

# Servisa

Magazin

169

27.07.-15.08.2020

38. Jahrgang



Fernweh auf dem Teller



## Liebe Leserinnen und Leser,

nach den vergangenen Monaten – einer völlig ungewohnten und damit für alle einer neuen herausfordernden Situation – scheint sich die Gastro-Branche beim Restart nach und nach wieder zu erholen. Auch wenn natürlich an eine gewohnte Saison in diesem Jahr nicht zu denken ist, und regional beschränkte Lockdowns auftreten: an vielen Stellen gilt es endlich wieder, Gäste zu empfangen und glücklich zu machen. Den Menschen damit ein Stück „Normalität“ zurückzugeben und bislang gewohnte Aktivitäten wieder zu beleben. Dazu tragen Sie und die gesamte Branche der Gastronomie entscheidend bei. Denn die Branche stellt einen für unsere Gesellschaft nicht nur kulturellen sondern auch einen nicht zu unterschätzenden wirtschaftlichen Baustein dar. Das hat die Krise deutlich gezeigt und manches Hilfspaket entsprechend untermauert. Ihr Beitrag ist dabei unglaublich wichtig, und Sie können hier mit uns gemeinsam auch teilweise ganz neue Wege gehen – mit neuen (digitalen) Strategien!

Lesen Sie z. B. auf Seite 6-7 die ersten Trends und Learnings aus der Krise, und wie man dieser mit digitalen Hilfestellungen und smarten Strategien aus unserem Baukasten von ServisaPOS begegnen kann. Auf Seite 50-53 wollen wir Sie, stellvertretend für eine Sehnsucht, die wir alle gerade in uns tragen, mit auf eine Reise in den Süden nehmen: Zaubern Sie für Ihre Gäste gerade jetzt einen Teller, der sie zumindest kulinarisch in den Sommerurlaub ans Mittelmeer mitnimmt. Mit der Marke GourmetConvenience haben wir außerdem in der Restart-Phase clevere, schnelle und auf individuelle Anforderungen zugeschnittene Lösungen in unser Portfolio aufgenommen. Lernen Sie auf Seite 8-9 unsere verpackten und hygienisch sicheren Produkte aus der Frische-Manufaktur kennen – ob fürs Liefergeschäft oder vor Ort in Ihrem Betrieb.

Auch wenn in der „neuen Normalität“ alles weiterhin – regional beschränkt – auf gläsernen Füßen steht: Wir bleiben für Sie der verlässliche Partner an Ihrer Seite und versorgen Sie mit allen Informationen, die Sie jetzt brauchen!

#restartGastfreundschaft & bleiben Sie weiterhin gesund!

Ihr Servisa Team



Schon gewusst?  
Servisa goes online!  
Aktuelle Inhalte, Rezepte &  
Tipps zum Weiterlesen:  
[www.servicebund.de/  
servisa-online-magazin](http://www.servicebund.de/servisa-online-magazin)

## Inhalt

Saisonkalender .....	3
<b>Infobörse</b>	
Servisa goes online .....	4
Mit den Augen lächeln .....	4
Was bringt die Zukunft? .....	5
<b>ServisaPOS</b>	
Tipps und Tricks für Ihr Geschäft .....	6
Betrieb im Griff .....	7
<b>In eigener Sache</b>	
ExpertPartnership: Große Produktvielfalt von morgens bis abends .....	8-9
<b>Langnese</b>	
Aktiv Eis verkaufen .....	10-11
<b>Mermaid</b>	
Gar nicht spiessig .....	12-13
<b>Marktnews</b>	
Hellmann's Mayo jetzt auch vegan .....	14-15
Perfekt für kalt und warm .....	16
Fruchtig-milde Schärfe .....	17
Es geht um die Wurst .....	18
Portionierte Perfektion .....	19
<b>FSA</b>	
Jetzt Mitarbeiter schulen .....	20
<b>Aktuelles Angebot</b>	
Frisches Obst + Gemüse .....	20-21
Rodeo Ranch Quality .....	22-23
ServisaPrime Färsen + Fleisch Convenience .....	24-25
Geflügel .....	26
Fisch .....	27
Mermaid .....	28-29
Beilagen + Gemüse .....	30-31
Käse .....	32
Käse + Mopro .....	33
Fleischfeinkost + Räucherfisch .....	34
Feinkost .....	35
Salva D'Or + Langnese .....	36-37
Konserven .....	38
Eis + Non-Food .....	39
Sourcer .....	40-41
Kuchen + Torten .....	42
Dr. Oetker Professional + Nestlé Professional .....	43
Unilever .....	44



## 46-48

Helden am Herd – Im Brauhaus am Lohberg zu Wismar treffen Braukunst, Tradition und Moderne kreativ aufeinander

### Sourcer

Den Sommer mit Sourcer begleiten ..... 45

### Helden am Herd

Zurück in die Zukunft ..... 46-48

### Marktnews

40 Jahre Back-Camembert ..... 49

### In eigener Sache + Gewinner

Weihnachtskatalog 2020 ..... 49

Herzlichen Glückwunsch ..... 49

### Rezepte

Sehnsucht nach Süden ..... 50-53

### foodservice

Samstags mit Aufschlag ..... 54-57

### In eigener Sache

Tipps to go ..... 58

### Gewinnspiel

Easy zur perfekten Pizza ..... 59

Service-Bund Gebietszentralen ..... 60

**News-Ticker**  
zur aktuellen Lage  
[www.servicebund.de/poseativity](http://www.servicebund.de/poseativity)



**servisa** POSEATivity+

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



## SAISONKALENDER

Die folgenden Gemüse- und Obstsorten sind im Juli/ August vorwiegend aus deutschem Anbau erhältlich:

### FREILAND

Äpfel, Aprikosen, Birnen, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Brombeeren, Chinakohl, Eissalat, Erbsen, Erdbeeren, Endiviansalat, Einlegegurken, Frühlingszwiebeln, Fenchel, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kartoffeln, Kirschen, Knollensellerie, Kohlrabi, Kopfsalat, Mirabellen, Möhren, Pastinaken, Pflaumen, Pfirsiche, Porree, Radicchio, Radieschen, Rettich, Romana, Rote Bete, Rotkohl, Rucola, Speiserüben, Spinat, Spitzkohl, Stachelbeeren, Stangensellerie, Steckrüben, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zuckermais, Zwiebeln.

Das aktuelle Angebot ist gültig vom 27.07.-15.08.2020



### Impressum

**Herausgeber:** Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck  
**Redaktion:** Katrin Lang, Carmen Cichon, Stefanie Faber, Julia Matthies und Ralph Marko, eagle brands and media (ebam), Hamburg, Service-Bund, Lübeck  
**Grafik:** Jörg Merten (cb&o), Abelia Germoll und Sophie Kindt (ebam), Hamburg  
**Litho:** Allzeit, Hamburg  
**Druck:** BoschDruck Solutions GmbH, Ergolding  
**Fotos:** Chantal Weber; PhotoArt, Gronau; Shutterstock; Fotolia/Adobe Stock sowie von den jeweils genannten Firmen.

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



### 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](mailto: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>.



Digital

# Servisa Magazin goes online

Ob aktuelle Hintergrundberichte, saisonale Rezepttipps oder neue Kundenstories: Ab sofort stehen viele unserer Contents in unserem Online-Magazin auch digital auf unserer Homepage zur Verfügung. Neben der Printausgabe des Servisa Magazins bieten wir in der Onlineversion neue redaktionelle Inhalte auch digital an. So können wir – jenseits unseres monatlichen Erscheinens – noch flexibler auf aktuelle Themen reagieren und Inhalte, die für Sie aktuell wichtig sind, in den Fokus rücken und vertiefen. Schauen Sie mal rein!



### Lösungen mit Abstand

Patrick Hoppe ist Inhaber von Hoppe's Restaurant, einer Institution am Hamburger Elbstrand, die seit über 120 Jahren im Familienbesitz ist. Er und sein Team zeigen, wie man kreativ und optisch ansprechend mit Hygieneaufträgen und Mindestabständen umgeht.

HIER LESEN



### Tipps fürs Außer-Haus-Geschäft

Für viele Gastronomen war das To-go- oder Liefergeschäft in den letzten Wochen DIE Möglichkeit, Kontakt zu ihren Gästen zu halten, Umsätze zu generieren und die Mitarbeiter aktiv zu halten. Aber auch langfristig erweist es sich als sinnvoll, dieses Feld weiter im Fokus zu behalten.

HIER LESEN



### Nachhaltige Verpackungen

Der Außer-Haus-Verkauf bietet hohes Umsatzpotenzial für viele Gastronomen. Dabei fallen aber auch große Mengen an Verpackungsmüll an. Die Servisa Redaktion hat drei innovative Rohstoffe für die Herstellung von nachhaltigen Verpackungen unter die Lupe genommen.

HIER LESEN

Hier geht's zum Online-Magazin: [www.servicebund.de/servisa-online-magazin](http://www.servicebund.de/servisa-online-magazin)



## Maskenpflicht

# Mit den Augen lächeln

Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist in der Gastronomie momentan Pflicht. Für viele noch ungewohnt, denn die Mimik bleibt oftmals durch die Maske versteckt. Viele Gastronomen haben deshalb Sorge, dass die gewohnte Kommunikation zum Gast sich dadurch verändert. Wir haben einige Tipps für Sie und Ihre Mitarbeiter, damit Sie auch mit Maske emotional punkten können.

Damit sich Ihre Gäste schon beim Betreten Ihres Restaurants rundum wohlfühlen, sollten Sie direkt Blickkontakt zu ihnen aufnehmen und sie mit einem freundlichen Nicken, begleitet von einer lauten und deutlich ausgesprochenen Begrüßung, willkommen heißen. Auch ein echtes Lächeln ist immer gewinnbringend, denn das sieht man bis zu den Augen. Gehen Sie auf Ihre Gäste ein, nehmen Sie sich Zeit für jeden einzelnen und zeigen Sie Verständnis für den Gast und die ungewohnte Situation. Durch aufmerksames Zuhören können Sie die Wünsche Ihrer Gäste am besten erfüllen. Da Worte ohne die Mimik manchmal anders wahrgenommen werden, ist eine bewusste Wortwahl und eine ruhige Kommunikation besonders wichtig.

Auch der Gestik kommt eine große Bedeutung zu. Denn mit einer Handbewegung kann einiges kommuniziert oder Gesagtes unterstrichen werden. Wenn Worte durch die Bedeckung des Mundes einmal nicht richtig verstanden werden, empfiehlt es sich, aktiv und höflich nachzufragen. Nicht zuletzt hat zudem die Körperhaltung einen großen Einfluss. Eine aufrechte Haltung und gerade Schultern heben die Stimmung von außen, das spiegelt sich wiederum im Ausdruck und damit im Verhalten gegenüber dem Gast wider.

**Am Wichtigsten:** Seien Sie der Gastgeber, der Sie schon immer aus Leidenschaft waren, dann kann eigentlich nicht mehr viel schiefgehen!

# Was bringt die Zukunft?

Corona hat die Welt verändert und eine „neue Normalität“ scheint sich zu zeigen. Wie begegnet man nun diesen Zeiten, in denen nur wenig vorhersehbar ist? Mit welchen Konzepten könnte man jetzt punkten? Diesen Fragen widmet sich Hanni Rützler im Food Report 2021.

Sie gibt spannende Denkanstöße und zeigt Trends auf, die es genauer zu betrachten lohnt. Vielleicht können auch Sie eines dieser Beispiele für sich nutzen und in Ihr Konzept integrieren:

Einer der Schwerpunkte des Food Reports sind „**Ghost Kitchens**“, sogenannte „Geisterküchen“, die auf das Ausliefern spezialisiert sind. Durch die Corona-Krise sind „virtuelle Restaurants“ stark in den Fokus gerückt. Es gab einen Ruck hin zum „Kochen ohne Gäste“, denn das Außer-Haus-Geschäft ist für die meisten Gastronomen immens wichtig geworden. So verwundert es nicht, dass sich die Alltagsgastronomie durch die wachsende Beliebtheit von Delivery-Angeboten verändert. Eine Chance für die Gastronomie könnte dabei zum Beispiel darin liegen, durch das neue Angebot ganz neue Zielgruppen zu erreichen.



Ein weiterer Trend, den Hanni Rützler analysiert hat, liegt im Segment der Getränke und nennt sich „**Liquid Evolution**“. Das Thema Gesundheit bleibt damit

weiter im Fokus und erhält sogar nochmals Aufwind. Viele junge Leute wollen von spannenden Getränken überrascht werden – und das ganz ohne Alkohol und dessen Nachwirkungen. Auf Geschmack und Genuss möchten sie dabei aber natürlich nicht verzichten.



Start-ups bringen jetzt immer mehr solcher Getränke auf den Markt. Auch in der Gastronomie hat dieser Trend Einzug erhalten. Es lohnt sich, diesen im Blick zu behalten und vielleicht sogar



Food-Report 2021, Hanni Rützler, ISBN LZFOODRP21, 150 Euro, [www.dfv-fachbuch.de](http://www.dfv-fachbuch.de)



selbst spannende alkoholfreie Durstlöcher für seine Gäste zu entwickeln.

Die dritte Strömung, die Hanni Rützler identifiziert, heißt „**Biodiversity**“. Damit die Ernährungsversorgung auf der ganzen Welt gewährleistet werden kann, ist es unerlässlich, das Augenmerk auf die Vielfalt von Nutzpflanzen und -tieren zu legen. Gerade

hier sind auch Profiköche mehr als gefragt, denn sie haben die Chance, ihren Gästen die vielfältige Kulinarik der Natur nahezubringen und so als Inspiration und Vorreiter zu dienen.





*servisa* POSEATivity+

POSEATivity in die Zukunft

# Tipps und Tricks für Ihr Geschäft

Nach gut drei Monaten zeichnet sich langsam ab, was erste Learnings aus der Krise sind, wie man sich diese in der Gastronomie zunutze macht und wie die nahe Zukunft aussehen kann.

Selbst wenn Abstandsregeln fallen, heißt das nicht, dass jeder Gast sich zurück an Ihren Tisch traut. Aktuell gilt es, immer wieder Umsatzpotenziale zu hinterfragen und zu nutzen. Neben einer reibungslosen Betriebsorganisation sind jetzt vor allem Kreativität, Transparenz und Humor gefragt, um mit voller Kraft voraus aus der Krise zu manövrieren. Wir stellen zwei Themen vor, an denen Sie aktuell kaum vorbeikommen.

## Go digital

Klar im Vorteil ist der, der zur Kommunikation digitale Kanäle nutzt. Ob es die eigene Internetseite, Facebook oder Instagram ist – in der Pandemie hat Social Media eine ganz neue Relevanz bekommen. Aktuelle Infos wie z. B. zu Öffnungszeiten, Speisekarte, Hygienebestimmungen oder Aktionen lassen sich einfach und zielgerichtet über die digitalen Kanäle steuern. Ein Smartphone, das automa-

tisch QR-Codes scannt, hat heute fast jeder. Warum also nicht die aktuelle Speisekarte per QR-Code zur Verfügung stellen? Für unsere Kunden haben wir einen kostenlosen Service eingerichtet, mit dem Sie schnell und unkompliziert Ihre Speisekarte mittels Downloadlink oder QR-Code zur Verfügung stellen können. Für weitere Infos einfach den nebenstehenden QR-Code scannen.



## Außer-Haus-Geschäft

Wer es noch nicht getan hat, sollte jetzt damit beginnen, denn mit einer sinnvoll auf Ihren Betrieb abgestimmten Karte lässt sich zusätzlich Umsatz mit dem Außer-Haus-Geschäft generieren. Darüber hinaus halten Sie den Kontakt zu den Gästen, die sich noch nicht wieder an Ihre Tische trauen. Hauptgerichte sind aktuell am stärksten nachgefragt. Achten

Sie darauf, welche Gerichte Ihrer Karte Verpackung und Transport gut überstehen, und vielleicht können Sie ja einen kleinen Gruß aus der Küche zutun – das kann z. B. ein kleiner Cookie sein oder ein Flyer mit den Infos zu Ihren digitalen Kanälen.

Unter [bit.ly/AHG\\_leitfaden](https://bit.ly/AHG_leitfaden) haben wir hilfreiche Infos zum Thema zusammengestellt.

Um Sie in Ihrem Geschäft zu den aktuellen Herausforderungen zu unterstützen, haben wir die digitale Plattform POSEATivity ins Leben gerufen. Hier finden Sie aktuelle Infos, Tipps und Angebote:

<https://www.servicebund.de/poseativity.html>

Auf einen Blick

# Betrieb im Griff

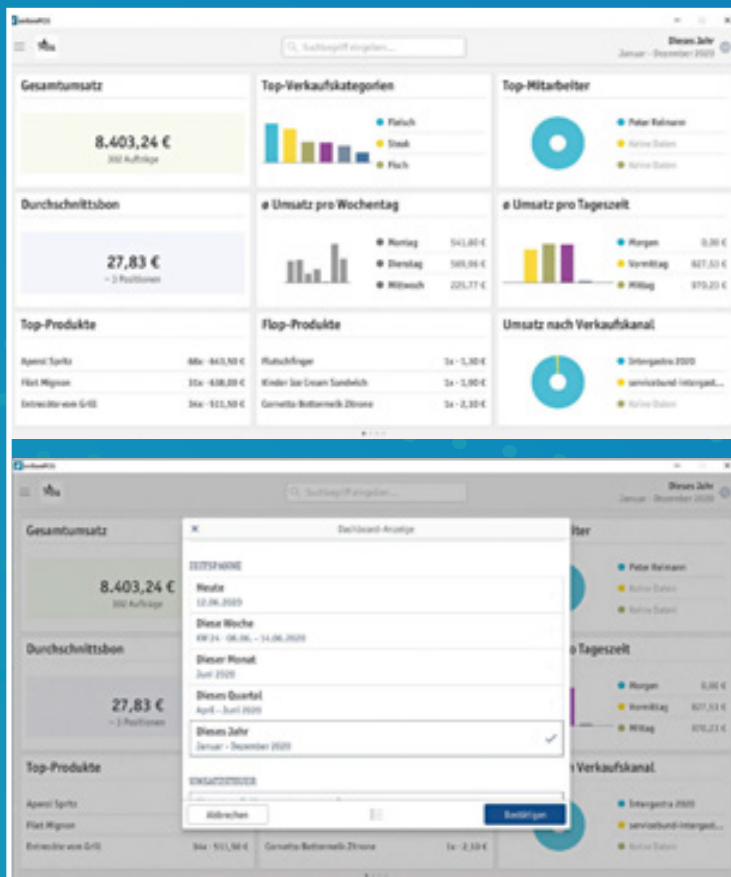
YOUR DIGITAL REVOLUTION

Vieles ist aktuell anders – gerade in der Gastronomie. Neben einer großen Portion Mut sind vor allem Kreativität und schnelles Reaktionsvermögen gefragt. Da hilft es, wenn man mit wenigen Arbeitsschritten mittels anschaulicher Grafiken und Zahlen einen klaren Überblick zum aktuellen Betriebsergebnis bekommt.

Wie ist der gestrige Abend gelaufen? Was waren die Renner auf der neuen Speisekarte? Wie war der Umsatz im To-go-Geschäft? Mit ServisaPOS – der durchdachten Digitallösung des Service-Bund – haben Sie jederzeit die Möglichkeit, Live-Daten ihres Geschäftes zu generieren. Welche Daten dabei relevant sind, entscheiden Sie selbst. Das Dashboard – sprich Ihr Startbildschirm in die Welt von ServisaPOS – lässt sich ganz einfach nach Ihren Wünschen konfigurieren. Insgesamt 20 sogenannte Widgets (übersichtliche Grafiken zu den Kernzahlen Ihres Unternehmens) stehen Ihnen dazu zur Verfügung.

## Individuelle Anzeige

Ob Sie den Umsatz (nach Tageszeit/Wochentag), Ihre Top-Verkaufskategorien, Ihre Top- und Flop-Produkte oder die offenen Posten als Erstes sehen wollen, entscheiden Sie. Mit jeweils neun Widgets pro Seite behalten Sie stets den Überblick. Sie können einstellen, ob Sie diese Kennzahlen nur für einen Tag oder über einen bestimmten Zeitraum sehen wollen. So lassen sich Trends auf einen Blick erkennen, damit Sie Ihr Geschäft noch besser an die Bedürfnisse Ihrer Gäste anpassen können. Über die Widgets können Sie auch tiefer in die Thematiken und Zahlen einsteigen. So behalten Sie stets alles im Blick und müssen nicht bis zum Monatsende auf die Meldung Ihres Steuerberaters warten. Bei Bedarf können Sie über die Berechtigungsverwaltung auch Mitarbeitern Ihrer Wahl Zugang zu relevanten Daten gewähren.



Insgesamt 20 übersichtliche Grafiken stehen zu den Kernzahlen Ihres Unternehmens zur Verfügung.



Welche Zahlen Sie angezeigt bekommen wollen, entscheiden Sie.



Mit **ServisaPOS** bietet der Service-Bund seinen Kunden eine umfassende digitale Lösung für die Gastronomie an, die sich durch eine einfache und intuitive Bedienung sowie umfassende Funktionen auszeichnet. Natürlich sollten Neuinvestitionen immer gut überlegt sein. Deshalb bietet der Service-Bund **kostenlose Online-Seminare** an, in denen Ihre offenen Fragen beantwortet werden. Ob zu Funktionen, wie etwa dem Anlegen von Produkten, oder der allgemeinen Bedienung des Gerätes. Wir nehmen uns die Zeit für Sie, um Ihnen so viele Fragen wie möglich zu beantworten. Melden Sie sich jetzt an: <https://www.servicebund.de/service/servisapos/servisapos-webinar.html>

Für einen ersten Einblick in die Welt von ServisaPOS empfiehlt sich auch [www.servisapos.de](http://www.servisapos.de)



Neue #RestartGastro Konzepte

# Große Produktvielfalt von morgens bis abends



Rund zwei Monate stand die Gastronomie in Deutschland still. Das heißt aber nicht, dass das Geschehen im Hintergrund komplett zum Erliegen gekommen ist. Im Gegenteil: Der Service-Bund hat gemeinsam mit Sander auf Hochtouren an Lösungen gearbeitet, um Gastronomen bei der schrittweisen Lockerung bestmöglich vorbereitet zur Seite zu stehen. Neben dem Frühstücksbereich (wir berichteten im letzten Heft) machen nun auch Konzepte für das À la Carte-Geschäft und Menüschen den gastronomischen Alltag wieder einfacher.

Nach dem Corona-Lockdown geht es für Gastronomen nicht nur um die richtigen Hygienemaßnahmen, sondern insbesondere darum, ihre Betriebe wirtschaftlich rentabel weiterzuführen. „Die Wiedereröffnungsphase ist ein wichtiger Schritt in Richtung Normalität. Der Betriebsalltag in der deutschen Gastronomie ist derzeit allerdings anders, als wir ihn kennen, und es müssen viele Regeln beachtet werden, die auch noch regional sehr verschieden sind.. Um den Umsatz unter Einhaltung aller Regeln wie-

der anzukurbeln, sind in den meisten Betrieben unternehmerische Anpassungen und Maßnahmen erforderlich – und das am besten so einfach wie möglich. Auf diesem Grundgedanken basieren die Produkte, die wir gemeinsam als ExpertPartnership anbieten“, erklärt Ulfert Zöllner, Geschäftsführer des Service-Bund. Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe, erklärt weiter: „Unter der Marke GourmetConvenience haben wir in der Restart-Phase clevere, schnelle und auf individuelle Heraus- und

Anforderungen zugeschnittene Lösungen in unser Portfolio aufgenommen – und zwar in Form von verpackten und hygienisch sicheren Produkten aus der Frische-Manufaktur. Dabei kann unsere Auswahl auch bei schwankender Auslastung mit wenig Aufwand zubereitet werden.“

## À la Carte-Gerichte

Ein reibungsloses À la Carte-Geschäft und eine hohe Effizienz bei kurzfristigen Schwankungen der Gästeanzahl sind wichtige



Voraussetzungen für Ihren Restart. Nutzen Sie daher die praktischen, tiefgekühlten Portionseinheiten und wählen Sie aus einer breiten Vielfalt an attraktiven und innovativen Gerichten: Suppen, vegetarische und vegane Spezialitäten, Pasta, Saucen, Pestos – und alles auch in Kombination mit Fleisch oder Fisch. Darüber hinaus werden alle Lebensmittel unter höchsten Hygiene- und Qualitätsstandards (u. a. IFS Food 6.1) gefertigt.

## Menüschalen und verpackte Gerichte

Mit den Frischemenüs in der Ein-, Zwei- oder Drei-Kammer-Schale können Sie auch unter eingeschränkten Bedingungen eine hohe Speisenqualität anbieten und individuell und zeitlich flexibel schmackhafte Gerichte bereitstellen. Dazu zählen Hauptgerichte (Vollkost und leichte Vollkost), Frühstück, Sandwiches, Salate und Desserts. Die Menüschalen sind im Handumdrehen zubereitet: in der Mikrowelle, im Wasserbad, mit Dampf (96 Grad) oder im Backofen (Heißluft, 120 Grad). Damit bieten Sie Ihren Gästen nicht nur Vielfalt für den ganzen Tag, sondern auch für alle Einsatzzwecke, zum Beispiel als Notfallkonzept bei Personalausfall im Küchenbereich oder als Angebotserweiterung für Take-away oder Home Delivery. Alle Varianten werden in einer bruch sicheren, nachhaltigen Schale geliefert, sind damit problemlos stapelbar und bleiben hygienisch frisch.

## Gemeinsam im Voraus planen

Keiner weiß aktuell, wie schnell der Restart der Gastro-Branche greifen und Erfolg haben wird. Deshalb ist es jetzt umso wichtiger, dass Gastronomen die Expert-Partnership mit den oben genannten Konzepten frühzeitig in ihre Restart-Pläne einbinden, damit sowohl die rechtzeitige Produktion als auch eine pünktliche Lieferung zugesichert werden kann. Ulfricht Zöllner dazu: „Alle Gastronomen, die in der aktuellen Situation wirtschaftlich sinnvolle und kalkulationssichere Lösungen suchen und brauchen, sollten sich mit uns in Verbindung setzen.“

Alle Infos erhalten Sie unter [www.expert-partnership.de](http://www.expert-partnership.de) oder über Ihren Service-Bund Fachberater.



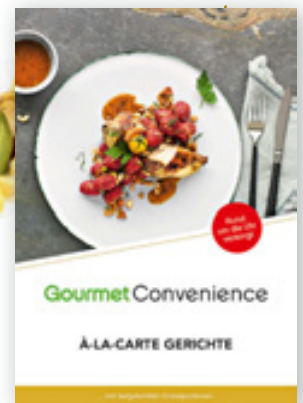
## Ihre Vorteile auf einen Blick:

- keine Produktion vor Ort
- keine Portionierung vor Ort
- Zubereitung mit wenig Personal und wenigen Handgriffen
- keine Überproduktion der Speisen und dadurch volle Kostenkontrolle
- hohe Kalkulationssicherheit bei ungewisser, schwankender Auslastung
- große Produktvielfalt zur Abdeckung des gesamten gastronomischen Tages, von morgens bis abends
- ideal auch für das Außer-Haus-Geschäft
- hygienisch sicher verpackt bis zum Gast

## Gourmet Convenience



Laden Sie hier den À la Carte-Folder herunter:



Hier geht es zum Menüschalen-Folder.



Kennen Sie schon den Buffet- und Speisekartenkonfigurator? Noch nie war es so einfach, ein Buffet oder eine Speisekarte, inklusive der entsprechenden Speisenauslobung gemäß LMIV, aufzusetzen, zu kalkulieren und sicher zu bestellen. Fragen Sie Ihren Service-Bund Fachberater!

Erstellen Sie jetzt Ihre Speisekarte!



Wichtiger denn je

# Aktiv Eis verkaufen

Formal ist der Besuch von Restaurants und Cafés wieder erlaubt. Umso wichtiger ist es jetzt, Präsenz als Gastgeber zu zeigen, auf die Gäste einzugehen und zu überlegen, wo zusätzlicher Umsatz generiert werden kann. Marcus Hannig, Fachberater Gastronomie bei Langnese, hat ein paar Tipps parat!



Marcus Hannig wünscht ein erfolgreiches Sommergeschäft!

## 1 Den Gast abholen

„Im Vergleich zum Jahresbeginn hat sich bei einem Besuch in der Gastronomie vieles verändert. Jetzt ist es wichtig, offen zu kommunizieren – am besten schon vor dem Besuch und idealerweise digital“, so Marcus Hannig. Wer keine eigene Internetseite hat, kann z. B. Social-Media-Kanäle wie Facebook oder Instagram nutzen, um Infos zu den geltenden Bestimmungen, Datenschutz, Speisekarte oder Aktionen zu kommunizieren (siehe auch Seite 37). Auch eine vor dem Restaurant platzierte Tafel hilft und holt den Gast herein. „Nehmen Sie sich Zeit für Ihre Gäste, erklären Sie kurz und prägnant, was zu beachten ist, und schon ist die erste Möglichkeit für den aktiven Verkauf da“, erklärt Hannig. „Im besten Fall bieten Sie schon hier zwei bis drei Aperitif-Varianten an oder weisen schon einmal auf die tollen Eisdesserts hin.“

## Das Personal abholen

„Holen Sie Service- und Küchenpersonal zu einem kurzen Briefing zusammen. Durch die vielerorts geltende Reservierungspflicht empfiehlt sich ein Blick auf die Reservierungen. Sind Stammgäste dabei, die bestimmte Vorlieben haben? Es macht auch Sinn, die veränderten Abläufe noch einmal durchzugehen. Diese sollte man verschriftlichen, allerdings möglichst kurz gefasst. Auch Briefingtechniken wie das Powerbriefing von Hans-Jürgen Harthauer haben sich bewährt. Am Ende kommt es darauf an, dass das Servicepersonal mit im Boot sitzt“, erklärt Hannig. Humor und ein wenig Charme helfen hier immer,



denn auch für die Gäste ist die Situation neu. Damit niemand die Abläufe vergisst, wenn es stressig wird, hat Hannig einen Trick parat: „Statt Listen mit Abläufen reicht oft ein evtl. sogar beweglicher Gegenstand als Symbol zur Erinnerung – ich z. B. setze gern Winkekatzen ein. Man kann auch einen Wettbewerb daraus machen mit Prämien, die die Mitarbeiter wirklich abholen, wie etwa Gutscheine, die sich auf die Vorlieben oder Hobbys der Mitarbeiter beziehen.“

## Die Kalkulation

Natürlich entstehen durch die verschärften Hygienebestimmungen Mehrkosten. Diese in Form einer Hygienepauschale am Ende des Restaurantbesuches auf die Rechnung zu setzen, ist weniger empfehlenswert. Stattdessen lohnt die Überlegung, ob die Preise der angebotenen Speisen und Getränke vielleicht um jeweils 10-15 Cent angehoben werden können. „Der Gast möchte ja nicht mit der Nase darauf gestoßen werden. Dass vieles sich verändert hat, weiß der Gast ja selbst“, erklärt der Fachberater. Besonders im Dessertbereich lässt sich mit Eisdesserts klug kalkulieren.



## 4 Den Gast bewirten

„Es ist nicht leicht, durch eine Maske zu lächeln, aber das kann man üben. Auch die Körperhaltung und -sprache ist aktuell wichtiger denn je. Der Gast ist eher gewillt, ein Eisdessert zu bestellen, wenn Sie ihm bei der Empfehlung freundlich zunicken“, verrät

Hannig. Zudem sollten nicht zu viele Empfehlungen aufgezählt werden, da für die Gäste derzeit vieles neu ist und die Aufmerksamkeit bei mehr als drei nachlässt. „Der Hauptgang ist der Grund, warum die Gäste kommen, was ich jedoch drumherum verkaufe, ist ganz stark vom Service abhängig. Spätestens beim Ausheben des Hauptgangs sollte also die Frage nach bzw. die Präsentation des Kaffee- und Dessert-Angebots kommen“, empfiehlt Hannig.

## Die Karte anpassen

Gestalten Sie Ihre Karte nicht zu umfangreich, insbesondere solange keine wiederverwendbaren Speisekarten an den Tischen erlaubt sind. Gäste wie Servicepersonal haben einen besseren Überblick, je kürzer die Karte ist. Es ist sinnvoll, Gerichte auszuwählen, die nicht Take-away geeignet sind, denn das dürften die Speisen sein, auf die sich Ihre Gäste am meisten freuen. Dazu zählt z. B. ein Wiener Schnitzel mit knuspriger Panade, Risotto oder ein kühles Eisdessert. „Stammgästen kann man auch prima ein Menü anbieten, das man attraktiv zusammenstellt. Insbesondere wenn die Desserts klug kalkuliert sind, lässt sich damit lukrativer Zusatzumsatz generieren. Perfekt geeignet ist Eis“, wie Marcus Hannig in seinem Rezepttipp zeigt.



## Go digital

Ob die eigene Internetseite, Facebook oder Instagram – die digitalen Kanäle sind perfekt geeignet, um auf sich aufmerksam zu machen und die Gäste zu informieren. „Momentan ist es super, wenn die Gäste sich die Speise-





## Malabi

Israelischer Milchpudding und Carte D'Or Himbeer Sorbet

Das Rezept ist raffiniert, optisch ein Hingucker und gleichzeitig einfach zuzubereiten. Der Pudding kann vorbereitet werden und muss nur noch mit Maracujamark, Himbeeren und einer Kugel Carte D'Or Himbeer Sorbet garniert werden, wenn der Bon in der Küche ankommt. Das Zusammenspiel der Aromen ist außergewöhnlich und ein toller Abschluss für jedes sommerliche Menü.

Für das Rezept einfach den QR-Code scannen:



karte schon vor ihrem Besuch anschauen können. Hier können Abläufe in wenigen Stichpunkten übersichtlich erklärt werden. Ein QR-Code, den ich am Tisch erhalte und mit dem ich die aktuelle Speisekarte auf mein Smartphone bekomme, ist auch super“, weiß er.

### Servicekleidung

„Wie lange uns die Mund-Nase-Bedeckung noch im Alltag begleiten wird, ist unklar. Da finde ich es wichtig, wenn das Servicepersonal keine grünen OP-Masken trägt. Grundsätzlich sind



dunklere Farben empfehlenswert, da sieht man auch Make-up-Spuren nicht so schnell. Eine Farbe, die zur Servicekleidung passt, ist vorteilhaft“, so Han-nig. Mittlerweile bieten viele Firmen auch personalisierte Modelle an – eine super Werbung und Sie können die Masken bei Bedarf zum Selbstkostenpreis auch an Ihre Gäste verkaufen.

Weitere Infos finden Sie unter [www.langnese-business.de](http://www.langnese-business.de)





Im Außer-Haus-Geschäft punkten

## GAR NICHT SPIESSIG



Delivery und Take-away sind Zugpferde, um zusätzlichen Umsatz generieren zu können. Beiden Bereichen kommt auch jetzt, nach den schrittweisen Lockerungen der letzten Wochen, weiterhin eine immense Bedeutung zu. Um möglichst profitabel zu wirtschaften, lohnt es sich deshalb, das Außer-Haus-Geschäft im Fokus zu behalten und Kunden mit kreativen Ideen zu überraschen.

Gerade jetzt ist Qualität mehr denn je ein wichtiges Kriterium, um Ihre Gäste zu begeistern. Mit den Produkten aus dem Mermaid Sortiment können Sie hier auf jeden Fall überzeugen. Hinzu kommen Kalkulationssicherheit und einfache Handhabung – zwei Kriterien, die aktuell hohe Priorität haben. Mit drei unterschiedlichen

„Black Tiger“ Garnelenspießen liefert Mermaid die perfekte Inspiration für Ihr Außer-Haus-Geschäft.

### Qualität ist Trumpf

Die Mermaid „Black Tiger“ Garnelenspieße gibt es in verschiedenen Ausführungen – so können Sie für Ihr Konzept die passende Variante auswählen. Alle Garnelenspieße sind fertig portioniert und gesteckt

auf einem Holzspieß. Besonders beliebt im Mermaid Sortiment sind die Garnelenspieße mit jeweils zehn, entweder lang oder rund gesteckten, geschälten und entdärmten „Black Tiger“ Garnelen mit einem Stückgewicht von 80 g. Für den gehobenen Anspruch beinhaltet die Range auch einen 70-g-Garnelenspieß mit fünf rund gesteckten geschälten und entdärmten „Black Tiger“ Garnelen mit minimaler Glasur in besonderer Qualität.

## Top Kalkulationssicherheit

Mit den Mermaid „Black Tiger“ Garnelenspießen können Sie mit gleichbleibender Qualität ohne Verluste kalkulieren. Alle Garnelenspieße haben je nach Auswahl stets die gleiche Größe, das gleiche Gewicht und eine schöne Farbe nach der Zubereitung. Ein großer Vorteil für Sie, denn so lässt sich der Wareneinsatz plan-sicher kalkulieren und steuern.

## Einfache Handhabung

Da die Mermaid „Black Tiger“ Garnelenspieße bereits fertig gesteckt auf einem Holzspieß bei Ihnen ankommen, lassen sich schon hier Arbeitsprozesse minimieren. Auch die Weiterverarbeitung ist einfach im Handling. Die Garnelenspieße müssen nur aufgetaut werden und die Zubereitung ist auch für ungelern-te Mitarbeiter gut umsetzbar. Da die Garnelenspieße einzeln entnommen werden können, haben Sie – ohne Warenverlust – immer die Möglichkeit, flexibel auf die Nachfrage Ihrer Gäste zu reagieren. Aufgrund der schnellen und einfachen Zubereitungsmöglichkeiten der Garnelenspieße sind Sie auch zu Stoßzeiten im Außer-Haus-Geschäft immer bestens gewappnet.

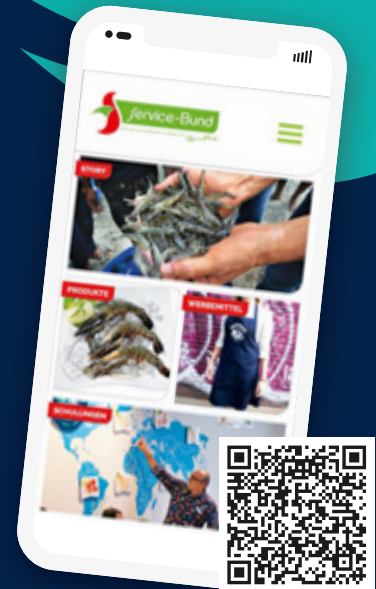
## Erhöhung von Umsatzpotenzialen

Mit den Mermaid „Black Tiger“ Garnelenspießen können Sie zudem ganz unkompliziert und fix eine Wertsteigerung vieler Gerichte erreichen. Kombinieren Sie die Garnelenspieße beispielweise zu Blattsalat, Suppe, gegrilltem Gemüse (siehe Rezept) oder Quinoa-Salat (siehe Rezept), erhalten diese eine besondere Raffinesse. So können Sie bei verhältnismäßig geringem Wareneinsatz für die Grundzutaten durch den Einsatz der Garnelenspieße einen höheren Verkaufspreis erzielen. Und on top liefern Sie Ihren Gästen auch ernährungsphysiologisch einen Mehrwert, denn die Garnelen ergänzen jedes Gericht um eine wertvolle Eiweißkomponente. In einer hübschen und nachhaltigen Verpackung machen diese Gerichte auch im Take-away- oder Liefergeschäft eine gute Figur.

## Auf Besonderes setzen

Mariniert und gegrillt sind die „Black Tiger“ Garnelenspieße gerade in den Sommermonaten ein Verkaufsschlager. Mit

einem ansprechenden Grillpaket können Sie mit wenig Aufwand bei Ihnen in der Küche große Begeisterung bei Ihren Gästen erzielen. Alles was Sie dafür tun müssen: Garnelenspieße marinieren, leckere Saucen in kleine Behältnisse abfüllen, einen bunten Salat anrichten, ein gutes Ciabatta oder Baguette dazulegen, alles gut verpacken und fertig ist das perfekte Grillpaket. Wenn Sie Ihren Gästen dazu noch einen passenden Wein anbieten – zu Garnelen passt beispielweise ein Weißburgunder oder ein Sauvignon Blanc sehr gut – dann erhalten Ihre Kunden ein wirklich allumfassendes Rundum-sorglos-Paket. Eine Weiterempfehlung im Freundeskreis Ihrer Gäste dürfte Ihnen damit sicher sein.



Weitere Infos rund um Mermaid Seafood finden Sie unter [www.servicebund.de/mermaid](http://www.servicebund.de/mermaid)



**GEGRILLTER MERMAID GARNELENSPIESS MIT TOMATEN-BACON-PESTO**



**HIER GEHT'S ZU DEN REZEPTEN**



**MARINIERTER MERMAID GARNELENSPIESS AUF QUINOA-SALAT**



Authentischer Geschmack für alle

## HELLMANN'S MAYO JETZT AUCH VEGAN

Immer mehr Menschen streichen tierische Produkte bewusst von ihrem Speiseplan. Ein Thema, an dem auch Köche und Gastronomen nicht vorbeikommen, und ein Thema, bei dem Unilever Food Solutions immer wieder mit tollen Innovationen überrascht. Ganz neu im Sortiment ist die Hellmann's Vegan Mayo.

In Hinsicht auf Geschmack und Sensorik sind vegane Produkte heute eine echte Alternative – so auch die Hellmann's Vegan Mayo. Auf Rapsölbasis und ohne künstliche Aromen bringt die „Neue“ in der Hellmann's Range jede Menge Geschmack auf die Teller und ist damit für alle geeignet, die Lust auf den originalen Hellmann's Mayo-Geschmack haben – egal ob sie auf tierische Produkte verzichten wollen oder nicht. Nach dem Öffnen ist der 2,5-Kilogramm-Eimer gekühlt drei Monate haltbar und damit auch für den gelegentlichen Gebrauch ideal.

### Starke Produkteigenschaften

Laut der Ernährungsorganisation ProVeg verzichten rund 1,3 Millionen Deutsche auf tierische Produkte, Tendenz steigend. Auch immer mehr Nicht-Veganer setzen sich mit gesundheits- und umweltbewusster Ernährung auseinander. Umso stärker gewinnen schmackhafte vegane und vegetarische Alternativen auf den Speisekarten an Bedeutung. „Die Vegan Mayo ist ideal für vielerlei Gerichte, wie zum Beispiel einen würzigen Burger, als Basis für einen mit Kräutern oder Gewürzen verfeinerten Pommes-Dip oder kreative Salate. Sie überzeugt sowohl Veganer als

auch Fleischesser und gibt Gastronomen die Möglichkeit, mit einem Produkt die Wünsche unterschiedlicher Gäste zu bedienen“, so Thomas Gollnow, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions Deutschland.

Ab sofort ist die Vegan Mayo im Handel und im UFS-Onlineshop erhältlich.

### VEGAN FALAFEL SANDWICH

#### Zutaten für 10 Portionen:

40 ml Olivenöl, 100 g rote Zwiebeln, fein gewürfelt, 880 g Kichererbsen, abgetropft, 10 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch, 5 g Knorr Professional Würzpaste Paprika, 5 g Kreuzkümmel, 20 ml Knorr Professional Vinaigrette Zitrus,

**Für die Garnitur:** 400 g Focaccia in Scheiben, 200 g Hellmann's Vegan Mayo, 100 g Rucola, geputzt, 200 g Karotten, geraspelt, 200 g Rettich, fein geschnitten, 4 g frische Jalapeno, fein geschnitten.

#### Zubereitung:

Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Kichererbsen, Würzpaste Knoblauch und Paprika sowie Kreuzkümmel dazugeben und kurz vermengen. Alles mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und bei 180° C im Ofen goldbraun backen. Notfalls mit etwas Kichererbsenmehl oder Mehl nachbinden.

In der Zwischenzeit die Focacciascheiben leicht anrösten, mit der Hellmann's Vegan Mayo bestreichen und mit den übrigen Zutaten belegen.



## VEGAN FALAFEL SANDWICH





## REZEPT-TIPP

Weitere Informationen zum Thema:  
[www.unileverfoodsolutions.de/  
inspiration/hellmanns.html](http://www.unileverfoodsolutions.de/inspiration/hellmanns.html)

Unterstützung in schwierigen Zeiten

## „WIR SIND FÜR DICH DA“ KAMPAGNE

Aktuell richtet sich Unilever Food Solutions noch stärker an seinen Kunden aus. „Wir sind für dich da“ lautet die Botschaft des Unternehmens. Ob im Außendienst, telefonisch, per E-Mail oder in Live-Chats, die UFS-Expertenteams liefern Inspiration und unterstützen ihre Kunden bei allen Fragen und Problemen – aktuell insbesondere zu Herausforderungen rund um das Coronavirus. Neben innovativen Produkten sind gerade jetzt individuelle Lösungen und Hilfestellungen gefragt. Deshalb stellt das Unternehmen seine zahlreichen Angebote für Köche und Gastronomen noch stärker in den Fokus. Dazu gehören z. B. zahlreiche Themenspecials wie Lebensmittelhygiene, Haltbarkeit oder Einrichtung eines Liefer- bzw. Abholservices, die online abrufbar sind. Auch die Tutorials der digitalen UFS Academy sind jetzt frei zugänglich. „Es ist uns wichtig, dass Köche und Gastronomen in uns einen Partner sehen, der sie dabei unterstützt, ihr volles Potenzial auszuschöpfen und an ihrer Seite steht – immer und überall. Gerade in der schwierigen wirtschaftlichen Situation, die das Coronavirus momentan mit sich bringt, ist persönliche Beratung das A und O“, so Helger Reitsma, Marketing Director DACH. „Was viele jetzt brauchen, ist Unterstützung, was die Zukunft ihres Restaurants betrifft. Unsere Informationen sollen eine erste Hilfestellung geben. Wer eine persönliche Beratung benötigt oder Fragen hat, kann sich jederzeit an uns wenden“, ergänzt Reitsma. Unter der Rubrik „Gemeinsam gegen Covid-19“ finden sich zudem wertvolle Tipps zum Umgang mit Corona sowie umfangreiche Hilfestellungen zur Wiederherstellung des gewünschten Betriebsablaufes. Weitere Informationen gibt es unter [www.ufs.com/corona](http://www.ufs.com/corona).



**Wichtige Infos  
und Tipps für Köche  
von unserer  
Fachberatung.**

**Jetzt kostenlos nutzen!**

☎ **0800 / 8 32 46 36**  
(gebührenfrei)

 **Unilever  
Food  
Solutions**  
Wir sind für dich da.



### Der Gipfelstürmer

Burger sind der kulinarische Trend-Dauerbrenner. Die Kombination aus saftigem Rindfleisch und leicht süßen Noten wird perfekt vom Aroma des Raclettekäses abgerundet.

#### Zutaten für einen Burger:

80 g Brioche Burger Bun, 1 Burger Patty à 150 g (Rind), 2 Scheiben Le Rustique Raclette à 25 g, 40 g Gewürzgurken in Scheiben, 30 g Tomaten in Scheiben, 2 Scheiben rote Zwiebeln, 20 g grüner Blattsalat, 15 g fruchtige Burgersauce.

#### Tipp:

Auch perfekt in Kombination mit Gemüse-Patties.

Raclettekäse aus Bergmilch

## Perfekt für kalt & warm

Insbesondere in der Herbstzeit steht Raclette bei vielen Gästen hoch im Kurs. Regional unterschiedlich in der Zubereitung, gehört eine Zutat immer dazu: der cremig-aromatische Raclettekäse. Dass die beliebte Käsespezialität ein wahres Multitalent ist, zeigt Savencia mit seinem Le Rustique Raclette l'Originale.

Der original französische Raclettekäse wird in der für ihre Käsespezialitäten berühmten Auvergne aus Bergmilch hergestellt. Hierfür wird die Milch täglich in über 600 Metern Höhe in einem Umkreis von maximal 130 Kilometern um die Kä-

serei gesammelt. Die Bergweiden mit ihren kräuterreichen Wiesen machen die Milch besonders aromatisch. Nach der Herstellung reifen die Käselaike noch mindestens acht Wochen auf Fichtenholz. Le Rustique Raclette l'Originale ent-



hält 48 % Fett i. Tr. und ist in 400-g-Schalen bereits, praktisch in Scheiben geschnitten, vortioniert (16 Scheiben à 25 g). Dieses Convenience-Format ist besonders geeignet für den Einsatz in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und im Snackgeschäft.

### Ganzjährig einsetzbar

Seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten machen den Le Rustique Raclette l'Originale besonders interessant. Durch die optimalen Schmelzeigenschaften sind die Scheiben natürlich hervorragend für die Warmverwendung geeignet und geben Ihren Burgern, Paninis & Co. eine besonders aromatische Note. Die Raclette-scheiben aus aromatischer Bergmilch sind aber auch für die Kaltanwendung perfekt geeignet. Als würziger Snackbelag lassen sich z. B. auch „Premium Snacks

mit Bergmilch-Käse“ herstellen. Ein Genuss, der also ganzjährig großen Anklang findet. Hierzu haben die Food-Service-Profis von Savencia Rezepte für die Warm- und Kaltanwendung entwickelt, die schnell und einfach zuzubereiten sind.

Weitere Informationen zu Produkten und Aktionen gibt es unter [www.savencia-fdfoodservice.de/news](http://www.savencia-fdfoodservice.de/news)



### Genuss-Stulle mit Raclettekäse aus Bergmilch

Helles Landbrot, cremiger Frischkäse, knackiger Salat, eine pikante Honig-Senf-Creme, eingelegte Gurken und natürlich Le Rustique Raclette l'Originale – fertig ist die saisonale Idee für Ihr Snackgeschäft.

#### Zutaten für eine Stulle:

2 Scheiben kastenförmiges, helles Landbrot, 20 g Frischkäse, 15 g Honig-Senf-Creme, 20 g eingelegte Gurken in Scheiben, 30 g Eisbergsalat in dünnen Streifen, 2 Scheiben Le Rustique Raclette à 25 g.

#### Tipp:

Ein toller Farbkontrast ist Shiso-Kresse als Deko.



REZEPT-  
TIPP

## RAGOUT FIN RELOADED

MIT FERMENTIERTEM PFEFFER

### Kalb/Morchel/Erbse/Spargel

#### Zutaten für 10 Portionen:

800 g Kalbsrücken, pariert, längs halbiert, 9 g Chef Flüssiges Konzentrat Kalb, 20 ml Thomy Combiflex, 4 g Meersalz, eine Prise Pfeffer aus der Mühle, 800 ml Wasser, 16 g Chef Flüssiges Konzentrat Kalb, 16 g Chef Flüssiges Konzentrat Demi Glace, 800 g Kalbstafelspitz, pariert, 200 ml Sahne, 25 g Nestlé Professional Profi Binder, 20 g Butter, 50 g Morcheln, getrocknet, eingeweicht, 500 ml Wasser, 100 g Chef Flüssiges Konzentrat Demi Glace, 20 g Chef Flüssiges Konzentrat Kalb, 25 g Nestlé Professional Profi Binder, 500 ml Chef Signature Fond Demi Glace, 50 g Chef Signature Fermentierte Pfefferpaste, 50 g Chef Signature Rotwein- und Portweinreduktion.

#### Zubereitung:

Kalbsrückenstränge mit Chef Flüssiges Konzentrat Kalb marinieren, vakuumieren und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 58 °C Wasserdampf 2 Stunden garen. Dem Vakuumbbeutel entnehmen und in Thomy Combiflex goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser erhitzen, Chef Flüssiges Konzentrat Kalb und Demi Glace einrühren und aufkochen. Kalbstafelspitz hineingeben und 2 Stunden bei geringer Hitze garen. Fleisch entnehmen und in kleine Würfel schneiden. Sahne zum Fondansatz hinzufügen, Profi Binder einstreuen, verrühren und 5 Minuten kochen. Butter erhitzen und Morcheln darin anschwitzen, zusammen mit dem Fleisch in die Sauce geben. Wasser erhitzen, Konzentrat Demi Glace und Kalb einrühren. Profi Binder hineinrühren, 5 Minuten kochen und mit Fond Demi Glace auffüllen. Mit Fermentierter Pfefferpaste und Chef Signature Rotwein- und Portweinreduktion abrunden und aufkochen.

Das Gericht mit Erbsenpüree, Champignon Duxelles und Spargelschaum servieren. Mit Affila Cress (Erbsenkresse) garnieren.

Für die persönliche Note

## Fruchtig- milde Schärfe



Neben einer ansprechenden Optik ist vor allem das raffinierte Zusammenspiel von Aromen und Texturen entscheidend dafür, ob ein Gericht bei Ihren Gästen ankommt. Mit seinem Chef Sortiment setzt Nestlé Professional genau hier an. Die Produkte der Range sind die perfekten Impulsgeber für kreative und außergewöhnliche kulinarische Kreationen.

Neu im Sortiment ist die Chef Signature Fermentierter Pfeffer Würzpaste. Sie schmeckt authentisch, ist vielseitig einsetzbar und einfach im Handling. Die Premium-Produkte von Chef machen es möglich, kreativ zu kochen und gleichzeitig wirtschaftlich zu arbeiten, da die zeitaufwendige Herstellung von Pasten, Jus oder Konzentraten entfällt. Bei Chef Signature Fermentierter Pfeffer setzt Nestlé Professional auf die hohe Kunst der Fermentation. Diese traditionelle Methode verleiht der Pfefferpaste ein besonders feines und fruchtig-mildes Geschmacksprofil. Schon kleine Mengen genügen, um Gerichten im Handumdrehen einen vollmundigen

Pfeffergeschmack zu verleihen. Weiterer Vorteil für die Gäste: Beim Essen beißen sie nicht auf unangenehme Pfefferkörner.

#### Praktisch

Flexibel in der Anwendung, ist die Pfefferpaste gleichermaßen geeignet. Mit ihrer fein austarierten Schärfe und der mild-fruchtigen Note ist sie ideal, um Saucen und Marinaden kreativ abzurunden, wie in unserem Rezepttipp für Ragout Fin Reloaded. Weitere Informationen und kulinarische Anregungen zu Chef gibt es auf [www.nestleprofessional.de](http://www.nestleprofessional.de)



Veggie Power

# Es geht um die Wurst!

Wir Deutschen lieben Wurst. Rund 1.500 Sorten gibt es hierzulande und nahezu jede Region ist für eigene Spezialitäten bekannt. Wie Wurst für alle die geht, die auf Fleisch verzichten wollen, zeigt jetzt Dr. Oetker Professional. Ab September sind gleich zwei Veggie-Varianten erhältlich, die für Furore auf Ihrer Speisekarte sorgen dürften.

Mit dem vegetarischen Würstchen nach Wiener-Art und der vegetarischen Bratwurst lassen sich einfach und schnell neue Zielgruppen erschließen, denn die Abwandlung fleischhaltiger in fleischlose Gerichte gelingt völlig unkompliziert! Das vegetarische Würstchen nach Wiener-Art ist auf Basis von Hühnereieiweiß hergestellt und zeichnet sich vor allem durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten aus. Es schmeckt kalt genauso gut wie warm und eignet sich dank seiner feinen, rauchigen Note wunderbar für Suppen und Eintöpfe, macht aber auch als Hotdog offensichtlich was her. Die knackigen Fleisch-

ersatzler sind vorgegart, lassen sich gefrieren wie aufgetaut in heißem Wasser erhitzen – oder sind nach sechs bis acht Minuten im vorgeheizten Kombidämpfer verzehrfertig. Die Verkaufseinheit von 1 x 5 kg im Karton mit 100 Stück à ca. 50 g macht die vegetarischen Würstchen nach Wiener-Art zu einer kalkulationssicheren Sache.

## (Veggie-)Klassiker vom Grill

Zum Braten oder Grillen empfehlen die Food-Service-Profis die vegetarische Bratwurst. Auf Basis von Hühnerei- und Weizeneiweiß hergestellt, überzeugt sie mit



feinwürzigem Geschmack und macht auch als vegetarische Currywurst eine gute Figur. Das Handling ist simpel: Die vorgegarte vegetarische Wurst wird ange-taut bei mittlerer Hitze für rund acht bis neun Minuten gebraten. Alternativ kann sie kurz angebraten und anschließend bei 120 °C für sechs bis acht Minuten im Kombidämpfer fertiggegart werden. Auch hier sind 100 Stück à ca. 50 g im 5-Kilo-Karton verpackt.

Mehr Informationen zu den neuen Produkten gibt es unter [www.oetker-professional.de](http://www.oetker-professional.de)

### REZEPT-TIPP

## VEGETARISCHE BRATWÜRSTE MIT NUDELSALAT UND MINI-OFENKARTOFFELN

### Zutaten für 10 Portionen:

#### Für den Nudelsalat:

100 g getrocknete Tomaten, 150 g Zwiebeln, 300 ml Rapsöl, 100 ml Balsamicoessig, 45 g ital. Kräutermischung, tiefgekühlt, 100 g Pinienkerne, geröstet, 600 g Farfalle, gekocht, 300 g Gemüsepaprika, rot, 300 g Gemüsepaprika, gelb, 100 g Oliven, 150 g Hirtenkäse, 4 g Meersalz, 4 g Pfeffer.

#### Für die Ofenkartoffeln:

950 g Kartoffeln, Drillinge, 60 ml Rapsöl, 3 g Meersalz.

#### Für den Dip:

250 g Crème fraîche 30 % Fett, 30 ml Limettensaft, 5 g Meersalz.

**Außerdem:** 15 Vegetarische Bratwürste von Dr. Oetker Professional, 150 g Lauchzwiebeln, 150 g Cocktailtomaten, 4 g Pfeffer, geschrotet.

#### Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten sowie die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit dem Rapsöl in einer Pfanne dünsten. Nun den Balsamicoessig, die italienischen Kräuter sowie die Pinienkerne zugeben und kurz mitdünsten. Anschließend mit den noch bissfesten Farfalle vermengen. Die Paprika, die Oliven und den Hirtenkäse fein würfeln, untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Nächstes die Kartoffeln waschen, auf ein Blech geben, mit dem Rapsöl und dem Meersalz vermengen. Bei 180 °C für ca. 25 Minuten im Ofen fertig garen. Währenddessen aus der Crème fraîche, dem Limettensaft sowie dem Meersalz einen Dip herstellen. Zum Schluss die vegetarische Bratwurst nach Anleitung zubereiten. Alle Komponenten auf 10 Tellern anrichten, mit den in feine Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln und Cocktailtomaten garnieren und sofort servieren.



Weniger Verpackungsmüll

## Portionierte Perfektion



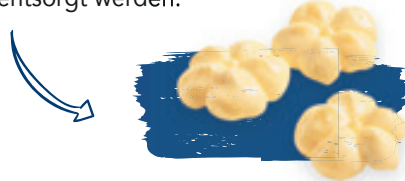
Als Pionier im Portionsbutter-Bereich und Marktführer bei Butterspezialitäten verfügt MEGGLE über langjährige Erfahrung und große Kompetenz. Aktuell zeigt das Unternehmen, wie sich Verpackungsmüll und Essensreste reduzieren lassen, ohne dabei Hygienestandards aus dem Blick zu verlieren.

Durch den Einsatz moderner Technologie stehen gleich fünf Produkte zur Verfügung, die ohne Einzelverpackung auskommen, jedoch in allen Punkten HACCP-konform sind und absolute Kalkulationssicherheit bieten. Aus bestem Rahm hergestellt, hygienisch vorportioniert und tiefkühlfrisch, bewahren sie ihren fein-aromatischen Geschmack bis zum Verzehr. „Feine Butter Rosetten“ sind wahlweise als 10- oder 15-Gramm-Portion erhältlich, „Feine Butter Blüten“ in der 10-Gramm-Portion.



Natürlich gibt es auch „Butterfly“, die fettreduzierte und preisgünstige Alternative als tiefgekühlte Blüte 10 g. Alle vier Pro-

dukte sind im praktischen 1-Kilo-Beutel (5 Beutel im Karton) erhältlich. Ein besonderer Vorteil ist die lange Restlaufzeit, die dem Anwender die Sicherheit gibt, auch bei schwer planbaren Gästezahlen immer frische Ware bereitstellen zu können. Es müssen somit keine Lebensmittel entsorgt werden.



Ideal für das To-go- und Take-away-Geschäft ist die „Sandwich-Butter“. Die gebrauchsfertig vorportionierten 5-Gramm-Stücke haben eine Stärke von 4 mm und sind leicht gewölbt, so sparen Sie sich die Zeit des manuellen Bestreichens und die Backwaren wirken bedeutend voluminöser. Das Handling ist dabei kinderleicht,

denn die Sandwich-Butter-Scheiben sind einzeln entnehmbar, werden einfach tiefgekühlt auf die Backwaren gelegt und sind nach nur 10 Minuten verzehrfertig. Abgepackt ist die „Sandwich-Butter“ in drei Beuteln zu je einem Kilo pro Karton.



### Ihre Vorteile:

- ✓ aus bestem Rahm
- ✓ gebrauchsfertig vorportioniert
- ✓ einzeln entnehmbar
- ✓ exakt kalkulierbarer Wareneinsatz
- ✓ tiefkühlfrisch

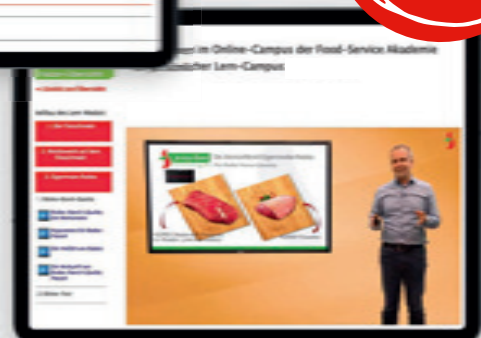


Food-Service Akademie online

## Jetzt Mitarbeiter schulen!

Nutzen Sie jetzt unsere Online-Schulungen, die wir für Sie und Ihre Mitarbeiter freigeschaltet haben. Unsere digitale Food-Service Akademie (kurz: FSA) bietet umfassende Möglichkeiten zum Erwerb von wichtigem Fachwissen. Ob Fleisch, Seafood, Heißgetränke oder Expertenwissen in Sachen LMIV. Alle Angebote sind interaktiv und kostenlos.

**Und so funktioniert's:** Sprechen Sie direkt Ihren Fachberater im Service-Bund an. Er kann für Ihren Betrieb problemlos einen kostenfreien Zugang anlegen. Dafür wird in Ihrem Betrieb lediglich ein Mitarbeiter und dessen E-Mail-Adresse benötigt, um ihn zum Administrator zu machen. Dieser kann die Zugänge für weitere Mitarbeiter, die den FSA-Campus nutzen wollen, verwalten.



Alle Angebote sind interaktiv und kostenlos.



**Zwetschkuchen**



**frische Zwetschgen**

(Herkunft Polen, Niederlande)

103503

Ktn. 5 kg

Ktn. **9,99**



**frische Plattpfirsiche (Paraguayo) A/AA, KL. I**

(Herkunft Spanien)

102980

Ktn. 5 kg

Ktn. **14,99**



**frische Heidelbeeren, KL. I**

(Herkunft Polen, Niederlande)

106289

Schale 500g

Sch. **3,99**



**frische Wassermelone, kernarm, KL. I**

(Herkunft Griechenland, Spanien, Italien)

103495

Stück 3 - 4 kg

St. **3,99**



**frische Limelon Melonen**

erfrischende Melone mit fruchtiger Zitrusnote

119315

Stück

St. **3,49**

**frische Cantaloupe-Melone, KL. I**

(Herkunft Spanien, Italien)

103389

Stück

St. **2,49**



## frische Salatmischung

„Sommergarten“  
gewaschen, geschnitten und verzehrfähig, mit Lollo Rosso, Romana, Frisee und Radiccio

125460

Btl. 500 g

Btl. **3,49**



## frische Zucchinischeiben

107195

Btl. 1 kg

Btl. **3,69**

## frischer Gemüsemix

„Provence“  
bestehend aus Karotte, Porree/Lauch, Zucchini und Paprika

102422

Beutel 1 kg

kg **4,19**



## frische Kohlrabi Sticks

107059

Beutel 1 kg

kg **5,79**

## frische Minze

(Herkunft Niederlande, Israel, Deutschland, Spanien)

– Schale 100 g –

103393

Schale 100 g

Sch. **2,29**



## frische Tomatenecken

107190

Schale 2 kg

Sch. **6,99**

## frische Paprika Lamuyo,

rot, KL. I

113747

Ktn. 5 kg

Ktn. **24,99**



## Sourcer Eistee Green Passion

### Zutaten für 10 Personen:

10 Kannenbeutel  
Sourcer Bio Grüner Tee  
Passionsfrucht & Mango  
5 Stücke Bio-Limetten  
300 ml Holunderblütensirup  
10 Zweige frische Minze  
Crushed Ice



Für diesen Sourcer  
Rezepttipp dem  
QR-Code folgen!



## frische Gurken

(Herkunft Niederlande)

– 350 - 400 g –

im Einklang mit der Umwelt angebaut  
und daher auch mit Schale verzehrbar

105837

Kiste 12 Stück

Ktn. **7,99**





Lammfleisch neu entdeckt

# IDEEN FÜR DEN GRILL

Lamm vom Grill wird in unseren Breitengraden definitiv unterschätzt, dabei entwickelt das zarte Fleisch auf dem Rost einen wunderbar fein-würzigen Geschmack. Zeit also, um Lamm-Spezialitäten wieder auf die (Grill-) Karte zu holen. Mit den passenden Zuschnitten von Rodeo Ranch Quality kein Problem!

Ob Filet, Lachse, Hüfte, Keule oder Krone – die Lamm-Zuschnitte für Rodeo Ranch Quality kommen frisch und perfekt gereift direkt aus Neuseeland. Natürlich sind die Qualitätskriterien für Lammfleisch die gleichen wie für Rindfleisch. Die Tiere – überwiegend Lämmer der Rasse Romney werden grasgefüttert und verbringen ein stressfreies Leben unter freiem Himmel auf riesigen Weiden. Garantierte Standards hinsichtlich Rückverfolgbarkeit, Zuschnitt und Produktsicherheit sorgen dafür, dass das Fleisch in verlässlicher Qualität verfügbar ist.

## IN NEUEM GLANZ

Insbesondere Lammfilet, -koteletts oder -lachse sind zudem perfekte Kandidaten für mehr Abwechslung auf der klassischen Steak-Karte. Fettarm und besonders eiweißreich sind diese Zuschnitte eine tolle Empfehlung für Gäste, die Neues ausprobieren wollen oder besonders ernährungsbewusst sind.

Denn Lamm lässt sich prima mit den meisten Beilagenkomponenten einer klassischen Steakhouse-Karte kombinieren – z. B. grünen Bohnen im Bacon Mantel, Kroketten oder einem gemischten Salat. Auch Chimichurri – die typische argentinische Würzsauce passt gut zu Lamm.

Mehr Informationen zu Rodeo Ranch Quality gibt es unter [www.rodeo-steak.de](http://www.rodeo-steak.de)

## LET'S BBQ

Einmal auf dem Grill, sollte das Fleisch innen zartrosa bleiben, denn dann ist es besonders saftig und zart. Im Schnitt benötigen Lammlachse und Filet je nach Größe ca. zwei Minuten von jeder Seite – Koteletts brauchen fünf Minuten. Perfekt zum „Smoken“ eignet sich die Lammkeule. Über Nacht mariniert oder vakuumiert mit gutem Salva D'Or Olivenöl, mediterranen Kräutern und einem Hauch grobem Salz und Pfeffer, braucht das Stück rund fünf Stunden bei 100° bis 120° C. Die Kerntemperatur sollte dann knapp 60° C betragen, damit das Fleisch innen leicht rosa bleibt. Dazu harmonisieren karamellierte Rotweinzwiebeln und Drillinge, die mit ein wenig Salva D'Or Olivenöl und grobem Salz etwa eine Stunde brauchen, bis sie gar sind.

REZEPT-  
TIPP



## Gegrillte Rodeo Lammkoteletts/ Chioggia-Rüben/Focaccia

Die Lammkronen werden aus dem Rücken geschnitten. Da das Fleisch dabei am Knochen bleibt, entwickelt es beim Grillen einen besonders würzig-intensiven Geschmack. Noch zarter werden die Lammkoteletts, wenn sie einige Stunden mariniert werden. Zum echten Hit für Ernährungsbewusste wird Lamm mit Gemüse im Antipasti-Style wie z. B. der Chioggia-Rübe, die sich durch einen besonders feinen Geschmack und tolle Optik auszeichnet. Für das Rezept „Gegrillte Rodeo Lammkoteletts/Chioggia-Rüben/Focaccia“ einfach den QR-Code scannen.



## ARGENTINIEN



Argentinien ist und bleibt das Mutterland der Marke Rodeo. Seit Jahren ist hier die Familie Solassi unser Partner vor Ort.



**TK argent.  
Rinderfilets**

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg – sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubraten  
Fleisch als Chateaubriand  
125264  
Ktn. ca. 16 kg (10 Stücke) **kg 23,99\***



**TK Lomo de Cuadril  
argent. Rinderhüftfilets**

sauber pariert ohne Abschnitte – Stückgewicht ca. 800 - 1000 g – kleiner Muskel der Argentinischen Rinderhüfte. Durch den sauberen Zuschnitt ist die Sehne schon entfernt worden. Sofort können zarte Steakmedaillons in gewünschter Breite geschnitten werden  
125268  
Ktn. ca. 8 kg (8 Stücke) **kg 15,49\***



**TK Corazón de Cuadril  
Herz der argent.  
Rinderhüfte**

sauber pariert ohne Abschnitte – Stückgewicht ca. 1 - 1,4 kg – großer Muskel der argentinischen Rinderhüfte. Durch den sauberen Zuschnitt ist die Sehne schon entfernt worden. Sofort können große, zarte Rindersteaks in gewünschter Stärke geschnitten werden  
125267  
Ktn. ca. 11 kg (8 Stücke) **kg 14,49\***



**TK argent.  
Entrecôte**

– Stückgewicht ca. 2 kg – aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack  
125269  
Ktn. ca. 12 kg (ca. 6 Stück) **kg 17,99\***



Besuchen Sie uns gern online unter [rodeo-steak.de](http://rodeo-steak.de) für einen Blick hinter die Kulissen!



## NEUSEELAND



Fred Hellaby ist unser zuverlässiger Partner in Neuseeland. Alle Schritte – von der Weide zur Schlachtung bis zum Transport nach Europa können lückenlos kontrolliert werden.



**TK neuseel.  
Lammkronen**

„Medaillons“ mit Stiel, nicht geschnitten – Stückgewicht ca. 440 g – Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar  
125272  
Ktn. ca. 11 kg (ca. 12 x 2 x ca. 440 g) **kg 25,99\***



**TK neuseel.  
Lammlachse**

– Packung ca. 220 g, vakuumverpackt – zarte, saftige Lammlachse zum Kurzbraten. Das beste Stück für die gehobene Gastronomie  
125273  
Ktn. ca. 16 kg (ca. 24 x 3 x ca. 220 g) **kg 19,99\***



**TK neuseel.  
Lammhüften**

ohne Deckel – Stückgewicht ca. 175 g – leicht marmorierte und zarte Spezialität. Ohne Fettdeckel, ideal zum Braten und Grillen  
125270  
Ktn. ca. 16,5 kg (23 x 4 x ca. 175 g) **kg 13,99\***



\*Fleischpreise gültig bis 08.08.2020, danach zu den äußersten Tagespreisen.



**Frische Deli-Grillbäuche**

„Red Barbecue“, mariniert, in Scheiben  
– Stückgewicht 160 - 180 g, vakuumverpackt – ca. 15 mm starke, in herzhaft-pikanter Barbecue-Würzung fertig marinierte Delikatess-Grillbäuche. Tropf- und fettfrei einsetzbar für Pfanne oder Grill

73530  
Ktn. 10 x ca. 1,7 kg (10 x 10 St., E2-Kiste)  
kg **8,29**  
(St. ca. 1,40)



**Spanferkel-Schulter**

– Stückgewicht ca. 1,8 kg – ohne Knochen, hohl ausgelöst, einzeln vakuumiert

91534  
Ktn. ca. 10 kg (6 x ca. 1,8 kg)  
kg **6,49**



**TK Südtiroler Schweinefiletköpfe**

– Packung ca. 1 kg – sauber geputzt, sehr gut geeignet für Medaillons

52290  
Ktn. ca. 12 kg kg **4,29\***



**TK Honigmarinierte Schinkenbraten**

– Stückgewicht ca. 2,35 kg – bestes Schweinefleisch, fein mariniert mit einer Mischung aus Honig, Dijon-Senf und Orangensaft

83944  
Ktn. ca. 4,7 kg (2 Stücke)  
kg **7,99**



**Ekro**  
CONTROLLED QUALITY VEAL

**TK Kalbs-haxenscheiben „Ossobuco“**

– Scheiben 1,5 - 2 cm dick, Stückgewicht ca. 400 g – zarte und wohlschmeckende helle Kalbfleischspezialität zum Schmoren. Mit dem typischen Markknochen

52573  
Ktn. ca. 6 kg kg **10,99\***

**Frische Kalbssteakhüften**

– Stückgewicht ca. 2 kg – herrlich zartes Kalbssteak, aus dem besten Stück der Keule geschnitten, von hellfleischigen Kälbern

45885  
Ktn. ca. 20 kg kg **9,49\***



**TK Spanferkel-Grillkeulen,**

ohne Röhrenknochen  
– Stückgewicht ca. 2 kg – ofenfertig vorgegart, mild im Geschmack, mit kleinem Knochen in der Haxe

80679  
Ktn. ca. 6 kg (2 Stücke)  
kg **8,49**



**TK Spanferkel-karree,**

mit Knochen und Schwarte  
– Stückgewicht ca. 1,3 kg, einzeln vakuumverpackt – ein mageres Stück vom Spanferkel, Rippen geputzt

64050  
Ktn. ca. 8 kg (6 Stücke)  
kg **9,99**







### Frische Filets, von der Färse

– Stückgewicht ca. 1,8 kg –  
aus norddeutscher Haltung. Sehr  
zart und geschmackvoll, für Me-  
daillonsteaks oder auch im Ganzen  
rosa zu bratendes Fleisch  
47448  
E2-Kiste ca. 15 kg

kg **31,99\***



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

– Stückgewicht ca. 4 kg –  
aus norddeutscher Haltung. Für  
saftige, kernige Steaks aus dem  
Rücken geschnitten, besonders  
aromatisch im Geschmack, u. a.  
durch den typischen Fettrand. Ide-  
al als kaltes Roastbeef dünn aufge-  
schnitten  
47449  
E2-Kiste ca. 16 kg

kg **23,99\***



**TK Burger,**  
von der Färse  
ausschließlich hergestellt aus  
deutschem Färsenfleisch, abge-  
rundet mit einer Prise Salz und  
Pfeffer. Die beachtliche Marmorie-  
rung und der überzeugend kräf-  
tige 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 Semerrolle, von der Färse

– Stückgewicht ca. 1,4 - 2,2 kg –  
aus norddeutscher Haltung. Semer-  
rolle wird auch Schwanzstück, Boden-  
schlegel oder Beinscherzel genannt,  
ist ein hochwertiges Rinderteilstück  
aus der Keule zum Schmoren, Braten  
oder für Geschnetzeltes  
42190  
Ktn. ca. 18 kg

kg **7,99\***



### TK Schweinelachs- schnittel,

mit Semmelbröselpanade, roh  
– Stückgewicht ca. 180 g –  
aus deutschem Schweinelachs,  
klassisch paniert mit Semmelbrö-  
seln und Vollei aus Bodenhaltung  
(soufflierend bei klassischer Zube-  
reitung in der Pfanne und Butter-  
schmalz), Tierwohl-Konzept  
120223  
Ktn. 4,5 kg  
(25 Stück)

Zum aktuellen  
Tagespreis

### TK Premium Angus Beef Burger, roh, gewürzt

– Stückgewicht 200 g –  
aus bestem irischem Angus-Rin-  
derhackfleisch, feinwürzig abge-  
schmeckt  
81545  
Ktn. 4,8 kg  
(2 x 12 Stück)

Ktn. **33,36**  
(St. 1,39)



### TK Schweineschulter

„Pulled Pork“, gegart  
– Stückgewicht ca. 2,275 kg –  
mariniert und fertig gegart, so  
zart, dass es sich auseinander zie-  
hen lässt (pulled = ziehen, reißen).  
Der amerikanische Klassiker aus  
den Südstaaten, der vielseitig Ver-  
wendung findet, auch als Burger-  
Variante

76849  
Ktn. ca. 4,55 kg  
(2 Stücke)

kg **7,99**



### TK Schweinelachs- schnittel,

paniert, fertig gebraten  
ein zartes Rückenschnitzel aus fri-  
schen Schweinelachsen mit einer  
goldgelben, knusprig-würzigen Pa-  
nade, küchenfertig. Das feinste und  
zarteste Schnitzel vom Schwein

91501 Stückgewicht 100 g  
Ktn. 7 kg  
(70 Stück)

Zum aktuellen  
Tagespreis

68876 Stückgewicht 120 g  
Ktn. 6 kg  
(50 Stück)

Zum aktuellen  
Tagespreis

59300 Stückgewicht 160 g  
Ktn. 6,4 kg  
(40 Stück)

Zum aktuellen  
Tagespreis



Inspire. Enjoy. Emotions.

### TK HITBurger Giant Hamburger, roh

– Stückgewicht 226 g, Ø 16,5 cm –  
das mild gewürzte, super-saftige  
Spitzenprodukt mit der besonderen  
Beefnote ist der größte industriell  
hergestellte Hamburger der Welt  
57316  
Ktn. 4,52 kg  
(20 Stück)

Ktn. **31,80**  
(St. ca. 1,59)



### TK HITBurger Giant Hamburger, roh

– Stückgewicht 180 g, Ø 16 cm –  
das mild gewürzte, super saftige  
Spitzenprodukt mit der besonde-  
ren Beefnote ist einer der größten  
industriell hergestellten Hamburger  
der Welt, locker im Biss, mit  
guten Brateigenschaften und kurzer  
Zubereitungszeit

57314  
Ktn. 5,04 kg  
(28 Stück)

Ktn. **34,99**  
(St. 1,249)



### TK Chicken-Wings

„Mild Wings“, gegart  
– Stückgewicht ca. 45 g –  
saftige Hähnchenflügel, geteilt  
und gegart, mild würzig mariniert,  
einzeln entnehmbar

56476

Ktn. 2 x 2,5 kg  
(2 x ca. 55 Stück) Ktn.

**22,45**  
(Btl. 11,225)



### TK Hähnchen-Crossies,

gewürzt, paniert  
– Stückgewicht ca. 25 g –  
aus Hähncheninnenfilets geschnitten,  
mit 8 % Flüssigwürzung, besonders  
geeignet als Fingerfood

56112

Ktn. 3 kg  
(ca. 120 Stück) Ktn.

**15,87**  
(kg 5,29)

### TK Crunchy Chicken Burger,

fertig gegart  
– Stückgewicht 100 g –  
Hähnchenburger aus Hähnchenbrustfiletstücken  
zusammengefügt, mit scharf gewürzter  
Cornflakespanade

85691

Ktn. 4 x 1,5 kg  
(4 x 15 Stück) Ktn.

**34,49**  
(St. ca. 0,627)

### TK Hähnchenbrustfilets,

in Streifen, gegart, gebräunt  
zarte, saftige Hähnchenbrustfilet-  
Streifen, küchenfertig gegart, gewürzt,  
gebräunt und geschnitten

79284

Ktn. 3 kg

Ktn. **22,47**  
(kg 7,49)



### TK Mini-Hähnchen-Knusperschnitzel,

gegart  
– Stückgewicht ca. 50 g –  
zartes, saftiges Mini-Schnitzel aus  
Hähnchen-Innenfilet, wie gewachsen,  
mit 8 % Flüssigwürzung und 28 %  
knuspriger Cornflakespanade

89729

Ktn. 3 kg  
(60 Stück)

Ktn. **20,95**  
(St. ca. 0,349)

### TK Hähnchenbrustfilets

„Piccata“, paniert, vorgebraten

– Stückgewicht 150 g –  
zartes, naturgewachsenes Hähnchenbrustfilet,  
umhüllt mit einem speziell für den  
Combidämpfer geeigneten Backteig.  
Besonders geschmackvoll durch die  
leichte Parmesannote

87767

Ktn. 4,5 kg (30 Stück)

Ktn. **29,70**  
(St. ca. 0,99)



### TK Party-Geflügelfrikadelle,

fertig gegart  
– Stückgewicht 25 g –  
wohlschmeckende Geflügelfrikadelle  
aus zartem, magerem Putenfleisch

87147

Ktn. 3 x 2 kg  
(3 x ca. 80 Stück)

Ktn. **35,94**  
(St. ca. 0,149)



### TK Geflügelbratwürste

– Stückgewicht 100 g –  
aus 100 % Geflügelfleisch hergestellt,  
mit knackigem Biss und besonders  
würzigem Geschmack

109132

Ktn. 6 x 500 g  
(6 x 5 Stück)

Ktn. **14,70**  
(St. 0,49)





### TK Wolfsbarsche

„Loup de mer“, ganz, mit Haut  
(Dicentrarchus labrax)

– Stückgewicht 300 - 400 g –  
länglicher Fisch aus dem Mittel-  
meer mit grau-blauem Rücken, mit  
einem mageren, festen und aroma-  
tischen Fleisch, küchenfertig  
geschuppt. Ideal zum Grillen, Ba-  
cken und Braten

76046

Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto)

kg\* **7,77**  
(St. ca. 2,719)



### TK Doraden Royal,

ganz

(Sparus auratus)

– Stückgewicht 300 - 400 g –  
Meerbrasse mit gräten- und fett-  
armem hellen Fleisch, küchenfer-  
tig geschuppt. Ideal zum Grillen,  
Backen und Braten

76053

Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto)

kg\* **7,77**  
(St. ca. 2,719)



### TK Kabeljau-Loins

(Gadus morhua)

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

94987

Ktn. 5 kg  
(4,5 kg netto)

kg\* **13,49**  
(St. ca. 2,294)



### TK US-Seeteufelfilets,

ohne Haut

(Lophius americanus)

– Stückgewicht ca. 200 - 400 g –  
festes, wohlschmeckendes Fleisch  
ohne Gräten, zum Braten und  
Dünsten. Eine Spitzenqualität aus  
dem Nordwest-Atlantik

95000

Ktn. 5 kg

kg **15,75**



NORDIC SEAFOOD®

### TK Oktopus,

mit Kopf, auf Blume gelegt

(Octopus vulgaris)

– Stückgewicht ca. 1000 - 2000 g –  
Wildfang aus dem Mittleren Ost-  
atlantik, mild, süßlich im Geschmack,  
ideal für die leichte Küche

94398

Ktn. 10 Stück

kg **9,79**

### TK Tinten- fisch tuben,

U 10, roh

(Illex spp.)

– U 10 = max. 10 Stück per kg –  
schneeweiße, zarte Tuben, ideal  
zum Füllen und Braten in der medi-  
terranen Küche, einzeln gefrostet

45869

Ktn. 10 x 1 kg

(10 x 700 g netto) kg\* **5,29**



Merasai®

### TK Paz. Seeteufel- medaillons

(Lophius spp.)

– Stückgewicht 20 - 40 g –  
festes, wohlschmeckendes Fleisch,  
zum Braten und Dünsten

66186

Ktn. 5 x 1 kg

(5 x 900 g netto) kg\* **11,49**

### TK Thunfisch-Loins

(Thunnus albacares)

– Stückgewicht ca. 2 - 7 kg –  
die beste Wahl zur Herstellung von  
Sushi und Sashimi

101687

Stück

kg **19,49**

### TK Tilapia-Naturfilets,

ohne Haut

(Oreochromis spp.)

– Stückgewicht ca. 140 - 200 g –  
guter Speisefisch, mit einem ange-  
nehm süßlich-milden Geschmack.  
Das magere, saftige Fleisch ist röt-  
lich-weiß und fest

102020

Ktn. 5 kg

(4,5 kg netto)

kg\* **4,99**  
(St. ca. 0,848)



Fisch mit diesem Zeichen  
stammt aus einer MSC-zertifi-  
zierten nachhaltigen Fischerei  
(www.msc.org).

MSC-zertifizierten Fisch bekommen  
Sie bei allen Service-Bund Gebiets-  
zentralen (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, Hüskén GmbH & Co. KG,  
SB Frischmarkt Heinsberg GmbH,  
Gerhard Regier GmbH,  
Schmidt & Söhne GmbH.



Fisch mit diesem Zeichen  
stammt aus einer ASC-zertifi-  
zierten verantwortungsvollen  
Aquakultur (www.asc-aqua.org).  
ASC-zertifizierten Fisch bekommen  
Sie bei allen Service-Bund Gebiets-  
zentralen (ASC Zertifikat-Nr. ASC-  
C-00624, ASC-C-00239, ASC-C-  
01391), außer bei Konrad Boysen  
GmbH & Co. KG, FruchtExpress  
Grabher GmbH & Co. KG, Hü-  
skén GmbH & Co. KG, SB Frisch-  
markt Heinsberg GmbH, Ger-  
hard Regier GmbH, Schmidt & Söhne  
GmbH.

Pickenpack  
Seafoods

### TK Back- Fischstäbchen, vorgebacken

– Stückgewicht 30 g –  
saftige, praktisch grätenfreie Fisch-  
filets aus Alaska Seelachsfilet, im  
würzigen Backteig

120087

Ktn. 3 kg

(ca. 100 Stück)

Ktn. **12,99**  
(St. ca. 0,129)



\*die Berechnung des  
kg-Preises erfolgt auf  
das Brutto-Gewicht



*TK Torpedo Shrimps*

(Litopenaeus vannamei)  
 – Stückgewicht ca. 15 g –  
 Garnelen mit Schwanzsegment  
 aus Aquakultur in Vietnam, im  
 Backteig  
 101678  
 Ktn. 10 x 1 kg  
 (10 x 57 - 66 Stück) kg **8,99**



**TK Butterfly Shrimps**  
 (Litopenaeus vannamei)  
 – Stückgewicht ca. 15 g –  
 Garnelen mit Schwanzsegment  
 aus Aquakultur in Vietnam, im  
 Backteig  
 101677  
 Ktn. 10 x 1 kg  
 (10 x 57 - 66 Stück) kg **8,99**



*TK Potato Shrimps*

(Litopenaeus vannamei)  
 – Stückgewicht ca. 25 g –  
 Garnelen mit Schwanzsegment  
 aus Aquakultur in Vietnam, ge-  
 kocht, in einer Kartoffelzubereit-  
 ung  
 101673  
 Ktn. 10 x 1 kg  
 (10 x 20 Stück) kg **10,49**

## FARMED

Wir unterstützen eine verantwortungsvolle Produktion von qualitativ hochwertigem Fisch und Meeresfrüchten in naturnahen Aquakulturen. Für Mermaid arbeiten wir mit persönlich bekannten Produzenten zusammen, die von uns regelmäßig vor Ort besucht werden.



*TK Lachsforellenfilet*

mit Haut  
 (Onkorhynchus mykiss)  
 – Seite 600 - 800 g –  
 rotfleischig, praktisch grätenfrei,  
 vakuumiert, aus Aquakultur in Dä-  
 nemark  
 119746  
 Ktn. ca. 11 kg kg **11,49**



*TK Black Tiger Garnelenspieße*

roh  
 (Penaeus monodon)  
 – Stückgewicht 100 g, einzeln  
 entnehmbar –  
 jeweils ca. 10 Seawater Garnelen,  
 geschält, entdärmt  
 103912 lang gesteckt  
 Ktn. 10 x 1 kg  
 (10 x 800 g netto) kg\* **12,95**  
 (St. 1,295)

104216 rund gesteckt  
 Ktn. 10 x 1 kg  
 (10 x 800 g netto) kg\* **12,95**  
 (St. 1,295)





TK Black Tiger  
Gambas

roh  
(Penaeus monodon)  
mit Kopf, mit Schale, aus Aquakultur,  
einzeln entnehmbar  
75499 16 - 20 Stück per kg  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 800 g netto) kg\* **9,99**  
75531 21 - 30 Stück per kg  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 800 g netto) kg\* **7,99**



# WILD



TK Black Tiger Garnelen

roh  
(Penaeus monodon)  
geschält, entdärmt, aus Aquakultur,  
einzeln entnehmbar  
74832 8 - 12 Stück per 454 g/  
18 - 26 Stück per Beutel  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 800 g netto) kg **21,49**

71521 16 - 20 Stück per 454 g/  
35 - 44 Stück per Beutel  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 800 g netto) kg **12,49**

74839 26 - 30 Stück per 454 g/  
57 - 66 Stück per Beutel  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 800 g netto) kg **10,99**

74841 31 - 40 Stück per 454 g/  
68 - 88 Stück per Beutel  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 800 g netto) kg **9,99**

71542 41 - 50 Stück per 454 g/  
90 - 110 Stück per Beutel  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 800 g netto) kg **8,99**

ganze Seite, mit Haut  
– Seite ca. 400 - 600 g, einzeln  
vakuumverpackt –  
aus Aquakultur in Island, praktisch  
grätenfrei, einzeln gefroren  
121228  
Ktn. 5 kg kg **16,99**



TK Argent Rotgarnelen  
King Prawns

ohne Kopf, mit Schale, roh,  
Easy-Peel  
(Pleoticus muelleri)  
– 8 - 12 Stück per kg –  
entdärmt, Single Frozen, aus Wildfang  
in Argentinien  
108984  
Ktn. 10 x 900 g  
(10 x 800 g netto) Btl.\* **17,99**



TK Norwegische  
Eismeergarnelen

gekocht, geschält  
(Pandalus borealis)  
– 125 - 175 Stück per 454 g –  
gekocht, geschält, aus Wildfang  
im Nordostatlantik/ Norwegische  
See, einzeln entnehmbar  
81509  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 900 g netto) kg\* **13,99**



TK Black Tiger  
Cocktailshrimps

gekocht  
(Penaeus monodon)  
– 100 - 200 Stück per 454 g –  
geschält, aus Aquakultur, einzeln  
entnehmbar  
78733  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 800 g netto) kg\* **10,99**



TK Black Tiger  
Partygarnelen

„Black Tiger“, gekocht  
(Penaeus monodon)  
– 26 - 30 Stück per 454 g/  
57 - 66 Stück per Beutel –  
entdärmt, geschält, mit Schwanz-  
segment, aus Aquakultur  
70433  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 800 g netto) kg **11,99**



TK Argent Rotgarnelen  
Gambas

mit Kopf, mit Schale, roh  
(Pleoticus muelleri)  
– 10 - 20 Stück per kg –  
aus Wildfang in Argentinien  
64513  
Ktn. 6 x 2 kg kg **10,49**



TK See-Saiblingsfilet

\*die Berechnung des  
kg-Preises erfolgt auf  
das Brutto-Gewicht



*Servisa*  
PRIME



**TK Potato Fries,**

Skin-On, vorgebacken wie von Hand unregelmäßig geschnitten (Schnitte-Mix aus 11 x 11/10 x 16/12 x 14 mm), mit Schale, gelbfleischige Sorte Fontane aus 100 % deutschem Vertragsanbau, vorfrittiert in Rapsöl, vegan  
108502

Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **11,10**  
(kg 1,11)

**TK Veggie Fries**

Schnitt 11 x 11 mm, aus Pastinaken und Karotten, mit Würzcoating, vorfrittiert in Sonnenblumenöl, vegan  
111063

Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **22,90**  
(kg 2,29)

**TK Sweet Potato Fries**

Schnitt 11 x 11 mm, aus Süßkartoffeln mit Rohwareherkunft USA/Kanada, mit Würzcoating, vorfrittiert in Sonnenblumenöl, vegan

111064  
Ktn. 2 x 2,5 kg Ktn. **14,95**  
(kg 2,99)



**Lamb Weston**  
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

**TK Criss Cuts  
Gitterkartoffeln,**

gewürzt  
herzhaft gewürzt, aus der ganzen Kartoffel geschnitten, als Beilage, Snack oder Appetizer

56974  
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **18,90**  
(kg 1,89)

**TK Sweet Potato  
Crisscuts Gitter-  
kartoffeln,**

gewürzt  
herzhaft gewürzt, aus der ganzen Kartoffel geschnitten, als Beilage, Snack oder Appetizer

107000  
Ktn. 5 x 2 kg Ktn. **39,90**  
(kg 3,99)

**TK Wedges,  
Kartoffelecken, mit Schale,  
gewürzt**

mit einer Mischung aus Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und einer Prise Chili herzhaft gewürzt, mit langer Standzeit

58051  
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **10,90**  
(kg 1,09)



**TK Potato Dippers**

gewölbte Kartoffeln mit Schale, mit dem „Homemade-Effekt“, besonders lange Standzeit

47535  
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **16,50**  
(kg 1,65)





**TK Rösti,**  
vorgebacken

– Stückgewicht ca. 50 g –  
vorgebacken in Pflanzenöl, schme-  
cken wie hausgemacht

72954

Ktn. 2 x 3 kg  
(2 x ca. 60 Stück)

Ktn. **16,68**  
(kg 2,78)



**TK Pommes Sautées**

goldgelbe Bratkartoffelscheiben  
aus selektierten Kartoffeln. Schnell  
und einfach serviert

66488

Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **12,49**  
(kg 1,249)



**TK Dukaten Chips,**  
vorgebacken

delikate Bratkartoffeln mit attrak-  
tivem Wellenschnitt, ideal als herz-  
hafte Beilage zu Fleisch und Fisch  
sowie Grillspeisen, als trendge-  
rechte Snackvariante oder als leich-  
te vegetarische Mahlzeit mit Salat

57415

Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **12,49**  
(kg 1,249)

**TK Pfifferlinge,**  
ganze Pilze bis 45 mm  
der schmackhafte Edelpilz mit dem  
würzigen Aroma verfeinert die un-  
terschiedlichsten Gerichte. Sein  
gelbliches festes Fleisch eignet sich  
ganz hervorragend zur Herstellung  
von Vorspeisen und Suppen. Er ist  
köstlich zu Fleisch, vor allem Wild,  
und in Kombination zu Nudeln

47151

Ktn. 5 x 1 kg kg **7,49**



**TK Steinpilze,**  
geschnitten  
ein sehr edler Pilz für exzellente  
Gerichte. Küchenfertig geschnit-  
ten, mit festem weißen Fleisch und  
einem angenehmen, feinen Aroma

46762

Ktn. 5 x 1 kg kg **7,49**



**TK Kaisergemüse**

interessante und geschmackvolle  
Beilagenabwechslung mit Karot-  
tenscheiben, Blumenkohl- und  
Brokkoliröschen

58588

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **0,99**

**TK Blattspinat**

– Portionsgewicht 15 g –  
zarte junge Spinatblätter mit hoher  
Trockensubstanz, 8-mm-Schnitt, in  
Mini-Portionen tiefgefroren

58579

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **0,89**



**TK Zucchini**

„gelb-grün“, in Scheiben  
– Ø 20 - 40 mm –  
attraktives Gemüse mit hohem Vi-  
tamin- und Nährstoffanteil. Ideal  
für die mediterrane Küche zu  
Fisch, Fleisch und Pastagerichten

43358

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **1,75**



**TK Sombbrero,**  
Salatmischung

bunte Gemüsemischung für Sa-  
late, auch als Pfannengemüse ge-  
eignet. Mit Gemüsemais, Kidney-  
Bohnen, Sellerie, grünen Bohnen,  
Erbsen, gewürfelten Karotten,  
rotem und grünem Paprika

54110

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,19**



SALVA D'OR



**TK Grillgemüse**

„mediterran“  
Mix aus gegrillten mediterranen  
Gemüsen (rote und gelbe Paprika,  
Auberginen und Zucchini) in rusti-  
kalen, groben Stücken und Schei-  
ben, ideal als Komponente für  
Pfannengerichte und als Beilage  
für Fisch- und Fleischgerichte

106382

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,89**



**TK Grillgemüse**

„Español“  
gelbe und rote Paprika- und Zwie-  
belwürfel. Ohne Zusatz von Fett  
gegrillt, dadurch besonders kna-  
ckig und natürlich frisch im Ge-  
schmack. Ideal für kalte und  
warme Vorspeisen, als Füllung  
oder Beilage sowie für die Tapas-  
Bar

59544

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,19**



**Edamer,**  
30 % Fett i. Tr.  
– Brot ca. 3,2 kg –  
geschmeidiger Schnittkäse mit  
sehr guten Schmelzeigenschaften  
92732  
Ktn. 5 Stücke kg **3,99**



**Grünländer Schnitt-  
käse,**  
48 % Fett i. Tr., in Scheiben  
– Packung 500 g –  
ein foliengereifter Lochkäse, mild-  
nussig im Geschmack, gefächert in  
der Frischebox, kein Aufschnittver-  
lust, laktosefrei  
70655 mild & nussig  
81304 Bärlauch/Kräuter  
81315 Chili-Paprika  
Ktn. 8 Packungen Pa. **4,99**



**Grünländer Schnitt-  
käse,**  
48 % Fett i. Tr.  
– Brot ca. 2,7 kg –  
foliengereifter Lochkäse, herzhaft und  
nussig im Geschmack, laktosefrei  
51356 natur  
81318 Chili/Paprika  
81316 Bärlauch/Kräuter  
Ktn. 4 Stücke kg **8,49**



**Käse in Scheiben**  
„Cheddar rot“ Hartkäse,  
45 % Fett i. Tr.  
– Packung 1 kg –  
Hartkäse-Scheiben, gefächert ge-  
legt, d. h. problemlose Entnahme,  
ohne Aufschnittverlust  
93891  
Packung 1 kg  
(84 Scheiben) Pa. **7,49**



**Bayerntaler,**  
45 % Fett i. Tr.  
– Stückgewicht ca. 3 kg –  
ein nussig-milder Großloch-Käse,  
aus dem Laib-Inneren geschnitten,  
nachhaltig produziert, ohne Gen-  
technik, lactose- und glutenfrei  
59289  
Ktn. 4 Stücke kg **6,29**



**Philadelphia**  
– Schale 1,65 kg –  
ein frischer, sahniger Geschmack  
der Doppelrahmstufe und die cre-  
mige Konsistenz sind seine Stärken  
53326 Natur, 68 % Fett i. Tr.  
110551 Kräuter, 68 % Fett i. Tr.  
Ktn. 4 Schalen Sch. **14,49**  
(kg ca. 8,78)



**Gorgonzola**  
„Cremoso“, 48 % Fett i. Tr.  
– Stückgewicht ca. 1,5 kg –  
ein aromatischer, pikant-kraftiger  
Edelpilzkäse, in sahnig-weicher  
Konsistenz  
94874  
Ktn. 4 Stücke kg **6,99**



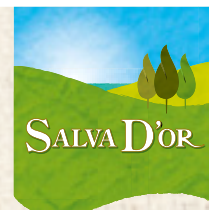
**Tilsiter,**  
45 % Fett i. Tr.  
– Brot ca. 3 kg –  
ein würziger Käse, der sich perfekt  
für eine eine deftige Brotmahlzeit  
eignet. Aber auch als zünftiger  
Snack zum Bier ist er ein Genuss  
63779  
Ktn. 4 x ca.3 kg kg **4,69**



**Port. Mini Babybel**  
„Original“, 45 % Fett i. Tr.  
– Portionsgewicht 20 g –  
ein herzhaft-würziger, halbfester  
Schnittkäse im Frischetresor  
47875  
Ktn. 96 Stück Ktn. **27,84**  
(Port. ca. 0,29)



**Bresso Frischkäse**  
„Kräuter der Provence“,  
60 % Fett i. Tr.  
würzig-cremiger Frischkäse mit  
Kräutern der Provence  
40623  
Topf 1,5 kg To. **14,95**  
(kg 9,96)



**Original ital. Mozza-  
rella-Stange,**  
45 % Fett i. Tr.  
– Stückgewicht 1 kg –  
stangenförmiger, durch Labgerin-  
nung hergestellter Frischkäse  
(„Pasta-Filata“-Käse), aus pasteu-  
risierter Kuhmilch  
111322  
Ktn. 6 Stangen Sta. **5,99**







### Italienisches Käse-Sortiment,

Mischkarton 9-fach sortiert bestehend aus 250 g Grana Padano DOP 16 Monate gereift, 250 g Provolone Piccante, 180 g Piave Vecchio DOP, 200 g Gorgonzola, 250 g Scamorza, geräuchert, 250 g Camembert di Mucca, 200 g Pecorino Siciliano Tartufo, 200 g Pecorino Siciliano Fantasia und 200 g Paglierina Piemontese

112383

Ktn. 1,98 kg Ktn. **30,99**



### Französisches Käse-Sortiment,

Mischkarton 7-fach sortiert ein sorgfältig zusammengestelltes Sortiment mit sieben unverzichtbaren Käsespezialitäten bestehend aus Roquefort AOP Tradition Emotion 100 g, Le Marcaire 500 g, Reblochon AOC Tradition Emotion 500 g, Camembert AOC MH Beige 250 g, Tomette des Alpes Tradition Emotion 300 g, Buchette Soignon 120 g, Bleu d'Auvergne AOP 125 g

103599

Ktn. 1,92 kg Ktn. **38,00**



### Ziegenweickäse-Rollen,

45 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 1 kg – aus reiner Ziegenmilch, mild im Geschmack. Auch für Menschen geeignet, die Kuhmilch nicht vertragen

63573

Ktn. 1 Stück St. **11,79**



### Eifax Schlemmer-Rührei, flüssig

pfannenfertiges Rührei, hergestellt aus frischen Eiern, fein gewürzt, pasteurisiert und aseptisch verpackt. Ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. Ausschließlich beste Zutaten garantieren seinen hervorragenden Geschmack. Reich an hochwertigem Protein und glutenfrei

66201

Ktn. 12 x 1 kg Pa. **2,49**

### Eifax Eigelb, flüssig

die gelingsichere Alternative. Pasteurisiertes Hühner-Eigelb, erste Qualität, hergestellt aus frischen Eiern der Güteklasse A, garantiert salmonellenfrei. Im praktischen Tetrapak, einfach zu portionieren

66199

Ktn. 12 x 1 kg Pa. **4,49**



### Eifax Vollei, flüssig

die gelingsichere Alternative. Pasteurisiert und garantiert salmonellenfrei (lt. Gesetz), erste Qualität, hergestellt aus frischen Eiern der Güteklasse A. Aseptisch und sicher im Tetrapack

61168

Ktn. 12 x 1 kg Pa. **2,39**



### Schmand, 24 % Fett

zur Anreicherung und zum Eindicken von Suppen und Saucen sowie zur Dessertzubereitung

73522

Eimer 5 kg Ei. **13,45** (kg 2,69)



MILCH UND MEHR

### Puddinge, mit Sahne

eine cremig-rahmige Premiumqualität für beste Dessertkreationen. Ungekühlt haltbar im wiederverschließbaren Eimer. In optimaler Konsistenz zum Portionieren

56845 Schoko

56846 Vanilla

56847 Grieb

79969 Nuss-Nougat

53507 Panna Cotta

Eimer 5 kg

Ei. **9,49** (kg 1,898)





**TK Norweger Heilbuttfiletts,**  
kaltgeräuchert, geschnitten  
(Reinhardtius ippoglossoides)  
ohne Haut, praktisch grätenfrei,  
gefangen im Nordostatlantik  
102304  
Packung 500 g Pa. **12,95**

**TK Räucherforellenfilets,**  
ohne Haut  
(Oncorhynchus mykiss)  
– Packung 500 g, Stückgewicht  
ca. 60 g, vakuumverpackt –  
Regenbogenforellenfilets mild ge-  
räuchert, aus Aquakultur gewon-  
nen/Türkei  
80612  
Ktn. 10 Packungen Pa. **6,29**



**TK Räucherfisch-Happen**  
bestehend aus 18 Lachswürfeln ge-  
würzt (Dill/Pfeffer), 10 Lachswürfeln  
ungewürzt, 10 Buttermakrelen-  
Happen natur, 2 Lachsschnecken  
Ananas und 2 Lachsschnecken  
Käse, einzeln entnehmbar  
102098  
Tray 1000 g  
(42 Stück) kg **24,95**  
(St. 0,594)

**TK Makrelenfilet-Mix**  
(Scomber scombrus)  
– Portionsgewicht ca. 90 - 120 g –  
gefangen im Nordostatlantik, mit  
Haut, praktisch grätenfrei, heißge-  
räuchert, in den Sorten Natur-,  
Pfeffer- und Lemon-Spring-Auf-  
streugewürz  
102092  
Tray 1000 g  
(9 Stück) kg **11,49**  
(St. ca. 1,264)

**TK Makrelenfilethappen-Mix,**  
heißgeräuchert  
(Scomber scombrus)  
– Portionsgewicht ca. 25 - 30 g –  
gefangen im Nordostatlantik, mit  
Haut, praktisch grätenfrei, heißge-  
räuchert, in den Sorten Natur-,  
Pfeffer- und Lemon-Spring-Auf-  
streugewürz  
102094  
Tray 1000 g  
(ca. 40 Stück) kg **14,49**  
(St. ca. 0,362)



**Brotheringe,**  
ohne Gräten  
– Abtropfgewicht ca. 1750 g –  
schonend gebraten und mild-wür-  
zig, süß-säuerlich eingelegt  
48805  
Ktn. 2 x 2,5 kg  
(2 x 14 Stück) Sch. **18,99**



**Feinste Matjesfilets**  
„Nordische Art“  
– Fischeinwaage ca. 2000 g –  
sauber enthäutete Matjesfilets in  
Rapsöl eingelegt, neue Rezeptur  
mit 25 % weniger Kochsalz  
48827  
Ktn. 2 x 2,5 kg  
(2 x ca. 32 Stück) Sch. **25,99**





### 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)



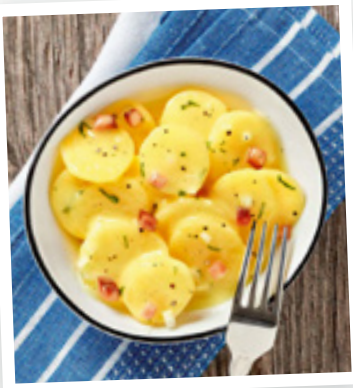
### Kartoffelsalat

„Bayerische/schwäbische Art“ pikanter Kartoffelsalat nach süddeutscher Art, mit Katenschinken, in fein abgestimmter Würzmarinade mit Zwiebeln und Kräutern, ohne Mayonnaise

51063

Eimer 5 kg

Ei. **9,45**  
(kg 1,89)



### Fränkischer Krautsalat

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

40927

Eimer 5 kg

Ei. **7,99**  
(kg 1,598)



### Farmersalat

Salat aus feinen Karotten-, Sellerie-, Weißkraut- und Porreestreifen in einer milden Salatcreme

58912

Eimer 3 kg

Ei. **8,69**  
(kg 2,89)

### Original bayerischer Wurstsalat

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

55740

Eimer 3 kg

Ei. **19,79**  
(kg 6,59)



### Rohkostsalat

frisches, geschnittenes Weißkraut mit Gurkenscheiben, Karotten- und bunten Paprikastreifen (rot, gelb, grün) in klarem Dressing

40594

Eimer 3 kg

Ei. **8,69**  
(kg 2,89)



### Weißkrautsalat

„pikant“

knackiger Kohl in einem würzigen Essig-Öl-Dressing

64047

Eimer 5 kg

Ei. **6,79**

### Fleischsalat

– Wursteinwaage 900 g –

Delikatess-Fleischsalat aus würzigen Lyonerstreifen und Gurkenschnitzeln in einer feinen Salatcreme

63831

Eimer 3 kg

Ei. **16,49**  
(kg 5,49)



### Nudelsalat

aus Nudeln, Fleischwurst, Karotten, Gurken, Erbsen und Tomatenpaprika, mit feiner Salatcreme

63756

Eimer 3 kg

Ei. **10,49**  
(kg 3,496)



### Crema mit Aceto Balsamico di Modena

– Flasche 500 ml –

klassische dickflüssige Balsamico-Glace mit fruchtigem, leicht süßlichem Aroma für die außergewöhnliche Note. Für die kalte und warme Küche, vielseitig verwendbar und hervorragend geeignet für Vinaigrettes, Desserts, Marinaden, Entrées

104268

Ktn. 6 Flaschen

Fl. **2,99**





### Itl. Tomatenpüree

„Passata“

aus frischen, gehackten und pürierten italienischen Tomaten, hohe Ergiebigkeit, ideal für Pizza, Lasagne, Sauce Bolognese, Tomatensuppe, Gazpacho

103594

Ktn. 6 x 1 Liter Pa. **0,99**

### Itl. Tomatenmark,

3-fach konzentriert

Parma-Qualität aus ca. 6 kg frischen, sonnengereiften italienischen Tomaten, mit intensiver Farbe und feinem Tomatenaroma, bestens geeignet für Saucenansätze und Schmorgerichte

104023

Ktn. 12 x 720 ml Gl. **2,79**

### Getrocknete Tomaten,

in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1000 g – ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhaft Backwaren

111668

Ktn. 6 x 1700 ml Gl. **10,45**

### Getrocknete Tomaten,

in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1200 g – ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhaft Backwaren

111666

Ktn. 6 x 1500 g Btl. **9,95**

### Tomatensauce

„Pomodorella“

fruchtige Sauce aus italienischen Tomaten, nach einem traditionellen Rezept mit frischem Röstgemüse zubereitet und geschmacklich mit Basilikum verfeinert. Hervorragend geeignet für Pastagerichte, aber auch für die Zubereitung von Speisen, die einen frischen Tomatengeschmack benötigen

104032

Ktn. 6 x 1700 g Btl. **4,79**



### Feine ital. Tomatenstücke,

in aromatischer Sauce, fertig gewürzt

Parma-Qualität, ein ideales Basisprodukt für Suppen, Saucen, Pizza und Pasta, ebenso geeignet als „Tomatenbett“ für Fisch und Geflügel

104024

Ktn. 6 x 2650 ml Ds. **3,69**



### Peperonata

nach einem traditionellen Rezept aus Piemont, mit großen Stücken von frischen roten und gelben Paprikaschoten, Zwiebeln und in Stücke geschnittenen Tomaten. Hervorragend als warme Beilage. Ideal zum Belegen von Pizzen und Bruschetta

104035

Ktn. 6 x 2600 g Ds. **10,39**

### Zwiebeln in Balsam-Essig

– Abtropfgewicht 1150 g – frische Borettane-Zwiebeln, süßsauer gegart und mit einem Schuss Balsamico-Essig aus Modena abgeschmeckt

111670

Ktn. 6 x 1700 g Gl. **6,99**



### Artischockenherzen,

in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1050 g – ideal als Belag für Pizza oder als Zugabe zu frischen Salaten

111669

Ktn. 6 x 1700 ml Gl. **15,99**





### Antipasto Italia

– Abtropfgewicht 1500 g –  
bunte, mediterrane Gemüse-  
mischung bestehend aus Karotten,  
Gurken, Blumenkohl, Zwiebeln,  
Paprikaschoten, Oliven, Champi-  
gnons, Artischocken und getrock-  
neten Tomaten. Ideal als Antipasti,  
Vorspeise oder in Nudel- und Reis-  
salaten

111667

Ktn. 6 x 1700 g Gl. **9,95**



### Pesto Rosso

aus getrockneten Tomaten, fri-  
schem Basilikum, Pinienkernen,  
Cashewnüssen und Olivenöl. Zart  
gewürzt und vielseitig einsetzbar

104029

Ktn. 6 x 540 g Gl. **5,99**

### Pesto alla Genovese

aus frischem Basilikum, Grana Pa-  
dano, Pecorino, Walnüssen, Pini-  
enkernen und Olivenöl. Die klas-  
sische Sauce für viele beliebte  
Pastasorten, ebenso zum Einrüh-  
ren in Minestrone geeignet

104034

Ktn. 12 x 540 g Gl. **5,99**



### Bio Natives Olivenöl Extra



Das Bio-Olivenöl „Picual - First Harvest“ stammt  
von einem der besten Bio-Olivenölproduzenten  
der Welt. Das traditionsreiche Familienunter-  
nehmen widmet sich bereits in sechster Generation  
der Olivenölgewinnung und engagiert sich in  
einzigartiger Weise für biologische Vielfalt. Die  
Ölgewinnung erfolgt einzig aus der unreifen  
grünen Picual-Olive. Zu diesem Reifezeitpunkt  
ist der Ölertrag noch sehr gering, dafür besitzt  
das Olivenöl ein besonders hohes Maß an ge-  
sunden und kulinarisch wertvollen Inhaltsstoffen.  
Geschmacklich ist es deshalb unverwechselbar  
und zählt weltweit zu den besten Bio-Picual-  
Olivenölen der Güteklasse nativ extra.



## Begeistern Sie Ihre Kunden...

...mit köstlichen Eisdesserts. Im Handumdrehen servierfertig.

- ✓ Passgenaues Glas für die Langnese Schlemmerbecher. So wird jedes Dessert zu einem echten Hingucker.
- ✓ Zu 100% aus recyceltem Glas aus Europa.
- ✓ 5 VE Schlemmerbecher Vanilla Erdbeer oder Schlemmerbecher Vanilla-Schoko kaufen und zwölf Serviergläser gratis erhalten.
- ✓ "Solange der Vorrat reicht" und mehrmalige Teilnahme im Aktionszeitraum möglich.

**Aktions-  
zeitraum seit  
30.03.2020**



**5 VE  
Kaufen**



**12  
Serviergläser  
gratis dazu\***



\*Solange der Vorrat reicht

Vielfältige Rezepte finden Sie in unseren  
Dessertfoldern und unter [www.langnese-business.de](http://www.langnese-business.de)



### Rote Grütze

– Füllmenge 2900 g – ein fruchtig-frisches Dessert aus erlesenen Früchten (Sauerkirschen, Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren) und Sauerkirschsafte. Hoher Fruchtanteil (ca. 50 %). Angenehm säuerlich im Geschmack und sämig in der Konsistenz, servierfertig. Ideal zu kombinieren mit Vanillesauce, Sahne, Quark und Joghurt sowie mit Waffeln, Milchreis und Crêpes

86162

Ktn. 6 x 3/1 Dosen (2650 ml)

Ds. **6,66**

### Pflaumen, 1/2 Früchte, entsteint, gezuckert

– Abtropfgewicht 2700 g – aromatische Pflaumenhälften, ideal als Kompott oder Kuchenbelag

99145

Ktn. 6 x 5/1 Dosen (4250 ml)

Ds. **5,49**

### Apfelkompott, mit Stücken

– Füllmenge 2700 g – aus den Apfelsorten Golden Delicious und Jonagold verarbeitet. Gleichbleibende, stückige Qualität und frischer, fruchtiger Geschmack

89682

Ktn. 6 x 3/1 Dosen (2650 ml)

Ds. **4,49**



### Sauerkirschen, entsteint, gezuckert

– Abtropfgewicht 350 g – 103065 Abtropfgewicht 350 g

Ktn. 12 Gläser (720 ml)

Gl. **1,39**

42757 Abtropfgewicht 2125 g

Ktn. 6 Dosen (4250 ml)

Ds. **7,99**

### Apfelmus, gezuckert

– Füllmenge 720 g – fein abgeschmeckt, aus den besten Tafeläpfeln

99294

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

Gl. **0,69**

### Dessert-Kirschen

– Füllmenge 2900 g – vollaromatische, reife Früchte, ohne Kerne. Hoher Fruchtanteil (ca. 55 %). Sämige Konsistenz, servierfertig. Warm oder kalt zu kombinieren mit Vanillesauce, Eis, Sahne, Quark und Joghurt sowie mit Waffeln, Milchreis und Crêpes

86163

Ktn. 6 x 3/1 Dosen (2650 ml)

Ds. **6,66**



### Williams Christ Birnen „choice“, 1/2 Früchte, gezuckert

– Abtropfgewicht 2800 g – erntefrisch verarbeitet, mit vollem Aroma, gleichmäßig kalibriert

89737

Tray 3 x 5/1 Dosen (4585 ml)

Ds. **6,49**



### Melonenmix

aus Wasser-, Honig- und Zuckermelone als bunter Mix ideal für jedes Buffet

124638

Eimer 5 kg

Ei. **20,95** (kg 4,19)



### Obstsalat

„Sanders Melange“ eine Kombination aus Apfel, Ananas, Wassermelone, Honigmelone und Trauben. Besonders vielseitig einsetzbare Mischung für jeden Geschmack und Anlass

122539

Eimer 5 kg

Ei. **15,95** (kg 3,19)



### Apfel-Zimt-Porridge

sehr schmackhaft mit Mandeln, Kokosraspeln, Chiasamen und mit Honig verfeinert

124878

Beutel 1 kg

Btl. **5,99**

### Ananaswürfel

– Abtropfgewicht 3000 g – zum Frühstück oder auch als Erfrischung zwischendurch hervorragend geeignet

122549

Eimer 5 kg

Ei. **25,95** (kg 5,19)





### Eiswaffel-Mix

bestehend aus Hohlhippen, Eiswaffeln mit Vanillecreme und Fächerwaffeln

84748  
Ktn. 6 x 660 g Pa. **6,75**

### TK Eisriegel

„Vanille“

– Stückgewicht 1000 ml – klassischer Eisriegel mit Vanillegeschmack

80729  
Ktn. 12 x 1000 ml  
Ktn. **19,49**  
(St. ca. 1,624)

### Eiscreme zum Portionieren

„Walnuss“

mit karamellisierten Walnusstückchen

72270  
Wanne 5 Liter Wa. **11,99**



### Dessert-Saucen

die Servisa-Dessert-Saucen sind vielseitig einsetzbar. Zum Garnieren von Eisbechern und vielen anderen Desserts. Ob Crêpes, Waffeln oder Strudel, die Saucen verteilen sich sehr gut und fließen nicht ab. Auch für Cocktails: mit oder ohne Alkohol – die Saucen geben die besondere Note

77476 **Erdbeer**  
Ktn. 6 x 1,3 kg Fl. **5,48**  
77418 **Himbeer**  
Ktn. 6 x 1,3 kg Fl. **5,75**  
77408 **Karamell**  
Ktn. 6 x 1,3 kg Fl. **5,75**  
77495 **Schoko**  
Ktn. 6 x 1,3 kg Fl. **5,29**

### Hohlhippen

knusprige Hohlhippen, nicht nur zum Schlürfen und Dippen

81928  
Ktn. 6 x 200 Stück Pa. **8,29**

### Eiswaffeln,

mit Vanillecreme die traditionelle Beigabe-Waffel, gefüllt mit Vanillecreme - schmeckt zur Not auch ohne Eis

82015  
Ktn. 6 x 500 Stück Pa. **7,99**

### Herzfächer,

4-er Teilung die attraktive Waffel in Herzform für das cremige Eis- oder Dessert-Vergnügen - nicht nur für Verliebte

81929  
Ktn. 12 x 200 Stück Pa. **5,85**

### Hohlhippen,

schokoliert knusprige Hohlhippen, nicht nur zum Schlürfen und Dippen

84723  
Ktn. 6 x 200 Stück Pa. **9,99**

### Eiscremes zum Portionieren

verschiedene Sorten

ein zartschmelzendes Creme- und Fruchteis zum Portionieren. Ideal für abwechslungsreiche Eis- und Dessertkreationen

72267 **Erdbeer**  
mit Erdbeerstückchen  
72269 **Schokolade**  
mit feinerherben Schokoladensplittern und Schokoladenblüten  
72266 **Stracciatella**  
Vanilleeiscreme mit knackigen Schokoladenblüten  
72268 **Vanille-Bourbon**  
mit gemahlener Vanilleschoten  
72383 **Zitrone**  
Fruchteis mit natürlichem, erfrischendem Zitronengeschmack  
Wanne 5 Liter Wa. **9,95**



### Sahne- und Eismaschinen-Reiniger, SE 3000

desinfizierendes Konzentrat mit erhöhter Reinigungsleistung, für alle gängigen Modelle, wirksam gegen Bakterien, Salmonellen und Hefen, auch gegen Rota- und Noroviren, DGHM/VAH und DVG gelistet. Bis zu 6 x schneller, ab 1 Minute Einwirkzeit, integrierte Dosierhilfe

71490  
Ktn. 10 x 1 Liter

Fl. **14,49**





**TK Bio Petit Fours, gemischt**  
 – Stückgewicht 20 g / 30 ml –  
 kleine Naschereien für Buffets  
 oder zum Kaffee in verschiedenen  
 Sorten: Joghurt-Zitrone, Schoko-  
 Nuss, Exotic, Schoko-Himbeer  
 112020  
 Ktn. 48 Stück

Ktn. **41,99**  
 (St. 0,874)



AT-BIO-402  
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**TK Bio feine Küchlein**  
 – Stückgewicht 27 g –  
 kleine Naschereien für Buffets  
 oder zum Kaffee in verschiedenen  
 Sorten: Mohn-Apfel, Kirsch-Zitro-  
 ne, Walnuss-Birne, Quark-Apriko-  
 se  
 112021  
 Ktn. 60 Stück

Ktn. **44,95**  
 (St. 0,749)



AT-BIO-402  
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



**Espresso-Tasse, 40 ml**  
 108925  
 Ktn. 6 Stück St. **2,69**

**Espresso-Tasse, 80 ml**  
 107101  
 Ktn. 6 Stück St. **2,99**



**Untersetzer für  
 Espressotasse**  
 107103  
 Ktn. 6 Stück St. **4,99**

**Untersetzer für  
 Espressotasse**  
 108929  
 Ktn. 6 Stück St. **4,99**

**Latte-Macchiato-  
 Glas, 330 ml**  
 107109  
 Ktn. 6 Stück St. **2,29**

**Milchkaffee-Tasse, 300 ml**  
 Steingut in hochwertiger Qualität  
 in moderner Farb- und Formge-  
 bung, spülmaschinengeeignet  
 107102  
 Ktn. 6 Stück St. **4,99**

**Untersetzer für  
 Cappuccino-Tasse**  
 107104  
 Ktn. 6 Stück St. **4,99**

**Dessert-Teller**  
 † 20 x 20 cm –  
 Steingut in hochwertiger Qualität  
 in moderner Farb- und Formge-  
 bung, spülmaschinengeeignet  
 107105  
 Ktn. 6 Stück St. **5,99**



**Charakteristika  
 Steingutgeschirr:**

- Hochwertige Qualität
- Moderne Farb- und Formgebung
- Design fügt sich universell in entsprechenden Einrichtungsstil ein
- Spülmaschinengeeignet





**Bio Caffè Crema,**  
100 % Arabica, ganze Bohne  
– Packung 1 kg –  
als Röstkaffee aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen, kann dieser Crema sowohl klassisch für die Zubereitung eines Caffè Cremas als auch für die Zubereitung eines fruchtigeren, leichteren Espressos verwendet werden.

111230  
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **15,95**



**Bio Espresso!**  
100 % Arabica, ganze Bohne  
– Packung 1 kg –  
Espresso aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen. Bei diesem Kaffee verbindet sich der Geschmack von dunklen Beeren in einer leichten Tasse zu einem fruchtig-nussigen Geschmacksmoment. Diese Röstung eignet sich für einen intensiveren, nussigeren Espresso.

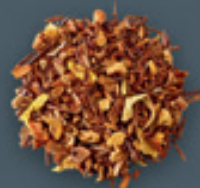
108448  
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **15,95**



DE-ÖKO-039  
Nicht-EU-Landwirtschaft



DE-ÖKO-039  
Nicht-EU-Landwirtschaft



111735



111734



111738

**Bio Sourcer Tee,**  
im Pyramidenbeutel  
– Packung 20 Beutel  
(1,5 - 2g/Beutel) –

- 111735 Aromatischer Vanille & Karamell Rooibos-Gewürztee\*\*
- 111738 Erlesene Minze Grünteemischung\*\*
- 111744 Exotischer Passionsfrucht & Mango Grüner Tee\*\*
- 111731 Feiner Darjeeling\*
- 111734 Klassischer Earl Grey\*
- 111743 Kräftige Heidelbeer & Holunder Früchte-teemischung\*\*
- 111733 Leuchtender English Breakfast\*
- 111740 Magische Ayurveda Kräuterteemischung\*\*
- 111742 Sanfter Kamille-Orange Tee\*
- 116915 Basischer Kräutertee\*
- 116918 Chai Tee\*
- 116920 Grüner Tee Sencha\*\*

Ktn. 6 x 25 Btl. Pa. **4,99**



\* PL-ÖKO-01  
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft  
\*\* PL-ÖKO-01  
Nicht-EU-Landwirtschaft



Bio-zertifizierte Ware bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen, außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Hüskes 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>



Dieser Kaffee wurde auf eine nachhaltige Weise angebaut und geerntet. UTZ steht für nachhaltige Landwirtschaft und bessere Möglichkeiten für die Bauern, deren Familien und für unseren Planeten. [www.utz.org](http://www.utz.org)



### Holzdisplay

hochwertige Display-Box für Pyramidenbeutel-Tees. Innen mit schwarzem Stoff ausgekleidet, außen im Sourcer Grau mit Hochglanz-Lack veredelt. Für eine bessere Ansicht der Sorten in der Box wird das ergänzende Teebox-Kartenset empfohlen  
107106 6er für Pyramidenbeutel

Ktn. 1 Stück St. **24,95**  
107108 9er für Pyramidenbeutel

Ktn. 1 Stück St. **34,95**

Mehr Infos zu Sourcer  
finden Sie unter  
[www.sourcer-cafe.com](http://www.sourcer-cafe.com)



## TK Erdbeerkuchen

– 2250 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – die aromatischen Erdbeerböden sind mit einem fruchtigen Gelee überzogen. Darunter liegt eine Füllung feiner Buttermilchsahne zwischen zwei hellen Biskuitböden auf knusprigem Mürbeteigboden. Gehackte Mandeln als Randgarnierung

103626  
Ktn. 4 Kuchen St. **13,95**



### PFALZGRAF

## TK Kirsch-Sand-Blech Kuchen

– Blech 38 x 25 cm = 1900 g, vorgeschritten in 20 Stücke – eine lockere Sandmasse mit herrlich saftigen Kirschen. Gehackte Haselnüsse runden das Ganze geschmacklich und optisch ab. Der Kuchen ist dezent mit Dekorpudding abgestaubt

52219  
Ktn. 3 Kuchen St. **11,49**  
(Port. ca. 0,574)

## TK Marmorkränze

– 1100 g, Ø 22 cm, ungeschnitten, ca. 16 - 20 Stücke – die helle und dunkle Rührmasse harmonieren in Optik und Geschmack. Auch die Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpudding ist darauf abgestimmt

70124  
Ktn. 4 Kuchen St. **6,99**

## TK Käse-Sahnetorten

– 1800 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – ein beliebter Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart. Cremige Käsesahne mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbeteigboden

41363  
Ktn. 4 Torten St. **12,79**



## TK Rhabarber-Baiser Torten

– 1600 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – Ein Traum aus krossem Baiser! Zwischen einem leckeren Quark-Mürbeteig und einem Biskuitboden liegen Rhabarber-Zubereitung und aromatische Erdbeeren. Die abgeflammte Baiserdecke macht das Produkt in jeder Theke zu einem optischen Highlight. Fruchtanteil 34%

121157  
Ktn. 4 Torten St. **11,99**

## TK Rahm-Käsekuchen, mit Mandarinen

– 2150 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – krosser Mürbeteig unter cremiger Käsefüllung, zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Üppig belegt mit exquisiten Mandarinenfilets in aromatischem Tortenguss, Fruchtanteil 14%

62832  
Ktn. 4 Kuchen St. **9,99**



## TK gedeckter Apfelkuchen

– Blech 39 x 28 cm = 3000 g, vorgeschritten in 16 Stücke – Ein Klassiker mit frischen Äpfeln! Sanft umhüllt durch Mürbeteigböden liegt eine fruchtige Apfelschicht. Der seidenmatte Zuckerguss rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote dieser Schnitte ab. Fruchtanteil: 54%

121165  
Ktn. 3 Kuchen St. **14,79**  
(Port. 0,924)

## TK Himbeer-Käse-Sahneschnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 2000 g, vorgeschritten in 12 Stücke – zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käsesahne, großzügig mit Himbeeren belegt, mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt

70854  
Ktn. 4 Kuchen St. **13,32**  
(Port. ca. 1,11)

## TK Erdbeer-Buttermilchschnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 2000 g, vorgeschritten in 12 Stücke – zwei Rührteigböden, dazwischen lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Bedeckt mit fruchtigen Erdbeerböden, überzogen mit Tortenguss

70853  
Ktn. 4 Kuchen St. **13,32**  
(Port. ca. 1,11)



## TK Premium Apfeltorten

– 2500 g, Ø 28 cm, vorgeschritten in 12 Stücke – auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Apfelfüllung (Fruchtanteil 70 %). Eingestreute Äpfel unterstützen die handwerkliche Optik. Das Mandelblättchen-Dekor rundet den Apfelgenuss knackig ab

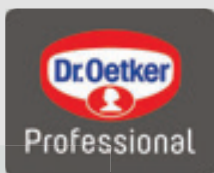
67251  
Ktn. 4 Kuchen St. **9,99**  
(Port. ca. 0,833)

## TK Mandarinen-Käse-Sahneschnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 2000 g, vorgeschritten in 12 Stücke – leckere Käsesahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden, üppig belegt mit Mandarinenfilets und abgeglänzt mit Tortenguss

70855  
Ktn. 4 Kuchen St. **13,32**  
(Port. ca. 1,11)





**TK Pizza Perfettissima,**  
Base Pomodoro 7000  
– Stückgewicht 285 g, Ø 29 cm – vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensoße zur Herstellung selbstbelegter Pizza, speziell entwickelt für den Food-Service Markt, mit Handmade-Charakter und extra lang fermentiertem Teig, dünnem Boden mit knusprigem Rand

121201  
Ktn. 2,85 kg (10 Stück) **Ktn. 16,90**  
(St. 1,69)

**TK Pizza Perfettissima,**  
BBQ Pollo 7600  
– Stückgewicht 445 g, Ø 29 cm – vorgebackene Steinofenpizza belegt mit marinierter Hähnchenbrust, pikanter BBQ-Sauce, roten Zwiebeln und feinem Mozzarella Käse auf würziger Tomatensoße, speziell entwickelt für den Food-Service Markt, mit Handmade-Charakter und extra lang fermentiertem Teig, dünnem Boden mit knusprigem Rand

121212  
Ktn. 2,225 kg (5 Stück) **Ktn. 14,95**  
(St. 2,99)

**TK Pizza Perfettissima,**  
Calabrese 7800  
– Stückgewicht 405 g, Ø 29 cm – vorgebackene Steinofenpizza ausgewogen belegt mit scharfer Calabrese-Salami, würzigen roten und grünen Peperoni sowie feinem Mozzarella Käse auf würziger Tomatensoße, speziell entwickelt für den Food-Service Markt, mit Handmade-Charakter und extra lang fermentiertem Teig, dünnem Boden mit knusprigem Rand

121214  
Ktn. 2,43 kg (6 Stück) **Ktn. 17,94**  
(St. 2,99)



**Götterspeise zum Kochen**  
eine sommerliche, leichte Erfrischungsspeise, mit Vitamin C  
42849 Himbeer 3412  
40611 Waldmeister 3452  
41183 Kirsche 3432  
Ktn. 6 x 1 kg **kg 15,49**



**Rote Grütze,**  
Himbeer, glatt, zum Kochen  
3012  
Basis-Dessertpulver für Rote Grütze Himbeer-Geschmack, zum Kochen, Ergibt ca. 160 Port.  
40584  
Ktn. 6 x 1 kg **Pa. 5,25**

**Saucenpulver „Schokolade“, ohne Kochen**  
6082  
schnelle Zubereitung, einfach in kalte Milch einrühren. Ergibt 10 x ca. 186 Portionen à 50 g  
42869  
Ktn. 10 x 1 kg **Pa. 9,99**

**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**



**Dessertsauce „Vanille-Geschmack“, zum Kochen**  
6012  
einfach in der Zubereitung, für viele Dessert-Ideen  
40490  
Ktn. 10 x 1 kg **Pa. 4,79**



**Fonds-Konzentrate,**  
flüssig  
traditionell zubereitet, nach der Rezeptur deutscher Sterneköche speziell für die professionelle Gastronomie entwickelt, sofort einsetzbar, ohne Farb- und Aromastoffe  
104296  
**Geflügel 2974**  
Ktn. 4 x 1 Liter **Fl. 15,45**  
104294  
**Gemüse 2973**  
Ktn. 4 x 1 Liter **Fl. 15,45**



**Weißweinreduktion 0069**  
passt perfekt zu Dressings, Marinaden, Kalb-, Fisch- und Geflügelgerichten und Desserts. Kalt und warm anwendbar, einfache und sichere Kalkulation durch hohe Ertragbarkeit, sofort einsetzbar  
111630  
Ktn. 6 x 450 g **Ds. 17,95**



**Delikatess Sauce zu Braten,**  
instant 0491  
zu gebratenen und geschmorten Fleischgerichten, braunen Ragouts und zum Verfeinern anderer Saucen. Ergibt 131 Liter  
42124  
Eimer 12,5 kg **Ei. 107,25**  
(kg ca. 8,58)



**Profi Binder 3468**  
Bindemittel zur unkomplizierten Anwendung. Flocken gleichmäßig in die warme (nicht kochende) Flüssigkeit einrühren und kochen bis sich die Flocken vollständig aufgelöst haben (mindestens 5 Min. kochen lassen)  
114393  
Ktn. 2 x 1 kg **Pa. 8,95**



**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, gefrier-taustabil. Gleiche Kochanwendungen wie Schlagsahne



68832  
Ktn. 12 x 1 Liter Pa. **1,69** →



**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. **2,39**



**Phase Professional Goldflex**,  
flüssig 90615

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

88324  
Bag in Box 10 Liter Ei. **22,95**  
(Liter 2,295)

**Phase Professional Goldflex**,  
halbflüssig 90636

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

40741  
Eimer 10 Liter Ei. **22,95**  
(Liter 2,295)



**Rote Grütze**

2563  
ein leckeres 4-Frucht-Dessert mit ganzen Früchten, eine fruchtige Köstlichkeit

40934  
Ktn. 6 x 2 kg Ds. **10,45**



**Dessert-Kirschen**

2562  
die Krönung vieler Desserts. Erlesene, vollreife Kirschen in leicht gebundener Fruchtsauce. Heiß oder kalt einsetzbar. Ergibt 6 x 20 Portionen à 100 g

42417  
Ktn. 6 x 2 kg Ds. **10,95**

**Sauce Vanille**,  
mit echter Bourbonvanille 7475

mit Schlagsahne und feinsten Bourbonvanille. Kalt und heiß sofort einsetzbar

42419  
Ktn. 6 x 1 Liter Pa. **4,45**



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

**Pizza-Platten**,  
vorgebacken 7471

– passend in 1/1 Gastronorm – Pizza-Boden, zur schnellen Herstellung von Pizza und Gemüseku-chen, aus frischem, vorgebacke-nem Hefeteig

40357  
Ktn. 8 kg  
(10 x 2 Platten) Ktn. **61,90**

**Lasagne-Platten**,  
vorgegart 7470

vorgegarte Teigplatten von ca. 1 mm Dicke in der praktischen Gastro-normgröße

40467  
Ktn. 10 kg  
(10 x 5 Platten) Ktn. **83,90**



**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 Ktn. **14,76**  
(kg 3,69)

**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)



Mit Nachhaltigkeit punkten

## DEN SOMMER MIT SOURCER BEGLEITEN

Entspannung und Erholung in heimischen Gefilden stehen gerade hoch im Kurs. Mit dem Heißgetränkemkonzept Sourcer bietet der Service-Bund viele Ideen, wie Sie Ihren Gästen den verantwortungsvollen Sourcer Genussmoment in Kaffeehausqualität mit auf den Weg geben können. Damit fördern Sie nicht nur den Nachhaltigkeitsgedanken, sondern auch Ihren Umsatz.

**1** Das umfassende Konzept Sourcer bietet tolle Möglichkeiten für ein lukratives Zusatzgeschäft, um die Gäste auch zu Hause in gewohnter Bio-Qualität mit dem Lieblings-Heißgetränk zu versorgen. Zum Beispiel mit dem plastikfreien To-go-Becher, den man sich für zu Hause, den Weg zur Arbeit oder für eine schöne Pause im Park mitnehmen kann. Der Becher fasst 330 Milliliter und besteht v.a. aus Bambusfasern und Maisstärke. Diese nachhaltige Alternative zum Einweg To-go-Becher eignet sich perfekt als Accessoire für den Weiterverkauf an der Theke oder auch als Prämie für Ihre Rabatt-Aktion auf Sourcer Getränke.

### **2** Auch zu Hause ein Genuss

Viele Gäste besitzen mittlerweile privat eine Kaffeemaschine für Kapseln. Auch hier berücksichtigt Sourcer mit den biologisch abbaubaren Kaffee-Kapseln des Fairtrade-zertifizierten Sourcer Wild Kaffees das Prinzip der Nachhaltigkeit. Die gibt es in den Sorten Espresso, Ristretto, Lungo und auch als immer häufiger gefragte entkoffeinierte Variante. Und auch hier können Sie Ihren Kunden einen Weiterverkauf anbieten, und mit Nachhaltigkeit punkten, die in den Haushalt der Gäste hereingetragen wird.

### **3** In guter Erinnerung

Wer keine Espresso-Maschine besitzt, kann über Ihre Theke mit den hochwertig designten 250-g-Paketen von Sourcer Wild versorgt werden. Diese gibt es als ganze Bohne in den Sorten Espresso und als Kaffee Crema sowie als gemahlene Kaffee. Alle Sorten sind natürlich in Bio-Qualität und Fairtrade-zertifiziert. Auf diese Weise können Ihre Gäste auch zu Hause oder unterwegs den einzigartigen Geschmack des Kaffees genießen und die Bewegung der Nachhaltigkeit unterstützen. So wecken Sie Begeisterung und Ihre Gäste behalten auch zu Hause Ihre Lokalität in genussvoller Erinnerung.

### **4** Check out mit Souvenir

Auch als Hotelier können Sie für Ihre Gäste während des Aufenthalts ein Nachhaltigkeitsthema spielen: Sourcer bietet für den Einsatz auf dem Zimmer eine Display Steckbox aus nachhaltigem Birken-Sperrholz mit Platz für die Sourcer Wild Kapseln, eine Auswahl Sourcer Tees, einen Kakao-Stick sowie Zucker und Milch an. Dazu eine Beschreibung der Sourcer Story – das vermittelt Transparenz und nebenbei ist auch alles hygienisch einzeln verpackt.

Und zum guten Schluss können Gäste den Kaffeegenuss mit gutem Gewissen in der Check-Out Situation sogar noch mit nach Hause nehmen – indem Sie auch hier einen Weiterverkauf anbieten.



Weitere Infos zu Sourcer finden Sie online unter [www.sourcer-cafe.com](http://www.sourcer-cafe.com)



Brauhaus am Lohberg

## Zurück in die Zukunft

Im Jahr 1229 gegründet, hat die Hansestadt Wismar eine bewegte Geschichte hinter sich. Nach dem Dreißigjährigen Krieg fiel die Stadt unter schwedische Herrschaft, die erst 1903 endete. Wer heute einen Ausflug in diese Zeit machen möchte, kehrt in das Brauhaus am Lohberg ein.

Das imposante denkmalgeschützte Ensemble aus dem 15. Jahrhundert besteht aus einem lang gezogenen dreigeschossigen Fachwerkbau, der heute wie damals das Brauhaus beheimatet. Was die wenigsten wissen: Im 15. Jahrhundert gehörte das Bierbrauen zu einem der Haupterwerbszeige der Ostseestadt. Stöbert man im Stadtarchiv, belegen die Aufzeichnungen aus den Jahren 1464 und 1465 bis zu 183 Braustätten und 150 Hopfengärten. Weltweit bekannt und begehrt, wurde das Wismarer Bier damals auf dem Seeweg u. a. nach Holland, England, Portugal, Spanien, Skandinavien und bis Hinterindien – dem heutigen Südostasien – exportiert und brachte der Stadt Wismar Wohlstand und Reichtum. Noch heute zeugen davon die großen Backsteinkirchen und die unzähligen Bürgerhäuser aus dieser „goldenen“ Zeit.





Ein starkes Team fürs Brauhaus (v. l.): Herbert Wenzel, Klaus Schumacher und Stefan Beck, sowie Torsten König vom Nordischen Food Service.



## Ein Erfolgstrio

Geschichte, aber auch handfestes Brauen ist hier Programm, denn direkt neben der Theke sticht ein großer Kupferkessel ins Auge. „Nach den alten Stadtbüchern befand sich hier um 1452 das Hinricus Noytes Brauhaus No. 1, welches damals vom gleichnamigen Kaufmann und Brauherrn Hinricus Noyte betrieben wurde“, erklärt Braumeister Stefan Beck, der zusammen mit Küchenchef und Geschäftsführer Klaus Schumacher für die Bewirtung der Gäste sorgt. Dritter im Bunde ist Herbert Wenzel. Der gebürtige Hamburger bewahrte schon mehrere Häuser in Wismar vor dem Verfall, Mitte der 1990er-Jahre auch das Brauhaus. Als Eigentümer des Brauhauses und der Immobilie kennt er sich mit dem Thema Denkmalschutz aus und kümmert sich um die Finanzen. Ein Trio, das bestens harmoniert und das Brauhaus zu einer echten Institution in Wismar gemacht hat, die von Touristen wie Einheimischen gleichermaßen gern besucht wird. Ein so erfahrenes Team zu sein, zahlt sich natürlich auch in Krisenzeiten aus.

## Mit Hopfen, Herz und Malz

Am Lohberg braut Stefan Beck rund 1.500 Hektoliter Bier pro Jahr. „Wir brauen bis zu dreimal pro Woche, ein Teil der Brauanlagen befindet sich im Keller“, erklärt er. Ganzjährig im Ausschank sind ein Pils und die berühmte Wismarer Mumme, ergänzt von saisonalen Spezialitäten wie Mailbock, Weizenbier oder Herbstbier. Die Mumme, ein untergäriges Vollbier war der Exportschlager zur Wismarer Hansezeit und wurde damals schon von Hinricus Noyte gebraut. Es überzeugt durch seinen vollmundigen Geschmack und ein feines Malzaroma. Um das Originalrezept

zu rekonstruieren, recherchierte Beck im Stadtarchiv, das gut erhaltene Aufzeichnungen aus der Blütezeit des Brauwesens führt, und braute die Spezialität erstmals 2002 zum 550-jährigen Brauhausjubiläum. Seitdem ist die Mumme neben dem Pilsener der Verkaufsschlager bei den Gästen.



## Kulinarisches Feuerwerk

„Wir sind hier in Mecklenburg-Vorpommern – einem Landstrich, wo es bei vielen Einheimischen finanziell nicht immer rosig aussieht“, erklärt Klaus Schumacher. Deshalb ist das Konzept im Brauhaus am Lohberg preistechnisch so ausgerichtet, dass sich Einheimische wie Touristen wohl fühlen. Dies spiegelt sich kulinarisch in der umfangreichen Speisekarte wider. Neben rustikalen Kleinigkeiten zum Bier wie Laugenbrezel mit Butter oder Bierknackern stehen natürlich auch Sauerfleisch, hausgemachte Bouletten, Hering nach Matjesart oder Haxe auf der Karte. „Wir wollen allen etwas bieten und nicht hören: Das kann ich mir nicht leisten“, ergänzt Stefan Beck. Im Winter ist traditionell weniger los am Lohberg, aber im Sommer brummt der Laden unter normalen Bedingungen – 600 bis 1.000 Essen verlassen dann täglich Schumachers Küche. Davon kann in

diesem Jahr natürlich nicht die Rede sein – knapp die Hälfte der Plätze bleibt aufgrund der Sicherheitsmaßnahmen in der Pandemie unbesetzt. Dennoch: „Vorbereitung ist bei uns alles. Ein ordentliches Mise en Place unerlässlich. Unsere Küche ist technisch sehr gut ausgestattet, sodass wir Garprozesse nachts durchlaufen lassen, sonst würden wir ein so hohes Pensum wie zu ‚normalen Zeiten‘ nicht schaffen“, erklärt Schumacher. Neben der großen Bandbreite auf der Karte setzt der gelernte Koch mit seinem Konzept stark auf regionale und saisonale Zutaten. So gibt es auch schon einmal geschmorte Roulade oder Steak Strindberg vom Welsh Black Rind, die der Sohn von Herbert Wenzel in einer Offenstallhaltung im Umland züchtet. Ebenfalls aus der Region kommt die Maräne. Zur Familie der Salmoniden gehörend, ist dieser schmackhafte Fisch in vielen Seen Mecklenburg-Vorpommerns zu finden.

## Starke Partner

Damit Schumacher und seine aus acht Köchen bestehende Crew ihr Tagesprogramm meistern können, braucht es auch einen flexiblen Lieferanten. „Bei unserer Bandbreite können wir nicht alles selbst produzieren. Außerdem sind unsere ...





Neben dem selbst gebrauten Bier entstehen hier auch feinste, teilweise preisgekrönte Destillate.

... Lagerkapazitäten begrenzt. Weil für uns neben einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis auch die Flexibilität und regionale Verankerung eine große Rolle spielt, setzen wir auf den Nordischen Food Service“, erklärt Schumacher. Im Sommer fährt der Lkw von NFS auch fünf bis sechsmal pro Woche das in der Wismarer Altstadt gelegene Brauhaus an. „Gerade bei den kleinen Straßen und dem Kopfsteinpflaster ist es wichtig, dass unsere Fahrer die Tour gut kennen, deshalb wechseln unsere Fahrer in der Regel ihre Touren nicht“, erklärt Torsten König, Vertriebsleiter bei NFS, der, wenn es in der Küche „brennt“, auch mal persönlich nachliefert. „Wir bereiten viel frisch zu, aber z. B. bei Gemüse-mischungen oder Laugenbrezeln rentiert sich der Aufwand nicht. Auch hier hat der Nordische Food Service hochwertige Produkte im Angebot, die prima in unser Konzept passen“, ergänzt Schumacher.

### Schlüssiges Konzept

Das Brauhaus-Thema spiegelt sich am Lohberg natürlich auch in Sachen Ambiente wider. Rustikale Holzmöbel, liebevoll platzierte Deko-Gegenstände aus der Brauerei der Vergangenheit und Gegenwart und natürlich die Kupferkessel. Besonders ins Auge fallen die Hopfenblüten, die überall von der Decke hängen. Diese stammen von einem regionalen Bauern und werden ca. alle zwei Jahre ausgetauscht. Rund 120.000 Besucher empfangen Schumacher, Beck und Wenzel pro Jahr in ihren Räumlichkeiten. „Das sind sogar noch mehr als z. B. im nahegelegenen Schloss Bothmer“, erklärt Wenzel. Neben Tagestouristen und Einheimischen kann das kreative Trio auch auf Kreuzfahrttouristen setzen, die im benachbarten Warnemünde an Land gehen und das Brauhaus im Rahmen eines Landausflugs besuchen. Auf diese Reisegruppen freut sich das Team um Schumacher, Beck und Wenzel ganz besonders, wenn die Reisebestimmungen wieder gelockert

werden können: Die Reisegruppen, die dann hauptsächlich aus US-Amerikanern bestehen, werden von Stefan Beck empfangen, der fließend Englisch spricht. Vom Kurzvortrag mit Bierverkostung einer Brezel auf die Hand bis zum Whisky-Tasting in Verbindung mit einem Menü reicht hier das Angebot.

### Vom Bier zum Brand

Der Whisky trägt natürlich ebenfalls Stefan Becks Handschrift. Doch der Reihe nach: „Vor zehn Jahren habe ich aus Interesse angefangen, aus der Wismarer Mumme einen feinen Brand zu destillieren, und der kam bei unseren Gästen sehr gut an.“ Daraufhin gründeten Herbert Wenzel und Stefan Beck im Jahr 2012 die Hinricus Noyte's Spirituosen GmbH Wismar. Einmal „Blut geleckt“, erweiterte Beck mit viel Fachwissen und Herzblut das Portfolio. Aktuell besteht das Angebot aus 19 verschiedenen Bränden und Likören, die alleamt DLG-prämiert sind. Der Baltach Wismarian Single Malt Whisky wurde sogar mit dem Germany's Best Whisky Award 2016 ausgezeichnet, der Baltach Wismarian Peated Single Malt Whisky erhielt die Auszeichnung 2018. Selbst die renommierte New York Times stellte kürzlich das Brauhaus am Lohberg vor und wählte den Baltach Wismarian Single Malt Whisky unter Deutschlands Top fünf.

### Stoff für die Zukunft

Auch in Zeiten der Veränderung, wie sie nun angesichts der Pandemie über die Mannschaft des Brauhaus am Lohberg hereinbrach, bleibt das Team krisensicher und kreativ: „Wir hatten uns schon mit Beginn der Krise entschlossen, nicht ganz zu schließen“, so Schumacher. Ob spontanes Lieferkonzept oder der Restart des Betriebs vor Ort: Das Team agiert, anstatt nur zu reagieren. Und auch die Zukunft nach Corona bleibt im Blick: Natürlich soll

das Angebot an Tastings künftig ausgebaut werden – z. B. im Rahmen eines 3-Gang-Menüs. Ansonsten bleibt das Trio jedoch bodenständig. „Es ist heute wichtig, eine hohe Produktqualität zu produzieren – das reicht jedoch nicht aus. Man muss auch eine gute Geschichte erzählen können. Und das ist ja das Tolle hier im Brauhaus: Hier ist alles echt, wir müssen nichts erfinden“, resümiert Herbert Wenzel. So viel ist gewiss: In den Köpfen des Trios sowie im Wismarer Stadtarchiv warten bestimmt noch zahlreiche weitere Geschichten, aus denen im Brauhaus am Lohberg Stoff für die Zukunft wird.

## Brauhaus am Lohberg



- **Plätze:** 350 innen – 120 außen
- **Personal:** Je nach Jahreszeit 30 Personen in Küche und Service, aktuell acht gelernte Köche
- **Ausbildungsbetrieb**
- **Brauerei und Brennerei**
- **Spezialitäten:** Hausgebrautes Bier und Spirituosen z. B. Wismarer Mumme, Wismarian Sloe Gin, Gerichte mit hohem Anteil an regionalen Zutaten, Wismarer Mummebrot, in dem der Treber des Bieres verbacken wird

[www.brauhaus-wismar.de](http://www.brauhaus-wismar.de)  
[www.hinricusnoyte.de](http://www.hinricusnoyte.de)



Kulinarisches Jubiläum

# 40 Jahre Back-Camembert

Der Back-Camembert zählt seit mittlerweile 40 Jahren zu den Produkthelden bei Alpenhain. Das Familienunternehmen brachte den Klassiker der schnellen, genussvollen Küche erstmals im Jahr 1980 auf den Markt. Jetzt wird Jubiläum gefeiert! Mittlerweile sorgen verschiedene Sorten des Evergreens wie Classic oder Minis für Abwechslung auf dem Tisch. Seit März gesellen sich die Back-Camembert Donuts dazu. Außen schön knusprig und innen cremig, eignen sich die kleinen Köstlichkeiten auch ideal für das Take-away-Geschäft oder als herzhafter Snack. Zudem sind der Back-Camembert, die Weichkäse-Portionen, die H-Ware sowie der Rotter Klosterkäse von Alpenhain jetzt mit dem VLOG-Siegel zertifiziert, welches für Lebensmittel ohne Gentechnik steht.

## Das Alpenhain Qualitätsversprechen

Das Traditionsunternehmen legt viel Wert auf Qualität. Ein Großteil der Alpenhain Foodservice-Artikel wird aus frischer Alpenmilch hergestellt, die aus der Region im Umkreis von knapp 50 Kilometern stammt. Auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern sowie Farb- und Konservierungsstoffen wird verzichtet. Ausnahmslos alle Artikel sind vegetarisch.



## Weihnachtskatalog 2020



Träumen Sie auch schon wieder heimlich von Stollen, Lebkuchen und Co.? Alles, was Sie benötigen, um Ihren Gästen eine stimmungsvolle und süße Weihnachtszeit zu bereiten, finden Sie im aktuellen Folder. Darunter auch zahlreiche neue Servietten und Tischdecken mit festlichen Motiven vom Table-Top-Spezialisten Duni. Sollte der Weihnachtskatalog dem Servisa Magazin August nicht beiliegen, einfach den nebenstehenden QR-Code scannen oder unter [www.servicebund.de/service-links/downloads.html](http://www.servicebund.de/service-links/downloads.html) downloaden.



Gewinner

## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Im Gewinnspiel im Servisa Magazin 165 (Ostern 2020) – einer Gemeinschaftsaktion mit Unilever Food Solutions – haben wir gefragt, wie viele Bundesbürger laut einer Umfrage flexitarisch leben. Die richtige Antwort lautete: 42 Millionen. Unter den Einsendungen wurden folgende Gewinner ausgelost:\*

### Je einen KitchenAid Standmixer haben gewonnen:

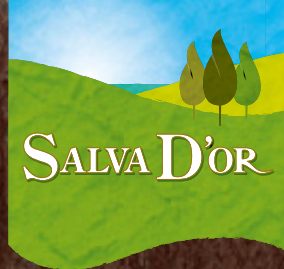
Christiane Urfels, 54689 Irrhausen; Sabine Mast, 75337 Enzklösterle

### Je eine ISI Gourmet Whip haben gewonnen:

Sabine Dicks, 47623 Kevelaer; Christoph Furtwängler, 77880 Sasbach; Michael Schmalz, 79379 Müllheim; Sascha Buchmann, 86720 Nördlingen; Alexander Choitz, 86748 Garching; Markus Steininger, 94166 Stubenberg; Steffen Gunsenheimer, 96465 Meilschnitz; Claudia Süß, 97723 Oberthulba

Alle Gewinnerinnen und Gewinner finden Sie auch online auf der Service-Bund Homepage unter [https://bit.ly/gewinner\\_165](https://bit.ly/gewinner_165)

\*Liebe Leserinnen und Leser, liebe Kundinnen und Kunden, aufgrund des aktuell sehr hohen Versandaufkommens kann es zu einer verzögerten Zustellung kommen. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte per Mail an [redaktion@ebam-sb.de](mailto:redaktion@ebam-sb.de).



Urlaub auf dem Teller

# Sehnsucht nach Süden



Die Urlaubssituation in diesem Jahr ist anders als gewohnt. Die Liebe zur Mittelmeerküche ist jedoch nach wie vor ungebrochen. Begeistern Sie Ihre Gäste deshalb jetzt bei Ihnen im Restaurant mit leckeren mediterranen Gerichten und zaubern Sie so ein bisschen Urlaubsfeeling auf die Teller.

Und wie sollte dieses Vorhaben besser gelingen als mit authentischen Produkten von Salva D'Or? Sorgfältig für Sie ausgewählt und gekennzeichnet durch gleichbleibend hohe Produktqualität. Die Köstlichkeiten aus dem umfangreichen Sortiment werden von Familienunternehmen seit Jahrzehnten mit viel Leidenschaft hergestellt – mit einer Liebe zum Produkt, die Ihre Gäste bei jedem Bissen schmecken werden.

## Das Besondere bieten

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Rezeptideen, die Küchenmeisterin Katja Hack für Sie entwickelt hat, inspirieren. Jedes Gericht besticht durch ganz besondere Zutaten: So erhält das italienische Kalbstatar beispielsweise durch das grün-fruchtige Salva D'Or Bio Native Olivenöl Extra eine ganz besondere Note. Das Schweinefilet gewinnt durch seine Füllung mit dem schmackhaften Salva D'Or Pesto alla Genovese. Und der grüne Spargel, der in Tomatenbutter nappiert wird, bekommt durch Zutaten wie die aromatischen Salva D'Or Kalamata Oliven und den Salva D'Or Original Italienischen Grana Padano einen großen Auftritt. Nehmen Sie Ihre Gäste mit auf eine kulinarische Reise in den Süden.



# Carne Cruda – italienisches Kalbstatar

Zutaten für 10 Personen:

1 kg Kalbsoberschale, 5 TL gestoßene Fenchelsamen, 100 ml Salva D'Or Bio Natives Olivenöl Extra, 600 g Staudensellerie mit Grün, Saft von 2 Zitronen, 300 g Salva D'Or Original Ital. Grana Padano, gehobelt, 250 g Salva D'Or Kapernfrüchte, evtl. Blutampfer zum Garnieren, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Das geputzte, gekühlte Fleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen oder per Hand in feinste Würfel schneiden. Mit einer Gabel flach drücken und mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Fenchelsamen würzen. Mit 50 ml Olivenöl marinieren und jeweils 100 g auf den Tellern anrichten. Staudensellerie in sehr feine Scheiben schneiden. Die Blätter fein hacken. Selleriescheiben und -blätter mit 50 ml Olivenöl und Zitronensaft marinieren und auf den Tellern mitanrichten. Alles mit Grana Padano, Kapernfrüchten und evtl. Blutampfer garnieren.



## Bio Natives Olivenöl Extra



Das sortenreine Olivenöl aus Spanien ist etwas ganz Besonderes. Es wird aus handverlesenen, unreifen, grünen Bio Picual-Oliven hergestellt und überzeugt durch eine perfekte Schärfe-Bitterkeits-Balance. Es eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Fleisch, Salaten, Risotto oder auch Desserts – ideal für den außergewöhnlichen Aromakick.



# Gefülltes Schweinefilet mit Tortelli

Zutaten für 10 Personen:

2 kg Schweinefilet ohne Kopf, 1 Glas Salva D'Or Pesto alla Genovese, 1 kg Zucchini, 1 kg Salva D'Or Artischockenherzen in Sonnenblumenöl, 250 g Butter, 5 Zweige Rosmarin, 3 Zehen Knoblauch, 2 kg Salva D'Or TK Tortelli mit Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum, ungegart, 1 l Salva D'Or Pomodorella Tomaten-Sauce, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Butter zum Einrollen des Fleisches, Alufolie.

Zubereitung:

Die Schweinefilets von Fett und Sehnen befreien und der Länge nach zu einem großflächigen Stück aufschneiden. Zwischen einem Vakuumbbeutel mit dem Fleischklopfer plattieren. Nun auf ein gebuttertes Stück Aluminiumfolie legen, mit Pfeffer würzen und mit Pesto einstreichen. Das Filet einrollen und in der Folie fest zu einer Rolle einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C für 12-15 Minuten garen. Mit einem Fleischthermometer den gewünschten Garpunkt kontrollieren. (68-70° C = rosa). Zucchini waschen, vierteln, Kerne entfernen und dann in Dreiecke schneiden. Artischockenherzen vierteln. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und das Gemüse zusammen mit Rosmarin und Knoblauch anbraten. Die Pasta in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten garen und gut abtropfen lassen. Pasta zu dem Gemüse geben und mit durchschwenken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und nach kurzer Ruhephase auspacken und in Scheiben schneiden. Tomatensoße erwärmen und zusammen mit Pasta, Gemüse und Filetscheiben anrichten.



*Katja Hack  
Küchenmeisterin*

Das Fleisch kann auch umgekehrt gegart werden: Filet in Folie bei 65° C im Ofen lassen und erst vor dem Servieren die Hitze hochschalten.



## *Pesto alla Genovese*

Das Pesto des italienischen Herstellers Demetra, einem Familienbetrieb, der Feinkost in bester Qualität herstellt, schmeckt wie selbst gemacht. Kein Wunder, denn alle Rezepturen werden selbst entwickelt und nur erlesene Grundprodukte, wie hier beispielsweise frischer Basilikum, Olivenöl, Grana Padano, Walnüsse oder Pinienkerne, schaffen es in die Produktion. Das verspricht höchsten Genuss für Ihre Gäste und erleichtert Ihnen die Arbeit in der Küche.



# Grüner Spargel mit Papas arrugadas

Zutaten für 10 Personen:

1,5 kg kleine festkochende Kartoffeln, 12 EL Meersalz, 3 Lorbeerblätter, 3 Knoblauchzehen, geschält, 3 kg grüner Spargel, 250 g Salva D'Or Zwiebeln in Balsamessig, 250 g Salva D'Or getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl, 250 g Salva D'Or Kalamata Oliven, 5 Rosmarinzweige, 250 g Butter, 100 g Tomatenmark, 200 g Salva D'Or Original Ital. Grana Padano, gerieben, Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und nur zur Hälfte mit Wasser bedecken. Salz, Lorbeerblätter und Knoblauch zufügen. Den Topf mit Deckel versehen und alles bei hoher Stufe zum Kochen bringen, dabei einen gut schließenden Deckel verwenden, sodass das wenige Wasser nicht zu schnell verdunstet. Ca. 20 Minuten kochen. Nun das noch übrige Wasser bis auf ein Minimum abschütten, den Topf ohne Deckel wieder auf den Herd stellen und das restliche Wasser bei mittlerer Hitze verkochen lassen. Dabei den Topf ab und zu schwenken. Die Kartoffeln werden nun leicht schrumpelig und bilden die gewünschte Salzschrift. Die Enden des Spargels ggf. schälen. Einen Topf mit ca. 5 Liter Wasser zum Kochen aufsetzen. Mit Salz und Zucker gut würzig abschmecken. Den Spargel darin einmal kurz aufkochen, herausnehmen und anschließend in kaltem Wasser (ggf. mit Eiswürfeln) abschrecken, herausnehmen und gut abtrocknen. Eingelegte Zwiebeln, Tomaten und Oliven klein schneiden. Den Rosmarin von den Zweigen zupfen. 125 g Butter und 100 ml des Tomatenöls in einer Pfanne erhitzen und den Rosmarin darin anrösten. Erst Tomatenmark, dann Zwiebeln, Tomaten und Oliven zufügen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Spargel mit 125 g Butter in einer Pfanne nach und nach anbraten. Zum Anrichten den Spargel mit der Tomatenbutter nappieren. Mit Kartoffeln und Grana Padano anrichten.



Veggie

## Salva D'Or Original Ital. Grana Padano

Der italienische Hartkäse ist vielseitig verwendbar und verleiht Gerichten eine angenehm würzige Note. Grana Padano darf nur in festgelegten Regionen in Italien produziert werden und muss mindestens neun Monate reifen. Der Grana Padano von Salva D'Or kommt vom langjährigen Partner Trentin, der mit ausgewählten Käsereien zusammenarbeitet. So können Sie Ihren Gästen höchste Qualität bieten.

Weitere Infos rund um Salva D'Or finden Sie unter [www.servicebund.de/sortiment/salva-d-or](http://www.servicebund.de/sortiment/salva-d-or)





Dynamic Pricing

# Samstags mit Aufschlag ...

... montags mit Rabatt. Eine nachfragegesteuerte Preispolitik, Dynamic Pricing, ist in anderen Branchen – wie der Hotellerie und Luftfahrt – längst gang und gäbe. Auch die Gastronomie kann vom sogenannten Yield Management profitieren. Ansätze wie Happy Hours und Mittagsangebote gibt es bereits.

Voll besetzte Tische von morgens bis abends, von Montag bis Sonntag? Für das Gros der Gastronomen eine blanke Illusion – auch vor der Coronakrise ist das Gastgewerbe geprägt von Peaks und Lows. Essenszeiten und Gewohnheiten sind nun einmal trotz zunehmender Mobilität und einem teilweisen Aufbrechen des gelernten

Mahlzeiten-Rhythmus noch immer weitgehend statisch. Abendessen um 22.30 Uhr? Lunch um 11 Uhr? Für die wenigsten Konsumenten ist dies eine Option. Eine geschickte, an der Nachfrage orientierte Preispolitik jedoch könnte die Gäste genau dazu incentivieren und damit die Frequenzen zu traditionell schwachen Zeiten erhöhen,

versprechen die Verfechter des Yield Managements. Wer es sich leisten kann, weil der Andrang auf die Stühle entsprechend hoch ist, kann zudem in Peak-Zeiten mit Aufschlägen arbeiten.



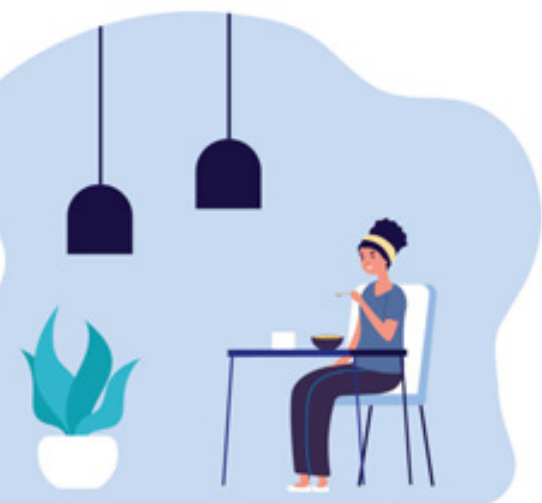
-40%



## Grundvoraussetzungen erfüllt Fine-Dining als Vorreiter

Dass die Nachfrage den Preis regelt, ist in anderen Branchen längst etabliert und kundenseitig akzeptiert. Dass ein Hotel zur Nebensaison eben weniger kostet als in Ferien- oder Messezeiten, ist kein Grund zur Empörung. Pionier der flexiblen Pricing-Strategie ist übrigens American Airlines, die 1979 nach der Deregulierung der Luftfahrtbranche das an der Auslastung orientierte Konzept einführte. Vierzig Jahre später sind variierende Preise für Flugtickets eine Selbstverständlichkeit, flexible Preise für ein und dasselbe Mahlzeiten-Angebot hingegen für viele noch undenkbar. Dabei erfüllt auch die Gastronomie die Grundvoraussetzungen für die Anwendung eines dynamischen Pricing-Modells. Gemeinhin sind Airlines, Hotels und Restaurants die entscheidenden Faktoren: Sie offerieren ein zeitgebundenes und begrenztes Angebot, das im Voraus verkauft werden kann und dessen Auslastung variiert. Einfluss auf diese Nachfrage haben dabei nicht nur Wochentag und Tageszeit. Auch das Wetter, kleine und große Events, nicht zu vergessen Feiertage, steuern das Konsumverhalten der Restaurantgäste. Liegt es da nicht nahe, dass auch Gastronomen sich die Strategie zunutze machen und auf diesem Weg Frequenzen und Umsätze erhöhen?

Mit einem klaren Ja antwortet darauf Nick Kokonas, Inhaber des 3-Sterne-Restaurants Alinea in Chicago. Bereits 2011 führte er im Alinea gestaffelte Preise ein, die komplett im Voraus bezahlt werden müssen. Kokonas' Argument: Es gibt keinen Unterschied zwischen einem guten Essen und dem Besuch eines Konzerts oder Sport-Events. Die begehrten Plätze sind nun mal teurer. Warum sollte das bei einem Abendessen anders sein? Laut eigener Aussage konnte der US-Unternehmer seine Margen seit Einführung der dynamischen Preise verdreifachen. Die gleiche Strategie – wenn auch bei geringeren Preisschwankungen – verfolgt in Deutschland seit etwa zwei Jahren auch Billy Wagner vom Berliner Sternerestaurant Nobelhart & Schmutzig. Das 10-Gang-Menü kostet dienstags und mittwochs 105 Euro, von Donnerstag bis Samstag 130 Euro. Das Fine-Dining-Segment hat gegenüber der breiten Masse der Gastronomie sicher einen klaren Vorteil: Die Haute Cuisine bewegt sich in der Wahrnehmung der Gäste bereits im selben Spielfeld wie andere Entertainment-Sparten. So ist es einigen Restaurants mit Erfolg gelungen, den Vorverkauf des Menüs einzuführen – und höhere Preise für „bessere Tickets“ durchzusetzen.





### Blick ins europäische Ausland

Der einfachste Weg für Gastronomie-Betriebe jenseits der Fine-Dining-Sparte führt derzeit über externe Rabatt-Portale. Eines der größten seiner Art ist die 2007 in Frankreich gegründete und seit 2014 zu Tripadvisor gehörende Plattform TheFork. Mehr als 50.000 Restaurants in elf Ländern – nicht jedoch in Deutschland – verkaufen nach Aussage der Company rabattierte Slots über die „Entdeckungs- und Reservierungsplattform“. Das Geschäftsmodell solcher Plattformen funktioniert nach dem gleichen Prinzip: Teilnehmende Restaurants stellen tageszeit- und wochentagsabhängig Rabatte von zehn bis zu 50 Prozent ein. Für jeden über die Plattform gebuchten Restaurantbesuch muss eine Gebühr abgeführt werden. Das Versprechen der Anbieter ist klar: Über die Rabatte könnten zum einen die Frequenzen jenseits der Kernzeiten erhöht werden und

zum anderen würden neue Gäste gelockt, die man bislang noch nicht habe erreichen können. Voraussetzung dafür ist freilich eine entsprechend große Bekanntheit und Reichweite der Plattformen selbst.

### Erfahrungswerte

So einleuchtend das Prinzip von Dynamic Pricing ist, so groß sind auf der anderen Seite die Bedenken vieler Gastronomen gegenüber einer Rabattierung ihres Angebots. Einer, der Erfahrungen damit gesammelt hat, ist Yorai Feinberg, Inhaber des Feinberg's in Berlin Schöneberg. Sein Resümee ist gut. Doch er mahnt zugleich: „Man muss mit diesem ‚Instrument‘ sehr vorsichtig sein. Ich bin der Meinung, dass das Konzept NUR in den schwachen Stunden eines Geschäfts zum Einsatz kommen darf, da es sonst schnell zu Kannibalismus führt – wenn die Gäste, die ohnehin gekommen wären, nur noch zu „Angebots-

zeiten“ kommen. Ähnlich fällt auch die Bewertung von Daniel Nawenstein vom peruanischen Restaurant La Cevi im Frankfurter Nordend aus. Ungefähr zehn zusätzliche Tische habe man pro Woche vor dem Shutdown über das Konzept des Dynamic Pricing besetzen können. Nawenstein gibt für sein Restaurant eine klare Linie vor: „Wir füllen nur die Zeiten auf, an denen wir schwach besetzt sind, sprich: vor 18 Uhr. Am Wochenende gibt es gar keine Rabatte.“ Wichtig sei zudem, ergänzt Feinberg, dass hinter den Rabatten eine nachvollziehbare Erklärung stehe. „Die Zeit ist eine solche. Gewährt man die Rabatte nur außerhalb der klassischen Essenszeiten, dann versteht das jeder.“

Text: Charlotte Holzhäuser



Noch wird von der flexiblen Preisgestaltung in der Gastronomie wenig Gebrauch gemacht. Doch auch in Zeiten nach Aufhebung des Corona-Shutdowns könnte Dynamic Pricing einen Vorteil bieten. Über Rabatte zu Off-Zeiten lassen sich Gästeströme entzerren – vorausgesetzt, die Akzeptanz bei den Gästen für schwankende Preise ist vorhanden.







## 4 Fragen an Philipp Laqué

Als Managing Director bei Revenue Management Solutions in London berät Philipp Laqué Unternehmen aus der Hospitality-Branche bei der Einführung von datenbasierten Pricing-Strategien. [www.revenuemanage.com](http://www.revenuemanage.com)

### Was steht der Anwendung von Dynamic Pricing in der Gastro-Branche im Wege?

Im Vergleich zu vielen anderen Branchen gibt es für Restaurants einige Hürden in der Umsetzung von Dynamic Pricing. Zum einen konzeptioneller Art: Im operativen Restaurant-Business steht meist die Prozent-Marge und weniger die Umsatz-Marge im Fokus. Da Dynamic Pricing aber an der Umsatz-Marge und nicht an der Prozent-Marge ansetzt, widerspricht die Strategie dem Denken vieler Betreiber. Zum anderen birgt sie für die Restaurants operative Herausforderungen. Wer nicht mit einem Rabatt-Portal kooperiert, muss unterschiedliche Speisekarten drucken lassen. Oft muss auch die Kassensprogrammierung manuell eingeleitet werden. Sprich: In der klassischen Fullservice-Gastronomie fehlt die passende Infrastruktur. Anders im QSR-Segment: Hier werden gerade viele Investitionen in Technologien wie digitale Menu Boards und Order-Kiosks getätigt, die die Umsetzung von Dynamic Pricing vereinfachen.

### Wie gewinnt man Gäste für flexible Preise in der Gastronomie?

Die Reinform des Dynamic Pricings – also ständig schwankende Preise – dürfte in Restaurants zwar noch schwer durchsetzbar sein. Der Weg dorthin könnte aber über eine Personalisierung des Angebots führen. So zeigt etwa eine aktuelle Umfrage in der Plattform SevenRooms in Großbritannien, dass die Hälfte der Restaurantbesucher sich eine auf sie zugeschnittene Produktauswahl wünscht – beispielsweise rein vegan oder glutenfrei. Der Weg über die Personalisierung des Produktangebots kann dann mittelfristig – quasi durch die Hintertür – auch zu einem Dynamic-Pricing-Konzept führen.

### Wie schätzen Sie das Konsumverhalten der über Rabatte gewonnenen Gäste ein?

Vor dem Einsatz von Rabatten oder Coupons muss eine detaillierte Analyse stehen: Je nachdem, wo das Optimierungspotenzial liegt – also Auslastung oder Pro-Kopf-Umsatz –, geht es dann darum, die richtigen Maßnahmen zu ergreifen. Steht die Auslastung im Vordergrund, ist es schwierig, gleichzeitig die Durchschnittsbons zu steigern. Bei Auslastungsproblemen ist es oft besser, geringere Pro-Kopf-Ausgaben zu akzeptieren und dafür dann mehr Gäste zu gewinnen. Entscheidend ist die Frage: Wie viele zusätzliche Gäste kommen aufgrund des Rabatt-Angebots – und schaffe ich es

dadurch, ganzheitlich den Umsatz zu steigern oder nicht?

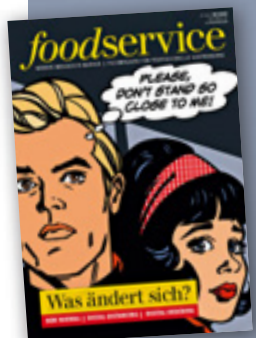
### Wie können Daten aus Treue-Programmen helfen, eine sinnvolle Pricing-Strategie für die eigene Marke aufzusetzen?

Loyalty-Programme helfen bei der Analyse verschiedener Aktionen: So lässt sich feststellen, ob es zu Trade-down-Effekten oder Kannibalisierung kommt und wie viel Nachfrage durch einzelne Maßnahmen generiert wurde. Wenn man zum Beispiel sieht, dass ein Gast bisher im Durchschnitt einmal pro Monat gekommen ist und er weiterhin nur einmal pro Monat kommt, jetzt aber mit einem Discount, hat man den Kunden weniger profitabel gemacht. Nun ist die Frage: Sind zusätzliche Gäste gekommen und fangen diese den Trade-down auf? Darüber hinaus können Loyalty-Programme helfen, gezielte Angebote aufzusetzen. Am Konsumentenprofil und -Verhalten ausgerichtet, lassen sich auf diesem Weg unterschiedliche Angebote gestalten, um die Umsätze einzelner Kunden zu maximieren.

Foto: © Charles /turge, odobe/stock.com - MicroOne



Noch mehr Informationen zum Thema Dynamic Pricing lesen Sie in der nächsten Ausgabe des Servisa Magazins im Rahmen von ServisaPOS.



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](mailto:Juliane.Schaper@dfv.de) schicken. Internetplattform von gv-praxis und *foodservice*: [www.food-service.de](http://www.food-service.de)

## Ankündigung

### Millennials

- Die Generation der Individualisten
- Erwartungen, Konsumverhalten und Bedeutung für die Gastronomie



Die Mischung macht's!

# TIPPS



Wenn die Kapazität der Küche es hergibt, dann lohnt es sich, das Geschäft auf mehrere Standbeine zu verteilen. Neben dem klassischen Restaurantbetrieb macht es Sinn, auch auf das Außer-Haus-Geschäft zu setzen. In guten Lauflagen lohnt es sich sogar, in das To-go-Geschäft einzusteigen.

Patrick Hoppe, Geschäftsführer von Hoppe's Restaurant am Hamburger Elbufer im Stadtteil Övelgönne nutzt aktuell alle drei Möglichkeiten, um die Verluste aus dem Lockdown so gering wie möglich zu halten. „Durch unseren Standort direkt am Elbstrand habe ich schon lange vor Corona neben dem Restaurant- und Terrassengeschäft unseren Kiosk etabliert“, erzählt Hoppe. Deshalb hat er im Lockdown schnell wieder seinen Kiosk eröffnet und die Zeit genutzt, fällige Renovierungsarbeiten zu erledigen. Dabei stand sein ganzes Team geschlossen hinter ihm. „Wir haben eine WhatsApp-Gruppe, da habe ich reingepostet, wer beim Kiosk helfen möchte – ausnahmslos alle haben sich gemeldet, das war schon super.“ Als Profi im Außer-Haus- und To-go-Geschäft hat Hoppe ein paar Tipps parat, um möglichst effizient und gewinnbringend zu arbeiten:



Der Renner im Lockdown waren Patrick Hoppes Fish and Chips.

## Die Zubereitung



„An guten Tagen haben wir selbst im Lockdown 200 bis 250 Portionen Fish and Chips verkauft. Gerade jetzt ist es gut, wenn man Speisen anbietet, die mit einfachen Handgriffen schnell zubereitet sind, aber trotzdem einen gewissen Wow-Effekt haben“, so Hoppe. Das gilt auch für das Außer-Haus-Geschäft, wo z. B. ein außergewöhnliches Salatdressing oder hausgemachte Dips für einen besonderen Twist sorgen.

## Die Verpackung zählt

Auch mit der Wahl der Verpackung kann man sich absetzen. „Ich kann nicht eine hochwertige Currywurst für acht Euro in ein billiges Pommes-Schälchen legen“, gibt Hoppe zu bedenken. Außerdem seien nachhaltige Verpackungen sinnvoll. Für die Eigenwerbung empfiehlt er die Verpackungen zu branden – z. B. mit einem Stempel.

## Und wie geht es weiter?

„Durch die Abstandsregelungen haben wir auf den Terrassen etwa 65 Prozent der eigentlichen Kapazität und drinnen etwa 70 Prozent. Aber ich habe ein tolles Team, das hinter mir steht und jetzt sechs Öffnungstage pro Woche mitmacht. Wir sind alle froh, dass wir wieder ganz öffnen dürfen. Alles Weitere wird sich hoffentlich finden“, gibt sich Hoppe optimistisch.

## Die Qualität muss stimmen

Patrick Hoppe dazu: „Ich setze auf hochwertige Produkte und einen kleinen Warenkorb, aus dem sich mehrere Gerichte kombinieren lassen. Im Kiosk z. B. verkaufe ich eine gute Currywurst vom Kalb mit Pommes für acht Euro sowie Fish and Chips oder nur Pommes.“ Damit seine Gäste die Portionsgröße gut nachvollziehen können, steht immer ein Muster des Gerichts auf dem Tresen.

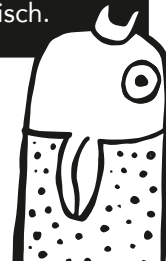
## Die Auswahl der Gerichte

„Im To-go-Geschäft müssen die Speisen einfach zu verzehren sein, ohne viel Besteck dazugeben zu müssen“, rät Hoppe. Klassische Gerichte zum Mitnehmen sollten die Verpackung gut vertragen und der Geschmack sollte durch den Transport nicht beeinträchtigt werden. „Unsere Tagliarini mit Shrimps sind super geeignet, unsere Spezialität, der Hamburger Pannfisch, eher weniger, da macht das Schwitzwasser die gegrillten Fische matschig“, erklärt Hoppe mit einem Blick auf seine Karte.



Hoppes Kiosk – oben bei schlechtem Wetter, unten bei strahlendem Sonnenschein.

lecker





# Easy zur perfekten Pizza

PIZZA  
*Perfettissima*

Mit Pizza Perfettissima serviert Dr. Oetker Professional ein Rundum-sorglos-Food-Konzept für die Gastronomie, und bringt den beliebten italienischen Klassiker ohne großen Aufwand auf die Teller Ihrer Gäste. Dank der kurzen Backzeit und dem unkomplizierten Handling eignet sich Pizza Perfettissima auch perfekt für das Take-away-Geschäft.

Ohne vorheriges Auftauen werden die Pizzen in weniger als sieben Minuten im Steinofen aufgebacken. Im Konvektomaaten gelingt die Zubereitung sogar in nur fünf bis sechs Minuten. Die vorgebackenen Steinofenpizzaböden mit Handmade-Charakter sind sowohl belegt – z. B. mit Salami oder Thunfisch (insgesamt acht Varianten) – als auch unbelegt erhältlich. Perfekt um Ihre Gäste mit einer saisonal- oder themenorientierten Pizzakarte zu überraschen oder Ihr Take-away-Geschäft anzukurbeln.

Mit Pizza Perfettissima bietet Dr. Oetker Professional ein ganzheitliches Konzept an: Zum Rundum-Sorglos-Paket gehören Küchenutensilien und Werbematerialien. Auf Wunsch werden Sie zudem direkt zum passenden

Ofenanbieter vermittelt, bei dem ein auf das Sortiment abgestimmter Pizzaofen erworben werden kann. Weitere Infos unter [www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima](http://www.oetker-professional.de/pizza-perfettissima)



Pizza Veggie Dog mit vegetarischen Würstchen Wiener-Art:  
[www.oetker-professional.de/servisa-rezept](http://www.oetker-professional.de/servisa-rezept)

## Mitmachen und gewinnen!

Beantworten Sie die untenstehende Gewinnspielfrage richtig und nehmen Sie an der Verlosung teil.

Zu gewinnen gibt es insgesamt 14 nützliche Preise für Ihr Pizzageschäft:

- 1 x eine Pizza Saladette (Belegstation)
- 3 x eine Wärmelampe
- 10 x eine Grill- und Pizzaplatte

### Die Rätselfrage:

Welche vegetarische Zutat kommt bei der oben abgebildeten Pizza „Veggie Dog“ zum Einsatz?

- Vegetarische Bratwurst
- Schnitzel
- Vegetarische Würstchen nach Wiener-Art

Von welcher Service-Bund Gebietszentrale werden Sie beliefert?  
(Firmenname Ihres Service-Bund Großhändlers)

Wie lautet Ihre Kundennummer bei der o. g. Service-Bund Gebietszentrale?

Coupon bitte einsenden an: Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck  
Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!

Name/Vorname:

Straße:

PLZ/Ort:

Name Ihres Betriebes und Telefonnummer:

Ihre E-Mail-Adresse:

- |   |   |   |   |  |   |
|---|---|---|---|--|---|
| <p><b>Albrecht + Neiss GmbH</b><br/>15366 Neuenhagen<br/>Tel.: 0 33 42/ 24 9-6</p> <p><b>Bast GmbH &amp; Co. KG</b><br/>25832 Tönning<br/>Tel.: 0 48 61/ 96 00-0</p> <p><b>Bauer GmbH &amp; Co. KG</b><br/>96472 Rödental<br/>Tel.: 0 95 63/ 72 28-0</p> <p><b>Ferdinand Bierbichler GmbH &amp; Co. KG</b><br/>83071 Stephanskirchen<br/>Tel.: 0 80 31/ 72 1-0</p> <p><b>Konrad Boysen GmbH &amp; Co. KG</b><br/>25980 Sylt OT Tinnum<br/>Tel.: 0 46 51/ 8 27 00</p> <p><b>Flach GmbH</b><br/>34621 Frielendorf-Leimsfeld<br/>Tel.: 0 66 91/ 94 94-90</p> <p><b>Flach Rhein-Main GmbH</b><br/>64572 Büttelborn<br/>Tel.: 0 61 52/ 80 63 20</p> <p><b>Früchte Jork GmbH</b><br/>88316 Isny im Allgäu<br/>Tel.: 0 75 62/ 97 44-0</p> <p><b>FruchtExpress Grabher GmbH &amp; Co. KG</b><br/>A-6820 Frastanz<br/>Tel.: 0043/ 5522 500-0</p> | <p><b>gastro*master Aldinger GmbH + Co. KG</b><br/>75177 Pforzheim<br/>Tel.: 0 72 31/ 95 56-0</p> <p><b>Hambrock Großhandel GmbH</b><br/>48308 Senden-Bösensell<br/>Tel.: 0 25 36/ 34 30-333</p> <p><b>Hambrock Rhein-Ruhr GmbH &amp; Co. KG</b><br/>44287 Dortmund<br/>Tel.: 02 31/ 60 01 86 10</p> <p><b>Hüsken GmbH &amp; Co. KG</b><br/>46286 Dorsten-Wulfen<br/>Tel.: 0 23 69/ 91 94-0</p> <p><b>Wilhelm List Nachf. GmbH &amp; Co. KG</b><br/>38644 Goslar<br/>Tel.: 0 53 21/ 5 69-0</p> <p><b>List-Fondaco</b><br/>06484 Quedlinburg<br/>Tel.: 0 39 46/ 73-0</p> <p><b>List-Sahneböhm</b><br/>30916 Isernhagen<br/>Tel.: 05 11/ 9 02 63</p> <p><b>Josef Mettler GmbH &amp; Co. KG</b><br/>54497 Morbach<br/>Tel.: 0 65 33/ 93 85-0</p> <p><b>NFS Nordischer Food Service GmbH &amp; Co. KG</b><br/>18198 Kritzmow/Groß Schwaß<br/>Tel.: 03 82 07/ 7 42-0</p> | <p><b>Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH &amp; Co. KG</b><br/>97273 Kürmach<br/>Tel.: 0 93 67/ 98 40-0</p> <p><b>OMEGA SORG GmbH</b><br/>73457 Essingen<br/>Tel.: 0 73 61/ 94 70-10 00</p> <p><b>OMEGA SORG GmbH NL Nürnberg</b><br/>91126 Rednitzhembach<br/>Tel. 0 91 22/ 63 05-0</p> <p><b>OMEGA SORG GmbH NL Stuttgart</b><br/>70327 Stuttgart-Wangen<br/>Tel.: 07 11/ 40 10-0</p> <p><b>OMEGA SORG GmbH NL Waldheim</b><br/>04736 Waldheim<br/>Tel.: 03 43 27/ 9 59-0</p> <p><b>Pleiss GmbH</b><br/>45881 Gelsenkirchen<br/>Tel.: 02 09/ 94 11 60</p> <p><b>Rauchhaupt GmbH</b><br/>04828 Altenbach<br/>Tel.: 0 34 25/ 89 55-0</p> <p><b>Recker Feinkost GmbH</b><br/>49453 Wetschen<br/>Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> | <p><b>Recker Feinkost GmbH</b><br/>28199 Bremen<br/>Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> <p><b>Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH</b><br/>39638 Gardelegen<br/>Tel.: 0 39 07/ 77 61-0</p> <p><b>Gerhard Regier GmbH</b><br/>25938 Wyk auf Föhr<br/>Tel.: 0 46 81/ 7 18</p> <p><b>Rittner Food Service GmbH &amp; Co. KG</b><br/>85716 Unterschleißheim<br/>Tel.: 0 89/ 13 07 46-0</p> <p><b>SB Frischmarkt Heinsberg GmbH</b><br/>52525 Heinsberg<br/>Tel.: 0 24 52/ 95 25-0</p> <p><b>Schmidt &amp; Söhne GmbH</b><br/>79331 Teningen<br/>Tel.: 0 76 41/ 96 23-0</p> | <p><b>Schwalenstöcker &amp; Gantz GmbH</b><br/>34497 Korbach<br/>Tel.: 0 56 31/ 50 07-0</p> <p><b>Schwarz + Hansen GmbH</b><br/>20457 Hamburg<br/>Tel.: 0 40/ 78 121 0</p> <p><b>Schwarz + Hansen GmbH NL Lübeck</b><br/>23554 Lübeck<br/>Tel.: 04 51/ 29 28 98-0</p> <p><b>Xaver Troiber e. K.</b><br/>94544 Hofkirchen<br/>Tel.: 0 85 45/ 17-0</p> | <p><b>Neue Firmierung</b></p> <p><b>Windmann Food Service GmbH</b><br/>32584 Löhne<br/>Tel.: 0 57 32/ 96 88-0</p> <p>Seit Januar 2020</p> <p><b>Josef Zink GmbH</b><br/>77815 Bühl-Vimbuch<br/>Tel.: 0 72 23/ 98 62-0</p> |
|---|---|---|---|--|---|

