

Servisa

Magazin
206



Unser
Titel-
thema



Jubiläum

Feiern Sie
mit uns
Familien-
Traditionen!

Profis im Porträt

Antje Kempt –
gut aufgestellt
am Puls der Zeit

Seite 8-11

ServisoPrime

Premium-
Produkte unter
einem Dach

Seite 12-15



EDITORIAL

GRÜß-
WORT ZUM
JUBILÄUM



INGRID HARTGES

Liebe Leserinnen und Leser,

mehr denn je kommt es darauf an, dass das Gastgewerbe und seine Partner zusammenstehen, die Kräfte bündeln und Synergien nutzen, um gemeinsam erfolgreich für die berechtigten Anliegen der Branche bei der Politik kämpfen.

Nach drei Verlustjahren in Folge haben die heimischen Restaurants und Hotels immer noch nicht die Vorkrisenumsätze erreicht. Die aktuellen Herausforderungen im Gastgewerbe sind gewaltig. Unsere Betriebe leiden unter den explodierenden Kosten bei Lebensmitteln, Energie und Personal. Der Mitarbeitermangel verschärft die Lage. Für die Zukunft der Branche hat die dauerhafte Geltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Speisen in Restaurants deswegen höchste Priorität. Die sieben Prozent müssen bleiben. Darüber hinaus braucht es einen konsequenten Bürokratieabbau, mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit, eine Offensive für die duale Ausbildung, mehr und bessere Arbeitsmarktzuwanderung, die Förderung von Selbstständigkeit sowie insgesamt praxistaugliche Gesetze und Vorgaben. Unsere Betriebe benötigen Luft zum Atmen für Innovationen und Investitionen.

Bei seinem Einsatz für die Branche weiß der DEHOGA die führenden Vertreter der gastgewerblichen Zulieferindustrie hinter sich. Von Anfang an mit an Bord ist der Service-Bund. Ich danke dem Service-Bund, seinen Gesellschaftern und Partnern für ihr vielfältiges Engagement für die Branche und die verlässliche Unterstützung unserer Arbeit in Berlin! Ich freue mich auf die Fortsetzung unseres erfolgreichen Miteinanders, auf die Begegnungen und den Austausch in diesen Zeiten der tiefgreifenden Veränderungen und des Wandels. **Wir gratulieren dem Service-Bund zum 50. Jubiläum!**

Hauptgeschäftsführerin
DEHOGA Bundesverband

INHALT

Saisonkalender 3

Profis im Porträt 8-11

Hotel Schnitterhof – bodenständige Herzlichkeit

ServisaPrime 12-15

Premium unter einem Dach



ServisaPrime steht für Premiumqualität in den Bereichen Fleisch, Fisch, Terrinen und Desserts.

Marktnews 15

Faszination Food 2023 – Die Genuss- & Technik-Fachmesse

Completa 16

Interview mit Greenbox: „Mehrweg ist gekommen, um zu bleiben“



Patrick Matthies von Greenbox zieht eine erste Bilanz zum Thema Mehrwegpflicht.

ExpertPartnership 17

Gartenschau rundum versorgt

Marktnews 18-27

Warme Herbstnote
Deutsche Küche – vielfältig und tiefsinnig
Bereit für die Menüs der Zukunft
Pizza für alle
Herzhafter Snack-Genuss im Herbst
Natürliche Vielfalt aus dem Bayerischen Wald
Bio-Genuss ganz groß
Pflichtprogramm für Profiköche von heute
LED - die clevere Kerzenalternative

Impressum 28

Marktnews 29-31

Gemeinsam Gutes noch besser machen

Rodeo Ranch Quality 32

Außergewöhnliche Zuschnitte



✓
Neuseeland bietet mit seinen saftigen Weiden und einem milden, gemäßigten Klima nicht nur perfekte Bedingungen für die Zucht von Schafen, sondern auch von Rindern. Im Rodeo Sortiment ist neben bekannten Zuschnitten wie Filet oder Entrecote mit dem Scotch Fillet auch ein typisch neuseeländischer Cut.

Aktuelles Angebot 33-53

Marktnews 54-55

Burgis gratuliert zu 50 Jahren Service-Bund
Pasta in Profiqualität: stets gelingsicher, zeitsparend & al dente
Maximales Aufschlagergebnis & ideale Festigkeit
Multitalent in der Profiküche

foodservice 56-58

Design: Was kommt? Was bleibt?

Gewinnspiel 59

Hommage an den Fleischgenuss

Service-Bund Gebietszentralen 60



Das aktuelle Angebot ist gültig
vom 28.08. – 01.10.2023

SEPTEMBER

Saisonale Produkte

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

FREILAND

Äpfel, Birnen, Brombeeren, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Chicorée, Chinakohl, Endiviansalat, Eisbergsalat, Erbsen, Feldsalat, Fenchel, Frühlingzwiebeln, Kartoffeln, Knollensellerie, Kohlrabi, Kopfsalat, Kürbis, Möhren, Pastinaken, Pflaumen, Porree, Radieschen, Radicchio, Rettich, Romanasalate, Rote Beete, Rotkohl, Rucola, Speiserüben, Spinat, Spitzkohl, Stachelbeeren, Stangensellerie, Steckrüben, Tafeltrauben, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zuckermais, Zwiebeln.

Obst und Gemüse finden Sie auch in unserem Webshop.

Digitale Heimat
für Gastro-Profis
www.poseativity.de



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

Fotos: (c) unsplash.com (Dose Juice)



Bodenständige Herzlichkeit

Im Herzen von Westfalen gelegen, ist Bad Sassendorf vor allem für seine heilenden Solequellen und das malerische, von viel Fachwerk geprägte Ortsbild bekannt. Herzstück des 12.000-Einwohner-Ortes ist das Kurparkareal, an dessen Rande das HOTEL SCHNITTERHOF beheimatet ist.

Das Ensemble aus drei Fachwerkgebäuden und modernen Anbauten steht sinnbildlich für das, was Bad Sassendorf heute ist: ein gewachsener und zukunftsgerichteter Kurort, der Alt und Jung anzieht. Die Geschichte des HOTEL SCHNITTERHOF selbst reicht bis in die Mitte des 17. Jahrhunderts zurück, der damals als Hof Kallewegge bekannt war. Ende der 1970er-Jahre entschloss die Kurverwaltung sich, zwei weitere Fachwerkhäuser in der nahen Umgebung zu zerlegen und auf dem Gelände des Hof Kallewegge wieder aufzubauen. Eins davon, das Schnitterhaus, war dann Namensgeber für das so entstandene Hotel, welches Anfang der 1980er-Jahre seinen Betrieb aufnahm.

Fachwerk verbindet

So lautet heute das Motto des Hotels. 2018 kaufte die KRE Group, vertreten durch CEO Lars Krakat, das Haus und übernahm das ganze Team. Darunter auch Direktorin Antje Kempt, die das Vier-Sterne-Haus bis heute leitet. Große Personalprobleme hat Kempt aktuell nicht: „Unsere dienstälteste Mitarbeiterin arbeitet seit 35 Jahren hier.“ Kommt man als Gast in das HOTEL SCHNITTERHOF, kann man vielleicht ahnen, warum. Hier wird man mit einer bodenständigen Herzlichkeit empfangen, die den Funken sofort überspringen lässt. Antje Kempt hat hier mit viel Fingerspitzengefühl und dem Mut, alte Zöpfe abzuschneiden, ein Team geformt, das sie wie folgt beschreibt: „Hier arbeiten Menschen, die bereit sind, dem Unternehmen was zu geben und für diese Bereitschaft gibt es eben auch etwas zurück.“ Neben fairer Bezahlung sind im HOTEL SCHNITTERHOF eine verbindliche Urlaubsplanung, Arbeitszeitkonten, zuverlässige Dienstpläne und „Wunschfrei“ selbstverständlich. „Früher ging es oft nur darum, was der Arbeitgeber will. Da waren 15-Stunden-Schichten in der Gastro keine Ausnahme. Das kann man heute nicht mehr bringen. Ich möchte, dass unsere Mitarbeitenden in der Lage sind, ihre Freizeit planen zu können“, erklärt Kempt. Knapp 80 Mitarbeiter gehören zum Team des HOTEL SCHNITTERHOF. Alle drei Azubis, die im Sommer fertig geworden sind, wurden übernommen. Zehn befinden sich noch in der Ausbildung, von denen fünf im letzten Monat ihre Ausbildung begonnen haben.

Nicht um jeden Preis

Zahlen, die für sich stehen, aber auch für einen Arbeitgeber, der mit der Zeit geht. Erst kürzlich kam die Bestätigung über die Zertifizierung als Familienfreundliches Unternehmen. Darüber hinaus ist das HOTEL SCHNITTERHOF als GreenSign Hotel mit dem Level 4 zertifiziert, was bedeutet, dass die Anforderungen an nachhaltiges Wirtschaften zu 70 bis 89 Prozent erfüllt sind. „Nachhaltigkeit ist immer

auch ein Prozess“, erklärt Hendrik Henke, Leiter Nachhaltigkeit und stellvertretender Hoteldirektor. Dass dieser nicht nur auf Seiten des Hotels stattfindet, sondern dass auch die Gäste daran mitwirken können, zeigt die Möglichkeit, seinen Aufenthalt über den Partner Climate Partner CO₂-neutral zu gestalten, oder auf die nächste Zimmerreinigung zu verzichten und dafür einen Restaurantgutschein über fünf Euro zu bekommen. Ein entsprechender Türhänger liegt auf jedem der 233 Zimmer bereit. Ein Angebot, das immer mehr Gäste annehmen. Die sind im HOTEL SCHNITTERHOF je nach Wochentag und Jahreszeit sehr unterschiedlichen Alters. Denn seit dem Eigentümerwechsel ist baulich viel passiert. „Hätten wir seit 2018 nichts verändert, stünde das Hotel heute leer“, vermutet Antje Kempt.

Der Stil ist entscheidend

Zusammen mit dem Eigentümer und einem renommierten Architekturbüro aus der Umgebung hat Kempt die Basis für den Generationenwechsel geschaffen. ...



Ein gutes Team: Hoteldirektorin Antje Kempt und ihr Stellvertreter Hendrik Henke.

...Denn Bad Sassendorf, da muss man ehrlich sein, galt lange Zeit als Seniorenurlaubsparadies. Um auch für nachwachsende Generationen attraktiv zu bleiben, kam ein moderner Anbau mit Pool und Spa-Bereich hinzu, ebenso wie ein neuer, multifunktionaler Tagungsbereich. Lobby und Restaurant bekamen eine stilvolle Auffrischung. Ebenso wird mit den Zimmern verfahren. Aktuell sind 88 von 131 renoviert und bereits bei Jung wie Alt beliebt. Warum? Hier trifft Barrierefreiheit auf zeitgemäßes Design und Funktionalität. „Zeitgemäßes Design in Gastronomie und Hotellerie muss einen Stil haben. Wir haben bei der Planung überlegt, ob wir Geld ausgeben für eine Innenarchitektin. Bei der Besichtigung eines Betriebes, der ein ähnliches Vorhaben ohne Architektin gestemmt hatte, war dann klar, dass wir eine Innenarchitektin engagieren. Denn was wir damals gesehen haben, war ein Sammelsurium an schöner Einrichtung, aber ohne Stil“, begründet Kempt die Entscheidung. Und dieser Stil findet sich in allen Gebäudeteilen wieder und schafft die perfekte Verbindung zwischen den alten, fachwerkgeprägten Gebäudeteilen und den neueren Anbauten.



Gäste begeistern

Unter der Woche ist das Hotel ganzjährig gut ausgelastet durch zahlreiche Tagungsgäste. Bis zu 478 Personen finden zeitgleich in den insgesamt 8 Tagungsräumen Platz „Viele Firmen, die zu uns kommen, schätzen das grüne, naturnahe Umfeld“, weiß Hendrik Henke. Bei den Individualgästen kommen im Frühling und Sommer mehr Senioren. Wird es ungemütlicher und dunkler draußen, füllt sich das Hotel mit Wellnessgästen ab 40. Aber auch ganzjährige Buchungen von Familien nehmen weiter zu. Da trifft man schonmal die Großmutter mit ihren Enkeln im hauseigenen Pool, während sich die Eltern im Wellnessstudio eine Massage gönnen. Das Fachwerk vom HOTEL SCHNITTERHOF verbindet eben auch die verschiedenen Gästegenerationen. Um alle anzusprechen, geht Hendrik Henke in Sachen Werbung und Marketing schonmal ungewöhnliche Wege. Denn auf jedem Zimmer liegt eine Postkarte des Hauses bereit, die von den Gästen kostenlos verschickt werden kann. „Unsere Postkarte ist äußerst beliebt und jedes Mal eine Empfehlung für unser Haus“, erklärt er. Deshalb setzen Kempt und Henke auch auf handgeschriebene Weihnachtskarten statt E-Mail-Newsletter. Natürlich ist das HOTEL SCHNITTERHOF auch auf gängigen digitalen Buchungsportalen präsent. Trotzdem ist die Rezeption so gut aufgestellt, dass telefonische Buchungen und Anfragen bestens bedient werden können, was ein Großteil der Gäste gern nutzt.

Kulinarische Neuausrichtung

Auch in Sachen Kulinarik hat sich im RESTAURANT SCHNITTERHOF seit der Übernahme einiges getan. Mitverantwortlich hierfür ist Küchenchef Sascha Lakony. In eine Gastronomenfamilie hineingeboren und im nahen Soest aufgewachsen, startete er 2008 seine Ausbildung zum Koch im HOTEL SCHNITTERHOF. Nach und nach arbeitete er sich dort die Karriereleiter hoch. Nach 15 Jahren kennt er genau die Vorlieben der Stammgäste und hat es mit viel Herzblut und Fingerspitzengefühl geschafft, mit einer kulinarischen




Neuausrichtung alle Gästegruppen mitzunehmen: „Ich möchte für die Gäste ein kulinarisches Erlebnis schaffen, das mal überrascht, mal Erinnerungen weckt oder ein Staunen erzeugt“, erklärt der Küchenchef. So hat er zusammen mit seinem Team eine kulinarische Brücke zwischen den Generationen gebaut. Auf der Karte finden sich sorgsam ausgewählte Klassiker wie Roulade und Steak, aber auch extravagante Kreationen wie Eglifilet, Erbsensauce, Gemüse Couscous, Trüffel-Kroepoek und Wakame oder vegetarische Gerichte, nach denen die Nachfrage steigt. Für Gäste, die sich vegan ernähren oder an Allergien leiden, bereitet das Küchenteam nach Absprache tolle Gerichte zu. Das eigentliche Steckenpferd von Lakony ist aber die Patisserie, daher verwöhnt er die Gäste mit raffinierten Desserts wie der fruchtigen Kombination aus Vanille-Baumkuchen, Erdbeer-Vanillesorbet, Schokoladensand und Erdbeerperlen. Die passenden Produkte liefert Service-Bund Mitglied Schwalenstöcker & Gantz.

Partnerschaften, die passen

Und auch hier ist es wieder das Fachwerk, das verbindet. In der Vergangenheit gab es immer mal wieder Berührungspunkte zwischen dem HOTEL SCHNITTERHOF und dem Service-Bund. So fand hier im Jahre 1986 eine der ersten Warenbörsen des Service-Bund statt. Seit 2013 ist das HOTEL SCHNITTERHOF Kunde bei Schwalenstöcker & Gantz, seit 2018 ist der Service-Bund Standort Hauptlieferant. „Wir hatten lange ein Sammelsurium an Lieferanten, die haben wir irgendwann gebündelt“, erklärt Antje Kempt. „Wir haben uns damals zusammen an einen Tisch gesetzt und besprochen, was wir brauchen“, so die gelernte Restaurantfachfrau. Neben Lebensmitteln bezieht das HOTEL SCHNITTERHOF auch Spirituosen und Non-Food. Hauptansprechpartner ist Service-Bund Fachberater Joachim Harhoff. „Herr Harhoff ist einfach sehr zuverlässig, ist immer im Thema und vor Ort, wenn wir ihn brauchen“, so Kempt. Bestellungen erledigt das Team vom HOTEL SCHNITTERHOF über den Webshop. „Trotzdem erreichen wir immer einen konkreten Ansprechpartner, wenn es mal Rückfragen gibt. Das ist in der heutigen Zeit ein echtes Alleinstellungsmerkmal für ein Unternehmen“, ergänzt Hendrik Henke.

Gut aufgestellt

Ähnlich ist es im HOTEL SCHNITTERHOF, wo im Zuge der Neuausrichtung echte Menschen zu einem herzlichen Team von Gastgebern zusammengewachsen sind, das auch zukünftige Gästegenerationen begeistern dürfte. Angesichts der aktuellen Diskussionen um Service-Roboter, Personalmangel oder Self-Check-Automaten ebenfalls ein Alleinstellungsmerkmal. „Wir wünschen dem Service-Bund alles Gute zum 50-jährigen Jubiläum“, lassen Kempt und Henke ausrichten.

-  hotel-schnitterhof.de
-  facebook.com/hotelSCHNITTERHOF
-  instagram.com/hotelSCHNITTERHOF/

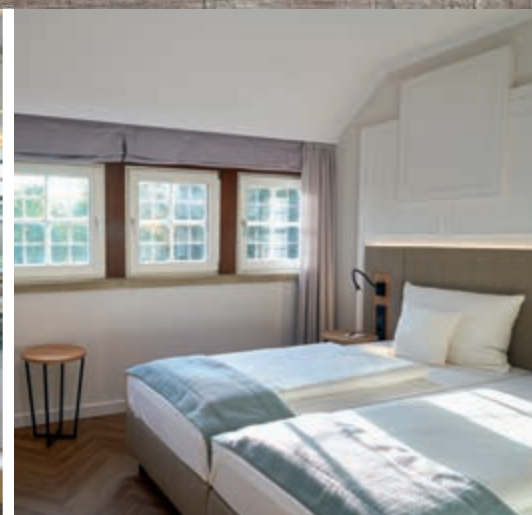


Historisches Fachwerk verbindet sich mit modernen Elementen zu einem harmonischen Gesamtbild.



(o.) Küchenchef Sascha Lakony legt viel Wert auf Qualität.

Frisch renoviert und sehr beliebt: der neue Tagungsbereich und die stilvoll eingerichteten Zimmer.



PREMIUM UNTER EINEM DACH

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

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

F(r)isch im Fokus

Für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt Fisch. Mit dem Angebot von ServisaPrime Fisch bündelt der Service-Bund seine Kompetenz und zeigt, wie Fisch am Tisch funktioniert. Dabei wird hier auf Transparenz, nachhaltige Entwicklung und auf ein Fischsortiment aus einer Hand gesetzt. An vorderster Stelle ist hier der Lachs von ServisaPrime zu nennen, da hier das „Mehr an Service“ besonders deutlich wird: Die Lieferung erfolgt über einen persönlich bekannten Partner aus Norwegen.

Premiumfleisch

Das Fleischsortiment von ServisaPrime umfasst neben verschiedenen Teilstücken vom Rind auch Geflügelspezialitäten. Die Hähnchen werden in großzügigen Ställen gehalten und haben längere Wachstumszeiten als allgemein üblich. Sie stammen aus Dänemark und werden auch dort gefüttert, geschlachtet und zerlegt. Erst nach Aufzucht in der dritten Generation werden sie unter der Marke ServisaPrime angeboten. Nur so kön-

nen nach mehreren Generationen qualitätsbewusster Aufzucht die Vorteile eines salmonellenfreien Produktes sowie das Ausbleiben eines präventiven Einsatzes von Antibiotika * garantiert werden. Die Spezialitäten von der ServisaPrime Färse (siehe Seite 14), also dem weiblichen Rind, das noch nicht gekalbt hat und so besonders zartes Fleisch liefert, überzeugen durch ihre Reifung am Knochen. So steht am Ende ein hochwertiges Produkt, das eine natürliche Marmorierung, Saftigkeit, Geschmack und Zartheit auf höchstem Niveau vereint.

Feine Köstlichkeiten

Für die Terrinen und Pasteten von ServisaPrime werden ausschließlich hochwertige und ausgesuchte Rohwaren verwendet, die durch die Kombination von handwerklicher Fertigung und moderner Tiefkühltechnologie sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen. Neben Fischvarianten aus Lachs und Zander oder Fleischvarianten aus Ente und Gans finden Sie in unserem Sortiment auch vegetarische- und Wildvarianten.



ServisaPrime Terrine von Ente à l'Orange



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



HÄHNCHEN DELUXE

Mageres Fleisch und eine knusprig gebackene Haut – diese Eigenschaften machen Hühnerfleisch zu einer echten Beliebtheit. Für ein leckeres Geschmacksergebnis ist eine hochwertige Fleischqualität jedoch unerlässlich. Wir haben für Sie an dieser Stelle zusammengefasst, was ServisaPrime Geflügel so besonders macht.

1. Die für ServisaPrime ausgewählten Hühner zählen zu den langsam wachsenden Rassen und werden erst nach 45-49 Tagen geschlachtet. Die Hühner sind zu 100 Prozent aus Dänemark und schlüpfen im Hühnerstall. Außerdem bieten unsere Partner höchste Lebensmittelsicherheit. Die Hühner sind frei von Salmonellen und keines von ihnen wird präventiv mit Antibiotika behandelt.

2. Partner, wie zum Beispiel Danpo, sind auf höchstem Niveau IFS- und BRC-zertifiziert. Zudem überwachen Veterinäre der dänischen Behörden vor Ort in Zusammenarbeit mit der lokalen Qualitätsabteilung den gesamten Produktionsprozess, von der Schlachtung bis zum Verpacken des Endprodukts. Die Fabrik in Dänemark schlachtet nur Hühner, die auf dänischen Farmen geschlüpft und aufgewachsen sind. Die gesamte Hühnerzucht wird von einem speziell entwickelten System, dem Assured Chicken Quality Program (ACQP), verwaltet.

3. Das Thema Tierwohl spielt bei unserem Partner eine wichtige Rolle. So ist der ServisaPrime Partner Danpo zum Beispiel sehr stolz darauf, dass ein großer Teil der Produktion auf langsam wachsende Hühner umgestellt wurde, die artgerecht aufwachsen. Dabei engagieren sie sich mit zwei Initiativen, den „Danish Family Farms“ und „Happy Chicken“ für mehr Tierwohl.

PREMIUMQUALITÄT

Unter der Marke *ServisaPrime* führt der *Service-Bund* eine große Auswahl an Premium-Produkten quer durch alle Warenbereiche. Darunter auch ein exklusives Sortiment aus frischem Färsenfleisch mit optimalen Spezialzuschnitten.



Bullen-, Ochsen- oder einfach Rindfleisch – damit kann die Mehrheit etwas anfangen. Aber was ist Färsenfleisch überhaupt? Und wie können *Service-Bund* Kunden das frische Fleisch beziehen? Als Färsen werden zwei bis drei Jahre alte weibliche Rinder bezeichnet, die noch nicht gekalbt haben. Natürlicherweise bereiten sich die Tiere in dieser Zeit auf eine bevorstehende Schwangerschaft vor und lagern so schon früh Fett in ihrem Muskelfleisch an. „Dadurch entsteht eine starke und gleichmäßige Marmorierung, die den ausgezeichneten Geschmack von Färsenfleisch ausmacht“, erklärt Bastian Mertel, Leiter Qualitätsmanagement von Peter Mattfeld & Sohn in Hamburg. Durch seine leuchtend dunkelrote Färbung und die besonders feinen Fasern sieht Färsenfleisch nicht nur hervorragend aus – Kenner schätzen es auch als besonders zart, saftig und aromatisch.

Der Weg der Färse

Das *ServisaPrime* Färsenfleisch bezieht der *Service-Bund* seit Januar 2018 von persönlich bekannten Landwirten, überwiegend aus Schleswig-Holstein und dem nördlichen Niedersachsen. Besuche vor Ort, bei denen die lebenden Tiere begutachtet werden, finden fast jährlich statt. Ihre Tiere halten die Landwirte überwiegend auf großen Weiden, auf denen ihnen viel Platz zum Grasgeben wird. Bastian Mertel dazu: „Wenn

sie das richtige Alter erreicht haben, werden die Färsen direkt von der Weide in einen nahegelegenen Betrieb zur Verarbeitung transportiert. Die besonders kurzen Transportwege sorgen dafür, dass die Tiere möglichst stressfrei bleiben, was einen maßgeblichen Einfluss auf die spätere Fleischqualität hat.“ Nach der Schlachtung reifen die Edelteile mindestens sieben Tage am Knochen. Danach erfolgt die weitere Reifung bis zur endgültigen Vakuumierung. So wird eine Vorreifung von mindestens zwei Wochen garantiert.

Kurz erklärt: das 4xD-Prinzip

Die Kälber, die die Partner-Landwirte für die Aufzucht benötigen, beziehen sie ausschließlich aus Deutschland. Sie wachsen in Ställen mit ausreichend Platz und später auf grünen Weiden in Schleswig-Holstein sowie dem nördlichen Niedersachsen zu Färsen heran. Anschließend werden die Tiere auf dem kürzesten Weg zur Weiterverarbeitung, also zur Schlachtung und Zerlegung, transportiert.



Das *ServisaPrime* Färsenfleisch – hier gibt es einen Blick hinter die Kulissen.



UNSER REZEPTTIPP:

SWEET & SAVOY BURGER

Softiges Färsen-Burgerpatty mit gegrilltem Apfel, knackigem Spinat, sonnengetrockneten Tomaten und erfrischender Guacamole zwischen zwei Mehrkornbrötchen-Hälften, dazu knusprige Gemüse-Chips.

Neu im
ServisaPrime
Burger Sortiment:
Ochsen, Wagyu und
dry-aged Färsen-
Pattys aus Süd-
deutschland



Zutaten für 10 Personen:

10 TK Färsen-Burger ServisaPrime 150 g, 10 Apfelscheiben, 5 Avocados, 50 ml Zitronensaft, 2 Frühlingszwiebeln, gehackt, 10 Mehrkornbrötchen, 250 g Spinat, 20 sonnengetrocknete Tomaten, Salz, 1,5 kg Gemüse-Chips.

Zubereitung:

Burger-Pattys auftauen und von beiden Seiten grillen. Apfelscheiben grillen. Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen. Fruchtfleisch mit der Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft, Frühlingszwiebeln und Salz würzen. Mehrkornbrötchen quer durchschneiden und kurz auf dem Grill erhitzen. Die Hälfte der Guacamole auf dem Boden verteilen. Spinat, Burger-Patty, Apfelscheiben, sonnengetrockneten Tomaten, restliche Guacamole und Brötchendeckel daraufsetzen. Burger mit Gemüse-Chips servieren.



Faszination Food 2023 – Die Genuss- & Technik-Fachmesse



17. bis 18.
September 2023
Stuttgart,
Hanns-Martin-
Schleyer-Halle



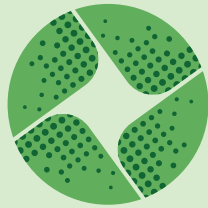
Kostenloses Ticket:
QR-Code scannen
oder direkt auf
faszination-food.de
nachsehen.

Am 17. und 18. September findet die OMEGA SORG FASZINATION FOOD 2023 in der Stuttgarter Hanns-Martin-Schleyer-Halle statt: die Genuss- und Technik-Fachmesse für Großverbraucher, Großküchen, Care, Gastronomie, Hotellerie, Metzgereien und Bäckereien im Südwesten Deutschlands.

Unsere Highlights:

- Mehr als 250 Aussteller aus den Bereichen Food, Non-Food & Technik
- Umfassender Einblick in das vielfältige Sortiment von OMEGA SORG
- Inspiration auf der Showbühne mit Branchen-Experten und Top-Köchen: Sternekoch Boris Rommel, Gastrocoach Björn Grimm und Prof. Dr. Torsten Olderog
- Kinderprogramm am Messe-Sonntag

Die FASZINATION FOOD 2023 findet in Verbindung mit der WEINKOST 2023 statt, bei der über 50 Winzer, Familienweingüter, Winzergenossenschaften und Handelspartner ein breites Portfolio an Weinen, Spirituosen und Feinkost vorstellen.



COMPLETTA

ÖKO

Nachhaltige Verpackungslösungen

„Mehrweg ist gekommen, um zu bleiben“

Seit Januar 2023 gilt in Deutschland die Mehrwegpflicht für Gastronomiebetriebe mit über 80 Quadratmetern Verkaufsfläche oder mehr als fünf Mitarbeitern. Die Service-Bund Marke Complettta Öko unterstützt Sie dabei mit nachhaltigen Mehrwegverpackungen für Ihr Außer-Haus-Geschäft. Im Interview zieht unser Lieferpartner Greenbox eine erste Bilanz.

Acht Monate Mehrwegpflicht: Wie ist Ihre Bilanz bisher?

Die Mehrwegangebotspflicht ist auf jeden Fall ein Erfolg und hat einen wichtigen ersten Schritt in Richtung Nachhaltigkeit bei Food-Service-Verpackungen gesetzt. Allerdings kam das Gesetz zu einer sehr unglücklichen Zeit für die Gastronomie, da diese vor sehr großen Herausforderungen wie Fachkräftemangel, Konsumzurückhaltung oder Inflation steht. Wir werden also noch Zeit benötigen, um die Umsetzung in der gastronomischen Praxis abschätzen zu können.



Patrick Matthies, Leiter Vertrieb bei Greenbox GmbH & Co. KG

Wie nehmen die Service-Bund Kunden und deren Gäste die Complettta Öko Mehrwegbehälter an?

Die Behälter werden von den Service-Bund Kunden sehr gut angenommen.

Die Gründe liegen u. a. an dem nachhaltigen Material und an den bekannten Formen und Größen. Das hat den großen Vorteil, dass weniger Anpassungen an Gerichten oder Portionsgrößen vorgenommen werden müssen. Die Gäste-Nachfrage ist bei den einzelnen Betrieben stark von der Umgebung und der Kundschaft selbst abhängig. Wir sehen eine etwas stärkere Nachfrage in großen Städten, wobei die ländlichen Regionen aufholen.

Was könnte auf die Gastronomie in Hinblick auf Mehrweg noch zukommen?

Mehrweg ist gekommen, um zu bleiben. Der Einsatz wird vermutlich künftig ausgeweitet werden. Dazu gibt es den politischen Willen als auch bereits gesetzliche Pläne. Weiterhin verändern sich die Anforderungen der Gäste. Auch diese wünschen sich weniger Verpackungsmaterial und einen schonenden Umgang mit Ressourcen. Daher ist es sinnvoll, sich schon jetzt mit Mehrweg zu positionieren und das Image zu schärfen. Hier erste Erfahrungen zu sammeln und die Prozesse intern wie auch mit den Gästen über die Zeit zu optimieren, schafft die besten Voraussetzungen.

Mehrwegbehälter von Complettta Öko

- Material: besonders nachhaltiger Verbundstoff aus 98 Prozent nachwachsenden Rohstoffen, davon z. B. 40 Prozent Holzmehl aus FSC-zertifizierter Holzwirtschaft.
- spülmaschinenfest, mikrowellengeeignet, bruchstark und platzsparend stapelbar



Hier finden Sie mehr Infos zu den Take-away-Lösungen von Complettta Öko!



Aus der Praxis

Gartenschau rundum versorgt

Die Bundesgartenschau in Mannheim ist nicht nur ein Großevent für Blumen und Garten, sondern auch ein Ereignis, das Menschen verbindet und zusammenbringt. Um die kulinarische Versorgung vor Ort kümmert sich Service-Bund Mitglied gastro*master Aldinger zusammen mit Sander – Hand in Hand und mit großem Erfolg.

In Mannheim findet seit dem 14. April bis zum 8. Oktober 2023 die Bundesgartenschau (BUGA) statt. Zu besuchen und entdecken gibt es ein Sommerfest, eine Blumenschau und ein Experimentierfeld – und das auf dem ehemaligen Spinelli-Militärgelände in Mannheims Nordosten und in Teilen des Luisenparks. Wer sich auf dem großen Gelände an den vielen Pflanzen, Blumen und Tieren wie Pinguinen oder Alpakas erfreut, bekommt auch schnell Appetit. Für den Zeitraum der BUGA übernimmt Sander im Rahmen der ExpertPartnership die kulinarische Versorgung der kompletten Gastronomie – von Vorspeisen über Hauptgänge bis zu Desserts in Buffetform, à la carte oder bei Events.

der Sander Frische-Manufaktur in Wiebelsheim durch die BUGA-Verantwortlichen inklusive Verkostung trug maßgeblich zu der Entscheidung bei. Service-Bund Partner ist gastro*master Aldinger, der das Angebot nicht nur um Lebensmittel wie die eigens produzierte Bratensauce ergänzt, sondern auch die komplette Logistik verantwortet. Verkaufsleiter Andreas Dittrich dazu: „Wir liefern die Sander Produkte zweimal in der Woche, innerhalb eines Zeitfensters von 90 Minuten. Die Zusammenarbeit mit Sander und mit dem Kunden erfolgt dabei immer auf Augenhöhe und auf freundschaftlicher Basis. Besser geht's nicht.“

Einfaches Handling

Neben dem Einsatz von Convenience erhalten die Küchenverantwortlichen der BUGA weit mehr als nur eine enorme Vielfalt an Produkten. Denn sie beziehen viele zusätzliche Leistungen, die ihr Verpflegungsangebot stärken und attraktiver machen. Andreas Dittrich: „Der Kunde schätzt die kontinuierliche Beratung über den Service-Bund und/oder Sander Fachberater sehr. Außerdem nutzt er den Buffet- und Speisekartenkonfigurator für eine schnelle und einfache Kalkulation.“ Über das One-Stop-Shopping der ExpertPartnership werden darüber hinaus alle Lebensmittel unkompliziert im Webshop bestellt, zum gewünschten Termin geliefert und in einer Rechnung gesammelt abgerechnet.



Süße Leckereien soweit das Auge reicht – geliefert dank der ExpertPartnership.

Eingespieltes Team

„Eine große Herausforderung für die Betreiber der BUGA war, ausreichend Personal zu finden. Für sechs Monate ein Team an Fachkräften zu akquirieren, die vor Ort alle Speisen selbst zubereiten, wäre zu kostspielig gewesen. Dazu kommt das teure Equipment für Küchencontainer. Mit der ExpertPartnership konnten wir daher schnell überzeugen“, freut sich Patrick Zorn, Verkaufsleiter Süd bei Sander. Argumente für den Zuschlag waren die gleichbleibende Qualität, Kalkulationssicherheit und das einfache Regenerieren der High-Convenience-Produkte. Auch die persönliche Besichtigung



Zweimal die Woche liefert gastro*master Aldinger die Sander Produkte an die Mannheimer Bundesgartenschau.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Warme Herbstnote

Der Herbst kommt – und mit ihm auch ein Umschwung auf der Speisekarte. Gäste sehnen sich nach Gemütlichkeit und herbstlichen Aromen. Passend dazu hat Carte D'Or natürlich auch geliebte Klassiker im Programm, die sich trefflich mit Gebäck kombinieren lassen.



Walnusseis Sandwich

Zutaten für 10 Personen:

50 Kugeln Carte D'Or Walnuss (1/50 Kugel), 100 Stck. Waffel-Auswahl oder selbst gebackene Waffelherzen, 250 g Zwetschgen-Fruchtmark, 15 g Knorr Bindemittel kaltquellend, 1 Schale Micro Roter Amaranth.

Zubereitung:

Das Zwetschgen-Fruchtmark hochtourig mit dem Bindemittel kaltquellend zur gewünschten Konsistenz binden. Die Walnuss-Eiscreme portionieren und mit den Waffeln beidseitig toppen. Die Walnuss-Eis-Waffel-Sandwiches anrichten, mit dem Zwetschgen-Fruchtmark und dem roten Amaranth (Micro Leaves) arrangieren.

Eine Traumkombination, die Ihren Gästen den Herbst schmackhaft macht, ist das cremige Carte D'Or Walnuss mit frischen, duftenden Waffeln. Das Gebäck steht mit Beginn der kühleren Jahreszeit hoch im Kurs. Die nussigen Geschmacksnoten der Eiscreme treffen auf die erfrischende Säure von Zwetschgen – und voilà: Der Herbst ist da, und Ihre Gäste sind begeistert!

Klein, aber fein

Es muss übrigens nicht immer die ganz große Portion sein: Ein spannendes Anrichte-Format wie eine Dessertplatte zum Teilen oder ein kleines Amuse-Gueule als Mini-Format zum Kaffee weckt die Neugier der Gäste. Auch innovativ: das Rezept als Flying-Dinner-Format fürs Catering. Zwischen zwei Waffeln und schnell im Mund – warum nicht?



Alles zu Carte D'Or – Sorten, Rezepte und Verkaufsunterstützung finden Sie unter nebenstehendem QR-Code.

Nestlé Professional
gratuliert dem Service-Bund herzlich
zum 50. Firmenjubiläum!

Klassiker für den Außer-Haus-Markt

Deutsche Küche – vielfältig und tiefsinnig

Die deutsche Küche ist viel mehr als Schweinebraten und Nürnberger Würstchen. Vor allem beim Brot, bei Backwaren und Fleischspezialitäten kennt die deutsche Küche eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Nestlé Professional unterstützt Sie gern bei der Zubereitung traditioneller und moderner Klassiker.

Die Renaissance wird wiederentdeckt, alte Gemüsesorten, nachhaltiger Anbau und Tierwohl sind Maßstäbe, an denen heutige Kochkunst gemessen wird. Diese Komponenten sorgen für neu interpretierte deutsche Klassiker, wie Butterspätzle zu Zwiebelrostbraten, Erbsensuppe mit Wiener Würstchen oder Scholle mit Kartoffelsalat. Viele Köche setzen zudem auf vegetarische bzw. vegane Varianten traditioneller Gerichte. Beeinflusst durch internationale Küchen und Speisen, werden Klassiker so nach und nach erweitert. Von den berühmten Würsten über deftige Eintöpfe bis hin zu Süßspeisen bietet die heimische Küche jede Menge Lieblingessen für Ihre Gäste – denn die deutsche Esskultur ist köstlich und faszinierend.

Ihr Partner zum Überzeugen

Als Experte im Außer-Haus-Markt bietet Ihnen Nestlé Professional innovative und zuverlässige Produkte, wie z. B. die CHEF Grandjus, die MAGGI Dunkle Roux Braune Mehlschwitze oder die MAGGI Rôtidor Würzmischung an. So entstehen unkompliziert Qualitätspeisen, die kalkulationssicher und ergebnisorientiert sind – für ein vertrautes Geschmackserlebnis und Speisen wie ein Gedicht.



Gefüllter Jungschweinrücken mit Feigen, Oliven und Mandeln



Hier geht es
zum Rezept
Gefüllter
Jungschweinrücken

FUTURE MENUS

Bereit für die Menüs der Zukunft

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

In der Profiküche ist man stets damit beschäftigt, die Speisekarte modern und ansprechend zu gestalten. Das ist heute schwerer denn je. Sogenannte Future Menus können Gastroprofis hierbei unterstützen. Sie wurden basierend auf den absoluten Megatrends der Gastronomie entwickelt. Dazu zählen zum Beispiel „Bewusste Entscheidungen“, „Ein gesünderer Lifestyle“, „Die Renaissance des Kochens“ und „Nur nichts verschwenden“. Letzteren haben wir Ihnen bereits in unserem Servisa Magazin Juli vorgestellt.

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

Trend: modernes Comfort Food

Zu den Top-Trends zählt das „Neu interpretierte Wohlfühlessen“. Dabei geht es darum, zeitlosen Gerichten ein Makeover zu ver-

passen, ohne ihre Herkunft zu verleugnen. Gäste suchen stets nach bekannten Geschmackserlebnissen, die sie an zu Hause erinnern – gleichzeitig erwarten sie neue, überraschende Kombinationen. Um dies zu erreichen, können Kochprofis Zutaten hinzufügen oder ersetzen, mehrere klassische Konzepte kombinieren oder neue Techniken einsetzen und damit Geschmack und Textur des Gerichts verfeinern. So sind Sie **#BEREITFÜR DIE ZUKUNFT!**



Erfahren Sie hier mehr zu den Future Menus!



Fotos: (c) Unilever Food Solutions



„ Die Gäste entdecken gerne vertraute Gerichte neu. Dabei sollte zum einen die Tradition gewahrt bleiben, aber durch neue Kombinationen von Zutaten, neue Kochmethoden und vor allem eine moderne Präsentation neu interpretiert werden. Sie lieben es, sich überraschen zu lassen! “

Chef Giuseppe Buscicchio



Moussaka Reloaded

In der „Modernen Moussaka“ kommen neben den klassischen Zutaten Hackfleisch und Auberginen Süßkartoffeln statt einfachen Kartoffeln zum Einsatz. In der Präsentation des Gerichts sind die einzelnen Zutaten auf dem Teller erkennbar statt in Auflaufform und frische Parmesanchips sorgen für eine ebenso knusprige wie dekorative Note.



Hier geht's
zum Rezept



Variantenreich und unkompliziert

Pizza für alle

Pizza ist in Deutschland beliebt. Die Vielfalt der Geschmacksrichtungen spricht unterschiedlichste Vorlieben an und eignet sich perfekt für verschiedenste Anlässe. Dr. Oetker Professional bietet eine große Vielfalt an Pizza-Produkten, die exklusiv für den Außer-Haus-Markt entwickelt wurden.

Mit Pizza Perfettissima präsentieren die Food-Service-Profis authentische Pizzen in handwerklicher Optik. Ungleichmäßig ausgeformt, gleicht keine Pizza der anderen. Bei der Herstellung durchläuft der Teig einen langen Fermentierungsprozess, was ihn besonders geschmacksintensiv macht. Die belegten und unbelegten Varianten werden auf Stein vorgebacken und begeistern mit einem dünnen Boden und locker-knusprigem Rand. Als 360-Grad-Konzept ausgerichtet, gibt es auf Wunsch sogar aufmerksamkeitsstarkes Servicematerial oder den passenden Pizzaofen dazu.



Für die schnelle Pause sind die Dr. Oetker Professional Pizza Snacks die Stars der Stunde. Mit ihrer kleineren Portionsgröße passen sie hervorragend zu aktuellen Verzehrgegewohnheiten, die sich immer individueller und flexibler gestalten. In vier Sorten erhältlich, haben sie einen optimal ausgeprägten Rand zum Anfassen, sind ausgewogen belegt und machen sich mit ihrer appetitlichen Form gut in jeder To-go-Auslage. Basis ist ein lockerer Hefeteig, außen knusprig, innen luftig und dank großer Porung leicht im Biss. Besonders praktisch: Durch die spezielle Teigentwicklung sind die Pizza Snacks auch nach langen Standzeiten noch supersaftig und knusprig.

Pizza-Individualisten dürfen sich über die Pizza Teiglinge freuen. In den zwei Grammaturen von 170 g und 230 g erhältlich, bieten sie maximale Freiheit in der Pizza-Küche. Die Teiglinge eignen sich ideal für die Herstellung von Pizzen und Pizza-Brotchen in unterschiedlichen Größen und lassen Gestaltungsspielraum für vielfältige Kreationen. Nach dem Auftauen können die tiefgekühlten Teiglinge direkt weiterverarbeitet werden.



Besonders praktisch: Die Pizza-Variationen von Dr. Oetker Professional sind tiefgefroren und lassen sich bedarfsgerecht je nach Ofen in wenigen Minuten zubereiten.



Für mehr Informationen, Ideen und Produkte zum Thema Pizza scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.

Köstliche Back-Käsespezialitäten

Herzhafter Snack-Genuss im Herbst

Die Herbst-Saison bringt Appetit auf Neues bei Ihren Gästen hervor. Jetzt darf es gern wieder deftiger sein und herzhaftes sowie süße Käsespezialitäten sollten nicht auf Ihrer Speisekarte fehlen. Alpenhain hat dafür schmackhafte Ideen parat.

Tradition trifft bei Alpenhain auf Innovation: In vierter Generation veredelt die oberbayerische Familienkäserei frische Alpenmilch aus der Region zu genussvollen, hochwertigen und unkomplizierten Käsespezialitäten. Der Marktführer für das echt bayrische Traditionsprodukt Obazda und den beliebten Back-Camembert entwickelt aber auch immer wieder neue Produkte wie die Camembert Creme oder den ersten süßen Käsesnack, die Cheesecake Balls.

Vielseitig einsetzbar

Die Back-Käsesnacks bringen Abwechslung auf die Karte und Teller Ihrer Gäste. Paniert und vorgebacken lassen sich die Produkte schnell und einfach zubereiten, sind gut kalkulierbar und punkten mit vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten. Das umfangreiche Sortiment in ausgefallenen Formen wie Donuts oder Herzen ist vielseitig einsetzbar, auch für Veggie-Fans geeignet und nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Highlight. Ob als ausgefallene Beilage, kleine Vorspeise, besonderes Salat-Topping oder auch als Snack To go eine gute Wahl.

Qualität und Regionalität

Gemäß dem Alpenhain Qualitätsversprechen legt das Traditionsunternehmen viel Wert auf Natürlichkeit. Seit 2010 wird konsequent auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen verzichtet. Außerdem sind bereits zahlreiche Produkte VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik) -zertifiziert und damit ohne Gentechnik. Auch Regionalität und Nachhaltigkeit spielen eine große Rolle. Die frische Milch für den Käse stammt von ca. 250 Bauernhöfen aus der Region – Familienbetriebe mit durchschnittlich 40 Kühen, von denen keine weiter als knapp 50 Kilometer von der Käserei Alpenhain entfernt steht. Denn die damit verbundenen kurzen Transportwege machen es möglich, dass die Alpenmilch immer frisch in der Produktion ankommt.



Back-Camembert Donuts passen als trendiges Topping auf einen knackigen Salat.



Back-Mozzarella Sticks: Ein Klassiker, der immer schmeckt – ideal als Genussmoment für zwischendurch.



Diese Cheesecake Balls mit fruchtiger Marillenfüllung lassen das Herz eines jeden Gastes höherschlagen.



Scannen Sie den QR-Code für noch mehr raffinierte Serviervorschläge.





Molkereiprodukte

Natürliche Vielfalt aus dem Bayerischen Wald

Seit über 30 Jahren steht die Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH für einen hohen Qualitätsanspruch und innovative natürliche Produkte. Aus dem Bayerischen Wald liefert der Molkereiprofi seine Käse- und Milchspezialitäten in nahezu alle europäischen Länder.

Alle drei Werke der Goldsteig Käsereien liegen im Bayerischen Wald, in den Orten Cham, Tittling und Stephansposching. In Cham befinden sich zudem die Unternehmenszentrale und das Logistikzentrum. Die frische Milch für die vielfältige Produktpalette des Mopro-Herstellers wird von Milchbauern aus einem Umkreis von 185 km rund um Cham geliefert. So werden lange Transportwege vermieden und Treibhausgase eingespart. Dies spiegelt sich auch im Motto des Traditionsbetriebs wider: „Natürlich aus der Goldsteig Wald- & Bauernregion“.



Mit viel Sorgfalt und einem hohen Qualitätsanspruch veredelt, wird aus der Milch u. a. milchig-feiner Mozzarella, Schnittkäse und Emmentaler sowie Ricotta, Mascarpone und streichzarte Butter.

Als einer der führenden Mozzarella-Hersteller in Deutschland bietet Goldsteig ein besonders abwechslungsreiches Mozzarella-Sortiment. Das beliebte Produkt findet vor allem in der Gastronomie zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten.

Ohne Gentechnik

Wenn es um Qualitätssicherung geht, stellt das Unternehmen strenge Anforderungen. Mit diversen Zertifizierungen gewährleistet Goldsteig hohe Standards für die Lebensmittelproduktion. Schon 2012 wurden die Goldsteig-Markenprodukte auf „Ohne Gentechnik“ umgestellt. Seit 2018 verzichten die Goldsteig-Landwirte als eine der ersten in der deutschen Molkereibranche auf die Anwendung des umstrittenen Pflanzenschutzmittels Glyphosat.

Mit seinen vielseitigen Käsespezialitäten erfüllt Goldsteig die Nachfrage nach hochwertigen und geschmacklich überzeugenden Produkten mit natürlicher Herkunft und ohne Gentechnik, sowohl für den Lebensmittel-Einzelhandel als auch für die speziellen Bedürfnisse der Profigastronomie. Ihre Gäste können sich auf echten Geschmack, regionale Produktion und höchste Qualitätsansprüche verlassen.



Zum Sortiment von Goldsteig zählen u. a. Mozzarella-Kugeln à 125 g, Bambini Mozzarella Mini-Bällchen im 1-kg-Eimer und die 1-kg-Mozzarella-Stange.



Erfahren Sie hier mehr!

KLUTH gratuliert dem Service-Bund zum 50. Jubiläum!

Jetzt neu für den Foodservice-Markt

Bio-Genuss ganz groß

Lebensmittel aus ökologisch verantwortungsvoller Landwirtschaft sind auch in der Gastronomie und Schulverpflegung angesagt. Der Nusspezialist KLUTH hat den wachsenden Bedarf an Biowaren erkannt und sein Sortiment um Großverpackungen für den Foodservice-Markt erweitert.

Die Nachfrage nach Lebensmitteln in Bio-Qualität ist weiter ungebrochen. 2021 ist laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln im Vergleich zum Vorjahr um 5,8 Prozent gestiegen. Die Politik fördert die Relevanz von Bio-Lebensmitteln – besonders im Foodservice-Bereich. So wird für Händler in den Lieferbereichen von Schulverpflegung die Erweiterung der Sortimente um Lebensmittel in Bio-Qualität verpflichtend.

Nüsse, Trockenfrüchte, Kerne - alles Bio

KLUTH möchte Händler bei der Umsetzung dieser Pflichten unterstützen, deswegen launchte der Nusspezialist im März 2023 insgesamt 14 Großverpackungen mit Nüssen, Trockenfrüchten und Kernen aus Bio-zertifiziertem Anbau. „Wir freuen uns, dass wir unseren Kunden hier ein umfangreiches Sortiment anbieten und unseren Handelspartnern dabei helfen können, den gesetzlichen Vorschriften zu entsprechen“, sagt Marketingleiter Sven Schenkewitz.

Großpackungen für Gastro und Schule

Mit den 14 neuen Produkten schließt KLUTH eine Sortimentslücke und bietet eine Lösung für den wachsenden Bedarf an Bio-zertifizierten Zutaten. „Bisher haben wir uns in Bezug auf Bio-Produkte ausschließlich auf Endverbraucher fokussiert“, so Schenkewitz. Jetzt erschließt sich KLUTH auch die Bereiche Gastronomie und Schulverpflegung. Die Marke steht traditionell für Premium-Qualität sowie hervorragenden Geschmack. Die Produkte tragen sowohl das EU-Bio-Label als auch das deutsche Bio-Siegel und sind zudem wie alle KLUTH Produkte mit dem Nutri-Score gekennzeichnet. Das neue Sortiment ist auch beim Service-Bund erhältlich.

Ganz neu und nur im Foodservice erhältlich: BIO Cashewbruch



Hier erfahren Sie mehr über KLUTH.

Pflanzliche Milch- und Dessertalternativen

PFLICHTPROGRAMM FÜR PROFIKÖCHE VON HEUTE



Eine pflanzenbasierte Ernährung zählt weiterhin zu den wichtigsten Ernährungstrends – insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung. Die frischli Milchwerke bieten hier eine große Auswahl an Produktlösungen, die zu 100 Prozent aus pflanzlichen Inhaltsstoffen bestehen und gleichzeitig unkompliziert in Verarbeitung und Handling sind.

Für hochwertige Molkereiprodukte bekannt, hat sich das Unternehmen aus dem niedersächsischen Rehburg-Loccum vor allem einen Namen als Dessertspezialist gemacht. Dieses langjährige Know-how ist jetzt in die Entwicklung des pflanzlichen Sortiments geflossen. Die Basis bildet Hafer, der nicht nur durch seinen großen Anteil an komplexen Kohlehydraten, hochwertigen Proteinen und Ballaststoffen überzeugt, sondern auch gut schmeckt.

Neben wichtigen Basics wie Hafer-Drink und Bio Hafer-Kochcreme gehören auch Bio Hafer-Desserts, Bio Hafer-Vanillesauce, Hafer Natur als Alternative zu Naturjoghurt und die Fruchtjoghurtalternativen Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja zur Range.

AUSZUG AUS DER PFLANZLICHEN PRODUKTVIELFALT:

- **Haferjoghurtalternativen:** Mit Hafer Natur gibt es für Profiköche eine Naturjoghurtalternative, die eine vielseitige Grundlage für Dips und Dressings darstellt. Dessertbereich steht eine Fruchtjoghurtalternative auf Haferbasis in zwei Sorten zur Auswahl: Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja. Sie sind wie die Sorte Hafer Natur im 5-kg-Eimer erhältlich.
- **Bio Hafer-Desserts:** Die Sorten Schoko und Salted Caramel werden im praktischen 3-kg-Eimer angeboten, aus dem die ungekühlt haltbaren Desserts direkt portioniert werden können. Die Desserts schmecken pur, lassen sich aber auch mit wenigen Zutaten kreativ verfeinern und beispielsweise als Schichtdessert oder in Kombination mit frischen Früchten anrichten.
- **Bio Hafer-Vanillesauce:** Um Desserts aller Art geschmackvoll abzurunden, bietet sich die rein pflanzliche Bio Hafer-Vanillesauce im wiederverschließbaren 1-Liter-Gebinde an, die kalt oder warm serviert werden kann.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der Haferprodukte aus dem Hause frischli gibt es unter frischli-foodservice.de und frischli-greenguide.de

Lichtkonzepte für die Gastronomie

LED – die clevere Kerzenalternative

In der Gastronomie geht es um Stimmung und Ambiente. Mit dem richtigen Licht fühlen sich Ihre Gäste auf Anhieb wohl und eingeladen und zum Verweilen – doch Wachskerzen waren gestern. Clevere Alternativen liefert Duni mit vielseitigen LEDs.

Die LEDs von Duni sind effizient, komfortabel und kostengünstig. Zudem spart man mit ihnen Zeit und Geld. LEDs verfügen über eine lange Brenndauer, sind wiederaufladbar und langlebig. Auch Ihre Mitarbeiter sparen Zeit bei der Dekoration von Tischen und Gastraum, denn LEDs sind schnell platziert; ständiges Wechseln, erneutes Anzünden und das Reinigen werden unnötig.

Einfach schönes Licht

Die Duni Leuchtmittel bringen täuschend echten Kerzenschein ganz praktisch und schnell via Fernbedienung in Ihren Gastraum. Natürlich sind LEDs auch ressourcenschonend, denn Aluminiummüll und Kerzenreste entfallen. Ein perfektes und gleichzeitig sicheres Lichtambiente zu schaffen war noch nie so einfach. Weil LEDs keine Wärme entwickeln, gehören Brand- und Wachsflecken der Vergangenheit an. Zudem lassen Ihnen Kerzenalternativen kreative Freiheit in der Gestaltung ihres persönlichen Lichtkonzepts. Es gibt die Alternativen in diversen Formen: in warm, kalt und farbig. Zudem sind die Lichter flexibel einsetzbar, denn sie sind Wind- und wetterfest und somit für den In- und Outdoor-Gebrauch geeignet.



Erfahren Sie mehr über unser Sortiment und ermitteln Ihren Verbrauch im LED-Rechner.



Duni multicolour LED-Sets inkl. Fernbedienungen und Ladestationen.




50 JAHRE FAMILIEN-TRADITIONEN

Impressum

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



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

 Datenschutzerklärung für Gewinnspiele

Verantwortlicher für die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ist die Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck. Unseren Datenschutz-beauftragten erreichen Sie unter 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 darüber hinausgehende Nutzung oder Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Unsere vollständige Datenschutzerklärung mit den Angaben nach Art.13 DS-GVO finden Sie unter: <https://www.servicebund.de/footer/teilnahmebedingungen.html>



Ein perfektes Team: Nannerl und der Service-Bund

Gemeinsam Gutes noch besser machen



Servus!

Ein halbes Jahrhundert Service-Bund! In diesem Monat steht alles im Zeichen dieses besonderen Jubiläums. Das österreichische Unternehmen Nannerl reagiert auch schon fast fünf Jahrzehnte mit Produkten wie Gewürzen, Suppen, Saucen und vielem mehr umfassend auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Großküchen. Mit dem Service-Bund als Partner gelingt das, Hand in Hand und reibungslos. Nannerl Geschäftsführer Markus Pfarrhofer kennt den Service-Bund schon lange und spricht im Interview über die besondere Beziehung und möchte natürlich herzlich gratulieren...



Markus Pfarrhofer, Geschäftsführer Nannerl

Wie hat die Zusammenarbeit von Nannerl und Service-Bund angefangen und wie hat sich diese entwickelt?

Seit 2012 bin ich bei Nannerl als Geschäftsführer tätig. Die Zusammenarbeit von Service-Bund und Nannerl hat dann 2015 begonnen. Allerdings kenne ich einige der handelnden Personen beim Service-Bund schon seit vielen Jahren. Mit manchen Mitgliedern und der Zentrale hatte ich schon bei meinem vorherigen Unternehmen seit dem Jahr 2000 Kontakt. Auf Basis dieser langjährigen und vertrauensbasierten Zusammenarbeit wurde ich 2015 seitens der Zentrale in Lübeck eingeladen, über die Servisa Gewürze nachzudenken und ein Angebot abzugeben. Im Vergleich zum ersten Rumpffahr beträgt das Einkaufsvolumen mittlerweile fast das Fünffache.

Welche Produkte von Nannerl findet man beim Service-Bund?

Wir dürfen für die Gruppe Servisa Gewürze, Servisa Toppings, Rodeo Gewürze und die Rodeo BBQ-Sauce sowie neuerdings auch Bio-Suppen und -Saucen produzieren. Darüber hinaus kaufen einige Mitgliedsbetriebe auch ab und an Nannerl Gewürze ein. In Österreich pflegen wir mit dem österreichischen Service-Bund Partner Grabher eine sehr intensive Zusammenarbeit, die nahezu unser ganzes Sortiment umfasst.



Eine von Stabilität und Qualität geprägte Erfolgsgeschichte über einen Zeitraum von 50 Jahren ist im Umfeld der Gastronomie alles andere als einfach. Auf der Wertebasis von Familienunternehmen ist es dem Service-Bund gelungen, über ein halbes Jahrhundert Außergewöhnliches zu leisten, sich als gesetzte Größe im Gastronomiegroßhandel zu etablieren. Dazu gratulieren wir als Nannerl Familie herzlich und bedanken uns für die stets konstruktive Zusammenarbeit.

Markus Pfarrhofer, Geschäftsführer Nannerl

Was ist das Besondere an der Zusammenarbeit von Nannerl und dem Service-Bund?

Ich erachte die Zusammenarbeit als von großer gegenseitiger Wertschätzung geprägt und auf persönlichem Vertrauen aufbauend. Gleichzeitig sind sowohl die Gesellschafter des Service-Bund als auch Nannerl Familienunternehmen, mit ähnlichen, teilweise analogen Werten – auch das ist für die gute Zusammenarbeit nicht unerheblich. Ich schätze Vieles am Service-Bund: Einerseits natürlich die handelnden Personen, das gemeinsam Entwickelte und Erreichte. Andererseits die Verlässlichkeit, Handschlagqualität und Stabilität des Miteinander, vor allem aber die Qualitätspositionierung, die sich über alle Bereiche bemerkbar macht.

Was wünschen Sie dem Service-Bund für die Zukunft?

Ich wünsche dem Service-Bund und seinen Gesellschaftern die Rahmenbedingungen eines stabilen und berechenbaren Marktumfelds; den Entscheidern viel Fortune bei Herausforderungen, die ihnen bevorstehen werden und allen Mitarbeitern die Motivation, weiterhin so viel bewegen zu wollen.

Mit welchen Zielen blicken Sie gemeinsam mit dem Service-Bund in die Zukunft?

Nach dem Motto: „Das Bessere ist der Feind des Guten“, gemeinsam Gutes noch besser zu machen, an den geänderten Anforderungen des Marktes zu partizipieren und somit immer maximalen Nutzen für unsere gemeinsame Kunden stiften zu können.





Historie von Nannerl :

Nannerl wurde 1975 von Erika und Kurt Kornfeld in Salzburg gegründet. In den ersten Jahren wurden hauptsächlich Spirituosen verkauft, in weiterer Folge wurde ein immer breiteres Lebensmittelsortiment für die Gastronomie, vor allem Suppen und Saucen, ins Sortiment aufgenommen. Im Jahr 2000 ging das Gründerehepaar in Rente und Rüdiger Behn aus Eckernförde kaufte das Salzburger Unternehmen. Die Nannerl Unternehmensgruppe produziert an zwei Standorten in Antering bei Salzburg mit ca. 85 Mitarbeitern fast 1.500 verschiedene Produkte.

Miles Schmidt ist Teil des Service-Bund Marketing und schätzt die Zusammenarbeit mit Nannerl sehr.

Wodurch zeichnet sich die Zusammenarbeit aus?

Es herrscht ein sehr partnerschaftliches Klima und der für die Österreicher typische nette und respektvolle Umgang miteinander.

Was ist das Besondere an den Nannerl Produkten?

Das Unternehmen zeichnet sich durch ein erstklassiges Know-how aus und legt großen Wert auf die Auswahl guter Rohstoffe. Nur so können erstklassige Produkte entstehen. Nicht umsonst ist unsere BBQ-Sauce sowie der Steak-Pfeffer von Rodeo so beliebt.



Hier erfahren Sie mehr über Nannerl.



100% GRAS-
GEFÜTTERT



RANCH
QUALITY

Vom anderen Ende der Welt

AUSSERGEWÖHNLICHE ZUSCHNITTE

Neuseeland bietet mit seinen saftigen Weiden und einem milden, gemäßigten Klima nicht nur perfekte Bedingungen für die Schafzucht, sondern auch für die Rinderzucht. Die natürliche Grasfütterung verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack und eine zarte Textur. Im Rodeo Sortiment ist neben bekannten Zuschnitten wie Filet oder Entrecôte mit dem Scotch Fillet auch ein typisch neuseeländischer Cut.

Andere Länder, andere Zuschnitte. In Neuseeland und Australien sehr beliebt, wird das Scotch Fillet aus dem Rinderrücken geschnitten. Anders als das klassische Entrecôte ist das Scotch Fillet länger und breiter, sodass größere Portionen geschnitten werden können. Im Vergleich ist das Scotch Fillet einem Ribeye Steak sehr ähnlich. Allerdings kennen die Kiwis und Aussies kein klassisches Ribeye. Dieses wird dort am Knochen serviert und Cowboy Cutlet genannt.

Durch den schönen Fettdeckel und die feine Maserung eignet sich das Scotch Fillet besonders gut zum Kurzbraten. Neben verschiedenen Steaks sorgen auch kreative Beilagen für frischen Wind auf der Karte. In der Herbstsaison passen gebratene Pfifferlinge oder ein herzhafter Kürbis-Kartoffel-Stampf, der von in Thymianbutter geschwenkten Apfelwürfeln abgerundet ist. Auch verschiedene Buttervariationen, wie z. B. die klassische Café de Paris Buttersauce mit viel Umami und Aroma, passen perfekt zum Scotch Fillet.



CAFÉ DE PARIS BUTTERSAUCE

Zutaten für 10 Portionen:

3 Sardellenfilets (Glas), 5 Schalotten, fein gehackt, 500 g Butter, weich, 2 TL Kapern (Glas), 2 TL Dijonsenf, 50 ml Tomatenketchup, 20 ml Cognac, 6 Zweige Estragon, frisch, fein gehackt, 1 Spritzer Worcestersoße, Salz, Pfeffer, 200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Sardellen abspülen und trocken tupfen. Schalotten, Butter, Sardellen, Kapern, Senf, Ketchup und Cognac pürieren.

Estragon unterrühren. Mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Butter zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Sahne steif schlagen, 3 EL geschlagene Sahne beiseite stellen. Den Rest in einem Topf aufkochen, Hitze reduzieren. Die kalt gestellte Butter in Stückchen nach und nach darunter schlagen. Beiseitegestellte Sahne unter die Sauce heben. Die fertig gebratenen Steaks damit nappieren.

Foto: © stock.adobe.com/2ragon

NEUSEELAND



**FRISCHES NEUSEEL.
„SCOTCH FILET“**

– Stückgewicht ca. 3,5 kg + –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack. Durch den besonderen Zuschnitt ist das Scotch Filet länger und größer als das südamerikanische Entrecôte

63156

Ktn. ca. 14 kg
(ca. 4 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis



**FRISCHE NEUSEEL.
RINDERFILETS**

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 1,8 kg + –
sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

63168

Ktn. ca. 11 kg
(6 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis



**FRISCHES NEUSEEL.
ROASTBEEF**

– Stückgewicht ca. 3 kg –
aus dem Rücken geschnitten, ohne Kette. In Neuseeland ist nicht das Gewicht entscheidend, sondern die Höhe des Fleisches (> 5 cm). Davon ist der Fettrand maximal 1 cm hoch. Dadurch kann ein hoher Magerfleischanteil garantiert werden

63166

Ktn. ca. 15 kg
(5 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis

IRLAND



**FRISCHES IRISCHES
ROASTBEEF**

– Stückgewicht ca. 5 kg+ –
aus dem Rücken geschnitten für gleichmäßige magere, saftige Steaks

102835

Ktn. ca. 10 kg
(2 Stück)

Zum aktuellen
Tagespreis



**FRISCHES IRISCHES
CHUCK TENDER**

– Stückgewicht 1,2 - 1,5 kg –
auch „falsches Filet“ genannt. Beliebtes, zart-aromatisches Bratenstück. Ideal für festliche Anlässe

124120

Ktn. ca. 10 kg
(4 x 2 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis

**ENTDECKEN SIE
DIE WELT VON
RODEO RANCH
QUALITY!**

Für weitere Informationen besuchen Sie uns unter rodeo.de



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



UNSERE FLEISCH-WAREN



TK Kalbsrollbraten, handgerollt

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

40732

Ktn. ca. 8 kg (2 Stücke)

kg **18,49**



TK Kalbshinterhaxen

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

53773

Ktn. ca. 12 - 16 kg (8 Stücke)

kg **6,99***



TK Kasseler Nacken (Kamm), ohne Knochen

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

99176

Ktn. ca. 22 kg (ca. 11 Stücke)

kg **6,49***



TK Spanferkelkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 3 kg – hohl ausgelöst, abschnittsfrei

99189

Ktn. ca. 10 kg (3 Stücke)

kg **9,59**



TK Spanferkel-Krustenbraten, ohne Knochen, backfertig

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

64083

Ktn. ca. 8 kg (ca. 4 Stücke)

kg **9,49**



TK Schweinegrillhaxen

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

98838

Ktn. 12 - 15 kg

kg **2,89***





TK original Bayerischer Leberkäse, backfertig

– Stückgewicht 2 kg, in der Alu-Form – feines Brät aus frischem Fleisch vom Schwein und Rind, handwerklich verarbeitet

47221
Ktn. 8 kg
(4 Schalen)

Sch. **16,49**
(kg 8,25)



TK Knusper-Schnitzel, gebraten

– Stückgewicht 180 g – saftig zartes Schweinelachsschnitzel mit leckerer goldbrauner Knusperpanade in traditioneller Hausmacher-Optik, fix und fertig

74294
Ktn. 7,2 kg
(40 Stück)



TK Schweinelachsschnitzel „XXL“, roh, paniert

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

50941
Ktn. 7,5 kg
(30 Stück)



kg **6,99**
(St. ca. 1,749)



Frischer Waldecker Krustenbraten

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

102630
Stück ca. 3,5 - 4,5 kg kg **11,99**



Delikatess Wiener

– Stückgewicht 70 g – hergestellt aus bestem Schweinefleisch. Feinwürziges Brät wird meisterlich abgeschmeckt und im zarten Eiweißsaitling verfüllt. Die aromatische Buchenholzräucherung ergibt mit dem knackigen Biss ein mildwürziges Geschmackserlebnis

77921
Ktn. 14 kg
(10 x 20 Stück)

Btl. **12,49**



TK Mini-Rostbratwürstl

– Stückgewicht 25 g – magere, grob gewollte Würstchen im Saitling, mit Majoran fein abgeschmeckt

51462
Ktn. 2,5 kg
(100 Stück)

Ktn. **23,49**
(St. ca. 0,235)



TK Münchner Weißwürste

typischer Brotzeitklassiker, mit Petersilie, mild gewürzt, im zarten Saitling

53627 Paar 120 g
Ktn. 3,96 kg
(33 Paar) Ktn. **35,60**
(kg ca. 8,99 / Paar ca. 1,069)

47240 Paar 140 g
Ktn. 4,2 kg
(30 Paar) Ktn. **37,75**
(kg ca. 8,99 / Paar ca. 1,259)



TK Mini-Haxen, ohne Fett und Schwarte, gebraten

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

55713
Ktn. 7,2 kg
(40 Stück) Ktn. **69,96**
(St. 1,749)



Frischer original Bayerischer Leberkäse, fein, ofengebacken

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

49416
Ktn. ca. 10,5 kg
(3 Stücke)

kg **6,99**



TK original Mini-Leberkäse, gegart

– Stückgewicht 160 g – der Bayerische Klassiker im trendigen Miniformat, ein beliebtes schnelles Gericht mit Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Brötchen, ideal auch fürs Buffet

76855
Ktn. 4 kg
(25 Stück)

Ktn. **32,25**
(St. 1,29)



TK Mini-Schweinelachsschnitzel, im Knuspermantel, gebraten

– Stückgewicht 45 g – gleichmäßig geplättet, küchenfertig gewürzt, umhüllt von einer krossen Cornflakes-Panade

232463
Ktn. 2,97 kg
(66 Stück)

Ktn. **24,75**
(St. 0,375)



TK Schweinelachsschnitzel, paniert

aus frischen Schweinelachsen mit einer goldgelben, knusprig-würzigen Panade, küchenfertig

69053 Stückgewicht 160 g
Ktn. 6,4 kg
(40 Stück) kg **6,89**

69072 Stückgewicht 180 g
Ktn. 7,2 kg
(40 Stück) kg **6,89**

69349 Stückgewicht 200 g
Ktn. 8 kg
(40 Stück) kg **6,89**



Servisa

TK Chicken-Haxen, gebraten

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

61860

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 25 Stück)

Ktn. **32,95**
(St. ca. 0,659)



TK Hähnchen-Nuggets, im Backteig, gegart

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

40136

Ktn. 6 x 1 kg (6 x ca. 40 Stück)

Ktn. **49,94**
(kg 4,99)



TK Wirtshauschnitzel

aus der Putenbrust, roh

– Stückgewicht 90 - 110 g – paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln

121771

Ktn. 3 kg (30 Stück)

St. ca. **1,69**
(Ktn. 50,70)



TK halbe Enten, gewürzt, gegart

– paarweise vakuumverpackt =

ca. 560 g – herzhafte saftige Entenhälften mit knuspriger Haut, fertig gewürzt, gebraten und entbeint. Schnell (20-25 Min.) und einfach in der Zubereitung, kalkulationsicher

45183

Ktn. ca. 10 kg

kg **11,49**
(St. ca. 3,219)



TK Frz. Barbarie-Entenkeulen

– paarweise vakuumverpackt =

600 - 800 g – trocken geschlachtet, von weißfüßrigen Tieren, mit Haut, mit Knochen

70421

Ktn. 5 kg

Zum aktuellen Tagespreis



TK bayerische Grillenten

– Stückgewicht 2,2 kg, ohne Hals und Innereien –

HKL. A, vollfleischig und fettarm, Abweichungen in den Kalibern möglich

139103

Ktn. 8,8 kg

(4 Stück)

kg **6,39**

Servisa PRIME



Frische Falsche Filets, von der Färse

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

47458

E2-Kiste ca. 15 kg (10 Stück)

kg **10,49***



TK Burger, von der Färse

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

108135 Stückgewicht 150 g

Ktn. 3,75 kg (25 Stück)

kg **12,60***
(St. ca. 1,89)

108136 Stückgewicht 200 g

Ktn. 5 kg (25 Stück)

kg **12,60***
(St. ca. 2,52)



Frische Steakhüften, von der Färse, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2 kg – aus norddeutscher Haltung. Ideales Steakfleisch, mager und aromatisch aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten

47450

E2-Kiste ca. 16 kg

kg **13,99***



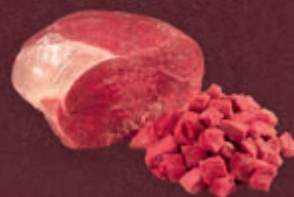
Frische Entrecôtes, von der Färse

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

47455

E2-Kiste ca. 16 kg

kg **23,99***



Frisches Rindergulasch, aus der Keule, von der Färse

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

47461

E2-Kiste 20 kg (8 Packungen)

kg **10,99***

*Fleischpreise gültig bis 10.09.2023, danach zu den äußersten Tagespreisen.

Servisa



TK Alaska-Seelachsfilets, in Combidämpfer-Knusperpanade

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

98440

Ktn. 6 kg
(ca. 38 Stück)

Ktn. **40,85**
(St. ca. 1,075)



TK Seelachs-Loins

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

94999

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)

kg* **10,99**
(St. ca. 1,649)



TK ASC Wolfsbarsche

„Loup de mer“, ganz, mit Haut (Dicentrarchus labrax)
– Stückgewicht 300 - 400 g – länglicher Fisch aus dem Mittelmeer mit grau-blauem Rücken, mit einem mageren, festen und aromatischen Fleisch, küchenfertig geschuppt. Ideal zum Grillen, Backen und Braten

264034

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)

kg* **11,40**
(St. ca. 3,99)



TK Lachsforellenfilets, mit Haut

(Oncorhynchus mykiss)
– Stückgewicht ca. 170 - 230 g – leicht rötliches Fleisch, gezüchtet in Süßwasser, ideal zum Braten und Grillen, praktisch grätenfrei

106471

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

kg* **14,99**
(St. ca. 2,99)

TK Doraden Royal, ganz

(Sparus auratus)
– Stückgewicht 300 - 400 g – Meerbrasse mit gräten- und fettarmem hellen Fleisch, küchenfertig geschuppt. Ideal zum Grillen, Backen und Braten

76053

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)

kg* **9,99**
(St. ca. 3,499)



TK Lachsfilets, ohne Haut

(Salmo salar)
– Stückgewicht 125 g, portioniert – Filet aus hochwertigem Salmo salar Superior-Lachs geschnitten, grätenfrei

58234

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

kg* **18,99**
(St. ca. 2,375)



TK Zander-Naturfilets, mit Haut

(Stizostedion spp.)
– Stückgewicht 120 - 170 g – handgeschuppte Filets mit festem, weißem Fleisch. IQF-Qualität, grätenfrei. Ideal zum Braten

89056

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)

kg* **12,79**
(St. ca. 1,855)



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



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

Servisa



TK Schwäbische Maultaschen

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

101878

Ktn. 5 kg
(4 x 25 Stück)

Ktn. **21,96**
(St. 0,22)

TK Suppen-Maultaschen

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

58049

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 250 Stück)

Ktn. **24,98**
(St. 0,05)



TK Leberknödel

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

92901

Ktn. 3,75 kg
(2 x 25 Stück)

Ktn. **13,98**
(St. 0,28)



TK Grießnockerl, vorgekocht

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

95453

Ktn. 3 x 1,65 kg
(3 x 50 Stück)

Ktn. **30,75**
(St. ca. 0,205)



TK Frittaten, in Streifen, mit Schnittlauch
in klassischem Pfannkuchen, in traditioneller, österreichischer Rezeptur. Einfach auftauen, mit heißer Suppe übergießen und servieren

92178

Ktn. 4 x 1 kg

Ktn. **23,16**
(kg 5,79)



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



Servisa



Kartoffelsalat „Unser Bester“

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

48610

Eimer 5 kg

Ei. **14,45**
(kg 2,89)



Kartoffelsalat „Bayerische/Schwäbische Art“

pikanter Kartoffelsalat nach süddeutscher Art in fein abgestimmter Würzmarinade mit Zwiebeln und Kräutern (ohne Mayonnaise)

51064

Eimer 5 kg

Ei. **13,25**
(kg 2,65)



TK Kartoffelknöbelle, halb & halb

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

96366

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 33 Stück)

Ktn. **12,45**
(St 0,189)



Frische Kartoffelknödel, geformt

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

109303

Ktn. 4 x 1,8 kg
(4 x 20 Stück)

Ktn. **25,56**
(Pa. 6,39 / St. 0,32)



TK Eierspätzle

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

85753

Ktn. 2 x 2,5 kg

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



TK Schupfnudeln

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

41191

Ktn. 2 x 2,5 kg

Ktn. **15,95**
(kg 2,99)



TK Südtiroler Käseknödel, roh

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

124831

Ktn. 6 x 1,65 kg
(6 x 22 Stück)

Btl. **14,85**
(St. ca. 0,675)



TK Südtiroler Semmelknödel, roh

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

124832

Ktn. 6 x 1,65 kg
(6 x 22 Stück)

Btl. **12,98**
(St. ca. 0,59)



TK Rösti Plus-Classic „Hausmacher-Gourmet-Röstlingen“, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 65 g – eine neue Rösti-Generation aus grob geraspelten Kartoffeln in rustikaler Ausformung wie handgemacht mit leichter Zwiebelnote. In 100 % pflanzlichem, ungehärteten Fett vorgebacken

75122

Ktn. 5 x 1,3 kg (5 x ca. 20 Stück)

Ktn. **20,49**

(St. ca. 0,205)



Frische Eierspätzle, vorgegart

das weitverbreiteteste schwäbische Gericht, besonders geschätzt als Beilage

60006

Ktn. 4 x 2,5 kg

Btl. **6,99**
(kg 2,796)



TK Südtiroler Speckknödel, roh

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

124829

Ktn. 6 x 1,65 kg
(6 x 22 Stück)

Btl. **13,75**
(St. ca. 0,625)



TK Schlutzkrapfen, roh

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

125980

Ktn. 12 x 500 g
(12 x ca. 70 Stück)

Pa. **3,49**
(St. ca. 0,05)





Frisches Obst und Gemüse im Angebot



Hier
geht's zum
Sortiment.

GEFÜLLTE PERLHUHN- BRUST

mit Maronen, frischen Steinpilzen
und Butternuss-Kürbis-Tarte



frische Steinpilze, halbiert

Steinpilze sind eine Delikatesse, sie schmecken angenehm nussartig und haben einen intensiven Geschmack. Sie passen gut zu Pasta, Fleisch und Wild, werden auch gern als Suppe oder mariniert serviert

276478
Korb 1 kg

Zum aktuellen
Tagespreis

Zutaten für 10 Personen:

10 TK Perlhuhnbrüste, 400 g Maronen, gekocht, geschält, 30 g Semmelbrösel, 7 Eier, 75 g Butterschmalz, 600 g frische Steinpilze, 100 g Butter, 150 g Schalotten, gewürfelt, 20 g frische Kurkuma, fein gerieben, 250 ml Weißwein, Speisestärke nach Bedarf, 2 Platten TK Blätterteig, 205 g Speck, gewürfelt, 250 ml Milch, 1 Bund Schnittlauch, geschnitten, 1 EL Muskat, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Perlhuhnbrüste auftauen. In den dicken Teil der Brust eine Tasche schneiden. Maronen pürieren, Semmelbrösel und 2 Eier zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Tasche der Perlhuhnbrust spritzen. Brust würzen, in heißem Butterschmalz anbraten und auf ein Blech legen. Perlhuhnbrust im vorgeheizten Backofen bei 130° C ca. 8-10 Min. fertig garen. Steinpilze in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten glasig dünsten. Steinpilze und Kurkuma zugeben und mit Weißwein ablöschen. Pilze einige Minuten köcheln lassen

und mit Sahne aufgießen. Nach Bedarf Sauce mit Speisestärke abbinden. Speck in einem Topf mit den Zwiebeln anbraten. Kürbis zugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Milch, restliche Eier und Schnittlauch unterrühren. Blätterteig auf ein gefettetes Blech legen. Kürbismasse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 225° C für 8 Min. backen. Temperatur auf 200° C reduzieren und weitere 15 Min. backen. Perlhuhnbrust auf den Kurkuma-Steinpilzen anrichten und mit Kürbis-Tarte servieren.

Kreative Impulse



TK Wirtshaus-Schnitzel,
roh, aus dem Schweinerücken
– Stückgewicht 180 - 200 g –
paniert mit einer Mischung aus Lau-
genbrot, Senf und Zwiebeln
121726
Ktn. 3,8 kg
(20 Stück)
St. 2,69
(Ktn. 53,80)



TK Wirtshausfrikadelle XL
– Stückgewicht 200 g –
vom Rind und Schwein, mit Brezeln,
getrockneten Äpfeln, Gouda und Röst-
zwiebeln abgerundet
121729
Ktn. 5 kg
(25 Stück)
St. 2,99
(Ktn. 74,75)



TK Backendl Wiener Art
gebraten
aus großen Hähnchenkeulen, ohne
Knochen, paniert, gebraten
125475
Ktn. 3,5 kg **Ktn. 56,90**



TK Bohnenbündchen,
im Speckmantel
– Portionsgewicht 50 g –
zarte Bohnenbündchen mit Schweine-
bauch umwickelt
258769
Ktn. 2,5 kg
(50 Portionen)
Port. ca. 1,19
(Ktn. 59,50)



TK Backendl Wiener Art
paniert, gebraten
aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne
Knochen
121757
Ktn. 2,7 kg **Ktn. 45,90**



TK Tiramisu im Glas
– Portionsgewicht 110 g –
aus Biskuit mit Mascarpone, Kaffee
und Kakao verfeinert, im großen Weck-
glas
121971
Ktn 1,32 kg
(12 Portionen)
Port. 2,99
(Ktn. 35,88)



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

Alle Infos unter:
www.expert-partnership.de

Tiefkühlung ist eine der schonendsten Methoden, die Haltbarkeit von Lebensmitteln, ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen zu verlängern. Mit einem MHD von bis zu 12 Monaten sind die Backshop Produkte die erste Wahl, wenn es um qualitativ hochwertige TK-Backwaren geht. Schnell und unkompliziert in der Zubereitung müssen die Backwaren nur nach Packungsanweisung aufgebacken werden. Das garantiert eine hohe Kalkulationssicherheit und Überproduktion und damit Foodwaste lassen sich vermeiden. Das attraktive und umfangreiche Sortiment bildet den gesamten gastronomischen Tag ab – vom Frühstück über Lunch, Kaffeezeit bis hin zum Dinner und Snackgeschäft.



TK Mini-Brötchenmix,
5-fach sortiert,

– Stückgewicht 35 / 40 g –
Mix aus den Sorten: Weizenmischbrötchen, Weizenmischbrötchen mit Saaten (11 %), Weizenmischbrötchen mit Kürbiskernen, Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen und Weizenbrötchen mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen

274130
Ktn. 6,83 kg
(175 Stück)

Ktn. **42,88**
(St. 0,245)



TK Mini-Kartoffelbrötchen-Mix,
vorgebacken, 6 Sorten

– Stückgewicht 55 g –
Mix aus den Sorten: Kartoffelbrötchen hell, Kartoffelbrötchen dunkel, Kartoffelbrötchen Kürbiskern, Kartoffelbrötchen Sonnenblumenkerne, Kartoffelbrötchen Karotte, Kartoffelbrötchen Körner

102593
Ktn. 8,25 kg
(150 Stück)

Ktn. **56,85**
(St. 0,379)



TK Steinofenbaguette,
vorgebacken

– Stückgewicht 340 g –
Weizenbrot mit drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden. Die Oberfläche ist rustikal und leicht bemehlt, im Steinofen gebacken, Länge: 46 cm

44626
Ktn. 8,5 kg
(25 Stück)

Ktn. **24,98**
(St. ca. 0,999)



TK Ciabatta,
vorgebacken

– Stückgewicht 110 g –
das aromatische Weizenbrot nach original italienischer Rezeptur. Innen saftig weich, außen knusprig, wie handgemacht, mit großporiger Krume

95945
Ktn. 7,04 kg
(4 x 16 Stück)

Ktn. **26,18**
(St. 0,409)



TK Brotmixkarton,
vorgebacken, 6 Sorten

– Stückgewicht 750 / 1000 g –
Brotmix aus den 6 hochwertigen Brotsorten: 3 Vollkornbrotzen, 2 Krusten-, 2 Kartoffel-, 2 Kürbis-, 2 Vollkorn-, 2 Sonnenblumenkernbrote. Da ist für jeden Geschmack das passende Brot dabei

97236
Ktn. 11,25 kg
(13 Stück)

Ktn. **29,49**
(St. 2,45)

Servisa



TK Laugenbrezen
„Bayerische Art“, vorgegart, mit Salzpack

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

82592

Ktn. 7,44 kg
(4 x 20 Stück)

Ktn. **20,72**
(St. ca. 0,259)



TK Laugenbrezen, Teiglinge „Schwäbische Art“, vorgegärt

– Stückgewicht ca. 90 g – backfertig gelaugte Teiglinge, Brezelsalz separat im Karton. Hohe Gelingsicherheit

80000

Ktn. 4 x 1,8 kg
(4 x 20 Stück)

Ktn. **19,60**
(St. 0,245)



TK Laugen Mini-Mix, fertig gebacken, Mischkarton 2-fach sortiert

– Stückgewicht ca. 40 g – enthält Laugenstangen und -brötchen. Das Backen entfällt, dadurch schnell servierfertig, nur auftauen. Ideal für den Hotel- und Gastronomiebereich, speziell auch für Buffets

266523

Ktn. 4,94 kg
(120 Stück)

Ktn. **41,88**
(St. 0,349)



TK Bayerische Apfelstrudel, fertig gebacken

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

66628 Stückgewicht 100 g

Ktn. 4 kg
(40 Stück)

Ktn. **19,96**
(St. 0,499)

66630 Stückgewicht 160 g

Ktn. 5,76 kg
(36 Stück)

Ktn. **26,96**
(St. 0,749)



TK Apfelstrudel, ungebacken

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

66658

Ktn. 9,5 kg
(4 Stangen)

Ktn. **33,96**
(Stange 8,49)



TK Topfenstrudel, fertig gebacken

– Stückgewicht 160 g, portioniert – zarter Strudelteig nach altem Hausrezept, gefüllt mit lockerem Bergbauretopfen. Frischer Konditorenquark garantiert den cremigen Geschmack

58684

Ktn. 5,76 kg
(36 Stück)

Ktn. **41,36**
(St. 1,149)



TK Topfenstrudel, ungebacken

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

40541

Ktn. 7,5 kg
(5 Stangen)

Ktn. **38,85**
(Stange 7,77)



TK Kaiserschmarrn, ohne Rosinen, fertig gebacken

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

108280

Ktn. 2 x 2,5 kg

Ktn. **24,95**
(kg 4,99)

TK Kaiserschmarrn, mit Rosinen, fertig gebacken

er ist innen luftig-locker und die gerissenen Stücke sind goldbraun gebacken. Geschmacklich wie auch optisch ist er, mit Puderzucker bestreut und Zwetschgenröster serviert, eine Attraktion auf dem Dessertteller

94046

Ktn. 2 x 2,5 kg

Ktn. **24,95**
(kg 4,99)



TK Laugenbrezen „Schwäbische Art“, fertig gebacken, mit Butter

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

62256

Ktn. 3,79 kg
(4 x 12 Stück)

Ktn. **46,80**
(St. ca. 0,975)



TK Germknödel

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

96194

Ktn. 3 x 3,4 kg
(3 x 20 Stück)

Ktn. **46,20**
(St. 0,77)





Servisa

Obazda

herzhafte traditionell hergestellte Käsezubereitung

275092

Schale 1 kg

Sch. **13,99**



Appenzeller, 50 % Fett i. Tr.

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

94773

Ktn. 8 Stücke

kg **18,99**



Spätzlekäse, 45 % Fett i. Tr., gerieben

Hartkäsemischung aus Emmentaler 45
% Fett i. Tr. und Bergkäse 45 % Fett i.
Tr., zart schmelzend und herrlich kräf-
tig im Geschmack. Auch zum Überba-
cken anderer Gerichte geeignet, frei
von Farb- und Konservierungsstoffen

69147

Ktn. 10 x 1 kg

Btl. **8,99**



Bayerntaler, 45 % Fett i. Tr.

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

59289

Ktn. 4 Stücke

kg **8,49**



Bonifaz,

70 % Fett i. Tr.

– Torte 1,2 kg –
sahnig-cremiger Weichkäse mit wei-
ßem Edelschimmel in der Doppel-
rahmstufe

47985 Natur

47986 Pfeffer

47987 Knoblauch

47988 Pilze

Ktn. 1 Stück

kg **12,99**



Bergkäse,

45 % Fett i. Tr.

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

94748

Ktn. 4 Stücke

kg **13,99**



Rotter Klosterkäse, mit Weißschimmel, 60 % Fett i.

Tr., lactosefrei

– Block 850 g –
optimal schneidfähig und besonders
für Hotellerie, Catering und Betriebs-
verpflegung geeignet. Unbeschwerter
Genuss bei Lactoseintoleranz (Lactose-
gehalt unter 0,1 g/100 g)

48672

Ktn. 6 Stücke

St. **10,49**



Französischer Tortenbrie

„Cremiere“, 50 % Fett i. Tr.

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

47670

Ktn. 1 Stück

kg **7,49**





Bio Milchpudding

der servierfertige und ungekühlt haltbare Milchpudding aus zertifizierter Herstellung begeistert mit ursprünglichem Geschmack und ausgewählten Zutaten. DE-ÖKO-001

126822 Schoko
130443 Vanille

Eimer 5 kg

Ei. 13,49
(kg 2,698)



Milchreis

vollmundig und lecker, feine Dessertspezialität, mit Sahne abgerundet für beste Konsistenz und guten Geschmack

83350

Eimer 5 kg

Ei. 11,99
(kg 2,398)



Puddinge, mit Sahne

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

56845 Schoko
56846 Vanille
56847 Grieß
79969 Nuss-Nougat
53507 Panna Cotta

Eimer 5 kg

Ei. 11,99
(kg 2,398)



H-Schmand Sauerrahm, 24 % Fett

Premiumrahm, mild gesäuert, mit feinstem Creme-Geschmack. Mit 24 % Fett ein vollmundiger Genuss – als Dip, für Saucen oder Dressings

56851

Ktn. 12 x 1 Liter

Pa. 3,49



Frucht-Joghurt,

3,5 % Fett, 4-fach sortiert köstliche Fruchtojoghurt-Zubereitung in den Sorten Pfirsich-Maracuja, Erdbeere, Waldfrucht und Ananas-Mandarine

74001

Ktn. 20 x 125 g

Ktn. 5,60
(Be. 0,28)



Fruchtojoghurt

„Fit“, 0,1 % Fett, Mischkarton 4-fach sortiert

– 125 g Becher – in den Sorten Erdbeere, Ananas-Mandarine, Pfirsich-Maracuja und Waldbeere

73497

Ktn. 20 Becher

Ktn. 5,60
(Be. 0,28)



Fruchtojoghurts,

3,8 % Fett auf Vollmilch-Basis, cremig gerührt, zeichnet sich durch besonders fruchtigen Geschmack aus

131656 Erdbeere
131659 Kirsche
73514 Pfirsich-Maracuja
131653 Waldfrucht

Eimer 5 kg

Ei. 9,99
(kg 1,998)



Joghurt

„Vanille“, 3,8 % Fett auf Vollmilch-Basis, cremig gerührt

87308

Eimer 5 kg

Ei. 9,99

(kg 1,998)



Servisa



Ajvar, mild

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

126391 720 ml
Ktn. 6 x 720 ml **Ds. 2,19**
126392 2650 ml
Ktn. 6 x 2650 ml **Ds. 7,29**



Sahne-Meerrettich

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

92261 Glas 720 ml
Ktn. 6 x 720 ml **Gl. 2,99**
92260 Eimer 2,5 kg
Eimer 2,5 kg **Ei. 9,49**



Tafel-Meerrettich

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

51062 Glas 720 ml
Ktn. 6 x 720 ml **Gl. 2,99**
51060 Eimer 2,5 kg
Eimer 2,5 kg **Ei. 8,99**



Salat-Mayonnaise, 50 % Fett

cremig-würzig und delikater im Geschmack, ohne Konservierungsstoffe

62364
Eimer 10 kg **Ei. 21,49 (kg 2,149)**



Frische Mayonnaise, 50 % Fett

eine cremige und gut zu verarbeitende Salatmayonnaise in Fleischermeister-Qualität, ohne Konservierungsstoffe

64381
Eimer 10 kg **Ei. 26,99 (kg 2,699)**



Mayonnaise, 80 % Fett

– Kopfstandflasche 875 ml – cremig-würzig und delikater im Geschmack

84462
Ktn. 8 Stück **Fl. 3,29**



Port. Mayonnaise, 80 % Fett

– Portionsbeutel 20 ml – cremig-würzig und delikater im Geschmack. Im hochwertigen Alubeutel mit der besonderen Aufreißtechnik

61807
Ktn. 150 Stück **Ktn. 13,35 (Port. 0,089)**



Tafelsenf, mittelscharf

abgerundet im Geschmack, feinwürzig und delikater

50974
Eimer 10 kg **Ei. 13,99**



Tafelsenf, mittelscharf

– Kopfstandflasche 875 ml – abgerundet im Geschmack, und delikater

84464
Ktn. 8 Stück **Fl. 1,89**



Port. Tafelsenf, mittelscharf

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

56065
Ktn. 200 Stück **Ktn. 6,99 (Port. 0,035)**



Tomaten-Ketchup

– Portionsbeutel 20 ml – der besonders hohe Anteil sonnenge-reifer Tomaten (68 % Tomatenmark-Anteil) ergibt den fruchtigen Geschmack, ohne Konservierungsstoffe und Süßungsmittel. Im hochwertigen Alubeutel mit der besonderen Aufreißtechnik

61808
Ktn. 150 Stück **Ktn. 10,50 (Port. 0,07)**



Tomaten-Ketchup

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

84463
Ktn. 8 Stück **Fl. 2,22**

Tomaten-Ketchup

Der besonders hohe Anteil sonnenge-reifer Tomaten (68 % Anteil Tomatenmark) ergibt den fruchtigen Geschmack, ohne Konservierungsstoffe und Süßungsmittel

40928
Eimer 10 kg **Ei. 16,49**



Curry-Ketchup

ein exquisiter Ketchup mit exotischem Curry, besonders gut geeignet zu Geflügel und Kartoffelprodukten

84579
Eimer 10 kg **Ei. 16,99**





Servisa



Weißkrautsalat

„pikant“

frisches Weißkraut mit grünen Paprikastreifen in würzigem Aufguss, mit süßlicher Note

98800

Eimer 5 kg

Ei. 9,95
(kg 1,99)



Fränkischer Krautsalat

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

40927

Eimer 5 kg

Ei. 10,49
(kg 2,098)



Original bayerischer Wurstsalat

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

55740

Eimer 3 kg

Ei. 31,99
(kg 10,663)



Schweizer Wurstsalat

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

67020

Ktn. 4 x 1,5 kg

Sch. 11,99
(kg 7,99)



Sauerkraut, fix & fertig

geschnittener, milchsauer vergorener Weißkohl, mit Stärke gebunden, mit Speck, Zwiebeln und Schweineschmalz fertig zubereitet und besonders saftig im Geschmack. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe, nicht kühlpflichtig für eine schnelle bzw. flexible Zubereitung

70625

Ktn. 2 x 5 kg
(2 x 5000 ml)

Beutel 12,79



Ochsenmaulsalat

fein geschnittenes Ochsenmaul in einer herzhaften Zwiebelmarinade, verzehrfertig

58641

Schale 1,5 kg

Sch. 8,49
(kg 5,66)



Frischer Meerrettich

„Lieblings Kren“, gerieben

– Netto-Einwaage 1 kg –

würzig-scharf wie gerade frisch gerieben, servierfertig. Ideal zu Fisch, Fleisch, Suppen oder direkt aufs Brot

94338

Eimer 2,3 Liter

Ei. 9,99



Rotkohl, küchenfertig

mild-würziger, feiner Rotkohl, küchenfertig zubereitet

59476 Abtropfgewicht 650 g

Ktn. 12 x 720 ml

Gl. 1,49

45352 Abtropfgewicht 9200 g

10/1 Dose

(10200 ml)

Ds. 14,99



Händlmaiers Hausmacher Senf, süß

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

55745

Ktn. 200 x 15 ml

Ktn. 21,99
(Port. 0,11)

68247

Eimer 5 kg

Ei. 22,99



Rotkohl, fix & fertig

fertig gekocht und gewürzt, mild-würzig mit Äpfeln und Zwiebeln verfeinert. Der transparente Pouchbag kann direkt im Wasserbad oder Comibad erwärmt werden

70623

Ktn. 2 x 5 kg

(2 x 5000 ml)

Beutel 9,99





**Natives Olivenöl Extra,
Premium Cuvée, kalt extrahiert**
– Flasche 1 Liter –

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

123748

Ktn. 12 Flaschen Fl. **8,99**

123749

Kanister 5 Liter Kan. **39,99**





Servisa



Heringssalat, weiß

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

53996

Eimer 3 kg

Ei. **16,99**
(kg 5,66)



Heringssalat, rot

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

53995

Eimer 3 kg

Ei. **16,99**
(kg 5,66)



Bismarckheringe, mit Haut

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

74529

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 40 Stück)

Sch. **17,99**



Feine Gabelrollmopse

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

74527

Ktn. 2 x 2,5 kg

Sch. **19,99**



TK Räucherfisch-Happen,

bestehend aus 18 Lachswürfeln gewürzt (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 **29,35**
(St. 0,699)



TK Räucherforellenfilets, ohne Haut

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

80612

Ktn. 10 Packungen

Pa. **8,88**



TK Makrelenfilethappen-Mix, heißgeräuchert

(Scomber scombrus)
– Portionsgewicht ca. 25 - 30 g –
gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon-Spring-Aufstreugewürz

102094

Tray 1000 g
(ca. 40 Stück)

kg **16,99**
(St. ca. 0,425)



TK Makrelenfilet-Mix

(Scomber scombrus)
– Portionsgewicht ca. 90 - 120 g –
gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon-Spring-Aufstreugewürz

102092

Tray 1000 g
(7 Stück)

kg **13,93**
(St. ca. 1,99)



TK Norwegischer Räucherlachs, ohne Haut, geschnitten

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

65311

Ktn. 12 Seiten

kg **19,99**



Matjesfilets, in Pflanzenöl

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

258042

Eimer 2,7 kg
(ca. 40 Stück)

Ei. **21,99**



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. **29,99**



Bratheringsfilets, ohne Gräten

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

48810

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 30 Stück)

Sch. **23,99**





Servisa



Barrenschinken, geräuchert, trocken gesalzen
 – Stückgewicht ca. 1 kg –
 aus der Schweinehäfte nach traditioneller Handwerkskunst „trocken eingesalzen“ und goldgelb geräuchert. Die Stücke sind aufschnittsfreundlich zugeschnitten und ohne Schwarte. Delikat mild im Geschmack. In dünne Scheiben oder Streifen geschnitten besonders lecker zu Schwarzbrot oder als Belag für Brötchen und Sandwiches

48361
 Ktn. ca. 9 kg
 (9 Stücke)

kg **10,99**



Delikatess Schinken-Krustenbraten, geschnitten
 – Packung 500 g, ca. 20 Scheiben –
 gepökelt und kross gebraten, mit knuspriger Kruste geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox

72814
 Ktn. 3 kg
 (6 Packungen)

Pa. **6,59**



Delikatess Puten-Salami 1a, in Scheiben, halal
 – Packung 500 g, ca. 48 Scheiben –
 mit Pflanzenfett, mild geräuchert geschnitten, gefächert und aromaschutzverpackt, in der wiederverschließbaren Frischebox. Halal zertifiziert

80572
 Ktn. 3 kg
 (6 Packungen)

Pa. **5,49**

Fully Cooked Bacon, in Scheiben

– Packung 500 g –
 medium gegarter Bacon in Streifen. Getrocknet und geräuchert

118479

Ktn. 3 kg
 (6 Packungen)

Pa. **12,49**



Bayerischer Leberkäse, fein, in Scheiben

– Packung 500 g –
 Delikatess-Leberkäse, fein gebacken

72808

Ktn. 6 Packungen

Pa. **3,49**





Servisa

Gewürzgurken

– Abtropfgewicht 1380 g – knackige Gurken, nach traditionellem Hausrezept mit vielen frischen Naturgewürzen

40123

Tray 2 x 3/1 Glas (2650 ml)

Gl. 5,29



Mixed Pickles

– Abtropfgewicht 1380 g – feine Gemüsemischung aus Cornichons, Silberzwiebeln, Blumenkohl, bunter Paprika, Karotten und Maiskölbchen

40141

Tray 2 x 3/1 Glas (2650 ml)

Gl. 7,99

Silberzwiebeln

– Abtropfgewicht 1380 g – gleichmäßige kleine Zwiebeln, silberweiß, mit zartem Biss, in delikatem Sud eingelegt

40143

Tray 2 x 3/1 Glas (2650 ml)

Gl. 5,69



Delikatess-Rotkohl, küchenfertig

– Abtropfgewicht 3850 g – mit schwarzem Johannisbeersaft verfeinert, wie selbst gekocht

40303

5/1 Dosen (4250 ml)

Ds. 5,99



Brechbohnenalat, grün

– Abtropfgewicht 2200 g – tafelfertig abgeschmeckt

40676

Ds. 4250 ml

Ds. 5,19



Wachsbrechbohnenalat

– Abtropfgewicht 2200 g – tafelfertig abgeschmeckt

40677

5/1 Dose (4250 ml)

Ds. 5,19

Delikatess-Sauerkraut

– Abtropfgewicht 9700 g – feines, mild-säuerliches Sauerkraut mit viel natürlichem Vitamin C

90975

10/1 Dose (10200 ml)

Ds. 9,69



Gewürzgurken, 75/80

– Abtropfgewicht 5600 g – knackig frische Gewürzgurken aus kontrolliertem Anbau, würzig-pikant eingelegt

98801

10/1 Dose (10200 ml)

Ds. 10,49



Gurkenschnitzel

– Abtropfgewicht 2450 g – Gurkenscheiben mit Süßungsmittel

126563

Gl. 2650 ml

Gl. 4,39

Cornichons

– Abtropfgewicht 1380 g – extra kleine Gurken, mit ausgesuchten Gewürzen und frischen Kräutern in delikatem Sud eingelegt

40124

Tray 2 x 3/1 Glas (2650 ml)

Gl. 6,99

Gewürzgurken „Auslese“

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

80418

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

Gl. 1,25



Sauerkraut, fix & fertig

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

44546

3/1 Dosen (2650 ml)

Ds. 6,66



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

40304

Eimer 10 kg

Ei. 10,99





COMPLETTA



Erfrischungstücher

– Größe: 16,8 x 14,2 cm, im Polybeutel – zitronenfrische Reinigungstücher für Gesicht und Hände

119153

Ktn. 4 x 250 Stück

Ktn. **27,80**
(Pa. 6,95)



Küchenrollen, weiß, 3-lagig, 64 Blatt

qualitativ hochwertiges Haushaltspapier, besonders weich und hochfunktionell. Geeignet für alle Bereiche mit niedrigem bis mittlerem Verbrauch, für direkten Lebensmittelkontakt zugelassen

274057

Ktn. 8 x 4 Rollen

Pa. **2,85**



Mikrofasertücher

40 x 40 cm

Universaltuch mit elastischer Schlingenstruktur, geeignet auf allen gängigen Oberflächen für die universelle Unterhaltsreinigung mit klassischem Piktogramm für die Zuordnung Küche, Sanitär, WC und Büro gemäß HACCP

109333 blau

109336 gelb

109335 grün

109334 rot

Ktn. 10 Packungen

(10 x 5 Stück)

Pa. **7,99**
(St. ca. 1,598)



Schwamm, gelb/grün

zum Entfernen stärkerer Schmutzablagerungen und Verkrustungen von empfindlichen Oberflächen, abrasive Wirkung, Spitzenqualität, max. Wassertemperatur 60°C

113864 7 x 15 cm

Ktn. 10 Packungen
(10 x 10 Stück)

Ktn. **28,90**
(Pa. 2,89)

113867 7 x 9 cm

Ktn. 15 Packungen
(15 x 10 Stück)

Ktn. **29,85**
(Pa. 2,985)



Küchenhelfer



Folgen Sie dem QR-Code zum gesamten Complett Sortiment.



TK Gugelhupf

– Stückgewicht 1100 g/ 1200 g –
locker, luftig gebackene Kuchen in der
traditionellen Gugelhupf-Form. Fertig
gebacken, nur auftauen und servieren

271422 MarmorStückgewicht
1100 g

Ktn. 1,1 kg Ktn. **19,90**

271421 Schoko, veganStückge-
wicht 1200 g

Ktn. 1,2 kg Ktn. **24,50**



Mousse au Chocolat, ohne Kochen, 4200

klassische Mousse au Chocolat mit fei-
nen Schokoladenstücken. Ergibt 10 x
ca. 58 Portionen à 60 g

40468

Ktn. 10 x 1 kg Pa. **18,50**



Mousse Bourbon-Vanille, ohne Kochen, 4211

ein edler, vielseitiger Klassiker mit
feinem Vanille-Geschmack. Ergibt 6 x
ca. 83 Portionen à 60 g

68768

Ktn. 6 x 1 kg Pa. **18,50**



Crème Tiramisu- Geschmack, ohne Kochen, 4230

ein Dessert-Klassiker als Ausdruck
italienischer Lebensart. Ergibt 6 x ca.
76 Portionen à 60 g

42826

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



TK Pizza Perfettissima, Base Pomodoro, 7000

– Stückgewicht 285 g, Ø 29 cm –
vorgebackener Steinofenpizzaboden
mit Tomatensauce zur Herstellung
selbstbelegter Pizza. Speziell entwi-
ckelt für den Food-Service-Markt.
Handmade-Charakter und extra lang
fermentierter Teig, dünner Boden mit
knusprigem Rand

121201

Ktn. 2,85 kg
(10 Stück)



Ktn. **23,90**
(St. 2,39)



TK Pizza Perfettissima, Hawaii, 7900

– Stückgewicht 435 g, Ø 29 cm –
vorgebackene Steinofenpizza mit wür-
ziger Tomatensoße, ausgewogen be-
legt mit halb ovalem Schinken, fruch-
tiger Ananas und feinem Mozzarella
Käse. Ø 29 cm

270968

Ktn. 2,61 kg
(6 Stück)



Ktn. **25,74**
(St. 4,29)



TK Pizza Perfettissima, Kürbis Spinat, vegan, 8500

– Stückgewicht 445 g, Ø 29 cm –
vorgebackene Steinofenpizza mit wür-
ziger Tomatensoße, ausgewogen be-
legt mit gegrilltem Butternut-Kürbis,
Spinat, Gewürzcreme-Spots sowie ve-
ganer Käsealternative

270973

Ktn. 2,225 kg
(5 Stück)



Ktn. **22,95**
(St. 4,59)



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. **21,39**
(kg 5,347)



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. **17,90**
(kg 4,475)



Mondamin fix Saucenbinder, dunkel, 0775

zum Binden und Nachbinden von Saucen, Suppen, Gemüsen und Ragouts

41090

Eimer 10 kg

Ei. **64,90**

(kg 6,49)



Mondamin fix Saucenbinder, hell, 0772

zum Binden und Nachbinden von Saucen, Suppen, Gemüsen und Ragouts

40479

Eimer 10 kg

Ei. **64,90**

(kg 6,49)



Klare Rindsuppe „Traditions-Rezeptur“, instant, 0374

herzhafte, klare Fleischsuppe, auch zur Verfeinerung von Suppen, Eintöpfen und vielen anderen Gerichten. Ergibt 575 Liter

92535

Eimer 12,5 kg

Ei. **124,88**
(kg 9,99)



Klare Rindsuppe, mit Suppengrün, instant, 0351

herzhafte klare Fleischsuppe, auch zur Verfeinerung von Suppen, Eintöpfen und vielen anderen Gerichten. Ergibt 575 Liter

41423

Eimer 12,5 kg

Ei. **124,88**
(kg ca. 9,99)



Klarer Bratensaft, instant, 0664

ein Bratensaft von sehr guter Qualität mit kräftigem Bratengeschmack, vielseitig zu variieren, ohne Klümpchenbildung. Ergibt 125 Liter

40662

Eimer 12,5 kg

Ei. **219,90**
(kg ca. 17,592)



Gemüsebouillon, 2400

zum Würzen/Abschmecken von gebundenen und ungebundenen Gemüse-, Pilz-, Reis-, Pasta-, Fisch-, Fleischgerichten, ideal für vegane/vegetarische Küche, als Basis für klare und gebundene Suppen, Eintöpfe, helle Saucen, verstärkt den natürlichen Geschmack selbst hergestellter Bouillons. Ergibt 40 Liter

97212

Box 800 g

Box **15,45**



Sauce zu Schweinebraten, instant, 0793

braune, leicht gebundene Sauce mit typischem Schweinefleischgeschmack. Abgerundet mit vielen Gewürzen wie Kümmel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer und Piment

40472

Eimer 12,5 kg

Ei. **206,62**
(kg 16,529)



Klare Fleischsuppe, instant, 0455

als eigenständige Suppe oder mit einer Einlage von Nudeln und feinen Gemüsen oder als würzende Zutat zu Suppen, hellen Saucen, Gemüsen und Eintopfgerichten. Ergibt 227,5 Liter

42064

Eimer 5 kg

Ei. **64,75**
(kg 12,95)



Maggi Fondor, Universal Würzmittel, 2507

universell einsetzbar, steigert den natürlichen Eigengeschmack der Speisen

41069

Eimer 12,5 kg

Ei. **99,88**

(kg 7,99)





Gemeinsam 100 Jahre Kompetenz

Burgis gratuliert zu 50 Jahren Service-Bund



Christina Dietmayr und Timo Burger führen das Unternehmen in vierter Generation



Theresia Burger, die Unternehmensgründerin

Die Erfolgsgeschichte der Knödelspezialitäten von Burgis begann bereits 1963. Damals kam Theresia Raab auf die Idee, „halb fertigen“ Kloßteig herzustellen, der die Zubereitung der Spezialität deutlich erleichterte. Heute wird das in Neumarkt in der Oberpfalz ansässige Unternehmen von Christina Dietmayr und Timo Burger geführt, den Urenkeln von Theresia Raab.

Burgis hat sich auf die Fahne geschrieben, seine Knödelspezialitäten von der klassischen Beilage zum innovativen Hauptakteur auf dem Teller zu machen. Da die Burgis Knödelspezialitäten von Natur aus vegetarisch sind, sind sie die perfekte Grundlage für kreative vegetarische Gerichte. Die Kartoffelknödel ohne Croûton-Füllung sind sogar vegan und glutenfrei.

„Wir können sagen, dass wir bereits nachhaltig im Sinne von regional produziert haben, da war der Begriff noch nicht in aller Munde.

Seit über 30 Jahren beziehen wir unsere Kartoffeln aus der Region von Partnern zweier Erzeugergemeinschaften, die uns teilweise schon in der zweiten Generation treu sind. Alle unsere Kartoffeln tragen das Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“, erklärt Timo Burger.

Außerdem ist der Einsatz von Glyphosat und Gentechnik beim Anbau verboten. Ebenfalls erhältlich ist eine beachtliche Range an Kartoffelknödeln in Bio-Qualität. Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter burgis.de

Selezione Oro Chef – jetzt mit verbesserter Rezeptur!



PASTA IN PROFIQUALITÄT: GELINGSICHER, ZEITSPAREND & AL DENTE



In Zeiten von Fachkräftemangel und einem wachsenden Lieferdienstgeschäft liegt die größte Herausforderung darin, Pasta in hektischen Stoßzeiten al dente zu servieren. Die Pastalinie **Selezione Oro Chef** von **Barilla** wurde speziell entwickelt, um den Anforderungen der Gastronomie gerecht zu werden. Dank ihrer verbesserten Rezeptur ist die Pasta für den doppelten Kochvorgang optimiert: nach dem ersten Kochvorgang ist die Pasta jetzt bis zu 48 Stunden im Kühlschrank haltbar, in nur 40-60 Sekunden regeneriert und bleibt dabei köstlich al dente. Auch nach 30 Minuten Standzeit behält die Pasta eine ideale Konsistenz, was sie zu einem zuverlässigen Partner beim Catering oder im Liefergeschäft macht. **Selezione Oro Chef** ist eine leistungsstarke Pasta mit einer großen Auswahl an beliebten und traditionellen Formen, von Spaghetti bis zu Casarecce und Orschiette.

Weitere Informationen finden Sie unter barillafoodservice.de

Pâtisserie für die Gastro

Maximales Aufschlag- ergebnis & ideale Festigkeit

Meggle
gratuliert dem
Service-Bund zum
50. Jubiläum!

Kunstvolle Tortenverzierungen- und Füllungen gelingen mit MEGGLE im Handumdrehen. Mit der MEGGLE Creme Decor und der MEGGLE Creme Pâtisserie Range in den Sorten gesüßt und ungesüßt bietet MEGGLE die idealen Küchenhelfer bei der Herstellung feinsten Backkunst.

Für anspruchsvolle Dekorationen mit feinem Sahnegeschmack bei Torten, Kuchen, Desserts sowie Eis sorgt die MEGGLE Creme Decor. Da sie säurestabil ist, lässt sie sich auch hervorragend als Kuchenfüllung verwenden. Zudem hält die Creme beim Einfrieren und Auftauen ihre Form.

Die MEGGLE Creme Pâtisserie Range ist die ideale Basis für Tortenfüllungen, Desserts oder zum Verzieren von Pudding und Eiskreationen. So wird Ihre Kuchentheke zum echten Hingucker!

Alle drei Varianten bieten eine langanhaltende Stabilität und ein hohes Volumen. Zudem sind sie in praktischen schmalen Verpackungen erhältlich und durch einen Drehverschluss einfach wieder verschließbar.



Risso Kochcreme

Multitalent in der Profiküche

Die Ansprüche der Gäste an das gastronomische Angebot verändern sich immer stärker: Neben Abwechslung, hochwertigen Zutaten und Raffinesse werden auch vegetarische, vegane oder als halal ausgewiesene Speisen immer stärker nachgefragt. Die Marke Risso bietet für diese tägliche Herausforderung ein breites Produktsortiment von Saucen über Frittier- und Bratfette sowie Sahnealternativen und Streichfette.

Besonders praktisch sind die drei Risso Kochcremes, die eine pflanzliche, haltbare Alternative zu Sahne darstellen. Die Kochcremes enthalten einen geringeren Fettanteil als Sahne, zudem sind sie vielfältig einsetzbar und gerinnen nicht bei säure- oder alkoholhaltigen Zutaten sowie bei hohen Temperaturen. Erhältlich sind drei Risso Kochcremes zu 12 x 1 Liter im Tetra Pak. Alle überzeugen durch Konsistenz, Geschmack, Verarbeitungseigenschaften und das perfekte Handling.

- Allrounder zum Kochen und Aufschlagen: die pflanzenbasierte Risso Chanty Duo mit Buttermilch und 26 Prozent Fett. Ungeöffnet bis zu zwölf Monate haltbar.
- Rein pflanzlich/vegan: Risso Chanty Duo Vegan mit 26 Prozent Fettgehalt. Geeignet für Ernährungsformen wie vegan, halal, lactosefrei. Ungeöffnet bis zu zehn Monate haltbar.
- Leicht, ergiebig, für Kalorienbewusste: Risso Chanty Chef mit Buttermilch und 16 Prozent Fettgehalt. Ungeöffnet bis zu neun Monate haltbar.



Weitere
Infos finden
Sie hier.



DESIGN:

WAS KOMMT? WAS GEHT?

Diese Fragen hat die foodservice-Redaktion vier Design-Experten gestellt. Lesen Sie hier, worauf es in Zukunft ankommen wird, damit Gäste sich rundum wohlfühlen.

FREESTANDER ALS MAß ALLER DINGE

Ein Gastro-Format der Zukunft kann meines Erachtens der Freestander* und dessen stetige Weiterentwicklung sein. Die Freestander von z. B. L'Osteria, The Ash oder Xiao machen es vor – und können zukünftig in puncto Nachhaltigkeit, das heißt durch autarkes Betreiben, Einsatz von Solar und Photovoltaik und in Kombination von Mobility Hubs**, neue Wege aufzeigen. Ebenso lassen sich Aspekte wie Gästeflow, Logistik, nachhaltiges Design und Ressourcenverwertung auf der grünen Wiese perfekt spielen. Eine Umsetzung ist in Innenstadtlage in diesem Umfang kaum möglich. Vielmehr sollte man die Learnings aus den Erfahrungen mit den neuen Freestandern mitnehmen und auf zukünftige Innenstadtfomate übertragen. Sozusagen als „Maß aller Dinge“.

Einfaches Bauen, die Verwendung von recycelbaren Materialien und der bewusste Einsatz von Betriebsmitteln sind generell große Themen in Deutschland, nicht nur bei der Systematisierung und Expansion.

* gemeint ist ein freistehender Restaurantbau

** Orte, an denen z. B. Carsharing, E-Roller etc. gebündelt werden



Visualisierung eines neuen Freestanders für Xiao, ein Asia-Konzept mit aktuell fünf Standorten im Deutschland.

Freestander ermöglichen zudem einen anderen Umgang mit dem Problem des Arbeitskräftemangels. Denn durch die Flagships der Marken sind sie Botschafter für eine innovative und erfolgreiche Branche. Sprechen wir in den Bürowelten oft über „New Work“ und agiles Arbeiten, kann auch in der Gastronomie eine New Work Culture entwickelt werden – mit wohlwollenden, ergonomischen Umgebungen, die den Arbeitsplatz menschlich und attraktiv machen.

Homeoffice ist weder für Service- noch für Küchenkräfte möglich – die Gestaltung und Ausstattung sind daher umso wichtiger, wenn man erfolgreich um Mitarbeitende werben bzw. diese halten möchte. So wird bei einigen Piloten nicht nur über die Ausstattung der Pausenräume nachgedacht, sondern trotz Flächenminimierung auch über Ruheräume, die Rückzug und echte Erholung ermöglichen.



Andreas Müller, Geschäftsführender Gesellschafter, Soda Group

OUTDOOR-DINING WIRD NOCH ZENTRALER

Bei den Restaurantkonzepten der Zukunft dreht sich alles um den Menschen. Es wird die Liebe zum Essen, zur Frische, zur Manufaktur – und damit zur Einfachheit zelebriert. Es geht um gesundes Essen als Quelle von Vitalität, Energie und Schönheit. Unsere Aufgabe als Architekten ist es, den richtigen und nachhaltigen Rahmen hierfür zu gestalten und eine einladende, gemütliche Atmosphäre zu schaffen. Wir bevorzugen es, eine mediterrane Stimmung zu schaffen, einen Ort zum Essen, Trinken, zum Kommunizieren und zum Teilen auszuformen. Ein flexibles Layout, Transparenz, Helligkeit und Leichtigkeit bestimmen das Design der Räumlichkeiten. Materialien wie Holz, Stein und Marmor und weiches Leder charakterisieren Einfachheit und Natürlichkeit. Unterschiedliche, warme Lichtstimmungen symbolisieren Intimität.

Die Gestaltung der Räume spiegelt die Frische der Speisen, den lokalen Ursprung und ihre individuelle Zubereitung: grüne, vertikale Pflanzenwände, natürliche Materialien, frische Kräuter. Die Natur kommt ins Interior; und wenn die Location es zulässt, wird Outdoor-Dining ein noch zentraleres Thema.

Die Collage von Matteo Thun & Partners zeigt Schlüsselfaktoren des Restaurant-Designs der Zukunft, u. a. Frische, Leichtigkeit, Ehrlichkeit.



Einfacher und übersichtlicher wird auch die Auswahl der Speisen – analog oder digital. In den Toiletten ist alles touch-free.

Matteo Thun, Gründer und künstlerischer Leiter, Matteo Thun & Partners

DAS STORYTELLING IST ENTSCHEIDEND

Nachhaltigkeit ist eine Aufgabe, die auch die Gastronomie verändert. Für die Küche kann das bedeuten: regionale Produkte, kurze Lieferketten, möglichst geringe Abfälle. Nachhaltigkeit betrifft aber auch den Raum: Welche Materialien kommen im Gastraum zum Einsatz? Und: Wie nutze ich den Ort möglichst effizient über den ganzen Tag? Dazu braucht es einen Raum, der sich mit der Nutzung vom Frühstück bis zum Barbetrieb immer wieder wandelt. Wichtig ist, sich an das eigene Umfeld anzuschmiegen wie auszuweichen. Während Corona wurden auf kreative Weise viele neue Außenbereiche erschlossen; Restaurants haben erfolgreich Take-away-Angebote integriert. Diese Beweglichkeit gilt es beizubehalten. Agile, temporäre Konzepte, die scharf auf eine Zielgruppe zugeschnitten und präzise choreografiert sind, erfüllen die Erwartungen nach Außergewöhnlichem und Überraschendem.

Stichwort Digitalisierung. Der digitale Kontakt zwischen Gast und Restaurant wird immer wichtiger. Social-Media-Auftritte und Bewertungsportale sind häufig der erste Berührungspunkt. Vor Ort spielt die „Instagramability“ mit schön präsentem Essen und einladenden Räumlichkeiten eine wichtige Rolle. Die Customer Journey muss zudem für alle digitalen Touchpoints konsistent sein, vom digitalen Menü bis zum Bestellvorgang. Der Hyperdigitalisierung zum Trotz bleibt das wichtigste Asset der Gastronomie die Sehnsucht nach analogen Momenten und Erlebnissen. Essen gehen wird zum Moment, an dem wir die Smartphones beiseitelegen und ganz präsent sind: bei unseren Freunden und beim gemeinsamen Genießen. Entscheidend ist hier das Storytelling, das Erleben meiner ganz persönlichen Geschichte, die ich dann weitererzähle.



Peter Ippolito, Geschäftsführer, Ippolito Fleitz Group



Das La-Visione-Restaurant der Ippolito Fleitz Group verkörpert hybriden Charakter: abends À-la-carte-Essen, am Tag Mitarbeitenden-Restaurant von Object Carpet oder als Platz für Geschäftstermine und zum Arbeiten. Der Ort wurde bereits mehrfach für größere Veranstaltungen im Designkontext gemietet. Und eine Weinbar für Degustationen gibt es auch.





Gastraum im Kreuzfahrtschiff A-Rosa Sena von JOI-Design, seit Juni 2022 mit Platz für 280 Gästen, unterwegs auf dem Rhein.

... INDIVIDUALITÄT TRIFFT GRÜNE NACHHALTIGKEIT

Ich denke, es besteht kein Zweifel daran, dass unsere Zukunft in allen Bereichen nachhaltiger, achtsamer und noch individueller sein wird als heute. Dass dies dann auch für Restaurants gilt, ist logisch.

Vegane Kost in urbanen Gewächshäusern serviert kann vermutlich kurzfristig nicht zum Mainstream werden. Nicht nur in Ermangelung der veganen Gäste, sondern auch, weil Gewächshäuser zu pflegeintensiv sind, das Klima für Gast und Pflanze verschieden ist und wir auch den Platz dafür nicht haben.

Der Traum wird gehegt, dass das, was grün und nachhaltig ist, auch so aussehen soll. Pflanzen und Kräuter werden eine Rolle spielen in der Innenarchitektur von Gastronomie. Aber ich denke, dass der eigentliche Design-Trend der näheren Zukunft die Individualität sein wird, ohne den übergeordneten Trend der grünen Nachhaltigkeit dabei zu vergessen.

Das Restaurantdesign der Zukunft orientiert sich an den gastronomischen Konzepten, es muss glaubwürdig sein, es wird individueller werden (z. B. auch ethnischer) und im übergeordneten Tenor wird es vegetarischer und nachhaltiger. In unserem Büro versuchen wir (wie die Köche), regionale Produkte einzusetzen, also lieber den aufgearbeiteten Stuhl mit einem neuen Bezug als einen Massensstuhl, der zu Tausenden in Containern aus Asien zu uns schwimmt. Heimatgefühl und Authentizität sind der Perfektion vorzuziehen. Und entsprechende Einrichtungen schaffen Erlebniswelten, die die Gefühle der Gäste ansprechen, Emotionen aus der Küche unterstützen, an die sich Gäste erinnern!

Corinna Kretschmar-Joehnk,
Gründerin und Partnerin, JOI-Design



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

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

Ankündigung

Mit KI & Co. gegen Foodwaste

- Lebensmittelabfall systematisch vermeiden
- Smart-Tech-Lösungen vom Produzenten bis zur Spülküche

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

HOMMAGE AN DEN FLEISCHGENUSS

Der Burgertrend ist ungebrochen. Immer beliebter – und immer besser – werden fleischfreie Varianten wie der Raw NoBeef Burger von The Vegetarian Butcher™, der nicht nur Vegetarier und Veganer begeistert. Zusammen mit Unilever Food Solutions & Langnese verlosen wir das passende Grill-Equipment für den vegetarischen Fleischgenuss.

Es gibt viele Gründe, sich beim Essen für eine fleischfreie Burgerkreation zu entscheiden. Sehr gute liefert der Raw NoBeef Burger von The Vegetarian Butcher™: Mit roher Anmutung bei Farbe und Fett-Marmorierung, fleischähnlichem Kaugefühl und saftigem Geschmack überzeugt das Patty auf Soja- und Weizen-Basis. Er eignet sich für den Einsatz auf dem Grill oder in der Pfanne und erhält während der Zubereitung die typische Maillard-Bräunung. Zudem kommt der Raw NoBeef Burger ohne Konservierungsstoffe und ohne den Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat (MSG) aus. Eine wahre Hommage an den Fleischgenuss – ganz ohne schlechtes Gewissen!

Das ist nicht nur für Vegetarier und Veganer attraktiv: Auch Fleischesser und Flexitarier kann man mit einem hochwertigen pflanzlichen Produkt, einem raffinierten Rezept und der richtigen Grill-Ausstattung neugierig machen. Bieten Sie Ihren Gästen den Raw Burger zum Beispiel in einem außergewöhnlichen schwarzen Sesambrötchen an, mit Karottensalat, Koriander-Limetten-Mayo und knusprig-würzigen Süßkartoffelchips. **Das Rezept gibt's auf unileverfoodsolutions.de**



RICHTIG ANTWORTEN UND GEWINNEN:

Welche für Fleisch typische Grilleigenschaft besitzt auch der Raw NoBeef Burger?

- a) Maillard-Bräunung während der Zubereitung
- b) Entfaltet ein würziges Raucharoma
- c) Wird zäh und trocken

Zu gewinnen gibt es insgesamt 17 tolle Preise für Küchenprofis:

2 x eine Bartscher Salamander-Grillplatte 6640
15 x eine Profi-Gastropfanne, Ø 32 cm

Teilnahmeschluss ist der 01.10.2023.
Wir wünschen Ihnen viel Glück!

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

