Sie einen Überblick zu dem was war und was wir daraus lernen können. Natürlich bilden in diesem Heft auch wieder unsere Eigenmarken einen wichtigen Schwerpunkt. Von Seite 10 bis 13 stellen wir Ihnen ServisaPrime vor und erklären den kleinen, aber feinen Unterschied bei der Produktauswahl. Oktoberfest-inspirationen gibt es auf Seite 9 mit Servisa und Ideen für Ihre Burgerkarte haben wir auf Seite 50 zusammengefasst. Für alle, die in der Saisongas-tronomie zuhause sind, zeigen wir, wie man die Win-terpause nutzen kann, um digitale Helfer aus der ServisaPOS Welt zu etablieren (Seite 51).

Superfrische Themen und natürlich auch die Clips zu #gastroistgeiler finden Sie weiterhin digital im Servisa Online Magazin unter www.servicebund.de/onlinemagazin und in den sozialen Netzwerken auf [Instagram.com/servicebund](https://www.instagram.com/servicebund) und [Facebook/service.bund](https://www.facebook.com/service.bund)

Ihr Team vom Servisa Magazin

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.



*Gemeinsam, nicht einsam. Im ambulant begleiteten Wohnen vom miteinanderleben e.V. hat die Selbständigkeit der Bewohner*innen mit Handicap einen hohen Stellenwert.*

INHALT

Impressum	3
Saisonkalender	3

INFOBÖRSE

Probieren im Spaziergang	4
Gesünder leben	4
Herzhaft oder herzlich	5
Artischocke – aromatisch, saftig, gesund	5

PROFIS IM PORTRÄT

Mit Herz und Handwerk für die Region	6-8
--	-----

SERVISA

Mogst a Brez'n?	9
-----------------------	---

SERVISAPRIME

Premium unter einem Dach	10
Für noch bessere Qualität	11
Enge Kooperationen	12-13

MERMAID

Lachs ist Trumpf	14
------------------------	----

GOURMET CONVENIENCE

Vorteile nutzen	15
-----------------------	----



BurgerCraft: Neue Ideen für Ihre Karte und für mehr Umsatz.



ServisaPOS: Nach der Saison ist vor der Saison und es lohnt sich, jetzt schon zu planen. Insbesondere, wenn es darum geht, Prozesse digital zu optimieren.

MARKTNEWS

Ein zünftiger Genuss	16
Neue Vielfalt	17
Teigwaren, die überzeugen	17
Schmankerl für alle Fälle	18
Süßer Start in den Tag	19
Streetfood rund um den Globus	20
Heißer Helfer für die Profiküche	21
Allrounder für süße Momente	21
Bunter Saisonstart	22-23

RODEO RANCH QUALITY

Den Geschmack abrunden	24
------------------------------	----

AKTUELLES ANGEBOT

25-47

IN EIGENER SACHE

So profitieren Sie vom Einkauf im Webshop	48
FOODSpecial in Leipzig	48

AUS DER REGION

Die 35 besten Kantinen	49
------------------------------	----

BURGERCRAFT

Ideen für die Burgerkarte	50
---------------------------------	----

SERVISAIPOS

Digitale Helferlein	51
---------------------------	----

FOODSERVICE

2020: Ein Desaster-Jahr	52-54
-------------------------------	-------

GEWINNSPIEL

Endlich wird es wild	55
----------------------------	----

Service-Bund Gebietszentralen	56
-------------------------------------	----

SAISONKALENDER

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

Obst und Gemüse finden Sie auch in unserem Webshop.

FREILAND

Äpfel, Birnen, Blumenkohl, Bohnen, Brombeeren, Brokkoli, Chicorée, Chinakohl, Eissalat, Endiviansalat, Erbsen, Erdbeeren, Feldsalat, Fenchel, Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Knollensellerie, Kohlrabi, Kopfsalat, Möhren, Pastinaken, Pflaumen Porree, Radicchio, Radieschen, Rettich, Romanasalat, Rote Bete, Rotkohl, Rosenkohl, Rucola, Gurken, Schwarzwurzeln, Spinat, Spitzkohl, Stachelbeeren, Stangensellerie, Steckrüben, Tafeltrauben, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zwiebeln.



Impressum

Herausgeber: Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck
Redaktion: Katrin Lang, Carmen Cichon, Julia Matthies, Linn Grunwald und Ralph Marko, eagle brands and media (ebam), Hamburg, Service-Bund, Lübeck
Grafik: Jörg Merten (cb&o), Sophie Kindt (ebam) und Marvin Detering (mdetering.de), Hamburg
Litho: Allzeit, Hamburg
Druck: EsserDruck Solutions GmbH, Ergolding
Fotos: Chantal Weber; PhotoArt, Gronau; Stephanie Syfus; Shutterstock; unsplash.com; Fotolia/Adobe Stock sowie von den jeweils genannten Firmen.

Copyright by Service-Bund. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger und ausdrücklicher Genehmigung.

DE-ÖKO-044



Datenschutzerklärung für Gewinnspiele

Verantwortlicher für die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ist die Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck. Unseren Datenschutzbeauftragten erreichen Sie unter datenschutz@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 darüberhinausgehende 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>

Das aktuelle Angebot ist gültig vom 30.08.2021 – 26.09.2021



Walking Dinner

Probieren im Spaziergang

Um die Umsatzrückgänge aus dem vergangenen Jahr wieder aufzufangen, initiieren immer mehr Gastronomen kreative Aktionen. Neben dem Außer-Haus- und Terrassengeschäft lohnt es sich z. B. die Idee des Walking Dinners umzusetzen. In vielen Großstädten hat sich dieses Modell bereits etabliert. Dabei schließen sich mehrere Lokale (Eisdielen, Cafés, Restaurants) einer Nachbarschaft zusammen

und bieten Ihren Gästen Häppchen oder Getränke to go an. Abgerundet werden kann der Besuch mit einer Kurzvorstellung des Betriebs anhand von Audiodateien per QR-Code oder einem persönlichen Gespräch mit dem Küchenchef. So lernen die Gäste das Lokal aus einer ganz anderen Perspektive (neu) kennen und gleichzeitig fördern Aktionen dieser Art den Zusammenhalt der regionalen Gastronomie.

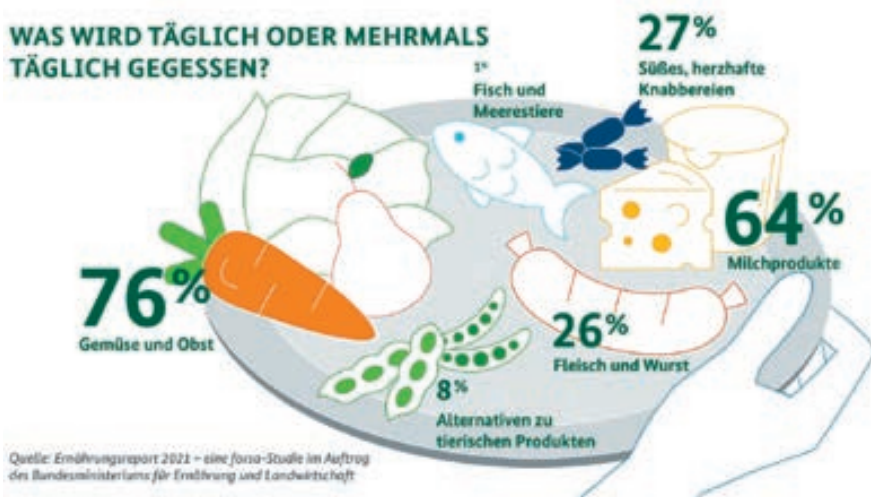
BMEL-Ernährungsreport 2021

Gesünder leben



Seit 2016 veröffentlicht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft den Ernährungsreport, für den jährlich rund 1.000 Teilnehmer nach ihren Ernährungsgewohnheiten befragt werden. Die Ergebnisse geben auch eine Richtung für die Gastronomie vor, die ihre Speisepläne entsprechend auf die Bedürfnisse ihrer Gäste anpassen können. In diesem Jahr wird weiterhin das gesteigerte Gesundheitsbewusstsein unter den Befragten deutlich. So „muss“ für 91 Prozent der Teilnehmer das Essen sogar gesund sein. Zudem ist im Vergleich zum Vorjahr der Konsum von Gemüse und Obst gestiegen. Auch die Vorliebe für Milchprodukte ist unverändert hoch – 64 Prozent essen täglich u. a. Joghurt oder Käse. Gewachsen ist darüber hinaus die Nachfrage nach einem staatlichen Tierwohlkennzeichen. Fast Dreiviertel der Befragten (73 Prozent) erwarten von der Landwirtschaft eine artgerechte Tierhaltung, vor allem bei den Befragten zwischen 14 und 29 Jahren zeigt sich ein deutlicher Anstieg von 13 Prozent.

WAS WIRD TÄGLICH ODER MEHRMALS TÄGLICH GEGESSEN?



FÜR 82 PROZENT IST ES WICHTIG, DASS LEBENSMITTEL AUS IHRER REGION KOMMEN. JE NACH PRODUKT GIBT ES UNTERSCHIEDE:



Den kompletten Ernährungsreport können Sie kostenlos über nebenstehenden QR-Code einsehen.

Der Mettigel

Herzhaft oder herzig?

Über seinen Ursprung und seine Daseinsberechtigung streiten sich die erhitzten Gemüter am kalten Buffet gern – denn der Mettigel polarisiert. Zur Herstellung braucht man eigentlich nur einen Klumpen Mett, den man mit ein wenig Geschick in Igelform bringt, und Zwiebelstifte oder Salzstangen, mit denen man die Stacheln nachahmt. Hingegen falsch ist, dass der bekannte TV-Koch Clemens Wilmerod den herzigen Snack erfand, da kein Rezept in seinen zahlreichen Büchern darauf zurückzuführen ist. Nichtsdestotrotz ist der Mettigel ein echter Küchenklassiker und unsterblich. Denn mittlerweile kursieren sogar vegane Rezepte im Netz. Grundlage für die tierfreien Rezepturen sind meist Reiswaffeln, Kichererbsen und verschiedene Gewürze. Klingt für passionierte Mett-Liebende erstmal seltsam, schmeckt jedoch wirklich gut und ist eine echte Alternative zu tierischen Brotbelägen.



Fotos: (c) Adobe Stock (juefraphoto), www.vecteezy.com (Amonrat rungreangfangsai), www.unsplash.com (Magdalena Raczka)



Per QR-Code geht's zum Rezept für „Mozzarella und Artischocke im Speckmantel mit Orangen-Knoblauch-Aioli“.

Warenkunde

Artischocke – aromatisch, saftig, gesund

Die distelartige Pflanze zählt zu der Familie der Korbblütler und wird als Blüten Gemüse verzehrt. Die Blätter hingegen werden oftmals in Säften und Tees verwendet. Die spanische Artischocke „Cardy“ ist vor allem bekannt für die fleischhaltigen Blattstiele, die auch als Gemüse genutzt werden. Frische Artischocken sind ganzjährig erhältlich, schmecken jedoch besonders gut zur Haupterntezeit zwischen Juni und Oktober.

2003 wurde die Artischocke zur Arzneipflanze des Jahres gekürt. Die Substanzen des aromatisch, leicht bitteren Fleisches lassen die Gallensäfte üppiger fließen,

regen die Leberfunktion an und haben somit eine entgiftende Wirkung. Neben der verdauungsfördernden Wirkung soll auch der Fettspiegel im Blut beeinflusst werden, da dieser die Ausscheidung von Cholesterin fördert. Im Vergleich zu anderen Gemüsesorten enthalten Artischocken einen hohen Anteil an Ballaststoffen: 11 Gramm je 100 g Artischockengemüse. Besonders delikat ist das saftige Herz der Artischocke, das vielfach als Delikatesse verspeist wird. Der Service-Bund bietet unter der Marke Salva D'Or z. B. Artischockenherzen in Sonnenblumenöl an, die sich perfekt für Salate oder Grillgerichte eignen.



miteinanderleben, Pforzheim

Mit Herz und Handwerk für die Region

Bei miteinanderleben steht die Vielfalt im Mittelpunkt. Mit einer großen Auswahl an Beschäftigungsfeldern unterstützt das Unternehmen seit über 35 Jahren Menschen mit Handicap. Zu den Arbeitsbereichen dort zählen auch Kantinen, die einen besonderen Schwerpunkt setzen.



Insgesamt vier Kantinen und eine Cafeteria werden inzwischen von der service gGmbH von miteinanderleben betrieben, die seit sechs Jahren als Inklusionsunternehmen anerkannt ist. Die gelernte Hauswirtschafterin Elisabeth Sailer hat den gesamten Bereich in Pforzheim vor rund einem halben Jahr übernommen und verantwortet ne-

ben der Einkaufsplanung auch die Aufteilung von rund 35 Mitarbeitern. Ihr Team besteht sowohl aus Fachkräften als auch aus Menschen mit Beeinträchtigung. „Mir ist wichtig, dass jeder den Arbeitsbereich zugewiesen bekommt, in dem auch die eigenen Fähigkeiten liegen“, so die Bereichsleiterin der Kantinen.



Leidenschaft
Kantinenleitung Elisabeth Sailer (vorn) und ihr Team legen Wert auf frische, regionale Küche.

Aus Krisen lernen

Elisabeth Sailer steht selbst regelmäßig vor dem Herd in der Kantine der Stadtwerke in Pforzheim. Vor der Pandemie kochte sie täglich bis zu 130 Mittagessen. Im Lockdown waren es an guten Tagen nur noch rund die Hälfte. Dennoch hat sich daraus ein großer Vorteil ergeben: „Wir kochen inzwischen viel frischer, mit mehr Gemüse und weniger Fertigprodukten“,

so Elisabeth Sailer. Außerdem gibt es nun in jeder zweiten Woche Thementage mit Knödeln oder internationalen Spezialitäten. Die Mitarbeiter der Stadtwerke können jeden Tag zwischen einem vegetarischen und einem Fleischgericht wählen. Zudem bereitet das Team von miteinanderleben Zusatzbeilagen wie Spätzle, Schnitzel oder Suppe zu. Da auch lange auf das beliebte Salatbuffet verzichtet werden musste, wurden die Salate in kleinen Weckgläsern gereicht. „Es hat sich wirklich sehr viel für uns geändert“, so Elisabeth Sailer. Über eine Lieferung ins Homeoffice hat die Geschäftsführung von miteinanderleben bereits nachgedacht. „Allerdings stellt die Logistik eine große Herausforderung dar, da auch viele Außenstehende am Mittagsangebot teilgenommen haben“, sagt Geschäftsführer Norbert Bogner. So gebe es keinen Überblick darüber, zu wem genau das Außer-Haus-Angebot geliefert werden könne.





Gemeinsam, nicht einsam

*Im Ambulant Begleiteten Wohnen von miteinanderleben hat die Selbstständigkeit der Bewohner*innen mit Handicap einen hohen Stellenwert.*

Trotz einiger Herausforderungen während der Pandemie ist die Beschäftigung kaum eingebrochen. „Insbesondere bei unseren Kollegen mit Handicap haben wir sehr viel Wert darauf gelegt, dass sie nicht so schnell aus ihrem Alltag herausgerissen werden“, sagt Elisabeth Sailer.

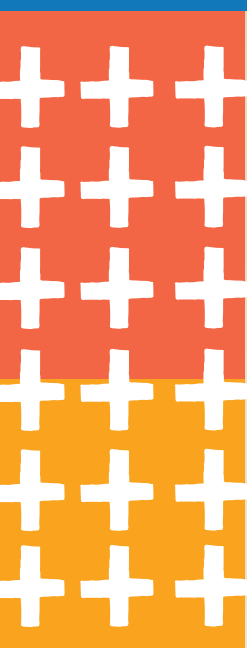
sind wir wie eine Familie“, fügt der Geschäftsführer von miteinanderleben hinzu.

Enge Partnerschaft

Ein wichtiger regionaler Partner ist die Firma gastro*master Aldinger geworden, die die gepachteten Kantinen von miteinanderleben seit acht Jahren beliefert. Während Elisabeth Sailer noch vor ein paar Jahren nur Eisprodukte beim Service-Bund Mitglied bezogen hat, bestellt sie inzwischen über den Webshop ein vielschichtiges Sortiment. „Die Beziehung hat sich vor allem in den Krisenzeiten noch mehr intensiviert“, sagt die Bereichsleiterin. „Vor allem schätze ich die offene und flexible Zusammenarbeit mit meiner Fachberaterin Mandy Malter.“ Zudem ist der Kontakt zu der Firma Aldinger über einen weiteren Bereich noch enger geworden: Für ein Recyclingprojekt, bei dem miteinanderleben Lego-Steine neu aufwertet und verkauft, bezieht die Inklusionsfirma ehemalige Lagerflächen. So können der dafür benötigte Logistikbetrieb sowie die zahlreichen Arbeitsschritte besser aufrechterhalten werden.

Familienbetrieb

Zu den Menschen mit Beeinträchtigung zählen bei miteinanderleben nicht nur diejenigen, denen man eine äußerliche Behinderung ansieht – auch Menschen mit Diabetes oder seelischer Belastung finden ihre individuellen Beschäftigungs- und Entfaltungsmöglichkeiten. „Wir suchen Talente zusammen, und was dem einen sein Arm ist, ist dem anderen sein Kopf“, verbildlicht Norbert Bogner. Neben dem Kantinenbereich zählen auch Beschäftigungsfelder von Parkhäusern über Grünflächen bis Recyclinghöfen dazu. Darüber hinaus ist der Verein von miteinanderleben im Arbeitsfeld Jugendsozialarbeit auch in Schulen, Kindergärten und der Offenen Jugendarbeit tätig. „Für die meisten unserer Mitarbeiter



Stolz auf sein Team

Geschäftsführer Norbert Bogner.

„Der eine liebt das **Abspülen**, die andere das **Schneiden** – manche **Fähigkeiten** muss man manchen auch **erst verdeutlichen**.“

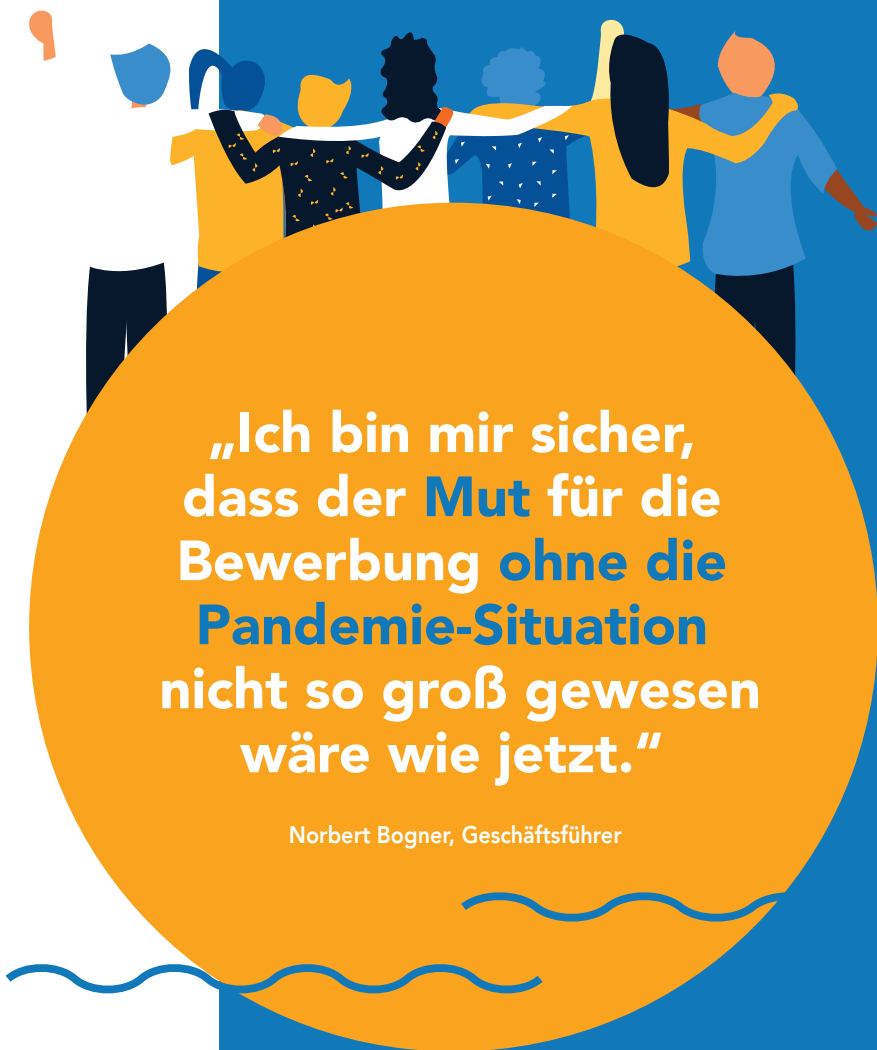


Späte Belohnung

Zukünftig will sich miteinanderleben im gastronomischen Bereich noch breiter aufstellen. Mitten in der Pandemie hat sich der Inklusionsbetrieb um einen Pachtvertrag für die Gastronomie auf den Flächen des Gartenschaulandes Mühlacker (Enzkreis) beworben und diese bekommen. „Manchmal ergeben sich in solchen Krisenzeiten besondere Chancen, die man ergreifen muss“, sagt Geschäftsführer Norbert Bogner. „Ich bin mir sicher, dass der Mut für die Bewerbung ohne die Pandemie-Situation nicht so groß gewesen wäre wie jetzt.“ Aus dem geplanten Projekt soll eine Gastronomie entstehen, in der regionale Produkte verkauft werden, die auch einen Bezug zu den eigenen Mitarbeitern haben. Noch steckt das gesamte miteinanderleben-Team in der Konzeptplanung des anstehenden Projekts. Bis dahin erhoffen sich viele der Kollegen mehr Normalität im Alltag, darunter auch Elisabeth Sailer. Wenn die Situation es erlaubt, dann plant sie mit ihren Kollegen aus dem Kantinenbereich einen Tagesausflug, den sie mit dem gesammelten Trinkgeld finanzieren möchte: „Die Dankbarkeit unserer Gäste ist im letzten Jahr größer geworden.“

Neues Projekt

Mit dem Betrieb des „EssEnz inklusiv“ in Mühlacker weitet miteinanderleben seine Aktivitäten auch auf den Gastronomiebereich aus.



„Ich bin mir sicher, dass der Mut für die Bewerbung ohne die Pandemie-Situation nicht so groß gewesen wäre wie jetzt.“

Norbert Bogner, Geschäftsführer

Inklusionsprojekt • miteinanderleben

- Geschäftsführer: Norbert Bogner
- miteinanderleben e. V.
 - > Förderung von ehrenamtlichen Helfern
 - > Sozialarbeit und Begleitung in Schulen und Kindergärten
 - > Beratung für Migranten und Menschen mit Behinderungen
- miteinanderleben service gGmbH
 - > Betriebsleiter: Werner Renz
 - > berufliche Beschäftigung für Menschen mit Beeinträchtigung
 - > u. a. Betrieb von Tiefgaragen, Recyclinghöfen sowie Garten- und Landschaftsbau
- Beschäftigungsfeld Kantinen
 - > Bereichsleitung: Elisabeth Sailer
 - > ca. 35 Mitarbeiter
 - > Kantinen des Landratsamtes Enzkreis, der Stadtwerke Pforzheim, des Finanzamtes Pforzheim und des Versandhaus Bader sowie Betrieb der Cafeteria des Reuchlin-Gymnasiums in Pforzheim

www.miteinanderleben.de

Kaiserschmarrn
108280

Kaiserschmarrn
mit Rosinen
094046



Weißwurst, Leberkäse & Co.

Mogst a Brezn?



Laugenbrezen
080000

Das Oktoberfest ist auch außerhalb Bayerns ein beliebtes Thema für Aktionen in der Gastronomie – und das mit großem Gestaltungsspielraum. Wer seine Speisekarte „zünftig“ erweitern möchte, trifft mit der Marke Servisa eine gute Wahl.

Von Schweinshaxe mit Knödeln über Weißwurst, Leberkäse, Schupfnudeln, Wurstsalat und Kaiserschmarrn – Oktoberfest-Schmankerl bieten jede Menge Delikatessen. Lassen Sie sich von der Marke Servisa inspirieren und servieren Sie Ihren Gästen Ihre ganz persönliche Wiesn. Wir haben ausgewählte Artikel aus dem Sortiment für Sie herausgesucht – und auch einen Rezept-Tipp, damit Sie die Produkte gleich gekonnt in Szene setzen können.

Oktoberfest mit Servisa

- Original Bayerischer Leberkäse, fein, ofengebacken (Stückgewicht ca. 3,5 kg)
- TK Grillferkel, kurz vorgegart (Stückgewicht ca. 8 kg)
- TK Mini-Rostbratwürstl (Stückgewicht 25 g)
- TK Münchner Weißwürste (30 oder 33 Paar)
- TK Mini-Haxen, ohne Fett und Schwarte, gebraten (Stückgewicht 180 g)
- TK Schupfnudeln (Stückgewicht ca. 8 g)
- Kartoffelsalat „Bayerische/Schwäbische Art“ (Eimer 5 kg)
- TK Laugenbrezen, „Schwäbische Art“, vorgegart (Stückgewicht ca. 90 g)
- Port. Tafelsenf, mittelscharf (Portionsbeutel 10 ml)
- TK Kaiserschmarrn, ohne Rosinen, fertig gebacken (Ktn. 2 x 2,5 kg)



Weißwurst-Brezensalat

Zutaten für 10 Personen:

5 Servisa TK Laugenbrezen, 800 g Feldsalat oder Babyspinat, 2 Bund Radieschen, 1 Bund Schnittlauch, 10 Servisa TK Münchner Weißwürste, 150 g Apfelessig, 6 EL Senf, 100 g flüssiger Honig, 130 ml Servisa Rapsöl, 50 ml Wasser, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 50 g Butterschmalz.

Weißwürste
053627



Schupfnudeln
041191



Dieses Rezept eignet sich hervorragend, um Brezen vom Vortag zu verwerten.



An guadh! Hier geht's zum Rezept.

Das „Mehr“ an Qualität

Premium unter einem Dach

ServisaPrime steht für eine große Auswahl an Premium-Produkten quer durch alle Warenbereiche. Dazu zählt nicht nur ein exklusives Sortiment aus frischem Fleisch und Fisch in Premiumqualität, sondern auch Desserts und Terrinen. Dabei setzt der Service-Bund auf exklusive Partnerschaften.

Im Sortiment von *ServisaPrime* werden alle exzellenten Produkte unter dem Dach einer Premium-Marke vereint. Durch Definitionen, welche Rolle welche Marke spielt, bietet der Service-Bund seinen Kunden eine leichtere Orientierung. Mit *Servisa* (wir berichteten in der August-Ausgabe des *Servisa* Magazins) wird ein verlässliches und preisbewusstes Grundsortiment geboten, mit *ServisaPrime* das „Mehr“ an der richtigen Stelle.

F(r)isch im Fokus

Für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt Fisch. Mit dem Angebot von *ServisaPrime* Fisch bündelt der Service-Bund seine Kompetenzen und zeigt, wie Fisch am Tisch funktioniert. Dabei wird hier auf Transparenz, nachhaltige Entwicklung und auf ein Fischsortiment aus einer Hand gesetzt. An vorderster Stelle ist hier der Lachs von *ServisaPrime* zu nennen, da hier das „Mehr an Service“ besonders deut-

lich wird: Die Lieferung erfolgt über einen persönlich bekannten Partner aus Norwegen. Dabei wird viel Platz in der Aufzucht geschaffen, die Kaltschlachtung erfolgt stressfrei und die Aufzucht ohne Antibiotika garantiert ein intensives Geschmackserlebnis.

Geflügel, Färse & Co.

Das Fleischsortiment von *ServisaPrime* umfasst neben verschiedenen Teilstücken vom Rind auch Geflügelspezialitäten. Die Hähnchen werden in großzügigen Ställen gehalten und haben längere Wachstumszeiten als allgemein üblich. Sie stammen aus Dänemark und werden auch dort gefüttert, geschlachtet und zerlegt. Erst nach Aufzucht in der dritten Generation werden sie unter der Marke *ServisaPrime* angeboten. Nur so können nach mehreren Generationen qualitätsbewusster Aufzucht die Vorteile eines salmonellenfreien Produktes sowie das Ausbleiben eines



präventiven Einsatzes von Antibiotika* garantiert werden. Die Spezialitäten von der *ServisaPrime* Färse, also dem weiblichen Rind, welches noch nicht gekalbt hat und so besonders zartes Fleisch liefert, überzeugen durch ihre Reifung am Knochen. So steht am Ende ein hochwertiges Produkt, das eine natürliche Marmorierung, Saftigkeit, Geschmack und Zartheit auf höchstem Niveau vereint. Der Service-Bund arbeitet hier nach dem 4-D-Prinzip. Das bedeutet, dass Geburt, Mast, Schlachtung und die Zerlegung ausschließlich in Deutschland stattfinden.

* Nicht mit beschreibungspflichtigen Antibiotika behandelt. Zur von Parasiten bei Hähnchen verursachten Darmproblemen wird ein Futterergänzungsmittel (*Coccidiostatica*) verwendet.



Umstellung

Für noch bessere Qualität

Alle Produkte von ServisaPrime werden regelmäßig an die professionellen Anforderungen und Spezifikationen in der Profiküche angepasst. Dabei steht auch immer die Qualitätsverbesserung im Fokus. Sowohl für die Pommes frites von ServisaPrime als auch für die Pommes-Produkte der Marke Servisa gilt: Sie werden in Zukunft in Sonnenblumenöl vorfrittiert und nicht mehr in Palmöl. Warum die Umstellung? Sonnenblumenöl hat im Vergleich zu Palmöl einen deutlich höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Die Farbe wirkt durch das Frittieren mit Sonnenblumenöl wesentlich gelber und machen die Pommes damit noch schmackhafter.

Übrigens: Optisch sind die Pommes frites glänzender als vergleichbare Artikel, da Sonnenblumenöl bei gekühlten Bedingungen flüssig bleibt – während Palmöl erstarrt. Dabei handelt es sich um keinen Qualitätsnachteil.



Folgende Pommes werden auf Sonnenblumenöl umgestellt:

Servisa:

- 48195 TK Pommes Normalschnitt
- 48197 TK Pommes Feinschnitt
- 48196 TK Pommes Wellenschnitt
- 74271 TK Pommes Steakhouse ohne Schale
- 95887 Frische Pommes Normalschnitt *
- 95886 Frische Pommes Feinschnitt *

* Die Umstellung auf Sonnenblumenöl erfolgt bis Oktober 2021.

ServisaPrime:

- 108502 TK Potato Fries Skin on Fries *
- 111064 TK Sweet Potato Fries

* Verwendung von Rapsöl.



Holen Sie das Beste aus Ihren Pommes!

1. Befüllen Sie die Frittierkörbe immer nur bis zur Hälfte und achten Sie dabei auf den optimalen Ölstand.
2. Frittieren Sie Pommes bei einer Temperatur von max. 175° C und schütteln Sie den Korb dabei mehrmals.
3. Filtern Sie das Öl täglich und reinigen Sie die Fritteuse nach Gebrauch.
4. Schütteln Sie die Pommes im Frittierkorb, um überschüssiges Fett oder Öl zu entfernen.
5. Servieren Sie die Pommes nach dem Frittieren ungesalzen. So bleiben sie länger knusprig. Ihre Gäste fügen Salz nach eigenen Vorlieben hinzu.

Enge Kooperationen



ServisaPrime setzt bei der Auswahl der Produkte auf enge Partnerschaften. Denn die Ware kommt nicht irgendwoher. Die Lieferanten sind echte Partner, mit denen eine enge und schon sehr lange Zusammenarbeit besteht. Neben sorgfältig ausgewählten Produzenten sowie hilfreichen Angaben zu Herkunft und Fang sind Kontrollen und persönliche Besuche der Lieferanten von großer Bedeutung.



Kaltschlachtverfahren

In regelmäßigen Abständen sind die Markenverantwortlichen von ServisaPrime unterwegs, um Partnerschaften zu pflegen und um sich von den Gegebenheiten vor Ort zu überzeugen. Beim letzten Besuch in Norwegen stand alles im Zeichen des ServisaPrime Lachs. Hier garantieren die Anlagen eine schonende Schlachtung und Verarbeitung der Tiere. Das vom Lieferanten entwickelte Kaltschlachtverfahren ist die Vorstufe zur Pre-Rigor-Verarbeitung (pre rigor: „vor der Totenstarre“) und ermöglicht, besonders frischen und festen Lachs in Sushi und Sashimi-Qualität zu erzeugen. Dabei wird der lebende Lachs vor dem Schlachten in einem mit Wasser gefüllten Kältetank auf eine Temperatur von 0-2° C heruntergekühlt. Der Lachs verlangsamt seinen Kreislauf und tritt in einen entspannten Dämmerzustand ein, der eine stressfreie Schlachtung ermöglicht. Dadurch verschiebt sich die Totenstarre um etwa 4-5 Stunden nach hinten, so dass der Lachs direkt von der Mittelgräte befreit werden kann. Vorteil: Bei der anschließenden Totenstarre, wenn sich die Zellen zusammenziehen, werden diese nicht durch die Gräte zerstört. Das Fleisch ist wesentlich fester und der Lachs erhält eine ansprechendere Farbe.



Oben: Fütterung der fast schlachtreifen Tiere in den Netzgehegen vor der norwegischen Küste. Dabei bringt es ein Exemplar auf etwa 5 kg bei 75 cm Länge.

Unten: Bei ServisaPrime stehen die engen Partnerschaften mit den Lieferanten im Fokus. In Norwegen wird jährlich die dortige Lachsfarm besucht.



Qualitativ und ökologisch

Auch bei den ServisaPrime Pommes wird auf regionale Verbundenheit bei der Herstellung gesetzt. Ein Großteil der Kartoffeln stammt aus deutschen Produktionsstandorten. Die dortigen Partner haben bereits viele Jahre Bestand. Die direkte Nähe zum Anbau hat für den Service-Bund neben qualitativen Vorteilen auch ökologische. Dadurch,

dass die Kartoffeln keinen Umweg über externe Sortieranlagen zurücklegen müssen, werden längere Transportwege eingespart und die Kartoffeln können innerhalb von wenigen Stunden – nach der Rodung auf dem Feld oder der Lieferung aus dem Lager – direkt zu Pommes frites verarbeitet werden.



Kennen Sie schon Complettta Öko? Nutzen Sie die nachhaltigen, klimaneutralen Take-away-Verpackungen von Complettta Öko. Weitere Infos finden Sie unter dem nebenstehenden QR-Code.



Stressfreie Haltung



Das ServisaPrime Färsenfleisch bezieht der Service-Bund von persönlich bekannten Landwirten, überwiegend aus Schleswig-Holstein und dem nördlichen Niedersachsen. Ihre Tiere halten sie überwiegend auf großen Weiden, auf denen ihnen viel Platz zum Grasens geboten wird. Wenn sie das richtige Alter erreicht haben, werden die Färsen von der Weide in einen nahegelegenen Betrieb zur Verarbeitung transportiert. Die kurzen Transportwege sorgen dafür, dass die Tiere möglichst stressfrei bleiben, was einen maßgeblichen Einfluss auf die spätere Fleischqualität hat. Nach der Schlachtung reifen die Edelteile mindestens sieben Tage am Knochen. Danach erfolgt die weitere Reifung bis zur endgültigen Vakuumierung. So wird eine Vorreifung von mindestens zwei Wochen garantiert.



Auf großen Weiden haben die weiblichen Rinder viel Platz und können sich damit ausreichend bewegen. Ein Garant für die gute Qualität.

Warenkunde: Salmoniden

Lachs ist Trumpf



Lachsartige Fische zählen zu den meistbestellten in Europa mit ziemlich viel Superfood-Potential: Neben ernährungsphysiologischen Vorteilen wie den wichtigen Omega-3-Fettsäuren und als leichte Proteinquelle sind sie auch noch unkompliziert zu handhaben in der (Profi-)Küche.

Häufig bestellen die Gäste im Restaurant den Fisch, den sie am besten kennen. Oft und gern ist das der Atlantische Lachs (*Salmo salar*). Das Team von Mermaid hat bewusst auch noch weitere attraktive Familienmitglieder der „Lachsartigen“ im Sortiment. Neben dem klassischen Lachsfilet wird die Auswahl komplettiert von der Lachsforelle aus Dänemark und dem Seesaibling aus Island.

Die Familie der Lachsfische ist eine Unterfamilie der sogenannten Salmoniden. Das typische Lachsrosa des Fleisches und der nussige, nicht zu fischige Geschmack eint die Wanderfische, die überall dort vorkommen, wo sie kaltes, sauerstoffreiches Wasser vorfinden.



LACHSFORELLE (*ONCORHYNCHUS MYKISS*)

Die Mermaid Lachsforellen, die aus ASC-zertifizierter Aquakultur im Großen Belt zwischen dem dänischen Festland und der Insel Seeland kommen, zählen zu den Regenbogenforellen. Die Bezeichnung Lachsforelle leitet sich von der orangefarbenen Fleischfärbung ab, die an den verwandten Atlantischen Lachs erinnert. Dass sich die Lachsforellen im Großen Belt viel gegen die dort herrschende Strömung bewegen müssen, wirkt sich positiv auf Fleischqualität und Fettgehalt aus. Die Lachsforelle hat weniger Fett als der gewöhnliche Lachs, und ist eine tolle Ergänzung für Ihre Speisekarte. Gerade für gesundheits- und kalorienbewusste Gäste ein echter Geheimtipp.



.....
Alles rund um Mermaid Seafood finden Sie unter www.servicebund.de/mermaid
.....

LACHS (*SALMO SALAR*)

Glasklares Wasser und mäßige Temperaturen im Nordosten Norwegens bieten ideale Bedingungen für die naturnahe Zucht von Atlantischen Lachsen. Im Familienbetrieb der Arvesens im Astafjord liegt der Fokus auf Umweltschutz und einer verantwortungsvollen Zucht. Lachs gehört nach wie vor zu den beliebtesten Speisefischen der Deutschen: skandinavisch aus dem Ofen, selbst gebeizt als Happen oder sogar als ganzes Flamm-lachsfilet auf Ihrem Grill-Event.

SEESAIBLING (*SALVELINUS ALPINUS*)

Neben der Lachsforelle ist auch der ebenfalls zu den Salmoniden gehörende Seesaibling im Mermaid Sortiment zu finden. Dieser kommt aus Island, wo man von der jahrelangen Erfahrung der Isländer als Fischereination profitiert. Das klare Bergwasser fließt in die Anlagen der Aquakultur und von dort ins Meer weiter, das nur 100 bis 200 Meter entfernt liegt. Rahmenbedingungen, die eine hervorragende Qualität versprechen. Der Seesaibling mit seinem feinen, aromatischen und festen Fleisch ist ebenfalls weniger fett als der Lachs.



Nachgefragt

Vorteile nutzen

Klug kombiniert verbinden sich die Produkte von GourmetConvenience zu kalkulationssicheren Konzepten. Warum das Sortiment in den heutigen Zeiten so wichtig ist, erfahren wir von Mettler und Sander aus erster Hand.

Herr Jantos, wie sind Ihre aktuellen Erfahrungen?

„Unsere Erfahrungen mit ExpertPartnership sind sehr gut. Immer mehr Kunden aus den unterschiedlichsten Segmenten, aber auch andere Zielgruppen, interessieren sich für die Produkte und/oder Konzepte. Durch die Pandemie ist die bestehende Problematik rund um das Thema Fachkräftemangel oder die Frage, welche Investitionen erforderlich sind, noch deutlicher geworden. Mit der Kombination aus Sander- und Service-Bund Artikeln können wir unseren Kunden ganzheitliche Lösungen anbieten, die weit über das Thema One-Stop-Shopping hinausgehen und das Kostenmanagement transparent gestalten.“

An welchen aktuellen Projekten arbeiten Sie?

„Auf der Basis der genannten Aspekte haben wir in die Aus- und Weiterbildung eines Mitarbeiters investiert, der als eigener Sander/ExpertPartnership-Berater unterwegs sein wird. Die praktische Ausbildungsphase läuft gerade. Es ist uns wichtig, die genannten Vorteile nicht nur punktuell anzubieten, sondern zeitnah allen interessierten Kunden von Mettler.“

Herr Mettler, wie konnten Sie das Projekt während der Pandemie fortführen?

„Wir sind überzeugt von dem Projekt und haben trotz Kurzarbeit Zeit und Geld investiert. Gegenseitige Wertschätzung und Diskutieren auf Augenhöhe sind dabei eine Grundvoraussetzung. Für die Gastronomen und Hoteliers war die Situation in den vergangenen Monaten sicher nicht einfach. Sich dann auf neue Produkte einzulassen setzt intensive Beratung voraus. Auch Kindertagesstätten oder Einrichtungen mit Pflegebetrieb erkennen, dass dem Bereich Convenience eine immer wichtigere Bedeutung zukommt.“

Warum ist ExpertPartnership so wichtig für Ihre Kunden?

„Durch den immer stärkeren Einfluss des Fachkräftemangels wird ein Arbeiten in Kombination mit Convenience nicht mehr aufzuhalten sein. Mit Sander ist der Service-Bund eine zukunftssichernde Partnerschaft eingegangen, um sich vom Wettbewerb abzuheben. Unsere Kunden können auf ein umfangreiches, qualitativ hochwertiges Sortiment zugreifen. Durch diese Kooperation ergeben sich Vorteile in der Beschaffung, quasi: alles aus einer Hand. So können freie Zeitkapazitäten anders genutzt werden. Sich mit dem Thema Convenience zu beschäftigen, halte ich daher für sinnvoll.“

Herr Burzan, was ist der Mehrwert der Sander Produkte?

„Die Kombination aller Einzelvorteile. So beginnt der zeitliche Vorteil nicht etwa erst ab Zeitpunkt der Anlieferung in der Küche. Bereits bei der Bestellung können sich unsere Kunden Menüs, Buffets und Speisekarten zusammenstellen, gestalten und kalkulieren. Wir können auf diese Weise bei jedem Arbeitsschritt innerhalb der Küchenorganisation unterstützen. Ganz nach dem Motto: von Köchen für Köche.“

Braucht man Vorkenntnisse, um das Sortiment zuzubereiten?

„Nein. Unser Sortiment zeichnet sich nicht nur durch die dauerhaft hohe Qualität aus, sondern vor allem durch die sehr einfache Handhabung der Artikel im Tagesgeschäft. Wir empfehlen die Zubereitung im Kombidämpfer. Sind Fachkräfte oder geschultes Personal vorhanden, so spricht auch nichts gegen die Regeneration im Wasserbad oder direkt in einem Topf oder in der Pfanne. Je nach Vorbereitung und Ablauf in der Küche können die Gerichte ab Bestellung innerhalb von 15 Minuten dem Gast serviert werden.“



Marco Jantos, Leiter Logistik und Vertrieb, Mettler



Jana und Christoph Mettler, Geschäftsführung, Mettler



Björn Burzan, Konzept- und Produktspezialist Süd, Sander

CARTE D'OR

Ein zünftiger Genuss

Da auch in diesem Jahr das berühmteste Volksfest ausfallen muss, können Sie Ihre Gäste mit einem eigenen kleinen „Oktoberfest“ überraschen. Um Ihr „Wiesn-Menü“ abzurunden, empfehlen wir unser zünftiges Dessert mit Brez'n.



Neben Weißwurst-, Haxen- und Festbier- sollen natürlich auch Dessert-Fans auf ihre Kosten kommen: Beim Rezept „Süß-salziges Beerendessert“ steht das erfrischende Carte D'Or Himbeersorbet im Mittelpunkt. Langnese Pâtissier und Gastroberater Marcus Hannig kombiniert dazu echte Sommerkinder wie Erdbeeren, Blaubeeren oder säuerliche Johannisbeeren mit einer zart-süßen Creme. Getoppt wird das Ganze schließlich mit einem salzigen Brezelmix. Echt wiesntauglich und mit der salzigen Note voll im Trend!

Ein gscheites Angebot

Ein Mini-Oktoberfest in Ihrem Betrieb lässt sich mit vielen Ideen leicht umsetzen: Ob Menü, ein Getränkeangebot inklusive kleinem Laugengebäck, eine Motto-Veranstaltung oder auch eine Food-Box für die Gäste zu Hause. Mit etwas Deko und einem kleinen Angebot lassen sich schnell und einfach Zusatzumsätze generieren. Die Oktoberfest-Fans in Ihrer Region werden es Ihnen danken. Den perfekten Abschluss Ihrer Wiesn-Aktion zeigen wir Ihnen hier!



Süß-salziges Beerendessert

Zutaten für 10 Personen:

10 Kugeln Carte D'Or Himbeersorbet, 1 EL Butter, 75 g Salzbrezeln, 6 EL brauner Zucker, ½ TL Zimt, 500 g Schmand, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 g saure Sahne, 500 g Erdbeeren, Johannisbeeren oder Blaubeeren nach Vorliebe.

Zubereitung:

Butter schmelzen. Brezeln im Universalzerkleinerer oder mit den Händen grob zerbröseln. 1 EL Zucker, den Zimt und Butter in eine Schale geben, mit den Brezeln vermischen und beiseitestellen. Die Beeren putzen und mit 1 EL Zucker mischen. Schmand, 4 EL Zucker und Vanillezucker in ein hohes Rührgefäß füllen und mit dem elektrischen Schneebesen aufschlagen. Saure Sahne glattrühren und unter den Schmand heben. Creme, Beeren und Brezelmix in kleine Dessertgläser schichten und jeweils mit einer Kugel Carte D'Or Himbeersorbet toppen.



Noch mehr Inspirationen für Ihr Eisgeschäft gibt es auf www.langnese-business.de

Gebäckmischungen

Neue Vielfalt

Die feinen Gebäckmischungen und Kekse von Bahlsen stehen für über 130 Jahre Backtradition, Qualität, Genuss und Lebensfreude. Drei neue, erlesene Zusammenstellungen erweitern jetzt das Sortiment des Familienunternehmens.



**Hermann Bahlsen
Collection**

Diese Mischung ist dem Unternehmensgründer Hermann Bahlsen gewidmet, dem Erfinder des Wortes „Keks“. Die knusprige Kombination aus ausgewählten elf Bahlsen Klassiker-Produkten bietet Vielfalt für jeden Geschmack, von Schokolade bis Fruchtfüllung. In den Größen L (908 g) und XL (1816 g) erhältlich.



**Caroline
Collection**

Caroline Bahlsen war die Schwester von Gründer Hermann Bahlsen und steuerte der jungen Firma Familienrezepte bei. Der nach ihr benannte Mix beinhaltet sechs verschiedene ungeschokolierte Bahlsen Produkte, die sich perfekt für warme Jahreszeiten eignen. Erhältlich in der 1610-g-Packung.



**Anna-Dora
Collection**

Namensgeberin Anna-Dora Thieme wurde 1919 Teil des Bahlsen Vorstands, ein Novum zu damaliger Zeit. Die Anna-Dora-Gebäckmischung besteht aus sieben Bahlsen Top-Seller-Produkten mit viel Schokolade in der 1788-g-Packung. Alles über die Produkte von Bahlsen unter www.bahlsen.com

Für alle Bahlsen Gebäckmischungen gilt:

- Weizenmehl aus 100 Prozent regionalem Anbau von sorgfältig ausgewählten Partnern in Deutschland und Polen
- Verantwortungsvoller Kakaoanbau durch Partnerschaft mit Rainforest Alliance und der Cocoa Horizons Foundation
- Ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen

Wie hausgemacht

Teigwaren, die überzeugen

Exzellente Zutaten, ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein und ganz viel Leidenschaft – so lautet seit über 50 Jahren das Grundrezept der Firma Settele für schmackhafte schwäbische Teigwaren.

„Qualität wie selbstgemacht“ ist die geliebte Firmenphilosophie des Familienunternehmens. Auch in Sachen Nachhaltigkeit ist man bei Settele schon lange am Ball. Bei der Auswahl der Rohstoffe werden regionale Lieferanten mit kurzen Transportwegen bevorzugt. So stammen z. B. die Eier aus tiergerechten und sorgfältig ausgewählten Partner-Hühnerhöfen und das Mehl aus süddeutschen Mühlen.

Einfach und unkompliziert

Als deutscher Marktführer im Bereich „frische Eierspätzle“ gelingt es dem Un-

ternehmen aus Neu-Ulm, Tradition und Trends immer wieder perfekt miteinander zu verknüpfen. Denn neben den Klassikern wie Spätzle, Knöpfle, Maultaschen und Schupfnudeln sind auch Varianten in Bio-Qualität, vegane Spätzle und ganz neu, Spätzle aus 100 Prozent Dinkelmehl, im Angebot, die besonders bei vielen Allergikern gut ankommen. Eins haben dabei alle Sorten gemein: Pfannenfertig lassen sich die Produkte einfach, unkompliziert und gelingsicher zubereiten. Die große Auswahl bietet eine tolle Basis für kreative Gerichte und auch geschmacklich überzeugt Settele in jeder Range.



Weitere Informationen gibt es unter www.settele.de



Als Tellergericht & To-go einsetzbar

Schmankerl für alle Fälle



Die Süßen Mahlzeiten von Dr. Oetker Professional bekommen jetzt Zuwachs: Ab September 2021 ergänzen Mini-Topfenknödel, Mini-Palatschinken und Kaiserschmarrn ohne Rosinen das Sortiment. Ideale Produkte, für noch mehr süße Vielfalt – auch im To-go-Geschäft.

Ob Skihütte, Weihnachtsmarkt, Gastronomie, Hotellerie oder Gemeinschaftsverpflegung, die neuen Süßen Mahlzeiten von Dr. Oetker Professional schmecken immer und überall!

Kleine Knödel, großer Genuss

Topfenknödel gehören zu den beliebtesten Schmankerln der österreichischen Küche. Die typische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteig gibt es in zwei Varianten: **Mini-Topfenknödel Marille** mit einer fruchtigen Aprikosenfüllung sowie die **Mini-Topfenknödel Heidelbeere** mit Heidelbeerfüllung. Die Topfenknödel im Kleinformat sind auf Desserttellern, im To-go-Schälchen oder als Tellergericht ein echter Hingucker. Da sie ungebröselst sind, werden der Kreativität keine Grenzen gesetzt und eine individuelle Zubereitung mit eigenen Bröseln oder Panaden mit z. B. Mohn oder Kokosflocken ist möglich. Die kurze Zubereitungszeit und lange Standstabilität sorgen für ein unkompliziertes Handling. Eine Verkaufseinheit der Dr. Oetker Professional Mini-Topfenknödel beinhaltet vier Beutel à 1 Kilogramm (ca. 35 St. à ca. 29 g).

Tipp: Vollenden Sie die Topfenknödel mit süßen Butterbröseln oder gehackten und in Butter goldgelb gerösteten Nüssen.

Mini-Topfenknödel



Gefüllt und gerollt genießen!

In gleich drei Varianten bereichern gefüllte Palatschinken im Mini-Format – die **Palatini** – die Süßen Mahlzeiten. Egal ob mit cremiger Topfen-, fruchtiger Apfel- oder feiner Nougat-Creme-Füllung – alle Sorten sind nach einer Rezeptur österreichischer Art hergestellt. Die kleinen, gerollten Leckereien mit einer Länge von ca. zwölf Zentimetern lassen sich problemlos und flexibel einzeln entnehmen. Die Zubereitung gelingt in der Mikrowelle ebenso wie im Kombidämpfer. Eine Verkaufseinheit umfasst einen Karton à 1,6 Kilogramm (ca. 40 St. à ca. 40 g).

Palatini



Kaiserschmarrn ohne Rosinenpicken

Der **Kaiserschmarrn ohne Rosinen** rundet die süßen Neuheiten von Dr. Oetker Professional ab. Er kann als Hauptgericht oder Dessert mit Zwetschgenröster, Fruchtmus oder Vanillesauce serviert werden. Rosinenliebhaber können welche hinzufügen oder auf den Kaiserschmarrn mit Rosinen von Dr. Oetker Professional zurückgreifen. Egal ob im Kombidämpfer, in der Pfanne oder in der Mikrowelle zubereitet – der Kaiserschmarrn wird immer ein Genuss. Eine Verkaufseinheit des Kaiserschmarrns ohne Rosinen von Dr. Oetker Professional beinhaltet zwei Beutel à 2,5 Kilogramm.

Kaiserschmarrn



Für Rezeptideen, Tipps und weitere Produktanregungen scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.

Frühstücksbuffets

Süßer Start in den Tag

Mit einem attraktiven Frühstück bleiben Sie (Hotel-) Gästen lange im Gedächtnis. Der Tiroler Konfitürenspezialist Darbo hilft dabei mit zeitgemäßer Angebotsauswahl, Sortenvielfalt und unvergleichlichem Geschmack.



Funktional, formschön und einfach im Handling: die Dispenser von Darbo für Konfitüren und Honig.

Frühstück gilt als wichtigste – und für viele Gäste die einzige im Hotel eingenommene – Mahlzeit des Tages. Qualität und Vielfalt auf dem Frühstücksbuffet tragen daher entscheidend zur Zufriedenheit der Gäste und zum Renommee des Hauses bei, zwei zentrale Erfolgsfaktoren in der Gastronomie.

Reifepfung

Schon seit 1879 verwöhnt das österreichische Familienunternehmen Darbo beim Frühstück mit feinen Fruchtcompositionen sowie Honig und Sirup. Um höchsten Ansprüchen zu genügen, werden für Darbo nur bestimmte Obstsorten aus den besten Anbaugebieten der Welt bei idealem Reifegrad gepflückt – wie besonders zarte und geschmacksintensive Marillen (Aprikosen) oder wildwachsende Preiselbeeren und Heidelbeeren.

Weniger ist mehr

Für die naturreinen Konfitüren dürfen entsprechend der gesetzlichen Regelungen nur natürliche Zutaten wie Früchte, Zucker, Zitronensaftkonzentrat und das Geliermittel Pektin verwendet werden. Somit sind sie sowohl für eine vegetarische als auch für eine vegane Ernährungsweise geeignet. Sie enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Allergene wie glutenhaltiges Getreide oder Lactose.

Das Plus an Service

Um Gästen ein rundum gelungenes Frühstückserlebnis zu bieten, kommt es auch auf die Präsentation an. Darbo bietet 28-g-Minigläser (und dazu passende Aufsteller) in den Sorten Erdbeere, Himbeere, Aprikose, Orange, Kirsche, Schwarze Johannisbeere und Blü-



Ansprechend und wie selbstgemacht: die 640-g-Dekorgläser.



Die Minigläser können mit Ihrem Logo individualisiert werden.

tenhonig sowie Erdbeere und Orange ohne Kristallzucker an. Diese können bei Bedarf am Deckel mit dem Logo des Gastronomiebetriebes versehen werden. Bei einer Mindestbestellmenge von 4.000 Gläsern ist der Service kostenlos. Auch die 640-g-Dekorgläser ohne Markenetikett, erhältlich in neun Sorten, eignen sich perfekt für die Platzierung am Frühstücksbuffet. Durch einen individuellen Sticker mit Logo und Grußbotschaft lassen sich die Gläser z. B. zum Geschenk für treue Gäste umwandeln. Der Service ist ab einer Bestellmenge von 300 Stück kostenlos.

Neu: Dispenser fürs Buffet

Eine professionelle, praktische und hygienische Lösung fürs Frühstücksbuffet bietet Darbo mit seinen stilvollen neuen Dispensern. Damit lassen sich Fruchtaufstriche oder Honig unkompliziert und sauber dosieren, z. B. in kleine Portionsschälchen. Die Dosierflaschen für die Dispenser sind in sieben Sorten erhältlich. Weitere Infos finden Sie unter www.b2b.darbo.at



Plant-based for future

Streetfood rund um den Globus

In diesem Sommer wird REISELUST großgeschrieben! Deshalb möchte Nestlé Professional Sie inspirieren, mit Ihren Gästen kulinarisch um die Welt zu reisen. Die pflanzenbasierten Produkte von Garden Gourmet und CHEF sind ideal geeignet, um einfache und beliebte Streetfood-Leckereien zu zaubern.



Ob Poké Bowl, Wraps oder ein Onepot mit Fladenbrot und Dips: Internationales Streetfood ist von der Liste der Trends weltweit nicht mehr wegzudenken. Genauso übrigens pflanzliche Alternativen. Vor allem im To-go Bereich und im Lunch-Geschäft ist vegetarisches oder veganes Streetfood ein echter Renner.

Das perfekte Duo

Gerade weil die meisten Ihrer Gäste in den letzten beiden Jahren eher Urlaub in heimischen Gefilden gemacht haben, ist das Fernweh jetzt groß. Ob mit libanesischer Chili-Schärfe oder den beliebtesten Suppen aus Marokko – die Garden Gourmet Range, zusammen mit den CHEF Konzentraten, die es jetzt auch als vegane, flüssige Konzentrate mit Rinds- oder Huhngeschmack gibt, sind das perfekte Duo für Ihre pflanzlichen Streetfood-Kreationen.



Gut gegen Fernweh

Die Harira ist eine traditionelle Suppe der nordafrikanischen Küche des Maghreb und besonders in Marokko sehr verbreitet. Nach Sonnenuntergang, wenn im Fastenmonat Ramadan die Gläubigen wieder etwas zu sich nehmen dürfen, ist Harira typischerweise ein Bestandteil des Mahls. Mit Fladenbrot und der nordafrikanischen Würzmischung Dhuka serviert – das perfekte Heilmittel für Gäste mit akutem Fernweh.



GARDEN GOURMET® Harira Suppe

Zutaten für 10 Personen:

200 g Zwiebeln, frisch, geschält, gewürfelt, 180 g Stangensellerie, frisch, in Würfeln, 2 g Knoblauch, frisch, geschält, gehackt, 100 ml Olivenöl, 3 g Kurkuma, gemahlen, 5 g Zimt, gemahlen, 5 g Ingwerpulver, 2,5 g Muskatnuss, gemahlen, 1,5 g Safran, gemahlen, 900 ml Buitoni Tomaten-Sugo, 60 ml CHEF Vegan Flüssiges Konzentrat Rindsgeschmack, 400 g Linsen, gelb, 400 g Kichererbsen, Konserve, abgetropft, 800 g GARDEN GOURMET Hackbällchen, 30 g CHEF Signature Zitronenpaste, 10 g Salz, 3 g Pfeffer, schwarz, 1,2 kg Fladenbrote, 100 g Datteln, entsteint, 5 g Koriander, frisch, gehackt.

Zubereitung:

Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch bei hoher Hitze in Olivenöl anschwitzen. Gewürze und Buitoni Tomaten-Sugo, CHEF Vegan Flüssiges Konzentrat Rindsgeschmack und Linsen zugeben. Weiterrühren und kochen, bis die Linsen etwa 20 Minuten gekocht sind. Kichererbsen sowie GARDEN GOURMET Hackbällchen hinzugeben und weitere 20 Minuten kochen. Mit CHEF Signature Zitronenpaste Salz und Pfeffer würzen. Mit Fladenbrot und Datteln servieren und mit Koriander bestreuen.

Unser Tipp:

Das Fladenbrot mit Olivenöl und Dhuka Würzmischung verfeinern. Wenn etwas überbleibt, einfach mit Pasta im Ofen backen und mit Käse gratinieren.

Für mehr leckere Streetfood-Rezepte aus aller Welt:
www.nestleprofessional.de/rezepte

NEU

Butterschmalz

HEISSER HELFER FÜR DIE PROFIKÜCHE

Besten Buttergeschmack zeichnet das neue MEGGLE Butterschmalz im 2,5-kg-Eimer aus. Das Allround-Genie kennt man schon seit Langem als universell einsetzbares Fett in der Gastronomie, Systemverpflegung, Hotellerie und beim Catering.

Es ist ideal zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren. MEGGLE Butterschmalz im praktischen Rundeimer mit Henkel bringt den feinen Geschmack bester Butter voll zur Geltung. Es lässt sich hoch erhitzen und spritzt nicht. Im Verbrauch ist Butterschmalz um 20 Prozent ergiebiger als herkömmliche Butter und Margarine. Weitere Pluspunkte sind die lange Haltbarkeit und das leichte Handling. Zudem ist es auch wie Ghee verwendbar und gilt aufgrund des geringen Milchzuckergehalts als praktisch lactosefrei.



Weitere Informationen finden Sie online unter dem QR-Code.

Fotos: (c) Meggle

Streusel und Flocken

ALLROUNDER FÜR SÜSSE MOMENTE

Die Niederländer lieben ihn – den Hagelslag. Ob in der schokoladigen Version oder mit Fruchtaroma, Streusel und Flocken gehören in Holland schon zum Frühstück unbedingt auf den Tisch. Der Spezialist De Ruijter erobert jetzt auch den deutschen Markt.

Seit über 100 Jahren versorgt De Ruijter die Niederländer schon mit süßen Köstlichkeiten. Für Deutschland übernimmt Kraft Heinz Foodservice die Distribution für die hochwertigen Produkte. Streusel sind mehr als nur ein Topping und in der süßen Küche unverzichtbar. Zu Eis, auf Pancakes, in Muffins, Kuchen, Cookies oder Waffeln – die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig. Die Klassiker „Milchscho-

koladen Streusel“ und „Schokoladen Streusel“ sind neben der 400-Gramm-Packung auch im Gebinde zu 1,5 kg für die Profiküche erhältlich.

Minis ganz groß

Die beliebtesten Sorten werden jetzt auch in der Portionspackung zu 15 bzw. 20 Gramm angeboten. Ideal, um

neue Akzente für das Frühstücks- und Brunchgeschäft zu setzen. Erhältlich sind die Sorten Milkschokoladen Flocken (15 g), Schokoladen Flocken (15 g), Frucht Streusel (15 g), Milkschokoladen Streusel (20 g) und Schokoladen Streusel (20 g). Die praktischen und hygienischen Pappverpackungen sind einfach zu öffnen und ergänzen das Angebot an süßem Brotbelag perfekt.



Für mehr Rezeptinspirationen scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.

Fotos: (c) H.J. Heinz GmbH

Wildalternativen

Bunter Saisonstart

Nicht nur die Blätter wechseln im Herbst ihre Farbe, auch auf der Speisekarte gibt es einige Veränderungen. Unilever Food Solutions & Langnese beweisen, dass die Wildsaison weit mehr als nur Fleisch bietet. Denn vor allem Früchte und Gemüse verleihen mit intensiven Aromen in dieser Saison eine ganz besondere Note.

Zu den wilden Trends gehört im Herbst die Fermentation. Obst und Gemüse wird durch das schonende Verfahren nicht nur länger haltbar gemacht, sondern erhält auch einen ganz besonderen Geschmack. Die schon vor Jahrtausenden angewandte Methode ist ein natürlicher Prozess, bei dem Mikroorganismen Lebensmittel besiedeln und als Folge den vorhandenen Zucker sowie die Stärke zu Säure umwandeln. Das Ergebnis ist die konservierte Nahrung. Bisher keine Erfahrungen mit Fermentation gemacht? Kein Wunder! Die meisten nehmen tatsächlich täglich konservierte Lebensmittel zu sich, ohne dass es ihnen bewusst ist. So gehören zum Beispiel Kaffee, Schokolade, Schwarztee oder Sauerkraut zu fermentierten Speisen.

Koreanisches Superfood

Fermentierte Lebensmittel sind weit verbreitet und das nicht nur in Europa – was bei den Deutschen das Sauerkraut ist, ist bei den Koreanern Kimchi. Für das Nationalgericht kann grundsätzlich jede Art von Gemüse verwendet werden. Be-

sonders häufig eingesetzt wird der Chinakohl. Kimchi ist gesund, stärkt das Immunsystem und kann sich durch die bei der Fermentation entstandenen Milchsäurebakterien positiv auf die Darmflora auswirken. Die wichtigsten Zutaten sind hierbei Salz und Geduld. Sobald der fermentierte Kohl das gewünschte Aroma erreicht hat, wird dieser einfach gekühlt. Einen genauen Zeitpunkt gibt es hier nicht, dieser hängt vom individuellen Geschmack ab. Neben Chinakohl, Gurken und Rettich lassen sich auch Radieschen unkompliziert fermentieren und sorgen als Beilage für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Vegetarische Inspirationen

Wer auf Fleisch verzichtet, muss in der Wildsaison trotzdem keine Abstriche machen. Die Produkte von The Vegetarian Butcher, die Unilever Food Solutions & Langnese in ihrem Portfolio präsentieren, können auch herbstlich mit den passenden Wildgewürzen in Szene gesetzt werden und bieten leckere pflanzliche Alternativen für einen ganz neuen Wildgenuss.



Überzeugen Sie sich selbst vom koreanischen Superfood Kimchi und probieren Sie gleich das passende Rezept dazu aus:





Foto: (c) Unilever Food Solutions & Langnese

Weitere Informationen für fleischfreie Gerichte finden Sie auch auf der Webseite von Unilever Food Solutions & Langnese unter www.ufs.com/thevegetarianbutcher

Rezepttipp

Raw Burger mit süßem Spitzkohl in Preiselbeer-Zimt-Sud und Rote Bete

Zutaten für 10 Personen:

Für den Spitzkohl:
3 Stück Spitzkohl, 200 g LUKULL Dessert Kirschen, 100 g KNORR Asia Würzsauce Ketjap Manis.

Für den Preiselbeer-Zimt-Sud:
100 g KNORR Delikatess Sauce zu Braten, 200 ml Portwein, rot, 800 ml Wasser, 100 g Preiselbeeren aus dem Glas, etwas Zimt.

Für die Rote Bete:
5 Rote Beten, frisch, 70 ml KNORR Dressing and More Citrus & Ginger.

10 Stück The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger

Zubereitung:

Spitzkohl in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Im Salzwasser kurz blanchieren. Kirschen und Ketjap Manis in einer Sauteuse erwärmen. Spitzkohl nach dem Blanchieren in Kirsch-Manis-Sud einlegen. Portwein um die Hälfte reduzieren. Wasser zugeben und mit Delikatess Sauce binden. Aufkochen und ein wenig reduzieren. Mit Zimt und Preiselbeeren abschmecken. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. In einen Vakuumbutel geben und mit dem Dressing zu 100 Prozent vakuumieren. Mindestens 1 Std. ziehen lassen und servieren. NoBeef Burger Patties wie empfohlen zubereiten.

**100% GRAS
GEFÜTTERT**



**RANCH
QUALITY**

Mehr als nur Fleisch

DEN GESCHMACK ABRUNDEN

Fans von Rodeo Ranch Quality wissen es längst: Unter der erfolgreichen Service-Bund Eigenmarke ist nicht nur Fleisch erhältlich. Auch Saucen und authentische Gewürzmischungen gehören zum Angebot, die ab sofort im neuen Design für ordentlich Aufmerksamkeit sorgen!

BBQ SAUCE

Mit fruchtigen Tomaten, Chili, Knoblauch und Worcester Sauce erreicht die Sauce eine samtige Konsistenz. Abgerundet mit feinem Raucharoma und dezenter Karamellnote passt sie nicht nur zum Steak. Auch anderem Grillgut oder Pommes verleiht die Sauce das perfekte Finish. Neben der 2-Liter-Flasche für die Profi-Küche ist die Rodeo BBQ auch in der dekorativen 250-Milliliter-Tischflasche erhältlich.



GLEICHER
INHALT, ABER BALD
IM NEUEM DESIGN.

CHIMICHURRI

Authentisch wird es mit dem südamerikanischen Klassiker zu gegrilltem Fleisch: Für Chimichurri hat in Südamerika jede Familie ihr eigenes Rezept. Als Basis kommt meist Petersilie zum Einsatz, gemischt mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Wasser und Öl. Die Rodeo Salsa Chimichurri-Basis muss nur noch mit Wasser und Öl angerührt werden und ist nach rund 10 Minuten einsatzbereit. Man kann sie zu kurzgebratenem Fleisch essen, aber auch als Marinade für Geflügel oder Gemüse ist die Rodeo Salsa Chimichurri Basis bestens geeignet.

GLEICHER
INHALT, ABER BALD
IM NEUEM DESIGN.



STEAK-PFEFFER-GEWÜRZMISCHUNG



GLEICHER
INHALT, ABER BALD
IM NEUEM DESIGN.

Auch hier haben Sie die Wahl: Die Gewürzmischung ist zum einen in der 600-Gramm-Dose erhältlich, oder in der dekorativen Gewürzmühle zu 40 Gramm. Der kräftig aromatische Geschmack wird durch eine ausgewogene Komposition von Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Piment, Basilikum, Thymian und einem Hauch Zucker erreicht. Neben frisch gegrilltem Fleisch passt die Rodeo Steak Pfeffer Gewürzmischung auch zu Salaten, Vorspeisen, Suppen und Saucen.

WEINEMPFEHLUNG VON LUCKI



Der perfekte Wein zum Steak ist weiß! Bei einem Argentinienbesuch konnte Lucki Maurer auch das vom Niederländer Meindert Pon gegründete Weingut Salentein kennenlernen. „Der Chardonnay Barrel Selection hat ein unvergleichliches Bukett von reifen Äpfeln, saftigen Birnen und einen buttrigen Schmelz, dazu kommt ein kräftiger Körper mit langem Abgang. Insgesamt ein schöner und intensiver Weißwein, der wunderbar zu Steaks harmoniert.“ Dass zu den kräftigen Röstaromen von saftigen Steaks nur Rotwein passt, ist eine Regel, die für Maurer längst passé ist. „Man mag es nicht glauben, aber intensive Weißweine wie dieser Chardonnay machen hier eine bessere Figur als hochvolumenprozentige Rotweine, die alles überdecken.“

LUCKI MAURERS ARGENTINIENBESUCH

Für den Film zu Lucki Maurers Argentinienbesuch scannen Sie den nebenstehenden QR-Code





Frank Mallon
Frank Mallon

IRLAND...

Grün, grüner, Irland – in kaum einer anderen Region dieser Welt erstreckt sich so viel Weideland wie auf der Insel im Nordatlantik. Perfekte Voraussetzungen für die Rinderzucht und -haltung nach den Rodeo Kriterien.



FRISCHES IRISCHES ROASTBEEF

– Stückgewicht ca. 5 kg+ –
aus dem Rücken geschnitten für
gleichmäßig magere, saftige Steaks
102835
Ktn. ca. 10 kg
(2 Stück) **kg 24,99***



FRISCHE IRISCHE RINDERBRUST

(Brisket)
– Stückgewicht 5 kg+ –
Rinderbrustkern ohne Knochen mit
aromatischen Fettadern durchzogen.
Ideal für den Smoker
124117
Ktn. ca. 13 kg
(2 Stücke) **kg 8,99***



FRISCHE URUG. STEAKHÜFTEN.

ohne Deckel
– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
ideal für zarte, gut abgehangene
Steaks, aus dem Herzstück der Hüfte
geschnitten
66686
Ktn. ca. 13 kg
(6 Stücke) **kg 14,99***



FRISCHES URUG. 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
66690
Ktn. ca. 14 kg
(3 Stücke) **kg 19,99***



FRISCHES IRISCHES FALSCHES FILET

– Stückgewicht 1,2 - 1,5 kg –
124120
Ktn. ca. 10 kg
(4 x 2 Stücke) **kg 8,99***



FRISCHES IRISCHES FLANK STEAK

– Stückgewicht 700 - 1000 g –
auch kleines Bavette genannt. Mind.
14 Tage vorgereift. Relativ mager, aber
dennoch zart und aromatisch, daher
der Geheimtipp jedes BBQ im US-amerikanischen
Stil
124119
Ktn. ca. 10 kg
(7 x 2 Stücke) **kg 12,99***



FRISCHE URUG. RINDERFILETS

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
sehr zart und geschmackvoll, für
Medaillonsteaks oder auch im Ganzen
rosa abzubratendes Fleisch
66700
Ktn. ca. 16 kg
(10 Stücke) **kg 23,99***

BESUCHEN SIE UNS ONLINE

www.rodeo.de



*Fleischpreise gültig bis 11.09.2021



1



3



2



6



4



5

Frischer Waldecker Krustenbraten

1

aus der Schweineschulter, ohne Knochen, gepökelt und gegart, vakuumverpackt, bratfertig

102630

Stück ca. 3,5 - 4,5 kg kg **8,99**



TK Kasseler Nacken (Kamm), ohne Knochen

6

– Stückgewicht ca. 2 kg – mild gesalzener und goldgelb geräucherter Nacken. Von jungen, mageren Schweinen

99176

Ktn. ca. 22 kg (ca. 11 Stücke)

kg **4,99***

Frischer Kalbstafelspitz

5

– Stückgewicht ca. 1 kg – aus der Hüfte geschnitten, leicht marmoriert, Fettdeckel gut getrimmt. Eine besonders zarte Qualität aus dem Fleisch hellfleischiger Kälber. Als Kurzbratartikel sehr gut für Steaks geeignet

50727

Ktn. ca. 20 kg kg **9,99***



TK Kalbshinterhaxen

3

– Stückgewicht ca. 2,2 kg – eine zarte, wohlschmeckende Fleischspezialität von hellfleischigen Kälbern, zum Schmoren. Mit typischem Markknochen

53773

Ktn. ca. 12 - 16 kg (8 Stücke)

kg **4,99***



TK Bayerischer Bierbraten

2

– Stückgewicht ca. 2,5 kg – aus zugeschnittenem Schweinerücken, gefüllt mit Käse, Röstzwiebeln und Speck, abgerundet mit einem feinen Bieraroma. Der Braten wird abschnittfrei pariert; so kann exakt kalkuliert werden

106203

Ktn. ca. 10 kg (4 Stücke) kg **8,49**



TK Spanferkelkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 3 kg – hohl ausgelöst, abschnittfrei

99189

Ktn. ca. 10 kg (3 Stücke)

kg **6,49**



TK Kalbsrollbraten, handgerollt

– Stückgewicht ca. 4 kg – Kalbshals abschnittfrei zugeschnitten, handgerollt, jede Wicklung einzeln geknotet, dadurch problemlos zu portionieren

40732

Ktn. ca. 8 kg (2 Stücke)

kg **15,99**



TK Spanferkel-Krustenbraten, ohne Knochen, backfertig

– Stückgewicht ca. 2 kg – backfertig gewürzte Bugstücke mit Schwarte, in feiner Delikatesslake gepökelt, mit milder Außenwürzung

64083

Ktn. ca. 8 kg (ca. 4 Stücke)

kg **6,99**

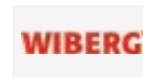
Schweins-Knuspri „Rustikal“

aromatisches Gewürzsalz mit Kümmel, Koriander und Knoblauch, mit feiner Kräuternote. Gluten- und lactosefrei

49200

Ktn. 6 x 1200 ml

Ds. **11,35**



TK Schweinegrillhaxen

4

– Stückgewicht ca. 750 g – von jungen Schweinen, im Vlies aus dem Schinken geschnitten, ohne Kniegelenk, mit kleiner Restschwarte

98838

Ktn. 12 - 15 kg

kg **1,79***





Servisa



TK Mini-Haxen, ▲
ohne Fett und Schwarte,
gebraten

– Stückgewicht 180 g –
kleine Schweinehaxe mit Speiche, fertig
gebraten und herzhaft gewürzt

55713
Ktn. 7,2 kg
(40 Stück)

Ktn. **53,56**
(St. 1,339)



TK Mini-Rostbratwürstl

– Stückgewicht 25 g –
magere, grob gewolfte Würstchen im Sait-
ling, mit Majoran fein abgeschmeckt

51462
Ktn. 2,5 kg
(100 Stück)

Ktn. **15,50**
(St. ca. 0,155)



TK Schweinelachsschnitzel,
paniert

aus frischen Schweinelachsen mit einer
goldgelben, knusprig-würzigen Pana-
de, küchenfertig

69053 Stückgewicht 160 g

Ktn. 6,4 kg
(40 Stück)

kg **4,39**

69072 Stückgewicht 180 g

Ktn. 7,2 kg
(40 Stück)

kg **4,39**

69349 Stückgewicht 200 g

Ktn. 8 kg
(40 Stück)

kg **4,39**

TK original Mini-Leberkäse,
gegart

– Stückgewicht 160 g –
der bayerische Klassiker im trendigen
Miniformat, ein beliebtes schnelles Ge-
richt mit Bratkartoffeln, Kartoffelsalat
oder Brötchen, ideal auch fürs Buffet

76855

Ktn. 4 kg
(25 Stück)

Ktn. **23,96**
(St. 0,958)



**Frischer original
bayerischer Leberkäse,**
fein, ofengebacken

– Stückgewicht ca. 3,5 kg –
der bayerische Klassiker, fein gekörnt
mit leckerer Backkruste, delikat-würzig
im Geschmack, heiß und kalt ein Ge-
nuss

49416

Ktn. ca. 10,5 kg
(3 Stücke)

kg **4,99**



TK Knusper-Schnitzel, ▲
gebraten

– Stückgewicht 180 g –
saftig zartes Schweinelachsschnitzel
mit leckerer goldbrauner Knusperpa-
nade in traditioneller Hausmacher-Op-
tik, fix und fertig

74294

Ktn. 7,2 kg
(40 Stück)

Ktn. **47,60**
(St. 1,19)



TK Mini-Schnitzel, ▲
paniert, gegart

– Stückgewicht ca. 25 g –
aus ausgesuchtem frischen Schweine-
rücken (ohne Kette), goldgelb paniert
mit leichter Zitronennote

91110

Ktn. 6 x 1 kg
(6 x ca. 34 - 44 Stück)

Pa. **8,29**
(St. ca. 0,207)



**TK original
bayerischer Leberkäse,**
backfertig

– Stückgewicht 2 kg, in der Alu-Form –
feines Brät aus frischem Fleisch, hand-
werklich verarbeitet

47221

Ktn. 8 kg
(4 Schalen)

Sch. **11,49**
(kg 5,745)



TK Schweinelachsschnitzel ▲
„XXL“, roh, paniert

– Stückgewicht 250 g, kalibriert –
ein zartes Rückenschnitzel aus frischen
Schweinelachsen im Schmetterlings-
schnitt, mit einer goldgelben, knusprig-
würzigen Panade. Das feinste und
zarteste Schnitzel vom Schwein

50941

Ktn. 7,5 kg
(30 Stück)

kg **4,59**
(St. ca. 1,147)



TK Mini-Eisbeine
„Piccolo“, gegart

– Stückgewicht 180 g, portioniert –
saftig, ohne Schwarte, aus dem groß-
en Eisbein geschnitten, mild gepökelt,
einzeln entnehmbar

81297

Ktn. 7,2 kg
(40 Stück)

Ktn. **55,00**
(St. 1,375)



Servisa



TK Hähnchen-Nuggets, im Backteig, gegart

– Stückgewicht ca. 25 g – zusammengefügtes Hähnchenfleisch mit Backteigpanade. Als Fingerfood oder als kleiner Snack zwischendurch

40136
Ktn. 6 x 1 kg (6 x ca. 40 Stück) Ktn. **18,75** (kg 3,125)

TK Chicken-Haxen, gebraten

– Stückgewicht ca. 100 g – mild gewürzte Hähnchenunterschekel, ohne Fußgelenk

61860
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 25 Stück) Ktn. **29,50** (St. ca. 0,59)

Servisa PRIME



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 **9,59***

Frisches Rindergulasch, aus der Keule, von der Färse

– Packung 2,5 kg – aus der Keule geschnitten, zum Kochen und Schmoren, gleichmäßige Würfel von 2,5 x 2,5 cm

47461
E2-Kiste 20 kg (8 Packungen) kg **7,49***

TK Burger, von der Färse

ausschließlich hergestellt aus deutschem Färsenfleisch, abgerundet mit einer Prise Salz und Pfeffer. Die beachtliche Marmorierung und der überzeugend kräftige Rindfleisch-Geschmack sind die perfekte Basis für einen richtig guten Burger

108135 Stückgewicht 150 g
Ktn. 3,75 kg (25 Stück) kg **8,99** (St. ca. 1,35)

108136 Stückgewicht 200 g
Ktn. 5 kg (25 Stück) kg **8,99** (St. ca. 1,80)

Frische Entrecôtes, von der Färse

– Stückgewicht ca. 2 kg – aus norddeutscher Haltung. Zwischenrippenstück von der Färse. Sehr beliebtes Steak, weil es durch das Fettauge besonders zart und saftig ist

47455
E2-Kiste ca. 16 kg kg **24,49***



TK halbe Enten, gewürzt, gegart

– paarweise vakuumverpackt = ca. 560 g – herzhaft saftige Entenhälften mit knuspriger Haut, fertig gewürzt, gebraten und entbeint. Schnell (20-25 Min.) und einfach in der Zubereitung, kalkulationssicher

45183
Ktn. ca. 10 kg kg **9,79** (St. ca. 2,741)



TK Frz. Barbarie-Entenkeulen

– paarweise vakuumverpackt = 600 - 800 g – trocken geschlachtet, von weißfüßigen Tieren, mit Haut, mit Knochen

70421
Ktn. 5 kg kg **4,49***



TK bayerische Grillenten

– Stückgewicht 2,2 kg, ohne Hals und Innereien – HKL. A, vollfleischig und fettarm, Abweichungen in den Kalibern möglich

139103
Ktn. 8,8 kg (4 Stück) kg **3,65**



Gänse- und Enten-Knuspri, Gewürzsalz

Geschmack: intensiv nach Beifuß und Majoran, mit angenehmer Pfeffernote; Verwendung: ideal zum Braten, Kurzbraten und Konfieren, auch für Ragouts und Kartoffelgerichte

51848
Ktn. 6 x 1200 ml Ds. **9,45**



Hendl-Knuspri, Gewürzsalz

mild-würzig, mit angenehmer Paprikainote. Gluten- und lactosefrei

49199
Ktn. 6 x 1200 ml Ds. **9,45**

WIBERG

WIBERG

Servisa



TK Seelachs-Loins ▲

(Pollachius virens)

– Stückgewicht 140 - 160 g –
sehr schmackhafter Seelachs-Filet-
rücken. Das Beste vom Filet, saftig und
fest im Fleisch. Ideal zum Braten und
Pochieren. Praktisch grätenfrei

94999

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)

kg* **7,49**
(St. ca. 1,123)



TK Alaska-Seelachsfilets, ▲ in Combidämpfer-Knusperpanade

– Stückgewicht ca. 160 g –
praktisch grätenfrei, saftige Filets, mit
besonders knuspriger Panade

98440

Ktn. 6 kg
(ca. 38 Stück)

Ktn. **31,49**
(St. ca. 0,82)



TK Seelachs-Loins ▲

(Pollachius virens)

– Stückgewicht ca. 100 - 120 g –
sehr schmackhafter Seelachs-Filet-
rücken. Das Beste vom Filet, immer saftig
und fest im Fleisch. Ideal zum Braten
und Pochieren. Praktisch grätenfrei,
einzeln entnehmbar

96144

Ktn. 5 kg

kg* **5,45**
(St. ca. 0,59)



TK Lachsforellenfilets, ▲ mit Haut

(Oncorhynchus mykiss)

– Stückgewicht ca. 170 - 230 g –
leicht rötliches Fleisch, gezüchtet in
Süßwasser, ideal zum Braten und Gril-
len, praktisch grätenfrei

106471

Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto)

kg* **9,99**
(St. ca. 1,998)

TK Knusper-Fischfilet, in Streifen, paniert, roh

– Stückgewicht ca. 25 g –
Alaska Seelachs, handgeschnitten in
feine Streifen, paniert

110587

Ktn. 3 kg
(120 Stück)

Ktn. **14,97**
(kg 0,124)



TK Regenbogenforellen, ganz

(Oncorhynchus mykiss)
weißfleischig, küchenfertig ausgenom-
men, gezüchtet in Süßwasser, zum
Braten, als Filet gebacken oder „blau“
zubereitet

115454 Stückgewicht 240 - 260 g

Ktn. 5 kg
(5 kg netto = ca. 20 Stück) kg* **4,49**
(St. ca. 1,122)

115455 Stückgewicht 280 - 300 g

Ktn. 5 kg
(5 kg netto = ca. 17 Stück)
kg* **4,49**
(St. ca. 1,302)



TK Zander-Naturfilets, ▲ mit Haut

(Stizostedion spp.)

– Stückgewicht 120 - 170 g –
handgeschuppte Filets mit festem,
weißem Fleisch. IQF-Qualität, gräten-
frei. Ideal zum Braten

89056

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)

kg* **8,49**
(St. ca. 1,274)

TK Lachsfilets, ohne Haut

(Salmo salar)

– Stückgewicht 125 g, portioniert –
Filet aus hochwertigem Salmo Salar
Superior-Lachs geschnitten, grätenfrei

58234

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto = ca. 40 Stück)

kg* **14,49**
(St. ca. 1,811)

EKKO FISK



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, Hüskens GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne 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, Hüskens GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.



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



Gourmet Convenience

Starkes Leistungspaket

Die Herausforderungen im Markt steigen – nicht zuletzt durch die anhaltende Corona-Pandemie. Gastronomen benötigen einen Partner, der genau diese Defizite bedienen kann.

GourmetConvenience vereint das ganzheitliche Food- und Non-Food-Vollsortiment vom Service-Bund mit den hochwertigen, servierfertigen Convenience-Produkten verschiedener Fertigungsstufen aus der Sander Frische-Manufaktur.

Weitere Informationen finden Sie hier:
www.expert-partnership.de



TK Schwarzwurzelsuppe, mit Walnuss-Gojibeerentopping

Cremesuppe abgerundet mit Weißwein

121850

Ktn. 4,3 kg

Ktn. **39,95**

TK Geräucherte Entenbrust

– Portionsgewicht 30g – auf Schwarzwurzelpüree und karamellisierten Walnüssen, im Tässchen

122024

Ktn. 600 g

(20 Portionen)

Ktn. **43,80**
(Port. ca. 2,19)

VORSPEISEN



TK Räucherlachsloin, auf Erbsen-Wasabi

– Portionsgewicht 30 g – mit Algensalat, im Rechteckförmchen

122023

Ktn. 630 g

(21 Portionen)

Ktn. **49,98**
(Port. ca. 2,38)

GEMÜSE



Kaisergemüse natur

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli. Perfekt geeignet als Beilage oder für Aufläufe

122434

Beutel 2 kg

Btl. **11,99**

BEILAGEN



Süßkartoffel-Tikka-Masala
bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce
122631
Beutel 3 kg

Btl. **20,97**



TK Kartoffelgratin
– Portionsgewicht 80 g –
fix und fertig
106284
Ktn. 1,6 kg
(20 Portionen)

Ktn. **16,99**
(Port. ca. 0,85)



**TK Dinkelpfanne,
mit Couscous-Perlen**
– Portionsgewicht 200 g –
mit Sonnenblumenkernen, Sojabo-
hnen, leichte Chilinode
121824
Ktn. 4 kg
(20 Portionen)

Ktn. **29,80**
(Port 1,49)



TK Quinoa-Linsengemüse
– Portionsgewicht 150 g –
mit Blumenkohl und Sonnenblumen-
kernen
121823
Ktn. 3 kg (20 Portionen)

Ktn. **24,99**
(Port. ca. 1,249)

HAUPTGERICHTE



**Eintopf von dreierlei
Bohnen**
mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karot-
tenwürfeln
122592
Beutel 3 kg

Btl. **14,97**



**Kalbsrahmgeschnetzeltes,
aus der Nuss**
in der Pfanne gebraten, in Champi-
gnonrahm. Lecker zu Kartoffelrösti
122329
Beutel 3 kg

Btl. **38,97**



Frikassee vom Hühnchen
mit weißem Spargel, Champignons,
Karotten und Erbsen
122360
Beutel 3 kg

Btl. **26,97**

PÂTISSERIE



Königsberger Klopse
in fein abgeschmeckter Kapernsauce
122279
Beutel 3 kg

Btl. **32,97**



Rheinischer Sauerbraten
in typischer Sauce, mit Mandeln und
Rosinen, in Scheiben geschnitten
122253
Schale 3 kg

Sch. **44,97**



TK Crème Brûlée
– Portionsgewicht 75 g –
klassisch, im Souffléförmchen
121919
Ktn 1,5 kg
(20 Portionen)

Ktn. **47,80**
(Port. ca. 2,39)



TK Weißes Mousse
– Stückgewicht 800 g –
im Spritzbeutel
121883
Ktn. 3,2 kg
(4 Stück)

Ktn. **47,96**
(Btl. 11,99)



Servisa

ABGERÖSTETE MAULTASCHEN MIT EI UND KÄSE

Zutaten für 10 Personen:

30 TK gewickelte Maultaschen, pro Person 3 Stück à ca. 85 g, Öl zum Anbraten, 500 g Kochschinken, in feine Streifen geschnitten, 5 Zwiebeln, gewürfelt, 250 g Lauchstreifen, 10 Eier, Salz, Pfeffer, 100 g Servisa Emmentaler, gerieben, 45 % Fett i. Tr.

Zubereitung:

Maultaschen in Streifen schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl gut anrösten. Die Schinkenstreifen und die Zwiebelwürfel zugeben, ebenfalls anrösten. Die Lauchstreifen zugeben und mitgaren. Die Eier mit dem geriebenen Käse verquirlen, über die Maultaschen geben, kurz abrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



TK Schwäbische Maultaschen

– Stückgewicht ca. 50 g – original schwäbische Spezialität mit einer würzigen Fleischfüllung

101878

Ktn. 5 kg

(4 x 25 Stück)

Ktn. **17,96**
(St. 0,179)



TK Grießnockerl 5040

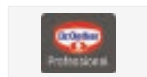
– Stückgewicht ca. 33 g – mit ihrer lockeren Konsistenz, der feinen Butternote und der appetitlichen Optik überzeugen die vorgegarten Klößchen nicht nur als standstabile Suppeneinlage, sondern sind auch als Beilage oder süße Mahlzeit geeignet

119533

Ktn. 6 x 1 kg

(6 x ca. 180 Stück)

kg **7,29**



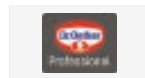
TK Flädle 5044

eine leckere, vegetarische Einlage für Suppen aus ungesüßten Eierkuchenstreifen

119537

Ktn. 5 x 1 kg

kg **7,79**



TK Grießnockerl, vorgekocht

– Stückgewicht ca. 33 g – butterweiche Grießnockerl mit typischem Grießkern. Mild gewürzt, traditionelle, österreichische Premium-Qualität

95453

Ktn. 3 x 1,65 kg

(3 x 50 Stück)

Ktn. **20,85**
(St. ca. 0,139)



TK Frittaten, in Streifen, mit Schnittlauch

aus klassischem Pfannkuchen, in traditioneller, österreichischer Rezeptur. Einfach auftauen, mit heißer Suppe übergießen und servieren

92178

Ktn. 4 x 1 kg

Ktn. **17,76**
(kg 4,44)



TK Leberknödel

– Stückgewicht ca. 75 g – deftig-würzige Leberknödel mit Speck und Zwiebeln. Sehr gut geeignet als Suppeneinlage, Beilage oder als Hauptgericht

92901

Ktn. 3,75 kg

(2 x 25 Stück)

Ktn. **9,98**
(St. 0,199)



TK Suppen-Maultaschen

– Stückgewicht ca. 10 g – würzige Mini-Maultaschen mit lockerer Füllung - nach bewährtem, schwäbischem Rezept

58049

Ktn. 2 x 2,5 kg

(2 x ca. 250 Stück)


Ktn. **21,98**
(St. 0,043)



Servisa




TK Kartoffelklöße, halb & halb

– Stückgewicht ca. 75 g – deutsche Spezialität, küchenfertig geformt und gewürzt, leicht und locker 

96366
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 33 Stück) **Ktn. 8,45**
(kg 1,69)




Frischer Kloßteig, halb & halb

wohlschmeckender Kloßteig von ausgesuchten Speisekartoffeln aus kontrolliertem Vertragsanbau, 1 kg ergeben 14-20 Klöße 

102570
Ktn. 5 x 2,5 kg **Btl. 3,29**
(kg ca. 1,316)




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. 8,45**
(kg 1,69)




TK Schupfnudeln

– Stückgewicht ca. 8 g – kleine gerollte Nudeln aus frischen Qualitätskartoffeln nach schwäbischem Rezept 

41191
Ktn. 2 x 2,5 kg **Ktn. 8,95**
(kg 1,79)




Frische Eierspätzle, ▲ vorgegart

das weitverbreiteteste schwäbische Gericht, besonders geschätzt als Beilage 

60006
Ktn. 4 x 2,5 kg **Btl. 5,29**
(kg ca. 2,116)




TK Käsespätzle „Allgäuer Art“

Original schwäbisches Gericht. Spätzle, herzhaft durchmischt mit Emmentaler Käse, schnell zubereitet und fertig gewürzt. Gut geeignet für die Gemeinschaftsverpflegung, aber auch für den Einsatz im Partyservice oder Bankettbereich. Besonders lecker mit geschmälzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Schinken in einer Auflaufform überbacken 

74352
Ktn. 2 Beutel
(2 x 2,5 kg) **Ktn. 19,99**
(kg 3,998)




TK Schlutzkrapfen ▲ roh

– Stückgewicht ca. 7 g – Traditionelle Teigtaschen in Halbmond-Form aus Weizen und Roggenmehl nach originalem Südtiroler Rezept hergestellt und mit Spinat, Ricotta (Quark) und Kartoffeln gefüllt 

125980
Ktn. 12 x 500 g
(12 x ca. 70 Stück) **Pa. 3,29**
(St. ca. 0,047)




TK Südtiroler Käseknödel, roh

– Stückgewicht 75 g – köstliche Käseknödel zubereitet aus besten Zutaten wie Südtiroler Knödelbrot, ausgewählten Käsesorten wie z. B. Emmentaler und Tilsiter, Eiern und Gewürzen 

124831
Ktn. 6 x 1,65 kg
(6 x 22 Stück) **Btl. 14,30**
(St. ca. 0,65)




TK Südtiroler Semmelknödel, roh

– Stückgewicht 75 g – traditionelle Südtiroler Fastenknödel aus besten Zutaten wie Südtiroler Knödelbrot, Eiern und Gewürzen 

124832
Ktn. 6 x 1,65 kg
(6 x 22 Stück) **Btl. 12,10**
(St. ca. 0,55)




TK Südtiroler Speckknödel, roh

– Stückgewicht 75 g – köstliche Speckknödel zubereitet aus besten Zutaten wie Südtiroler Knödelbrot, Eiern, Südtiroler Speck und Gewürzen 

124829
Ktn. 6 x 1,65 kg
(6 x 22 Stück) **Btl. 12,98**
(St. ca. 0,59)




Frische Kartoffelknödel, geformt, ohne Brotwürfel

– Stückgewicht 90 g – aus frisch geriebenen Kartoffeln, ideal zu deftigen Schmor- und Bratengerichten. Schmeckt kalt und in Scheiben geschnitten sehr gut zu Salaten. Zum Anbraten geeignet, in der Mikrowelle wiedererwärmbar 

109303
Ktn. 4 x 1,8 kg
(4 x 20 Stück) **Ktn. 19,96**
(Pa. 4,99 / St. 0,25)




TK Bratkartoffeln, in Scheiben

aus frischen Kartoffeln, blanchiert und in 100 % ungehärtetem pflanzlichen Fett vorgebacken. Ideal als herzhafte Beilage oder zur Herstellung von Gratins 

57469
Ktn. 2 x 2,5 kg **Ktn. 6,65**
(kg 1,33)



TK Gemüse-Maultaschen

– Stückgewicht 50 g – gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen, Lauch und Sellerie. Mit Zwiebeln und Gewürzen herzhaft abgeschmeckt 

115581
Ktn. 5 kg
(4 x 25 Stück) **Ktn. 19,99**
(St. 0,199)





Servisa



TK Laugenbrezen ▲
„Bayerische Art“, vorgegart,
mit Salzpack

– Stückgewicht 93 g –
einfaches Backen in verschiedenen
Ofensystemen und mit einer hohen
Gelingsicherheit für rustikalen Ge-
schmack

82592
Ktn. 7,44 kg
(4 x 20 Stück)

Ktn. **12,72**
(St. ca. 0,159)



TK Laugenbrezen, ▲
Teiglinge „Schwäbische Art“,
vorgegart

– Stückgewicht ca. 90 g –
backfertig gelaugte Teiglinge, Brezen-
salz separat im Karton. Hohe Gelingsi-
cherheit

80000
Ktn. 4 x 1,8 kg
(4 x 20 Stück)

Ktn. **12,72**
(St. 3,18)



TK Mini-Mix Laugengebäck,
fertig gebacken, Mischkarton
3-fach sortiert

– Stückgewicht ca. 40 g –
enthält Laugenbrezeln, -stangen und
-brötchen. Das Backen entfällt, da-
durch schnell servierfertig, nur auftau-
en. Ideal für den Hotel- und Gastrono-
miebereich, speziell auch für Buffets

76770
Ktn. 3 x 1,2 kg
(3 x 30 Stück)

Ktn. **21,50** ▶
(St. 0,23)



TK Bayerische ▲
Apfelstrudel,
fertig gebacken

– portioniert –
aus frisch geschälten Äpfeln und edlen
Gewürzen, gehüllt in feinen Strudel-
teig. Hoher Fruchtanteil (67 %)

66628 Stückgewicht 100 g
Ktn. 4 kg
(40 Stück)

Ktn. **14,99**
(St. 0,374)

66630 Stückgewicht 160 g
Ktn. 5,76 kg
(36 Stück)

Ktn. **23,35**
(St. 0,648)



TK Apfelstrudel, ▲
ungebacken

– Stückgewicht 2,375 kg –
aus frisch geschälten Äpfeln und edlen
Gewürzen, gehüllt in feinen Strudel-
teig. Hoher Fruchtanteil (70 %)

66658
Ktn. 9,5 kg
(4 Stangen)

Stg. **6,99**
(kg ca. 2,943)



TK Topfenstrudel, ▲
fertig gebacken

– Stückgewicht 160 g, portioniert –
zarter Strudelteig nach altem Hausre-
zept, gefüllt mit lockerem Bergbauern-
topfen. Frischer Konditorenquark ga-
rantiert den cremigen Geschmack

58684
Ktn. 5,76 kg
(36 Stück)

Ktn. **34,20**
(St. 0,95)



TK Topfenstrudel, ▲
ungebacken

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
frischer Konditorenquark ergibt den
cremigen Geschmack des Quark-/Top-
fenstrudels, hergestellt nach einem al-
ten Hausrezept in original Strudelteig,
zum Selberbacken

40541
Ktn. 7,5 kg
(5 Stangen)

Stg. **6,49**
(kg 4,326)



◀ **TK Kaiserschmarrn,**
ohne Rosinen, fertig gebacken

er ist innen luftig-locker und die geris-
senen Stücke sind goldbraun gebacken.
Geschmacklich wie auch optisch ist er -
mit Puderzucker bestreut und Zwetschgen-
röster serviert - eine Attraktion auf dem
Dessertteller

108280
Ktn. 2 x 2,5 kg

Ktn. **19,95**
(kg 3,99)

TK Kaiserschmarrn, ▲
mit Rosinen, fertig gebacken

er ist innen luftig-locker und die geris-
senen Stücke sind goldbraun gebacken.
Geschmacklich wie auch optisch ist er -
mit Puderzucker bestreut und Zwetschgen-
röster serviert - eine Attraktion auf dem
Dessertteller

94046
Ktn. 2 x 2,5 kg

Ktn. **19,95**
(kg 3,99)

ROTE-GRÜTZE-TÖRTCHEN



Zutaten für 10 Personen:

6 Eier (Gr. M), 4 EL Wasser, warm, 150 g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Zitronenabrieb, 150 g Mehl, 100 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 500 g Mascarpone, 100 g Puderzucker, 200 g Haselnüsse, gemahlen, 600 g Servisa TK Beeren-Teller, 200 ml Johannisbeersaft, schwarz, 75 g Zucker, braun, 12 Blattgelatine, 250 ml H-Schlagsahne, 32 % Fett, 10 Minzblätter, frisch

Zubereitung:

Eier mit Wasser, Zucker, Zitronensaft und -abrieb in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät sehr schaumig aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und unter die Eier-Zucker-Masse heben. Backblech mit Backpapier auslegen, Biskuitteig darauf streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-/Unterhitze für ca. 18 Min. backen. Biskuit abkühlen lassen. Mascarpone mit Puderzucker verrühren und gemahlene Haselnüsse unterrühren. Masse kalt stellen. Beeren auftauen lassen. Johannisbeersaft und braunen Zucker in einen Topf geben, aufkochen lassen und Beeren zufügen. Topf vom Herd nehmen. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den noch warmen Beeren auflösen. Grütze abkühlen lassen. Ringformen (8 cm Durchmesser) mit dem Biskuit auslegen. Eine Schicht Mascarponecreme auf dem Biskuit verteilen und die noch leicht flüssige Rote Grütze darauf verteilen. Ringe mit den Törtchen mind. 4 Std. kalt stellen. Schlagsahne steif schlagen. Törtchen mit einem scharfen Messer aus den Ringen lösen und mit Sahne und Minze dekorieren.

Vanilla-Sauce, aus Sahne

Vanillesauce aus Sahne, heiß oder kalt zu verwenden. Ideal zu Apfelstrudel und Desserts, besonders zu roter Grütze

56832

Ktn. 12 x 1 Liter

Pa. **2,29**



Garnieren Sie die Rote-Grütze-Törtchen mit der Vanilla-Sauce von frischli

frischli
MILCH UND MEHR



TK Germknödel

– Stückgewicht 170 g – österreichische Spezialität, gefüllt mit Pflaumenmus („Powidl“)

96194

Ktn. 3 x 3,4 kg
(3 x 20 Stück)

Ktn. **31,49**
(St. 0,524)



TK Marillenknödel

– Stückgewicht ca. 60 g – flaumiger Topfenteig mit einer Marillen-Fruchtfüllung, ohne Kern, eine Premium-Mehlspeisenqualität aus Österreich

94627

Ktn. 2 x 3 kg
(2 x 50 Stück)

Ktn. **33,00**
(St. 0,33)



TK Laugenbrezen ▶

„Schwäbische Art“, fertig gebacken, mit Butter

– Stückgewicht 79 g – mit Schnitt am Bauch, knuspriger Kruste, saftigem Innenleben und mit feiner Butter gefüllt

62256

Ktn. 3,79 kg
(4 x 12 Stück)

Ktn. **31,20**
(St. ca. 0,65)





Bio Espresso, ganze Bohne

– Packung 1 kg –
Röstkaffee aus bio-zertifizierter Wildsammlung, ungemahlen. Wild wachsender Coffee Arabica aus der äthiopischen Region Kaffa, traditionell von Hand gepflückt aus bio-zertifizierter Wildsammlung, sonnengetrocknet, Fairtrade-zertifiziert

118907
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **19,95**

Bio Caffè Crema, ganze Bohne

– Packung 1 kg –
Röstkaffee aus bio-zertifizierter Wildsammlung, ungemahlen. Wild wachsender Coffee Arabica aus der äthiopischen Region Kaffa, traditionell von Hand gepflückt aus bio-zertifizierter Wildsammlung, sonnengetrocknet, Fairtrade-zertifiziert

118908
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **19,95**

Kaffee Kapseln

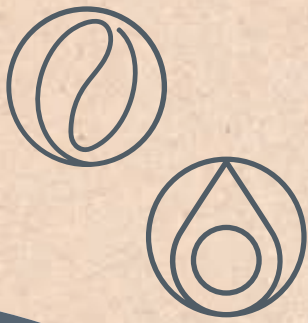
– Stückgewicht 5,5 g –
Röstkaffee aus bio-zertifizierter Wildsammlung, in praktischen, biologisch abbaubaren Kaffee kapseln, geeignet für das Nespresso-System

117456
Decaffeinato
Ktn. 100 Stück Ktn. **29,95**
(St. ca. 0,299)

117457
Espresso
Ktn. 100 Stück Ktn. **29,95**
(St. ca. 0,299)

117458
Lungo
Ktn. 100 Stück Ktn. **29,95**
(St. ca. 0,299)

117459
Ristretto
Ktn. 100 Stück Ktn. **29,95**
(St. ca. 0,299)



Handgepflückter wilder Kaffee

In den Regenwäldern der Provinz Kaffa, im Südwesten Äthiopiens, reift der Kaffee noch immer wild – wie seit zehntausenden von Jahren. Hier findet man starke, immergrüne Kaffeepflanzen, die unter idealen, natürlichen Wachstumsbedingungen reifen und so ein ganz besonders feines Aroma in jeder Bohne entfalten.



Der Wildkaffee ist somit die ursprünglichste Form des Kaffees überhaupt. Er wird mühevoll handgepflückt, auf umweltfreundlichste Art, allein mit Sonnenlicht getrocknet und in kleinen Mengen schonend geröstet.



Bio-zertifizierte Ware bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen, außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Hülsen GmbH & Co. KG, Gerhard Regier GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH. Weitere Informationen zu den ÖKO-Codenummern finden Sie unter <https://www.servicebund.de/unternehmen/standorte.html>

*Alle Sourcer Wild-Produkte sind zertifiziert:



PL-EKO-06
Äthiopische Landwirtschaft





Emmentaler Käse,

45 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 2,5 kg –
mild und nussig, ohne Rinde = kein
Verschnitt

52368

Ktn. 5 Stücke

kg **5,49**



Spätzlele Käse, ▲

45 % Fett i. Tr., gerieben

geriebene Hartkäsemischung aus Emmentaler 45 % Fett i. Tr. und Bergkäse 45 % Fett i. Tr., zart schmelzend und herrlich kräftig im Geschmack. Auch zum Überbacken anderer Gerichte geeignet, frei von Farb- und Konservierungsstoffen

69147

Ktn. 10 x 1 kg

Btl. **6,69**



Bonifaz, ▲

70 % Fett i. Tr.

– Torte 1,2 kg –
sahnig-cremiger Weichkäse mit weißem Edelschimmel in der Doppelrahmstufe

47985 Natur

47986 Pfeffer

47987 Knoblauch

47988 Pilze

Ktn. 2 Stücke

kg **10,99**



Bergkäse, ▲

45 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 2,8 kg –
original österreichischer Rohmilchkäse aus Kuhmilch, mindestens drei Monate in der Naturrinde gereift, mit vollem Aroma

94748

Ktn. 4 Stücke

kg **10,99**

Bayerntaler,

45 % Fett. i. Tr.

– Stückgewicht ca. 3 kg –
ein nussig-milder Großloch-Käse, aus dem Laib-Innenen geschnitten, nachhaltig produziert, ohne Gentechnik, lactose- und glutenfrei

59289

Ktn. 4 Stücke

kg **5,79**



Französischer Tortenbrie

„Cremiere“, 50 % Fett i. Tr.

– Torte ca. 3 kg –
vollaromatischer, cremiger Weichkäse mit lieblichem Geschmack

47670

Ktn. 1 Stück

kg **4,99**

Obazda, Doppelrahmstufe

– Terrine 1,5 kg –
der Biergartenkäse aus optimal reifem Camembert, Frischkäse und Butter. Nach original bayerischem Hausrezept, ohne Konservierungsstoffe

55743

Terrine 1,5 kg

Te. **14,99** ▶
(kg ca. 9,993)



Rotter Klosterkäse,

mit Weißschimmel, 60 % Fett i. Tr., lactosefrei

– Block 850 g –
optimal schneidfähig und besonders für Hotellerie, Catering und Betriebsverpflegung geeignet. Unbeschwerter Genuss bei Lactoseintoleranz (Lactosegehalt unter 0,1 g/100 g)

48672

Ktn. 6 Stücke

St. **8,49**



Appenzeller, ▲

50 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
vollwüzig Schweizer Schnittkäse aus Rohmilch, 3 - 4 Monate gereift

94773

Ktn. 8 Stücke

kg **15,99**



Servisa



**Bockwürste,
in Lake**

knackige Bockwurst, herzhaft im Geschmack, in der praktischen Lakeschale

96118 20/90 g

Ktn. 4 Schalen

Sch. **9,99**
(St. ca. 0,499)

46897 24/125 g

Ktn. 2 Schalen

Sch. **16,99**
(St. ca. 0,707)



**Barrenschinken,
geräuchert, trocken gesalzen**

– Stückgewicht ca. 1 kg –

aus der Schweinehuf nach traditioneller Handwerkskunst „trocken eingesalzen“ und goldgelb geräuchert. Die Stücke sind aufschnittsfreundlich zugeschnitten und ohne Schwarte. Delikat mild im Geschmack. In dünne Scheiben oder Streifen geschnitten besonders lecker zu Schwarzbrot oder als Belag für Brötchen und Sandwiches

48361

Ktn. ca. 9 kg (9 Stücke)

kg **8,99**



**Original ital. Spianata
Italiana**

– Stückgewicht ca. 1 kg –
ist eine flache Schweinefleisch-Salami, die von der Form her einem rechteckigen und länglichen Block entspricht. Durch die spezielle Würzung und Reifezeit entwickelt die Spianata Romana ihren milden Geschmack. Dünn aufgeschnitten als Antipasti serviert; dient auch als Belag für Pizza oder Pasta

104160

Ktn. 4 Stücke

kg **12,99**

Original ital. Salami Milano

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
hergestellt aus magerem Schweinefleisch der besten Sortierung und reinem, kernigen Rückenspeck. Mit wenig Salz und ausgesuchten Gewürzen fein abgeschmeckt, ca. 3 Monate luftgetrocknet

104157

Ktn. 3 Stücke

kg **11,99**





Bismarckheringe, mit Haut

– Abtropfgewicht ca. 2000 g – Heringsfilets mit Zwiebeln und Gewürzen mild-sauer eingelegt

74529

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 40 Stück)

Sch. **16,99**



Feine Gabelrollmöpse ▲

– Abtropfgewicht ca. 1750 g – kleine Heringsfilets mit Zwiebeln und Gewürzgurken gefüllt und gerollt, eingelegt mit Zwiebelstreifen und Gewürzen in essigsaurer Marinade

74527

Ktn. 2 x 2,5 kg

Sch. **18,49**



Heringsalat, rot

– Fischeinwaage ca. 900 g – MSC-zertifizierte Heringshappen mit Rote Bete, Äpfeln und Zwiebeln in feiner Salatcreme

53995

Eimer 3 kg

Ei. **12,99** (kg 4,33)



Heringsalat, weiß

– Fischeinwaage ca. 1050 g – MSC-zertifizierte Heringshappen mit Weißer Bete, Gurken und Zwiebeln in feiner Salatcreme

53996

Eimer 3 kg

Ei. **14,99** (kg 4,99)



TK Räucherforellenfilets, ohne Haut

(Oncorhynchus mykiss) – Packung 500 g, Stückgewicht ca. 60 g, vakuumverpackt – Regenbogenforellenfilets mild geräuchert, aus Aquakultur gewonnen/Türkei

80612

Ktn. 10 Packungen

Pa. **6,29**



Premium Norwegischer ▲ Räucherlachs, geschnitten

– Stückgewicht 800 - 1200 g – Salmo Salar, tiefenthäteter ohne Muskeldreieck und ohne Rauchhaut

54247

Ktn. 10 Seiten

kg **26,99**



Bratheringsfilets, ohne Gräten

– Abtropfgewicht 1750 g – zarte, gebratene Heringsfilets, in einem süß-säuerlichen Sud mild-würzig abgeschmeckt

48810

Ktn. 2 x 2,5 kg

(2 x ca. 30 Stück)

Sch. **19,99**



Feinste Matjesfilets „Nordische Art“

– Fischeinwaage ca. 2000 g – sauber enthätete Matjesfilets in Rapsöl eingelegt, neue Rezeptur mit 25 % weniger Kochsalz

48827

Ktn. 2 x 2,5 kg

(2 x ca. 32 Stück)

Sch. **24,99**



Matjesfilets, in Pflanzenöl

– Abtropfgewicht ca. 2000 g – original holländische Matjesfilets, gesalzen

54241

Eimer 3 kg

(ca. 30 - 36 Stück)

Ei. **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 **14,49**



Servisa



**Tafelsenf,
mittelscharf**

– Kopfstandflasche 875 ml –
abgerundet im Geschmack, feinwürzig
und delikates

84464
Ktn. 8 Stück **Fl. 1,11**

**Tafelsenf,
mittelscharf**

abgerundet im Geschmack, feinwürzig
und delikates

50974
Eimer 10 kg **Ei. 6,99**

**Port. Tafelsenf,
mittelscharf**

– Portionsbeutel 10 ml –
abgerundet im Geschmack, feinwürzig
und delikates. Im hochwertigen Alubeutel
mit der besonderen Aufreißtechnik

56065
Ktn. 200 Stück **Ktn. 4,60**
(Port. 0,023)



◀ **Tomaten-Ketchup**

– Kopfstandflasche 875 ml –
der besonders hohe Anteil sonnenge-
reifter Tomaten (68 % Tomatenmark-
Anteil) ergibt den fruchtigen Ge-
schmack, ohne Konservierungsstoffe
und Süßungsmittel

84463
Ktn. 8 Stück **Fl. 1,35**

Tomaten-Ketchup

Der besonders hohe Anteil sonnenge-
reifter Tomaten (68 % Anteil Tomaten-
mark) ergibt den fruchtigen Ge-
schmack, ohne Konservierungsstoffe
und Süßungsmittel

40928
Eimer 10 kg **Ei. 10,49**

Port. Tomaten-Ketchup

– Portionsbeutel 20 ml –
der besonders hohe Anteil sonnenge-
reifter Tomaten (68 % Tomatenmark-
Anteil) ergibt den fruchtigen Ge-
schmack, ohne Konservierungsstoffe
und Süßungsmittel. Im hochwertigen
Alubeutel mit der besonderen Aufreiß-
technik

61808
Ktn. 150 Stück **Ktn. 9,79**
(Port. 0,065)



Curry-Ketchup

ein exquisiter Ketchup mit exotischem
Curry, besonders gut geeignet zu Ge-
flügel und Kartoffelprodukten

84579
Eimer 10 kg **Ei. 10,99**

**Salat-Mayonnaise,
50 % Fett**

cremig-würzig und delikates im Ge-
schmack, ohne Konservierungsstoffe

62364
Eimer 10 kg **Ei. 13,49**
(kg 1,349)



**Mayonnaise,
80 % Fett**

– Kopfstandflasche 875 ml –
cremig-würzig und delikates im Ge-
schmack

84462
Ktn. 8 Stück **Fl. 2,11**

**Frische Mayonnaise,
50 % Fett**

eine cremige und gut zu verarbeiten-
de Salatmayonnaise in Fleischermei-
ster-Qualität, ohne Konservierungs-
stoffe

64381
Eimer 10 kg **Ei. 16,95**
(kg 1,695)

**Port. Mayonnaise,
80 % Fett**

– Portionsbeutel 20 ml –
cremig-würzig und delikates im Ge-
schmack. Im hochwertigen Alubeutel
mit der besonderen Aufreißtechnik

61807
Ktn. 150 Stück **Ktn. 10,79**
(Port. 0,072)



Kartoffelsalat ▶
„Unser Bester“

angenehm säuerlich, sahnig-süß im Geschmack, in einer cremig-weißen Sauce, fein abgeschmeckt

48610
Eimer 5 kg Ei. **9,75**
(kg 1,95)



Kartoffelsalat ▶

„Bayerische/Schwäbische Art“
pikanter Kartoffelsalat nach süddeutscher Art in fein abgestimmter Würzmarinade mit Zwiebeln und Kräutern (ohne Mayonnaise)

51064
Eimer 5 kg Ei. **8,30**
(kg 1,66)



Tafel-Meerrettich

sehr scharf und „wurzel-würzig“. Mit Essig, Öl und Gewürzen fix und fertig zubereitet

51062 Glas 720 ml
Ktn. 6 x 720 ml Gl. **2,99**
51060 Eimer 2,5 kg
Eimer 2,5 kg Ei. **7,99**

Fränkischer Krautsalat

frisches Weißkraut mit roten, grünen und gelben Paprika- sowie Zwiebelstreifen in klarem Dressing

40927
Eimer 5 kg Ei. **8,49**
(kg 1,698)



Sahne-Meerrettich

mit einem hohen Anteil frischer Sahne und feinen Gewürzen tafelfertig zubereitet, ideal zu Lachs, Räucherfisch und Würstchen

92261 Glas 720 ml
Ktn. 6 x 720 ml Gl. **2,99**
92260 Eimer 2,5 kg
Eimer 2,5 kg Ei. **7,99**

Weißkrautsalat

„pikant“
knackiger Kohl in einem würzigen Essig-Öl-Dressing

64047
Eimer 5 kg Ei. **7,29**

**Original bayerischer ▶
Wurstsalat**

aus in Scheiben geschnittener Lyoner-Fleischwurst, Zwiebeln und Gurken in mildsäuerlicher Marinade

55740
Eimer 3 kg Ei. **19,99**
(kg 6,66)



**Ajvar,
mild**

Würzpaste aus Paprika (über 80 %) und Auberginen (8 %), mild abgestimmt. Wird kalt zu Fleischgerichten gereicht, findet ihren Platz aber ebenso als Würzmittel oder auf Vorspeisenplatten

126391 720 ml
Ktn. 6 x 720 ml Ds. **1,79**
126392 2650 ml
Ktn. 6 x 2650 ml Ds. **5,99**



◀ **Gewürzgurken**

„Auslese“

– Abtropfgewicht 360 g –
knackig-frische Gewürzgurken in mild-saurem Aufguss

80418
Ktn. 12 x 1/1 Glas (720 ml)

Gl. **0,89**



Frischer Meerrettich „Lieblings Kren“, gerieben

– Netto-Einwaage 1 kg – würzig-scharf wie gerade frisch gerieben, servierfertig. Ideal zu Fisch, Fleisch, Suppen oder direkt aufs Brot

94338

Eimer 2,3 Liter

Ei. **9,99**



Frisches Sauerkraut

frisch vom Fass. Eine Krautdelikatesse aus ausgesuchten Weißkohlsorten und kontrolliertem Anbau

40304

Eimer 10 kg

Ei. **7,99**



Ochsenmausalat

fein geschnittenes Ochsenmaul in einer herzhaften Zwiebelmarinade, verzehrfertig

67004

Eimer 3 kg

Ei. **13,99**
(kg 5,993)



Händlmaiers Hausmacher Senf, süß

Der Klassiker seit über 100 Jahren gehört vor allem bei Weißwurst, Leberkäse, Leberkäse-Burger, Nürnberger, kaltem Schweinebraten und Hackbraten auf den Tisch

68247

Eimer 5 kg

Ei. **8,99**
(kg 1,798)



Port. Händlmaiers Hausmacher Senf, süß

Der Klassiker seit über 100 Jahren gehört vor allem bei Weißwurst, Leberkäse, Leberkäse-Burger, Nürnberger, kaltem Schweinebraten und Hackbraten auf den Tisch

55745

Ktn. 200 x 15 ml

Ktn. **10,99**
(Port. 0,055)



Schweizer Wurstsalat

herzhafter Salat aus Fleischwurst-, Emmentaler-Käse- und Gewürzgurken-Streifen, in Essigmarinade abgeschmeckt

67020

Ktn. 4 x 1,5 kg

Sch. **8,49**



Natives Olivenöl Extra

Premium Cuvée, kalt extrahiert

– Flasche 1 Liter – das Salva D'Or Premium Cuvée wird hergestellt aus perfekt gereiften Oliven. Sein natürlich-fruchtiges Aroma grüner und reifer Oliven verbindet sich mit sanften Bitter- und Schärfenoten und ist vielseitig einsetzbar in der heißen oder kalten Küche, z. B. für Dressings, zum Marinieren, Kochen, Braten und Frittieren

123748

Ktn. 12 Flaschen

Fl. **6,99**

123749

Kanister 5 Liter

Kan. **29,99**

Griechische Peperoni, grün, in Scheiben, pikant

– Abtropfgewicht ca. 1700 g – ideal für Salate, auf Pizza, als Snack-Belag oder für pikante mediterrane Aufläufe und Pfannengerichte. Mit einem Schuss extra nativem Olivenöl

119345

Ktn. 6 x 3/1

PET-GL. **6,49**



Servisa

Konserven



◀ **Cornichons**
 – Abtropfgewicht 1380 g –
 extra kleine Gurken, mit ausgesuchten
 Gewürzen und frischen Kräutern in deli-
 katem Sud eingelegt
40124
 Tray 2 x 3/1 Glas
 (2650 ml) **Gl. 4,49**



Gewürzgurken,
75/80
 – Abtropfgewicht 5600 g –
 knackig frische Gewürzgurken aus kon-
 trolliertem Anbau, würzig-pikant einge-
 gelegt
98801
 10/1 Dose (10200 ml) **Ds. 7,49**

Gewürzgurken
 – Abtropfgewicht 1380 g –
 knackige Gurken, nach traditionellem
 Hausrezept mit vielen frischen Natur-
 gewürzen
40123
 Tray 2 x 3/1 Glas
 (2650 ml) **Gl. 3,29**



Wachsbrechbohnsalat
 – Abtropfgewicht 2200 g –
 tafelfertig abgeschmeckt
40677
 5/1 Dose
 (4250 ml) **Ds. 3,69**

Delikatess-Rotkohl,
küchenfertig
 – Abtropfgewicht 3850 g –
 mit schwarzem Johannisbeersaft ver-
 feinert, wie selbst gekocht
40303
 5/1 Dosen
 (4250 ml) **Ds. 3,89**



◀ **Bohnsalat,**
grün
 – Abtropfgewicht 1380 g –
 fadenfreie, grüne Buschbohnen in
 Stückchen geschnitten, feldfrisch ver-
 arbeitet, eingelegt in würzigem Sud
40134
 Tray 2 x 3/1 Glas
 (2650 ml) **Gl. 3,29**

Schnitzelgurken
 – Abtropfgewicht 2450 g –
 Gurkenscheiben mit Süßungsmittel
126563
 Gl. 2650 ml **Gl. 2,99**



◀ **Silberzwiebeln**
 – Abtropfgewicht 1380 g –
 gleichmäßige kleine Zwiebeln, silber-
 weiß, mit zartem Biss, in delikatem Sud
 eingelegt
40143
 Tray 2 x 3/1 Glas
 (2650 ml) **Gl. 3,89**

Brechbohnsalat,
grün
 – Abtropfgewicht 2200 g –
 tafelfertig abgeschmeckt
40676
 5/1 Dose
 (4250 ml) **Ds. 3,69**



Paprikasalat,
rot
 – Abtropfgewicht 1110 g –
 sonnengereifter, zartfleischiger Toma-
 tenpaprika, mildwürzig im Geschmack
48024
 Tray 2 x 3/1 Glas
 (2650 ml) **Gl. 3,89**

Dill-Chips
 – Abtropfgewicht 1320 g –
 Gurkenscheiben in Wellenschnitt, nach
 skandinavischer Rezeptur mit frischem
 Dill süß-sauer eingelegt. Ideal als Be-
 lag für Hotdogs und Hamburger
50991
 Tray 2 x 3/1 Glas
 (2650 ml) **Gl. 3,39**

◀ **Mixed Pickles**
 – Abtropfgewicht 1380 g –
 feine Gemüsemischung aus Corni-
 chons, Silberzwiebeln, Blumenkohl,
 buntem Paprika, Karotten und Mais-
 kölbchen
40141
 Tray 2 x 3/1 Glas
 (2650 ml) **Gl. 5,29**

Delikatess-Sauerkraut
 – Abtropfgewicht 9700 g –
 feines, mild-säuerliches Sauerkraut mit
 viel natürlichem Vitamin C
90975
 10/1 Dose (10200 ml) **Ds. 6,99**





Rotkohl, ▲
küchenfertig
mild-würziger, feiner Rotkohl, küchenfertig zubereitet

59476 Abtropfgewicht 650 g
Ktn. 12 x 720 ml Gl. **0,99**
45352 Abtropfgewicht 9200 g
10/1 Dose
(10200 ml) Ds. **9,99**



Rotkohl, ▲
fix & fertig
fertig gekocht und gewürzt, mild-würzig mit Äpfeln und Zwiebeln verfeinert. Der transparente Polybag kann direkt im Wasserbad oder Combibad erwärmt werden

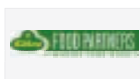
70623
Ktn. 2 x 5 kg
(2 x 5000 ml) Beutel **9,29**



Sandwich-Gurkenscheiben

– Abtropfgewicht 1550 g –
längs geschnittene und bissfeste Gurken in süß-saurem Aufguss, pasteurisiert. Ideal für Hotdogs, Sandwiches, Baguettes und belegte Brote

84670
Ds. 3100 ml Ds. **6,29**



Sauerkraut, ▲

fix & fertig
geschnittener, milchsauer vergorener Weißkohl, mit Stärke gebunden, mit Speck, Zwiebeln und Schweineschmalz fertig zubereitet und besonders saftig im Geschmack. Passt hervorragend zu Schweinebraten und Bratwürstchen, aber auch anderen Fleischsorten oder zu Schupfnudeln. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe, nicht kühlpflichtig für eine schnelle bzw. flexible Zubereitung

70625
Ktn. 2 x 5 kg
(2 x 5000 ml) Beutel **10,49**



Sauerkraut, fix & fertig

– Abtropfgewicht 2520 g –
mit Weißwein verfeinert, servierfertig, mild gewürzt. Aus kontrolliertem Anbau in Bayern

44546
3/1 Dosen
(2650 ml) Ds. **4,29**



Bürsten Rein, flüssig

reinigt und bleicht in einem Arbeitsgang alle Arten von Gläser- und Spülbürsten, Bürsten in Druckspülgeräten, sowie Handbürsten und Toilettenbürsten. Verlängert die Lebensdauer der Bürsten, hält Borsten lange flexibel

51912
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **5,95**



Leitungsrein, flüssig

Flüssigkonzentrat für die chemische und chemisch-mechanische Reinigung von Bier- und anderen Getränkeleitungen (Glühwein, Softgetränke, Säfte, etc.) nach Stand der Technik (DIN 6650-6). Mit neuer, verbesserter Formel für eine geringere Dosierung bei gleicher Reinigungskraft

51914
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **5,55**



Duftöl

Hochwertiges Parfümöhl zur langanhaltenden Lüfterfrischung im Sanitärbereich, in Aufenthaltsräumen sowie Empfangs- und Wohnbereichen. Auch erhältlich in den Duftrichtungen Grapefruit, Flowers, Cotton

125290 Lime
125287 Ocean
Ktn. 8 x 500 ml Fl. **5,55**





▲ **Microfasertücher 40 x 40 cm**
 Universaltuch mit elastischer Schlingenstruktur geeignet auf allen gängigen Oberflächen für die universelle Unterhaltsreinigung mit klassischem Piktogramm für die Zuordnung Küche, Sanitär, WC und Büro gemäß HACCP
109333 blau
109336 gelb
109335 grün
109334 rot
 Ktn. 10 Packungen
 (10 x 5 Stück) Pa. **7,99**
 (St. ca. 1,598)

► **Schwamm, gelb/grün**
 zum Entfernen stärkerer Schmutzablagerungen und Verkrustungen von empfindlichen Oberflächen, abrasive Wirkung, Spitzenqualität, max. Waschttemperatur 60° C
113864
7 x 15 cm
 Ktn. 10 Packungen
 (10 x 10 Stück) Ktn. **27,90**
 (Pa. 2,79)

113867
7 x 9 cm
 Ktn. 15 Packungen
 (15 x 10 Stück) Ktn. **29,85**
 (Pa. 2,985)

▲ **Küchenrollen, weiß, 3-lagig, 50 Blatt**
 qualitativ hochwertiges Haushaltspapier, besonders weich und hochfunktionell. Geeignet für alle Bereiche mit niedrigem bis mittlerem Verbrauch, für direkten Lebensmittelkontakt zugelassen
105558
 Ktn. 8 x 4 Rollen Pa. **1,69**



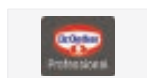
▲ **Müllsäcke**
 – 120 Liter, 700 x 1100 mm, 40 µm – Hochdruckregenerat-Müllsäcke aus 80 % Stretchregenerat, um die in Umlauf befindlichen Rohstoffe wieder zu verwerten
57993
 Ktn. 10 Rollen
 à 25 Stück Ro. **2,99**

Müllsäcke
 – 240 Liter, 1000 x 1250 mm, 44 µm – Hochdruckregenerat mit 80 % Stretchregenerat, um die bereits in Umlauf befindlichen Rohstoffe wieder zu verwerten
101657
 Ktn. 15 Packungen
 à 5 Stück Pa. **1,39**

◀ **Erfrischungstücher**
 – Größe: 16,8 x 14,2 cm, im Polybeutel – zitronefrische Reinigungstücher für Gesicht und Hände
119153
 Ktn. 4 x 250 Stück Ktn. **23,96**
 (Pa. 5,99)



Mousse au Chocolat, ▲
ohne Kochen 4200
klassische Mousse au Chocolat mit feinen Schokoladenstücken. Ergibt 10 x ca. 58 Portionen à 60 g
40468
Ktn. 10 x 1 kg Pa. **14,99**



Basis für Pfefferrahmsauce „Meisterklasse“, instant 9011
eine cremige Pfeffer-Rahmsauce mit reichhaltiger Einlage an Pfefferkörnern und kräftigem, würzigem Pfeffer-Geschmack. Besonders cremig durch die Zugabe frischer Sahne, tiefkühlstabil. Ergibt 6 x 9 Liter
120516
Ktn. 6 x 750 g Box **18,45**



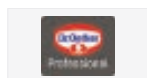
Delikatess Sauce ▲ zu Braten, instant 0470
zu gebratenen und geschmorten Fleischgerichten, braunen Ragouts und zum Verfeinern von Saucen
40085
Ktn. 2 x 3 kg Pa. **29,55**
(kg 9,85)



Bratensaft, ▲ instant 0732
kräftiger, leicht gebundener Bratensaft mit harmonischem, fleischtypischem Geschmack. Unter Verwendung von Fleischextrakt hergestellt. Ergibt ca. 131 Liter
42128
Eimer 12,5 kg Ei. **149,37**
(kg 11,949)



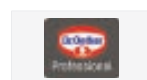
Saucenpulver ▲ „Vanille“, ohne Kochen 6072
schnelle Zubereitung, einfach in kalte Milch einrühren. Ergibt 10 x ca. 186 Portionen à 50 g
40440
Ktn. 10 x 1 kg Pa. **7,99**



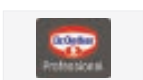
Delikatess Rahmsauce, instant 8451
cremig-braune Rahmsauce mit wertvollen Zutaten und Gewürzen. Geeignet als Saucenbasis oder eigenständige Sauce. Ergibt 6 x 5 Liter
120521
Ktn. 6 x 750 g Box **13,99**



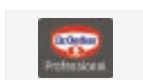
Mousse au Chocolat ▲ „Blanc“, ohne Kochen 4380
edle Mousse mit weißer Raspelschokolade. Ergibt 6 x ca. 68 Portionen à 60 g
64584
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **14,99**



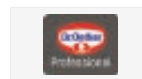
TK Pizza Perfettissima, ▲ Prosciutto 7300
– Stückgewicht 380 g, Ø 29 cm – vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken und feinem Mozzarella-Käse. Speziell entwickelt für den Food-Service-Markt. Handmade-Charakter und extra lang fermentierter Teig, dünner Boden mit knusprigem Rand ▣
121206
Ktn. 2,28 kg (6 Stück)
Ktn. **17,94**
(St. 2,99)



TK Pizza Perfettissima, ▲ Salame 7200
– Stückgewicht 375 g, Ø 29 cm – vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami und feinem Mozzarella-Käse. Speziell entwickelt für den Food-Service-Markt, mit Handmade-Charakter und extra lang fermentiertem Teig, dünnem Boden mit knusprigem Rand ▣
121204
Ktn. 2,25 kg (6 Stück)
Ktn. **17,94**
(St. 2,99)



TK Pizza Perfettissima, Base Pomodoro 7000
– Stückgewicht 285 g, Ø 29 cm – vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensauce zur Herstellung selbstbelegter Pizza. Speziell entwickelt für den Food-Service-Markt. Handmade-Charakter und extra lang fermentierter Teig, dünner Boden mit knusprigem Rand ▣
121201
Ktn. 2,85 kg (10 Stück)
Ktn. **16,90**
(St. 1,69)





Rama Cremefine ▲
„Schlagcreme“ laktosefrei, 15 % Fett 55063

Creme 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

79910
Ktn. 8 x 1 Liter Pa. **2,49**



Rama Cremefine ▲
„Schlagcreme“, 31 % Fett 54270

moderne Creme 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. **2,29**



Mondamin feine ▲
Speisestärke

1604
traditionelles Universal-Bindemittel, geschmacksneutral, geeignet zum Backen sowie zum Binden von Suppen und Saucen

40094
Ktn. 4 x 2,5 kg Pa. **6,99**
(kg 2,796)



Hühner-Kraftbouillon, ▲
instant 4846

eine harmonische und fein abgestimmte Bouillon mit kräftigem Huhngeschmack, ideal als Vorsuppe oder zum Verfeinern. Sofort löslich. Ergibt 575 Liter

52030
Eimer 12,5 kg Ei. **164,75**
(kg ca. 13,18)



Rama Cremefine ▲
„Kochcreme“, 15 % Fett 54333

Creme 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. **1,69**



Phase Professional Goldflex, ▲
halbfliissig 90636

dieses hochwertige 100 %ige Pflanzenfett ist durch seine halbfliissige Konsistenz handlich, sauber und zeitsparend in der Verarbeitung, geschmacksneutral, lange verwendbar, schäumt kaum

40741
Eimer 10 Liter Ei. **18,99**
(Liter 1,899)



Mondamin Roux ▲
„dunkel“ 0763

gibt Suppen, Saucen, Gemüsen und Ragouts den unnachahmlichen Geschmack einer hausgemachten Mehlschwitze

41091
Eimer 10 kg Ei. **67,90**
(kg 6,79)



Rinder-Kraftbouillon, ▲
instant 0481

eine besonders würzig und kräftig schmeckende Rindsbouillon, ideal als Vorsuppe oder zur Verfeinerung von Gerichten. Ergibt 37 Liter

52031
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **17,90**



Gemüse-Kraftbouillon, ▲
mit Suppengrün, instant 4847

milde Grundlage für Suppen und Gemüseintöpfe. Rein pflanzlich, mit 12 % Suppengrün. Ergibt 600 Liter

52028
Eimer 12,5 kg Ei. **99,88**
(kg 7,99)



Phase Professional Goldflex, ▲
fliissig 90615

dieses hochwertige 100 %ige Pflanzenfett ist durch seine fliissige Konsistenz handlich, sauber und zeitsparend in der Verarbeitung, geschmacksneutral, lange verwendbar, schäumt kaum

88324
Bag in Box 10 Liter Ei. **18,99**
(Liter 1,899)



Mondamin Roux ▲
„hell“ 0761

gibt Suppen, Saucen, Gemüsen und Ragouts den unnachahmlichen Geschmack einer hausgemachten Mehlschwitze

40535
Eimer 10 kg Ei. **67,90**
(kg 6,79)



Pfanni Fix-Fertig-Püree, ▲
mit Milch 17329

sahnig-cremige Konsistenz mit leichter Butter-Milch-Note. Rationell und schnell – die Milch ist schon drin. Ergibt 130 Portionen à 200 g

98142
Ktn. 4 kg Pa. **17,96**
(kg 4,49)



Pfanni Püree ▲
„flocken-locker“ 2028

das traditionelle Kartoffelpüree mit feinstem Kartoffelgeschmack ist leicht gewürzt und hat eine cremige Konsistenz. Ergibt ca. 150 Portionen à 200 g

40227
Ktn. 4 kg Pa. **14,76**
(kg 3,69)



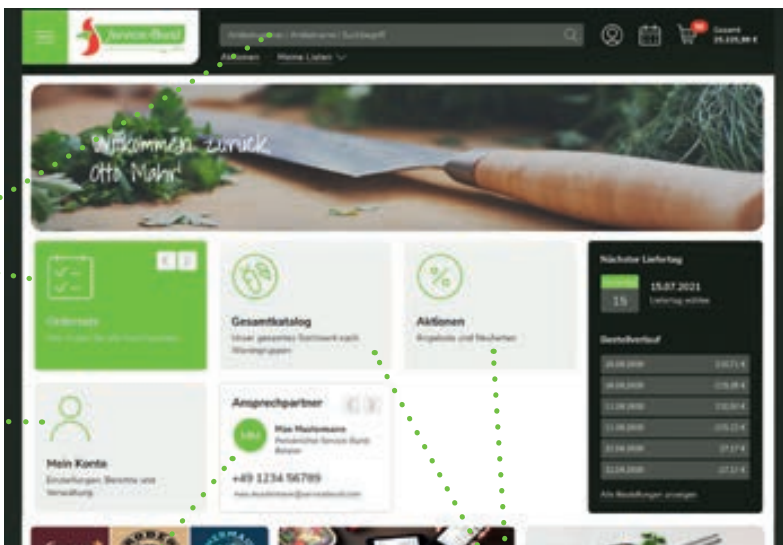


Die Shop-Lösung für Profis

So profitieren Sie vom Einkauf im Webshop

Intuitiver und übersichtlicher: Seit Anfang Juni 2021 ist der Umzug des Service-Bund Webshops auf eine neue Plattform abgeschlossen. Erfahren Sie hier, wie Sie mit unserem Online-Shop das gesamte Sortiment übersichtlich erkunden und mit wenigen Klicks den Einkauf erledigen:

Direkte Einstiegspunkte für Ihren Einkauf, ob per Suche für alle Produkte oder direkt in Ihrem Ordersatz.



Auf der persönlichen Startseite und unter „Mein Konto“ finden Sie alles Wichtige im Schnellzugriff: Ihre Einkaufs- und Bestelllisten, Ihre Ansprechpartner und vieles mehr.

Der Webshop wurde für die Bedienung und Ansicht auf mobilen Geräten optimiert.

Die Kontaktdaten zum Service-Bund Berater stets griffbereit auf der Startseite.

Sammeln Sie Inspirationen oder durchstöbern Sie unser Sortiment über den Gesamtkatalog, die Aktionen oder unsere Werbekacheln.



FOODSpecial in Leipzig

Im November 2021 findet wieder eine Ausgabe der FOODSpecial in Leipzig statt – im Rahmen der ISS GUT!, der Fachmesse für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk geht es drei Tage lang um Inspiration, Genuss und Netzwerken!



Wildfolder 2021

Es wird wild!

Keine Frage: Der Herbst kommt, und mit ihm die Lust der Gäste auf Reh, Wildschwein und Co. Hier inspiriert Sie mit Produkten und Ideen der brandneue Wildfolder vom Service-Bund. Den aktuellen Wildfolder erhalten Sie mit diesem Servisa Magazin oder bei Ihrem Service-Bund Fachberater sowie in unserem Download-center unter



www.servicebund.de/service-links/downloads.html

Teil 2: Ausgezeichnet!

Die 35 besten Kantinen

Zum dritten Mal zeichnet die Initiative Food & Health in Kooperation mit dem Magazin „Focus“ Betriebskantinen aus, die qualitativ an der Spitze der Branche stehen. In diesem Jahr ging es der Jury um kreative Lösungen im Umgang mit der Pandemie. Unter den 35 besten Kantinen waren auch einige Service-Bund Kunden.

Die Pandemie hat den Stellenwert der Betriebsverpflegung – auch im Homeoffice – auf eine harte Probe und vor große Herausforderungen gestellt. Die Redaktion des Servisa-Magazin hat bei Markus Jüngert nachgefragt, der als gastronomischer Leiter des WMF-Betriebsrestaurants zusammen mit seinem Team ausgezeichnet wurde:



Markus Jüngert ist gastronomischer Leiter des WMF-Betriebsrestaurants in Geislingen.

Was habt Ihr 2020 für Lösungen entwickelt, um die Mitarbeiter zu Hause oder vor Ort zu unterstützen, für die Ihr nun ausgezeichnet wurdet?

Wir haben uns gefragt, was jetzt gebraucht wird. Bis auf die Kollegen in der Produktion war jeder, der konnte, im Homeoffice. Deshalb haben wir schnell ein Mehrwegsystem etabliert, damit die Kollegen an ihren Präsenztagen auch Essen für das Homeoffice mitnehmen konnten. Ein Angebot, das sehr gut angenommen wird und auch weiterhin bestehen bleibt. In einem zweiten Schritt haben wir unsere Automaten, die über das Gelände verteilt sind, aufgestockt und das Angebot erweitert. Mittlerweile produzieren wir das dort angebotene Essen komplett selbst. Das ist kostengünstiger, nachhaltiger

und wird besser angenommen. Wir verkaufen Salate, Suppen, Bowls, täglich wechselnde Tagesgerichte und Desserts. In der Pandemie haben wir zudem angefangen Dosen zu produzieren mit klassischen Gerichten wie Linsen, Sauerbraten, Gulasch, Chili usw. Hätte mir jemand vor fünf Jahren gesagt ich muss Dosengerichte kochen, hätte ich ihn rausgeschmissen. Wir haben auch Testballons, wie unseren „Spargelmarkt“ vor Pfingsten steigen lassen. Dabei geht es darum, den Kollegen hausgemachte Produkte aus der WMF Küche anzubieten, die sie im LEH so nicht bekommen. Das stieß auf Begeisterung.

Was bedeutet Dir die Auszeichnung in Hinblick auf den weiterhin wichtigen Beitrag im Leben Deiner Kollegen und Mitarbeiter?

Eine solche Auszeichnung zeigt nicht nur mir und meinem Team, dass wir in schweren Zeiten den richtigen Weg eingeschlagen haben, sondern wirkt auch innerhalb des Unternehmens, bei den Mitarbeitenden, aber auch meinen Vorgesetzten. Die Auszeichnung macht die tägliche Arbeit sichtbarer und greifbarer.

Wie wichtig wird das Thema nachhaltige, wertige Konzepte für die Gemeinschaftsverpflegung in Zukunft? Hat die Pandemie einen Beitrag zur Weiterentwicklung geleistet?

Wir haben schon vor Corona viel Wert auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität gelegt – dafür wurden wir ja schon zwei Mal ausgezeichnet. Das führen wir fort. Allerdings werden wir weitere Konzepte entwickeln müssen, um wirtschaftlich zu bleiben. Viele Mitarbeiter werden auch nach der Pandemie tageweise im Homeoffice arbeiten, darauf müssen wir in Zukunft noch flexibler

reagieren. Es wird und bleibt in Zukunft spannend, wo die Reise der Betriebsgastronomie hingeht, aber gutes Personal, Qualität und gute Konzepte haben sich schon immer ausgezahlt.



Die Auszeichnung zeigt uns, dass wir in schweren Zeiten den richtigen Weg eingeschlagen haben.

Markus Jüngert



Immer Mittwochs backen Peter Manca und Ildiko Petri frisches Bio-Brot für die Mitarbeiter.



Regional und Saisonal: Spargelmousse mit Lachstatar für den Spargelmarkt.



HANDGEMACHT, KREATIV, GUT

IDEEN FÜR DIE BURGERKARTE

Burger sind ein Dauerthema. Der erste seiner Art wurde als Imbiss 1904 im Rahmen der Weltausstellung in St. Louis, USA verkauft. Knapp 120 Jahre später ist der Fleischklops zwischen zwei Brötchen ein Dauerbrenner mit einer weltweiten Fangemeinde geworden.

Dabei hat sich das Thema enorm weiterentwickelt und selbst in vielen gehobenen Gastronomien stehen heute Burger auf der Karte. Was aktuell wichtig ist: Eine handgemachte Optik, hochwertige Zutaten und kreative Rezepturen. Genau hier setzt BurgerCraft an. Das zusammen mit SALOMON FoodWorld, den Brötchen-Spezialisten von Lantmännen Unibake sowie Lamb Weston entwickelte Foodkonzept liefert Inspiration

und passende Basisprodukte rund um den Gastro-Bestseller. Neben einer großen Auswahl an Pattys und Buns stehen derzeit über 20 verschiedene Rezepturen zur Verfügung, an denen Burgerprofis, Konsumpsychologen und weitere Experten rund um den Globus gearbeitet haben. Darüber hinaus steht eine Auswahl an Werbemitteln wie z. B. Tischaufsteller zur Verkaufsförderung parat. Lassen Sie sich inspirieren!



BURGERCRAFT - DIE FAKTEN

- ➔ Von Burgerprofis entwickelte, aufeinander abgestimmte und abwechslungsreiche Rezepturen.
- ➔ Die Rezepte und Zutaten liefern die perfekte Inspiration, um eigene Burger-Kreationen umzusetzen. Die passenden Zutaten gibt es bei Ihrem Service-Bund Partner.
- ➔ BurgerCraft eignet sich für alle, die individualisierte Better Burger anbieten wollen.
- ➔ Umfangreiche Vermarktungshilfen inklusive Lizenzierung der Marke BurgerCraft unterstützen Sie bei der Kommunikation mit Ihren Gästen.

SERVIEREN
SIE EIN
MEISTER-
WERK



FÜR MEHR INFOS, REZEPTE
UND FÜR'S KONZEPT EINFACH
UNTENSTEHENDEN QR-CODE
SCANNEN!



EINE ÜBERSICHT
FINDEN SIE UNTER:
www.burgercraft.de



YOUR DIGITAL REVOLUTION

Jetzt die neue Saison vorbereiten

Digitale Helferlein

Während Skihütten und Co. auf eine erfolgreiche Wintersaison 2021/22 hoffen, heißt es für viele Sommerbetriebe „Schotten dicht“. Doch nach der Saison ist vor der Saison und es lohnt sich, jetzt schon zu planen. Insbesondere, wenn es darum geht, Prozesse digital zu optimieren.

Monique Schloßmann und Robin Homringhausen können sich diesbezüglich entspannt zurücklehnen. Die beiden Geschäftsführer der AdventureGolf Winterberg GmbH nutzen ServisaPOS jetzt schon in der zweiten Saison und sind vollauf zufrieden. Im Interview erklären die beiden Jungunternehmer warum.



Adventure Golf hat seinen Ursprung in den USA und ist zur Trendsportart für alle Altersklassen und Gesellschaftsschichten geworden. Es ist ein Mix aus Minigolf und „Großem Golf“. Gespielt wird auf abwechslungsreichen Bahnen mit verschiedenen Hindernissen und einer Länge von 10 bis 50 Metern pro Bahn, was Geschicklichkeit, Kreativität und visuelles Denken erfordert.

Warum haben Sie sich für Servisa POS entschieden?

Für uns war klar, dass wir eine digitale Kassenlösung benötigen. Als wir auf der Suche nach einem Lieferanten waren, haben wir uns schnell für Schwalenstöcker und Gantz, einem Service-Bund Unternehmen, entschieden. Unser Kundenberater Tobias Friele hat dann den Kontakt zu Gastro-Coach Cai Kewitz vermittelt, der uns ServisaPOS vorgestellt hat. Durch die persönliche Betreuung konnten wir sicher gehen, ein auf unsere Bedürfnisse zugeschnittenes System zu bekommen.



BESONDERS GUT IST DIE INTUITIVE MENÜFÜHRUNG.

Welche Geräte nutzen Sie?

Wir haben den Donner und den Dasher im Einsatz. Der Dasher steht zentral am Counter, wo wir die Eintrittsgelder abbekassieren und Bestellungen für Speisen und Getränke aufnehmen und der Donner ist bei uns im mobilen Einsatz im Biergarten, dort haben wir etwa 60 Sitzplätze.

Welche Funktionen gefallen Ihnen besonders gut?

Es sind nicht die einzelnen Funktionen, sondern das Gesamtpaket. Besonders gut ist die intuitive Menüführung, welche die Bedienung leicht macht.

Wie kommt ServisaPOS bei Ihren Mitarbeitern an?

Aktuell haben wir noch keine Mitarbeiter. Als junger, inhabergeführter Betrieb machen wir alles selbst.

Wie kommt ServisaPOS bei Ihren Gästen an?

Wir haben von unseren Gästen schon begeisterte Rückmeldungen bekommen, wenn wir den Donner zur Kartenzahlung nutzen. Das Display ist übersichtlich und besonders das schlanke Design kommt mega gut an.

adventuregolf-winterberg.de
[@adventure_golf_winterberg](https://www.instagram.com/adventure_golf_winterberg)
[facebook.com/adventure_golf_winterberg](https://www.facebook.com/adventure_golf_winterberg)

Top 100 & Lernstoff

2020: Ein Desaster-Jahr

29,8 Prozent Umsatzminus präsentieren die 100 größten Gastronomen Deutschlands für ihr 2020er Geschäft. Das Volumen der Marktspitze fiel auf knapp 10,7 Mrd. Euro – ein Verlust an Erlösen von mehr als 4,5 Mrd. Euro. Am kleinsten fiel das Rückwärtswachstum in der Quickservice-Kategorie, am größten bei Event-Catering aus. Eine Exklusiv-Analyse von *foodservice*.

2020 hat verändert, wie wir leben. Ein Virus bzw. eine Pandemie mit umfassenden Restriktionen brachte für die Top 100 und die Branche insgesamt ein Umsatz-Desaster: unerwartet, unverschuldet und unausweichlich. Im Ergebnis für die meisten das schlechteste Geschäftsjahr in ihrer Unternehmensgeschichte mit einem bis dahin unvorstellbaren Einbruch. Für einige wenige das beste!

Das komplette Ranking inklusive Einzelanalysen der führenden Player erschien in Ausgabe 4/2021 von *foodservice*. Der folgende Abschnitt gibt die Entwicklungen in den einzelnen Segmenten der Gastrobranche wieder:

Quickservice:

Über 6,7 Mrd. Euro Umsatz und damit 63 Prozent aller Top-100-Erlöse. 43 Namen inklusive Delivery-Profis und Coffeebars. Mit über 1,5 Mrd. Euro oder 18,8 Prozent Erlösminus für die Gruppe (2019: +4,7 Prozent) ein dramatischer Verlust zum Vorjahr. Nur 15 der 43 Player mit größtenteils minimal weiterer Netzverdichtung, 20 nennen das Gegenteil, darunter auch McDonald's mit 2,4 Prozent weniger Units.

Das besondere Merkmal dieser Kategorie lautet: Versorgung to-go, Genuss to-go, Umsatz to-go – jetzt verstärkt auch to-deliver! Massenbestseller wie Burger und Pizza gehörten 2020 wie in den Vorjahren zum Soundtrack unseres Lebens. Alles konzentriert sich bei Quickservice auf das optimale Zusammenspiel der verschiedenen Funktionen unseres Alltags. Betriebswirtschaftlich besehen gilt: Große

Volumina machen Quickservice-Restaurants profitabel – nicht hohe Preise! Der Anspruch heißt: gut, günstig und gesund. Viel Essen, viele Milliarden befinden sich in der Übergangszone von Einzelhandel zu Gastronomie. Ökologische Verpackungen für Take-away und Delivery sind das Challenge-Thema schlechthin.

Bäcker & Foodservice:

Regionale Marken stehen hier für drei Dinge: höchste Verfügbarkeit, beste Frischewahrnehmung und preisgünstiger Genuss to-go.

Beim Frühstück sind die Bäcker in Deutschland mit Abstand der stärkste Player. Und genau das hat sie im letzten Jahr reingerissen. Massive Frequenzverluste durch Kurzarbeit, Homeoffice und Homeschooling. Als Einzelhändler waren ihnen 365 Tage Öffnung erlaubt, doch auch ihre Steh- und Sitzcafés mussten im ersten und zweiten Lockdown geschlossen bleiben. So hat die Riege der Back-Gastronomien im Schnitt 30 Prozent Umsatz verloren.

Verkehrsgastronomie:

Macht knapp ein Fünftel des Volumens der Top 100 aus. 45,9 Prozent Umsatzminus (Vorjahr: +6,4 Prozent), eine richtig schlechte Entwicklung der Kategorie. Tank & Rast, Aral und LSG führen das Feld an, bei 22 Namen in der Kategorie gibt es 14 Mal zweistellige Minusprozent und nur zwei Pluswerte. Mitten im Ranking stehen die vier europäischen Milliarden-Konzerne in Sachen Unterwegs-Gastronomie: SSP, Autogrill, Areas und Lagardère.

2020 sinkt die Zahl der Flugpassagiere in Frankfurt auf das Niveau von 1986. Die Frequenzeinbrüche sind dramatisch. Etwas anders sieht es bei den Tankstellenshops bzw. deren Foodservice-Business aus. Ihre Umsatzverluste waren weit unterdurchschnittlich – gemessen am Gesamtfeld. Viele Bürger steigen aufs Auto um, Individualverkehr wird als sicherer wahrgenommen als öffentlicher Verkehr. Überraschend gut die Geschäftsentwicklung auch, weil die Tankstellenshops im Schwerpunkt immer auf To-go ausgerichtet waren.

Fullservice-Restoration:

Mit knapp 800 Mio. Euro Segmenterlösen in den Top 100 eine relativ kleine Kategorie (anders als im Gesamtmarkt). 13 Unternehmen, angeführt von L'Osteria, Hans im Glück sowie Block – mit den Sortimentsschwerpunkten Pizza, Burger und Steaks. Das Gruppenminus liegt bei knapp 37 Prozent (Vorjahr: +7,8 Prozent). In der Breite des Marktes liegt die Richtgröße bei -50 Prozent. Für immer in dieser Gruppe und im Markt verloren ist Maredo (Mietverträge und Mitarbeiter gekündigt), eine der strahlenden Steakhaus-Marken der 80er- und 90er-Jahre. Mit einer Ausnahme, nämlich Peter Pane, bringen alle Fullservice-Player des Rankings ein zweistelliges Minus auf die Waage.

Freizeitgastronomie:

Elf Namen in einer fröhlich-bunten Reihe. Hier rangiert typischerweise das Trinken vor dem Essen und die soziale Komponente vor dem kulinarischen Anspruch. Das Ranking wird angeführt von Mitchell & Butlers (Alex), Café Extrablatt und



Für weitere Informationen rund um Deutschlands Top 100 Profigastronomen einfach den QR-Code scannen. Er leitet weiter zum

Top 100 Dossier auf www.food-service.de. Alle Artikel sind nach einmaliger kostenfreier Registrierung uneingeschränkt zugänglich.

dem Europa-Park. Im Schnitt 48,1 Prozent Minus (Vorjahr: +8,7 Prozent) bei den Umsätzen, so die Bilanz mit drei Playern im Teilmarkt Freizeit-Parks und vier Kinoketten. Alle Unternehmen mit zweistelligen Umsatzrückgängen im Vorjahresvergleich. Besonders bitter die Werte der Kinos. Ohne Primärgeschäft gibt es auch kein Sekundärgeschäft. Selbst Blockbuster wären in solch einer Situation keine Hilfe.

Handelsgastronomie:

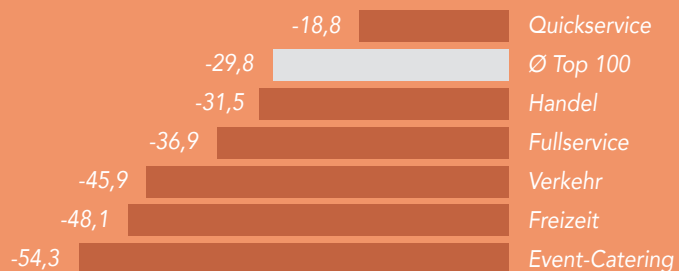
Sechs Firmen mit 31,5 Prozent Umsatzminus (Vorjahr: +2,4 Prozent). Hierher umgruppiert wurde Edeka. Der Lebensmittel-Einzelhändler mit seinen Vorkassen-Bäckereien und einer wachsenden Marktgastronomie führt das Feld an, gefolgt von Ikea und Globus. Die härtesten Einbrüche bei LeBuffet und Dinea. Ihre Warenhausmutter Karstadt war bereits im Frühjahr insolvent, in den gastronomischen Netzwerken über 30 Prozent Schließungen.

Event-Catering (inklusive Messe- und Sport-Catering) – diskontinuierliches Geschäft als Hauptmerkmal. Käfer und Aramark führen das Feld an. Fünf Player und knapp 55 Prozent Minus (Vorjahr: +10,3 Prozent). Kleinste Kategorie, größter Umsatzschwund. In sehr speziellen Business-Strukturen war 2020 so gut wie nichts zu holen.

Analyse & Text: Gretel Weiß
Dokumentation: Susanne Günther

Segmente

2020er Erlösminderung der Top100 (Angaben in %)

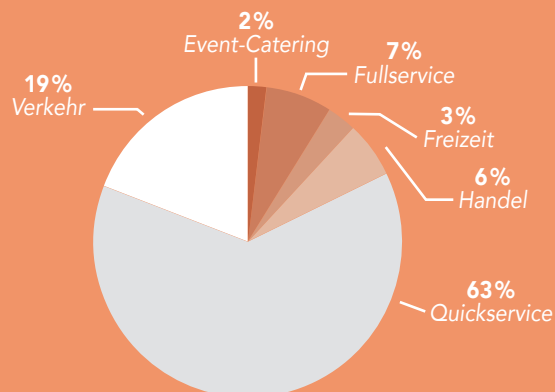


Die Erlösminderungen der sechs Teilmärkte: Kategorie mit den geringsten Umsatzverlusten ist der Quickservice-Sektor. Er verliert im Durchschnitt 18,8 Prozent (Vorjahr: +4,7 Prozent) und ist damit die einzige Kategorie mit weniger Erlösminderungen als der Durchschnitt der Top 100. Dieser Wert liegt bei -29,8 Prozent (Vj.: +6,1 Prozent). Die stärkste Rückwärtsentwicklung verzeichnet die Kategorie Event-Catering mit -54,3 Prozent. Im Vorjahr lagen ihre Erlössteigerungen von 10,3 Prozent vor allen anderen.

(c) foodservice

Marktspitze

2020er Erlöse der Top100



Die Kategorie Quickservice: bei den Verkaufserlösen der Vordenen immer die herausragende Position schlechthin. Sie repräsentiert in den betrachteten 12 Monaten 63 Prozent (Vorjahr: 55 Prozent). Umgekehrt die Veränderung zum Vorjahr für die Kategorie Verkehr. Ihre Bedeutung unter den Top 100 ist von 24 Prozent auf 19 Prozent gefallen. Doch: Zusammen erzielen die beiden großen Teilmärkte weiterhin rund 4/5 aller Erlöse – weil das große Geschäft und das meiste Wachstum im Alltagskonsum liegen, nicht im Ausgeh-Kontext.

(c) foodservice



Lernstoff für 2021 +

1. Corona-bedingte Restriktionen haben 2020 definiert und dominiert. Für das Jahr gilt: Konzeptkategorie und Standort waren primäre Einflussfaktoren auf die Umsätze, nicht Unternehmerlust und operatives Können.

2. Burger und Pizza: Die beiden Milliarden-Bestseller der Gastronomie waren und bleiben im Ranking stark präsent. Sie tragen das Label „relative Gewinner“. Es sind „geborene“ Gastro-Produkte mit weiterem Wachstumspotenzial. Gelernt, etabliert und Generationen-kompatibel. Folgendes charakterisiert Burger wie Pizza: maximal eiweiß-variabel – sprich: tierisch, vegetarisch oder gar vegan.

3. Kulinarische Vorlieben sind äußerst stabil. Je dynamischer die Lebensumstände, desto geringer die Nachfrage nach innovativen Produkten. Manches Rezept muss fürs Mitnehmen und Liefern angepasst werden. Nachhaltigkeit bei Verpackungen ist absolut zwingend für unsere Zukunft.

4. Privatspende erholt sich schneller als Geschäftsspende. Das galt im Pandemiejahr 2020, es wird auch 2021 und 2022 so sein. Verbraucher, Familien und Freunde gönnen sich nach all den Verzichtserfahrungen jetzt bewusst mehr und höherwertigen Restaurantkonsum.

5. Verkehrsknotenpunkte, neudeutsch Travel Hubs, waren im letzten Jahr der große Verlierer. Ein 180-Grad-Wechsel von Top zu Flop. Hohe Miet- und Mietnebenkosten unterfüttern diese Problematik. Langfristig verteidigen diese Standorte ihren Wert.

6. Räumliches Reichweiten-Denken bringt neue Perspektiven. Take-away und Delivery werden für alle Segmente zukunftsrelevant. Die Autoschalter großer Fastfood-Ketten waren im letzten Jahr der Umsatz-Star schlechthin. Und: Lieferservice mit eigener Logistik darf als Gamechanger für die Gesamtbranche eingestuft werden.

7. Was die Gastronomie künftig am Immobilienmarkt nachfragt, verschiebt sich. Klassische Bestandorte im Herzen von Großstädten wie auch in Einkaufszentren werden relativiert. Stadtteillagen bekommen eine ganz neue Aufmerksamkeit. Je näher am Wohn-/Lebensplatz der Konsumenten, desto besser. Und: Outdoor-Kapazitäten werden zum absoluten Muss!



Gastronomie: systemrelevant für Lebensfreude.

8. It's Leadership time. Gute Unternehmenskultur ist in Krisen sehr wertvoll – ein herausragendes Learning im letzten Jahr. Das gilt für Konzerne wie den Mittelstand. Menschennah sollen Chefs sein. Persönliche Wertschätzung ist neben Bezahlung der wichtigste Loyalitätsfaktor.

9. Wir leben und arbeiten immer digitaler. Fortschritt heißt, das Wertvolle bewahren und dem Neuen den Weg bereiten. Anschlussfähig anders ist chancenreicher als radikal anders. Drei Fähigkeiten gelten 2021 als wesentliche Parameter für die Zukunft: Flexibilität, Innovationskraft und Anpassungstempo.

10. Die Wertschätzung der Gastronomie als öffentliches Wohnzimmer unserer Gesellschaft ist immens gestiegen. Es gibt einen neuen Blick der Verbraucher auf Qualität und Preise. Das muss als große Chance für die Restaurantbranche verstanden werden.

Gretel Weiß



Die Story, die Sie hier gerade gelesen haben, ist ein Nachdruck aus dem Wirtschaftsmagazin **foodservice**. Sie möchten gern einmal reinschauen? Einfach eine Mail mit dem Stichwort „Service-Bund“ an **Juliane.Schaper@dfv.de** schicken. Internetplattform von **foodservice** und **gv-praxis**: www.food-service.de

Ankündigung Social Media

- Marketing-Muss auch nach Corona
- Welche digitalen Kanäle sind besonders gastro-relevant?



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

Endlich wird es wild!

Im Herbst dürfen Wildklassiker wie Reh, Hirsch oder Wildschwein nicht auf der Speisekarte fehlen. Doch immer mehr Gäste verändern ihre Essgewohnheiten. Unilever Food Solutions & Langnese bietet mit dem PLANTMADE Konzept ganzheitliche Unterstützung rund um das Thema vegetarische und vegane Küche und präsentiert pflanzliche Alternativen für die Wildzeit.

Überzeugen Sie sich selbst! Erleben Sie bei digitalen Masterclasses am 7. Oktober oder 2. Dezember gemeinsam mit den Profi-Köchen von Unilever Food Solutions & Langnese, dass auch ein Teller ohne tierische Herkunft auf der Zunge Spaß machen kann. Besuchen Sie für mehr Infos www.unileverfoodsolutions.de/trainings

Fleischfreie Alternativen

Auch die Produkte von The Vegetarian Butcher können herbstlich wild in Szene gesetzt werden und bieten leckere pflanzliche Alternativen für einen ganz neuen Wildgenuss.

Die Vorteile vom Raw No-Beef Burger im Überblick:

- Fleischiges Genusserlebnis, „Homemade Style“
- Rohe Anmutung: Farbe, Fett-Marmorierung
- Geschmack: RawBurger-Geschmack
- Textur: Fleischähnliches Kaugefühl nach Zubereitung
- Knusprige Kruste nach der Zubereitung
- Maillard-Bräunung während der Zubereitung



Per QR-Code gelangen Sie zum Rezept „RawBurger mit Wildgewürz / Rahm-Karotten / Johannisbeersorbet“.

Beantworten Sie folgende Frage:

Die pflanzenbasierte Ernährungsweise ist nicht nur für vegetarische und vegane Gäste interessant. Wie viel Prozent aller fleischfreien Gerichte gehen an Nicht-Vegetarier?

A) 10% B) 44% C) 89%



Die Antwort zur Frage finden Sie unter dem nebenstehenden QR-Code.



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



Zu gewinnen gibt es insgesamt 14 tolle Preise für Küchenprofis:

- 2 x AEG Premium Luftreiniger AX9 mit zusätzlichem Filterset aus AX9 Pollenfilter und AX9 Virenfilter
- 12 x WMF Doppel Induktionskochfeld mit Touch Display

Teilnahmeschluss ist der 26.09.2021.



- | | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <p>Albrecht + Neiss GmbH
15366 Neuenhagen
Tel.: 0 33 42/ 24 9-6</p> | <p>gastro*master Aldinger GmbH + Co. KG
75177 Pforzheim
Tel.: 0 72 31/ 95 56-0</p> | <p>NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG
18198 Kritzmow/Groß Schwaß
Tel.: 03 82 07/ 7 42-0</p> | <p>Recker Feinkost GmbH
49453 Wetschen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> | <p>Schmidt & Söhne GmbH
79331 Tenningen
Tel.: 0 76 41/ 96 23-0</p> |
| <p>Bast GmbH & Co. KG
25832 Tönning
Tel.: 0 48 61/ 96 00-0</p> | <p>Hambrock Großhandel GmbH
48308 Senden-Bösensell
Tel.: 0 25 36/ 34 30-333</p> | <p>Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH & Co. KG
97273 Kürnach
Tel.: 0 93 67/ 98 40-0</p> | <p>Recker Feinkost GmbH
28199 Bremen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> | <p>Schwalenstöcker & Gantz GmbH
34497 Korbach
Tel.: 0 56 31/ 50 07-0</p> |
| <p>Bauer GmbH & Co. KG
96472 Rödental
Tel.: 0 95 63/ 72 28-0</p> | <p>Hambrock Rhein-Ruhr GmbH & Co. KG
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 02 31/ 60 01 86 10</p> | <p>OMEGA SORG GmbH
73457 Essingen
Tel.: 0 73 61/ 94 70-10 00</p> | <p>Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH
39638 Gardelegen
Tel.: 0 39 07/ 77 61-0</p> | <p>Schwarz & Hansen GmbH
20457 Hamburg
Tel.: 0 40/ 78 121 0</p> |
| <p>Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG
83071 Stephanskirchen
Tel.: 0 80 31/ 72 1-0</p> | <p>Hüsken GmbH & Co. KG
46286 Dorsten-Wulfen
Tel.: 0 23 69/ 91 94-0</p> | <p>OMEGA SORG GmbH NL Nürnberg
91126 Rednitzhembach
Tel. 0 91 22/ 63 05-0</p> | <p>Gerhard Regier GmbH
25938 Wyk auf Föhr
Tel.: 0 46 81/ 7 18</p> | <p>Schwarz & Hansen GmbH NL Lübeck
23554 Lübeck
Tel.: 04 51/ 29 28 98-0</p> |
| <p>Konrad Boysen GmbH & Co. KG
25980 Sylt OT Tinnum
Tel.: 0 46 51/ 8 27 00</p> | <p>Wilhelm List Nachf. GmbH & Co. KG
38644 Goslar
Tel.: 0 53 21/ 5 69-0</p> | <p>OMEGA SORG GmbH NL Stuttgart
70327 Stuttgart-Wangen
Tel.: 07 11/ 40 10-0</p> | <p>Rittner Food Service GmbH & Co. KG
85716 Unterschleißheim
Tel.: 0 89/ 13 07 46-0</p> | <p>Xaver Troier e. K.
94544 Hofkirchen
Tel.: 0 85 45/ 17-0</p> |
| <p>Flach GmbH
34621 Frielendorf-Leimsfeld
Tel.: 0 66 91/ 94 94-90</p> | <p>List-Fondaco
06484 Quedlinburg
Tel.: 0 39 46/ 73-0</p> | <p>Pleiss GmbH
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 02 09/ 94 11 60</p> | <p>SB Frischmarkt Heinsberg GmbH
52525 Heinsberg
Tel.: 0 24 52/ 95 25-0</p> | <p>Windmann Food Service GmbH
32584 Löhne
Tel.: 0 57 32/ 96 88-0</p> |
| <p>Flach Rhein-Main GmbH
64572 Büttelborn
Tel.: 0 61 52/ 80 63 20</p> | <p>List-Sahneböhm
30916 Isernhagen
Tel.: 05 11/ 9 02 63</p> | <p>Rauchhaupt GmbH
04828 Altenbach
Tel.: 0 34 25/ 89 55-0</p> | <p>Josef Zink GmbH
77815 Bühl-Vimbuch
Tel.: 0 72 23/ 98 62-0</p> | |
| <p>Früchte Jork GmbH
88316 Isny im Allgäu
Tel.: 0 75 62/ 97 44-0</p> | <p>Josef Mettler GmbH & Co. KG
54497 Morbach
Tel.: 0 65 33/ 93 85-0</p> | | | |
| <p>FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG
A-6820 Frastanz
Tel.: 0043/ 5522 500-0</p> | | | | |

