Servisa

Magazin
212

Unser Titelthema

Profis im Porträt

Timo Franke kocht französische Küche komplett vegan

Seite 6-9

Service-Bund

Immer an Ihrer Seite – jederzeit an jedem Ort

Seite 10-15

foodservice

365 Tage Außengastronomie – so geht's

Seite 64-66

all vegan baby

26.02. - 31.03.2024 | 41. Jahrgang

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

jetzt geht es hoffentlich mit großen Schritten in Richtung Frühling. Ostern steht vor der Tür, die Vielfalt an saisonal verfügbaren Zutaten wächst und die Chance auf ein paar Sonnenstrahlen auch. Beim Service-Bund steht im März die Internorga an. Europas Branchenleitmesse ist nach wie vor ein wichtiges Trendbarometer und die Möglichkeit schlechthin zum Netzwerken. Kommen Sie vorbei! Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Halle A4 an Stand 317.

Einen Besuch auf der Internorga hat Timo Franke in jedem Fall fest eingeplant. Lesen Sie ab Seite 6, mit welchem Konzept der vegan lebende Koch mit Sterne-Erfahrung äußert erfolgreich ist. Wie sich der Service-Bund fit für die Zukunft macht, lesen Sie ab Seite 10. Ebenfalls spannend und überzeugend sind unsere Eigenmarken: Salva D'Or (Seite 16), Rodeo (Seite 26) oder ServisaPOS (Seite 62). Und falls die Sonnenstrahlen mal wieder auf sich warten lassen: Ab Seite 64 lesen Sie, wie Außengastronomie 365 Tage im Jahr funktioniert.

Weitere Themen finden Sie digital im Servisa Online-Magazin unter *servicebund.de/magazin* und in den sozialen Netzwerken auf *instagram.com/servicebund* und *facebook.com/Service.Bund*

Katrin Lang

im Namen der Redaktion des Servisa Magazins

INHALT

Saisonkalender **3**

Infobörse **4-5**
Alle zusammen: INTERNORGA 2024
Warum zu Ostern Lamm?
Personal mit Wissen stärken!
Die Messen- und Termine-Vorschau

Profis im Porträt **6-9**
Bon appétit – bon végan

Timo Franke kocht klassisch französische Küche komplett vegan – ein Konzept, das nicht nur bei Veganern gut ankommt. Frankes La Petite Véganerie in Berlin-Kreuzberg ist in jedem Fall einen Besuch wert.

Service-Bund **10-15**
Immer an Ihrer Seite

Salva D'Or **16**
Genießen in guter Gesellschaft

ExpertPartnership **17**
Optimierte Patienten-Verpflegung auf Restaurantniveau

Marktnews **18-25**
Carte D'Or: Alles auf Orange
Nestlé Professional: We love flexitarisch!
Unilever Food Solutions: Glück am Stiel & in der Waffel
Dr. Oetker Professional: Das sind die Neuen
EIPRO: Einfach ohne Ei
Burgis: Echte Knödelliebe
Hilcona: GREEN MOUNTAIN: Der Gipfel des guten Geschmacks

Rodeo Ranch Quality **26**
Rodeo Lammfleisch aus Neuseeland

Aktuelles Angebot **27-56**

Marktnews **57-59**
Westfro: Vom Feld auf den Teller
Dinghartinger: Bestens aufgestellt für die Zukunft
Friesenkrone: Let's talk about Omas Küche

Rezepte **60**
Frühstück für die Seele

Nicht nur zu Ostern schmecken unsere „instagrammablen" Wohlfühl-Frühstücks-ideen, die sich auch perfekt fürs Take-away-Geschäft eignen.

In eigener Sache **61**
Spenden statt schenken *(Mettler, Morbach)*
Bella Pasta *(Nußbaumer, Kürnach)*

ServisaPOS **62**
Dasher und Donner – ein Dreamteam

ServisaPrime **63**
Neuer Star am Burger-Himmel

Dürfen wir vorstellen: Der Neue im ServisaPrime Sortiment ist der Wagyu Beef Burger. Das fein marmorierte Fleisch überzeugt vor allem durch seinen intensiven Geschmack, den zarten Schmelz und seine Saftigkeit.

***food*service** **64-66**
So geht's: 365 Tage Außengastronomie

In eigener Sache **67**
Gewinner

Impressum **67**

Service-Bund Gebietszentralen **68**

Fotos: © Chantal Pahlsson-Giddings, Stephanie Syfus, unsplash.com (Monika Grabowska)

BESUCHEN SIE UNS!

INTER NORGA 2024

UNSERE MESSESTÄNDE: Service-Bund & Sander Halle A4 / Stand 317 / ServisaPOS Halle A2 / Stand 318

Das aktuelle Angebot ist gültig vom 26.02.-31.03.2024

MÄRZ

Saisonale Produkte

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

Obst und Gemüse finden Sie auch in unserem Webshop.

FREILAND

Frühlingszwiebeln, Grünkohl.

LAGERWARE

Äpfel, Birnen, Chicorée, Chinakohl, Kartoffeln, Knollensellerie, Kürbis, Möhren, Pastinaken, Porree (Lauch), Rosenkohl, Rote Bete, Rotkohl, Schwarzwurzel, Spitzkohl, Steckrüben (Kohlrüben), Weißkohl, Wirsing, Zwiebeln.

ServisaPOS EATivity

Digitale Heimat für Gastro-Profis poseativity.de

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

WIR SEHEN UNS AUF DER INTERNORGA:
Service-Bund & Sander
Halle A4 / Stand 317
internorga.com

Servisa POS
SMARTES KASSENSYSTEM
MESSESTAND
HALLE A2 / STAND 318

Alle zusammen

INTER NORGA 2024

Vom 8. bis 12. März 2024 öffnet die INTERNORGA als Leitmesse für den Außer-Haus-Markt wieder ihre Türen in den Hamburger Messehallen. Und das sollten Sie nicht verpassen, denn es warten wieder viele Highlights auf Sie:

• In der **Halle A4** am **Stand 317** stellt sich die Kooperation ExpertPartnership von Sander und Service-Bund als leistungsstarker Partner für alle Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger vor, die mit Blick auf aktuelle Herausforderungen nach nachhaltigeren, digitalen und effizienteren Lösungen suchen. Sie treffen hier auf Fachberatende, die sich ausgiebig Zeit für ein persönliches Beratungsgespräch nehmen.

• Mit dabei ist das **Rodeo Steakhouse-Konzept**, das **Café-Konzept Sourcer** und das **GastroVinum-Angebot**. Hier erhalten Kunden und Interessierte einen Einblick, wie sie den Konzepten mit passenden Werbemitteln und Möbeln eine persönliche Note verleihen können.

• In einem neuen Bereich, direkt in den Messestand integriert, stellt der Service-Bund digitale Lösungen vor – vom Webshop über den Küchenmanager bis hin zu smarten Kassenlösungen (die ebenfalls mit einem eigenen Messestand vertreten sind). **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Ein Gericht und seine Geschichte

Warum zu Ostern Lamm?

In vielen Kulturen, insbesondere in der christlichen Tradition, symbolisiert das Lamm Unschuld und Reinheit. Dies geht auf das Passahfest im jüdischen Glauben zurück, bei dem ein Lamm als Opfer dargebracht wurde. Im Christentum wird Jesus Christus oft als das "Lamm Gottes" bezeichnet, und sein Opfertod wird als Erlösung der Menschheit betrachtet. Zu Ostern wird das Lamm als Symbol der Auferstehung und des neuen Lebens betrachtet. Das Fest markiert die Auferstehung Jesu Christi. Deshalb hat sich über die Jahrtausende der Brauch etabliert, zu Ostern Lamm zu servieren, um den Glauben und die Freude über die Auferstehung zu feiern. Kreative Lammgerichte servieren wir Ihnen in unserer Rezeptdatenbank unter *servicebund.de*.

Weiterbildung

Personal mit Wissen stärken!

Bevor die Saison mit dem fortschreitenden Frühling nach draußen schwappt und keine Zeit mehr bleibt, heißt es jetzt: In Weiterbildung investieren. Ob das ein zertifizierter Lehrgang für das neu gewonnene Personal ist oder Auffrischung und Neues für altgediente Mitarbeitende. Stärken Sie Ihr Team mit Wissen und der Erfahrung von Fachleuten.

DEHOGA AKADEMIE

Dehoga Akademie: Bietet viele Formate von Briefing bis Seminar und über alle Fachbereiche hinweg. Vielfach auch als Online-Seminare möglich. Die Themen sind hier mannigfaltig, von vegetarischer Küche bis hin zu Führungskräfte-Trainings, Zeitmanagement oder einer „Grundausbildung" für Gastro-Neuzugänge: *dehoga-akademie.de*

FOOD-SERVICE AKADEMIE

Foodservice-Akademie Service-Bund: Auch wir bieten im Rahmen unseres Weiterbildungsportals Onlineseminare rund um unsere Eigenmarken, inklusive Warenkunde, Tipps und Tricks an. Außerdem können Themen wie Zeitmanagement, Hygiene-Schulungen und Weiteres hier gebucht werden.

Fragen Sie Ihren Fachberatenden!

Jetzt vormerken

Die Messen- und Termine-Vorschau

Auch 2024 geht es wieder darum, welche Trends kommen, was bleibt in der Gastro und vor allem: Welche Produktlösungen passen dazu? Antworten gibt es auf zahlreichen Messen und bei weiteren Info-Formaten, an denen viele Service-Bund Unternehmen beteiligt sind, oder die sie selbst veranstalten.

14.-15. April

Mettler-Fachmesse
Service-Bund Mettler, Morbach

Die regionale Hausmesse zum Saisonstart

Fotos: © Service.Bund, Mettler, freepik.com – @freepik, Chantal Weber

La Petite Véganerie Café und Brasserie

Bon Appetit – bon végan

Berlin gehört ganz klar zu Europas Hotspots, wenn es um die Anzahl veganer oder vegan-freundlicher Restaurants geht. Für Timo Franke ist die Metropole der ideale Ort, um seinen Traum zu verwirklichen. Denn seit knapp einem Jahr serviert der Buchautor und Koch mit Sterne-Erfahrung in Deutschlands Hauptstadt klassische französische Küche – in vegan!

An zwei Standorten, in Schöneberg mit dem La Petite Véganerie Café und in Kreuzberg mit der La Petite Véganerie Brasserie, verwöhnen Franke und sein Team die Gäste mit Croissants, Quiches, Ratatouille, Coq au Vin, Boeuf Bourguignon, Crème brûlée und Co. Das Konzept ist bislang ziemlich einzigartig in Europa. Sogar aus London reisen die Gourmets an. Und auch Arnold Schwarzenegger und Ralph Möller, mit dem Franke bereits ein veganes Kochbuch schrieb, speisten schon bei Timo Franke. Der 1987 im Schwarzwald geborene Franke lebt seit über 12 Jahren vegan. Damals wog er über 160 kg und arbeitete viel zu viel, ernährte sich zu ungesund und landete mit schweren Herz-Kreislauf-Problemen in der Notaufnahme. Weil er merkte, wie gut ihm die vegane Ernährung tat – wenige Monate später bestätigten dies auch die Ärzte –, machte Franke weiter. Mit seiner Erfahrung im Gepäck, die er bis dahin bei Stationen wie dem Berliner Adlon oder in der Traube Tonbach unter Harald Wohlfahrt sammeln konnte, begann er, seine neue Lebensweise auch am Herd umzusetzen.

Voll vegan

Fortan kochte der heute 36-Jährige vegan. Zunächst mit einem eigenen Catering-Service, dann auf Mallorca und in Tirol, bis er zu Beginn des ersten Lockdowns im Frühling 2020 wieder in Berlin landete. Dort wurde er Mitgründer von Vegan United, einem Unternehmen, das von der Produktentwicklung über Content-Produktion für Social Media bis hin zu Gastro-Coachings eine breite Palette an Dienstleistungen anbietet. Zum Kundenstamm gehört u. a. Lidl, dessen Gesicht für das Thema „Vegan" Timo Franke verkörpert. Neben Rezepten produziert Vegan United auch Social-Media-Content wie z. B. YouTube-Videos, in denen Franke vegane Rezepte kocht. Eine Arbeit, die ihm sichtlich Spaß macht. So ganz ließ ihn der Wunsch nach einem eigenen Restaurant jedoch nicht los, genauso wie seine Liebe zur französischen Küche. Im März 2023 passte dann alles zusammen und Franke eröffnete in Schöneberg das La Petite Véganerie Café. Ein halbes Jahr später dann in Kreuzberg die Brasserie.

Die perfekte Kombi

„Ich kombiniere meine langjährige Erfahrung in der klassischen Küche mit meinem Wissen zur veganen Ernährung", lüftet Franke das Geheimnis um seinen Erfolg. Was er damit meint, wird bei einem Blick in die Küche klar. Auf dem Herd kocht immer ein Topf mit Gemüseabschnitten, aus denen nach mehrmaligem Ablöschen eine intensive Brühe wird. Auch der gute alte Topf mit Jus, die langsam vor sich hin simmert, fehlt nicht. „Ich mache den

Fotos: © Timo Franke

Ansatz und lasse nur die Knochen weg. Um einen intensiven Geschmack zu bekommen, arbeite ich mit einem hohen Sellerieanteil, Champignons, Austernpilzen und Sojasauce. Im Grunde geht es immer darum, wie man die tierische Komponente ersetzt und trotzdem diesen tiefen Geschmack erzielt, der einem in der veganen Küche oft fehlt." Alles in allem keine Raketenwissenschaft, wenn man eine klassische Kochausbildung gemacht hat. Neben Gerichten wie der sehr beliebten französischen Zwiebelsuppe, Flammkuchen oder Ratatouille wird auch Boeuf Bourguignon oder Coq au Vin serviert. „Hier ersetzen wir die Fleischkomponenten durch hochwertige Ersatzprodukte. Die stellen wir allerdings nicht selbst her." Sogar „Steaks" stehen auf der Karte – natürlich in vegan. Hier arbeitet Franke mit der Range von Redefine Meat und Green Mountain. „Das sind sehr hochwertige Ausgangsprodukte, die in Sachen Textur, Geschmack und Inhaltsstoffe wirklich zusammenpassen", ergänzt er. Auch der Käse kommt mittlerweile von einer kleinen Manufaktur. Zu Beginn haben Franke und seine vier Köche den „Käse" für den beliebten gebackenen Brie aus Cashewnüssen noch selbst hergestellt. „Aufgrund der großen Mengen, die unsere Gäste nachfragen, haben wir das aber irgendwann nicht mehr geschafft."

> **„Der Geschmack beim Fleisch entsteht ja hauptsächlich durch Würzen und durch Garen. Ich kenne wenige Menschen, die total gerne rohes, ungewürztes Fleisch essen."**
>
> *Timo Franke, Inhaber*

Gute Partnerschaften

Heute wird der vegane Brie sowie ein großer Teil der Lebensmittel, die in der Véganerie benötigt werden, vom Service-Bund Betrieb Albrecht + Neiss aus Neuenhagen geliefert. Den Service-Bund kennt Franke schon von früheren Stationen: „Beim Service-Bund ist man halt nicht irgendeine Nummer, sondern es wird wirklich geschaut, wie man zusammenkommt." Bei Albrecht + Neiss heißt das im konkreten Fall, dass man sich gegenseitig sehr gut ergänzt und schätzt. „Angeregt von Timo Franke haben wir viele vegane Produkte ins Sortiment aufgenommen und neue Lieferanten aufgeschaltet. Das macht für Timo die Auswahl größer, und wir können auch anderen Kunden ein hochwertiges veganes Sortiment anbieten", erklärt Philipp Carstens, Projektleiter Verkauf bei Albrecht + Neiss die Win-win-Situation.

Fachkräfte gesucht

„Mir fehlen gute Leute, insbesondere in den Führungspositionen. Da ist der Markt schon ziemlich abgegriffen, dazu kommen Krankheitsfälle, sodass ich viel zu oft selbst an unterschiedlichen Stellen einspringen muss", berichtet Franke. Deshalb setzt er mehr darauf, sich seine Leute selbst heranzuziehen. Eine vernünftige Bezahlung, Freizeitausgleich, Jobticket oder Goodies wie die Mitgliedschaft im Fitnessstudio sind für Franke dabei selbstverständlich: „Ich glaube, ein Großteil der jungen Menschen stellt Freizeit übers Geld. Da muss man dann mit seinem Team im Gespräch bleiben und reagieren." Die meisten Bewerbungen bekommt er für eine Ausbildung in der Küche. „Denen muss ich dann leider erklären, dass wir als veganer Betrieb nicht alle Inhalte vermitteln können, die im Rahmenlehrplan verankert sind." Hier sieht er akuten Handlungsbedarf, der mit der letzten Ausbildungsreform nicht gedeckt wurde, denn: „Unsere österreichischen Nachbarn sind da weiter, und ich bin mir sicher, dass viel Talente dorthin abwandern." Da das Konzept der Véganerie so ausgerichtet ist, dass die Schlüsselpositionen von erfahrenen Kräften besetzt werden, sucht Franke international.

International beliebt

Englisch ist eine Sprache, die man auch häufig an den Tischen hört, denn das Publikum ist ebenfalls international. Umso wichtiger sind für die La Petite Véganerie Google-Bewertungen und ein guter Social-Media-Auftritt. „Die Bewertungen checke ich regelmäßig. Bei negativen Bewertungen gehe ich auch darauf ein", erklärt Franke. Häuft sich Gästekritik zu einem bestimmten Thema, nimmt er die Rezensionen mit ins Teammeeting: „Google ist eine wichtige Marketingplattform für uns und gut für Learnings, um zu schauen, was wir verbessern können." Ebenso aktiv bespielt Franke den Instagram-Account der Véganerie, weil er hier seine potenzielle Zielgruppe erreicht, die im Kern zwischen 25 und 45 Jahre alt und zu 26 Prozent weiblich ist. „Bei Social Media kommt es immer darauf an, dass ich da bin, wo meine Zielgruppe ist. Je nach Altersstruktur kann das auch Facebook oder TikTok sein", so Franke, der sein Wissen auch in Coachings an andere Gastronomen weitergibt. Aktuell jedoch viel zu selten.

> „Mein Küchenchef ist Kanadier und einer der Köche kommt aus Argentinien. In der Küche wird zu 100 Prozent Englisch gesprochen."
>
> *Timo Franke, Inhaber*

Fotos: © Timo Franke

Franke for Future

Deshalb hat Franke für 2024 einige Pläne, denn die Work-Life-Balance kam im vergangenen Jahr definitiv zu kurz: „Aufgrund der personellen Probleme stand ich viel zu oft selbst am Herd. Deshalb ist das erste Ziel, an beiden Véganerie-Standorten die Personalsituation und damit auch den Umsatz zu stabilisieren." Dann bleibt ihm hoffentlich wieder mehr Zeit, um im Fitnessstudio zu trainieren und wieder mehr Gastro-Coachings zu geben. Und vielleicht ergibt es sich ja irgendwann mal, dass Barack Obama oder Angela Merkel den Weg zu Timo Franke finden, denn: „Das sind zwei Persönlichkeiten, die ich sehr interessant finde. Ich durfte über die Jahre schon viele Promis kennenlernen, aber für die beiden würde ich echt gern mal ein Private-Dinner geben. Vielleicht erzählen die mir ja dann, wie es so war in ihren Jobs als Kanzlerin und Präsident."

La Petite Véganerie

Brasserie und Café

Zwei Standorte

Café in Berlin-Schöneberg mit 14 Sitzplätzen und starkem To-go-Geschäft

Brasserie in Berlin-Kreuzberg mit 50 Sitzplätzen

www *la-petite-veganerie.de* | *timofranke.com*

lpv.veganerie

@la.petite.veganerie

all vegan baby

Immer an Ihrer Seite

Service-Bund

food service. jederzeit. an jedem Ort.

FOOD SERVICE. JEDERZEIT. AN JEDEM ORT.

Die Arbeit in der Profiküche hat sich im Lauf der Zeit stark verändert. Seit seiner Gründung vor 50 Jahren ist der Service-Bund stets zur Stelle und trägt diesen Wandel mit. Lesen Sie hier, was der Service-Bund für Sie tun kann – von der Lieferung regionaler Spezialitäten oder Spitzenprodukte aus aller Welt bis hin zu smarten, innovativen Lösungen für Ihren Gastro-Alltag. Hochwertige authentische Eigenmarken, eine familiär geprägte Unternehmenskultur, verlässliche Partnerschaften und flexible Angebote zusammen aus einer Hand – für all das und noch so viel mehr steht die Service-Bund Gruppe seit der Gründung im Jahr 1973. Dieser Verbund aus inhabergeführten Unternehmen ist stetig gewachsen: An aktuell 39 Standorten beliefern die 30 Service-Bund Unternehmer Kunden aus der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung – und das mit einem individuell auf die jeweiligen Kundenbedürfnisse angepassten Vollsortiment. Vom Foodtruck bis zur Sterne-Gastronomie, vom Krankenhaus bis zum Kreuzfahrtschiff reicht dabei die Bandbreite. Durch die Mitgliedschaft bei den European Catering Distributors ist der Service-Bund zusätzlich auch europaweit vernetzt. Dabei ist das Rezept für den Erfolg des Service-Bund bis heute gleich geblieben: Immer da und innovativ sein – und zwar nicht nur heute, sondern auch morgen!

REGIONAL UND NATIONAL AUF AUGENHÖHE

Bei wem sonst sind neben den Kunden auch die regional fest verwurzelten Service-Bund Unternehmer von Sylt bis Niederbayern und Österreich so vielfältig? Über eine tiefe Verankerung im Gastgewerbe hinaus verfügen viele Betriebe über individuelle Besonderheiten, wie zum Beispiel Fisch-Expertise oder eine eigene Feinkost- oder Wildproduktion. Davon profitiert die Gruppe ebenso wie jeder einzelne Kunde. Einzigartig im Markt ist die Kombination aus regionaler Kompetenz und nationaler Wirkungskraft des Service-Bund. Von großen Konzernen unterscheidet die Unternehmer ihr flexibler Service und die regionale Nähe: Das bedeutet persönliche Betreuung durch kompetente Fachberater vor Ort, die ihr Geschäft wirklich verstehen, und den Zugang zu einer breiten Palette von Produkten und Dienstleistungen durch ein bundesweites Netzwerk und starke Kooperationspartner.

Der Service-Bund hebt sich besonders durch seine Spitzenprodukte hervor, die als Eigenmarken weltweit eingekauft werden. Das Unternehmen setzt zudem auf zukunftsorientierte Lösungen, wie etwa den Webshop und Kooperationen mit Qualitätsführern, unter anderem mit der Frische-Convenience-Manufaktur Sander. Auch im Bereich der Digitalisierung bietet der Service-Bund eine umfassende Unterstützung an. Ein markantes Beispiel hierfür ist das smarte Kassensystem ServisaPOS, das nicht nur klassische Kassenfunktionen übernimmt, sondern unter anderem auch die Einrichtung eines eigenen Online-Shops und die Verwaltung von Tischreservierungen ermöglicht.

DER SERVICE-BUND IN ZAHLEN

40 Standorte

Sortimentsgröße bis zu 42.000

mehr als 15 Eigenmarken & Gastrokonzepte

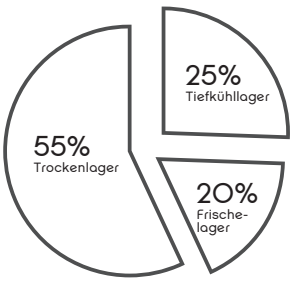
80.000 Aktive Kunden

Umsatz in 2023
1,57 Mrd. €

1973
GRÜNDUNG

29 Gesellschafter

Lagerfläche
Gesamt >180.000 m²



Fuhrpark
> 750
> 300

> 4.000 Mitarbeitende

Fachberater
> 300

Auszubildende
> 170

ZUSAMMEN ERLEBEN. GEMEINSAM WACHSEN.

Neben dem breiten Produktsortiment bietet die Unternehmensgruppe vielfältige Veranstaltungen für ihre Kunden. So tauschen sich die Fachberatenden auf Fachmessen (dazu gehören die Leitmesse Internorga oder die überregionalen FOODSpecial-Messen), bei Verkostungen und Workshops mit den Kunden aus. Trend- und Inforeisen, wie der CampusOnTour, führen von der Mosel bis nach Norwegen zum Ursprung der Eigenmarkenprodukte und vermitteln die Wertschöpfung und -schätzung der Lebensmittel. Dabei bleibt immer Zeit für das Wesentliche: gutes Essen, stetige Weiterentwicklung und persönliche Begegnungen.

DIE SERVICE-BUND MARKEN

Die Werte und Stärken der Unternehmensgruppe spiegeln sich im umfangreichen Sortiment wider, das eine kulinarische Vielfalt präsentiert, die von Tradition bis Innovation reicht, und eine Brücke zwischen Heimat und der großen Welt schlägt. Besonders stolz ist das Unternehmen auf seine Eigenmarken. Hierbei legt der Sevice-Bund größten Wert auf Qualität und Transparenz sowie auf eine zuverlässige Zusammenarbeit mit mittelständischen, persönlich bekannten Unternehmen.

Der Service-Bund bietet seinen Kunden eine beeindruckende Auswahl von bis zu 42.000 Artikeln, die von frischem Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch über Konserven und Tiefkühlkost bis hin zu Reinigungsmitteln und nachhaltigen Einwegverpackungen reichen. Egal ob es um Gastronomie, Hotellerie oder Gemeinschaftsverpflegung geht – Service-Bund liefert maßgeschneiderte Angebote, die perfekt auf die individuellen Bedürfnisse jedes Betriebs zugeschnitten sind. Ein besonderes Augenmerk legt das Unternehmen auf seine Eigenmarken, die kontinuierlich überprüft und weiterentwickelt werden. Besonders wichtig ist dem Service-Bund dabei die vertrauensvolle und oft langjährige Partnerschaft mit den Produzenten, von denen viele Familienbetriebe sind. Diese sind, ähnlich wie die Service-Bund Unternehmer, tief in ihren Regionen verwurzelt und verfügen über generationsübergreifendes Fachwissen in ihrem Handwerk.

Servisa
Mit über 800 Produkten aus allen Warengruppen die perfekte Basis für die Profiküche, wenn es auf Preis, Profi-Qualität und Produktsicherheit ankommt.

ServisaPrime
Über alle Warenbereiche hinweg ist Servisa-Prime immer dann die Premium-Lösung, wenn exzellente Produkte von außergewöhnlicher Qualität gefragt sind.

Rodeo Steak
Ob klassische Steakhouse-Küche oder kreative Abwandlungen, das Sortiment von Rodeo Steak bietet viel Raum für Ideen. Die Besonderheit: Alle Produkte stammen aus Grasfütterung.

Salva D'Or
Die mediterrane Marke bringt Ihnen mit ausgewählten Mittelmeer-Spezialitäten, Rezepten und Küchentipps das mediterrane Flair direkt nach Hause, zum Teilen mit Ihren Gästen.

Mermaid
Permanent kontrollierte Qualität, persönlich bekannte Produzenten und ein hohes Maß an Transparenz kennzeichnen das Mermaid Seafood Angebot, wie etwa Garnelen, Kammmuscheln, Algen und Salmoniden.

ServisaPOS
Das smarte Kassensystem mit vielen Funktionen und Marketing-Tools. Es eignet sich u. a. für das Außer-Haus-Geschäft, für eine eigene Online-Präsenz und für Tischreservierungen.

ExpertPartnership Sander
High-Convenience-Produkte aus der Frische-Manufaktur, Konzepte und ganzheitliche Lösungen für den gastronomischen Alltag vom Marktführer Sander.

direkt.frisch.
Küstenfrischer Fisch von der Fischplattform Bremerhaven direkt in Ihre Küche. Die Mindestbestellmenge liegt bei nur 5 kg, das Angebot reicht vom ganzen Fisch bis zum handgeschnittenem Filet, und der Transport erfolgt in einer selbstkühlenden Box.

Completta
Non-Food-Artikel zu fairen Konditionen in zuverlässiger Qualität – von der Alufolie bis hin zur umweltfreundlichen Speise-Verpackung. Completta Öko steht für Non-Food-Produkte mit ökologischem Mehrwert.

Sourcer
Das umfassende Heißgetränkekonzept. Bei der Rohstoffauswahl wird Wert auf Bio-Qualität, Transparenz und partnerschaftliche Zusammenarbeit in den Ursprungsländern gelegt.

Gastrovinum
Unsere Sommelièren behalten für Sie den Überblick und stellen immer wieder neu ein umfassendes Sortiment an Wein, Sekt, Champagner und Spirituosen für jeden Bedarf zusammen.

Sonnenreife
Steht für feldfrisches Gemüse, Salate und sonnengereiftes Obst. Neben ganzjährigen Produkten bietet die Marke auch hochwertige saisonale und regionale Produkte.

BurgerCraft
Dank Experten, Burger-Gurus, Konsumpsychologen und viel Leidenschaft ist mit BurgerCraft eine intuitive Marke für „better burger" entstanden, die verschiedene Persönlichkeiten, Anlässe und Saisons berücksichtigt.

PROFIKÜCHEN VERÄNDERN SICH. DIE KRAFT EINER PARTNERSCHAFT NICHT.

Vor fünf Dekaden schlossen sich die Gründerväter des Service-Bund zusammen, um mit einem gemeinsamen Auftritt bessere Einkaufsbedingungen zu erzielen, sich am umkämpften Markt besser positionieren zu können und auch für die Zukunft gerüstet zu sein. Dies war gleichzeitig der Startschuss für das bis heute gültige Service-Bund Motto „We are family", welches für die mittelständisch geprägten Unternehmen der Gruppe ebenso wie für die verbindliche, werteorientierte Kollegialität untereinander steht. Seither ist die Unternehmensgruppe stetig gewachsen, hat neue Familienmitglieder aufgenommen, hat Partnerschaften, Trennungen und die Geburten von neuen Ideen und Betrieben erlebt. Natürlich stehen darüber hinaus der Kunde und Werte wie Loyalität, Integrität und Vertrauen im Mittelpunkt des Handelns.

HIGHLIGHTS AUS 50 JAHREN FIRMENGESCHICHTE

1973	Gründung des Service-Bund
1974	Erste Eigenmarken kommen auf den Markt (u. a. Servisa)
1982	Erste Ausgabe des Servisa Magazins
1983	Mitgliederzahl steigt auf 20
1985	Erste Warenbörse in Bad Sassendorf
1990	Einführung eines eigenen Warenwirtschaftssystems
1991	Gründung des europäischen Verbandes ECD
1993	Neubau der Service-Bund Zentrale in Lübeck
1996	Gründung von Service-Bund National
1999	Erste Service-Bund Messe FoodSpecial
2002	Ulfert Zöllner wird Geschäftsführer
2008	100. Ausgabe des Servisa Magazins
2010	Start des Service-Bund Webshops
2011	Start der Fleischmarke Rodeo Steak
2013	Start der Seafoodmarke Mermaid
2017	Service-Bund feiert das 44. Jubiläum
2017	Service-Bund knackt die Milliarde im Umsatz
2018	Einführung des Kassensystems ServisaPOS
2019	Gründung der ExpertPartnership Sander mit der Sander Gruppe
2023	Service-Bund feiert das 50. Jubiläum
2024	Service-Bund gehört zu den „Besten Arbeitgebern 2024" (Auszeichnung das vierte Mal in Folge)

„Wir werden auch in der Zukunft gemeinsam daran arbeiten, dass der Service-Bund weiter wie ein Baum wächst, wissend darum, dass dieses Wachstum getragen wird vom kulturellen Selbstverständnis der Gruppe, das für die feste Verwurzelung steht und die Basis dafür bildet, an den zukünftigen Herausforderungen zu wachsen."

Ulfert Zöllner, Geschäftsführer, Service-Bund GmbH & Co. KG

Fotos: © Service-Bund

DER „BUND“ ALS GROSSE STÄRKE

Wir agieren in einem sich schnell ändernden Markt, in dem unsere Gastronomen unter Personalknappheit leiden, unter steigenden Kosten sowie unter weiteren teils globalen Einflüssen. Auch die notwendige Digitalisierung schreitet immer schneller voran. Der Service-Bund trägt seine Verpflichtung gegenüber seinen Kunden im Namen. Der Kunde steht im Mittelpunkt. Ihm zu dienen („Service“), sich mit ihm und den Lieferpartnern gemeinsam im Markt weiterzuentwickeln und eine Win-Win-Situation zu schaffen, ist das angestrebte Ziel. Gleichzeitig lebt der Service-Bund dieses Vertrauen sowohl innerhalb als auch in den Beziehungen zu verbundenen Unternehmen („Bund“).

Hinter dem Wort „Bund“ steckt wesentlich mehr als ein Vertrag, dem sich alle Unternehmer verpflichtet haben. Es beinhaltet auch die vielen strategischen Partnerschaften mit Lieferanten, Produzenten in den Herkunftsländern der Eigenmarken oder Partnerunternehmen wie zum Beispiel die Sander Gruppe. Gäste fragen zunehmend nach durchdachten Konzepten, die neben der Kulinarik auch Erlebnis-Themen und Aspekte wie Gesundheit und Nachhaltigkeit beinhalten. Zeitgleich kommt der Fachkräftemangel in der Branche hinzu. Es fehlt an Köchen und immer weniger Mitarbeitende sind in der Lage, die steigenden handwerklichen Anforderungen an eine moderne Profi-Küche zu erfüllen. Durch strategische Partnerschaften des Service-Bund profitieren alle: Mitgliedsunternehmen, Mitarbeiternde und Kunden. Mit Partnern werden neue Wege gesucht, um gemeinsam Innovationen voranzutreiben. Dabei spielen persönliche Beziehungen, langjährige Erfahrungen, ein ausgewähltes und breites Sortiment sowie maßgeschneiderte digitale Angebote eine große Rolle – damit der Service-Bund und seine Kunden für die Zukunft gerüstet sind.

„Beim Service-Bund wurde ich vom ersten Tag an als Kundin sowie als Köchin für Veranstaltungen in der Familie aufgenommen – das ist nicht immer selbstverständlich.“
Katja Hack, Gasthof Hack

„Gegensätze ziehen sich an. Und außerdem geht es doch einfach darum, auch mal anders zu sein als andere. Und da ist der Service-Bund oft mehr Punkrock, als man denkt.“
Stefan Marquard, Fernsehkoch

„Wo Service-Bund draufsteht, muss Service-Bund drin sein. Dafür sorge ich bei Messen und Events.“
Andreas Scholz, Küchendirektor, Esperanto Fulda

„Dass ich an der École Culinaire teilnehmen konnte, habe ich dem Service-Bund zu verdanken. Das war absolute Spitze!“
Stefan Schwedt, Gutsschänke Hühnerhof

GRIECHISCHE ESSKULTUR

GENIESSEN IN GUTER GESELLSCHAFT

Die Service-Bund Marke Salva D'Or bietet Gastronomen zahlreiche Produkte und Ideen, um mediterrane Erlebnisse zu schaffen. Die Suche nach den köstlichsten Spezialitäten für Salva D'Or erstreckt sich über den gesamten Mittelmeerraum. In dieser Ausgabe führt der Weg nach Griechenland, wo es die hellenische Esskultur zu erkunden gilt.

Die griechische Esskultur ist geprägt von Genuss und Freude. Gerade in Griechenland, wo das Frühstück klein ausfällt, wird das Abendessen als gesellschaftliches Ereignis zelebriert. In den späten Abendstunden, wenn die drückende Hitze des Tages ein wenig nachgelassen hat, treffen sich Freunde und Familie gern in der Taverne, um miteinander zu essen. Derjenige, der zum Essen einlädt, bestellt üblicherweise zahlreiche Speisen für alle, z. B. eine Reihe von Vorspeisentellern und einen großen Fleischteller mit Gegrilltem. Ein eigenes Tellergericht gibt es für gewöhnlich nicht. Man nimmt von allem und teilt mit allen, denn: Zusammen isst man weniger allein.

Sonne und Meer auf dem Tisch

Die griechische Küche ist noch immer von den einfachen regionalen Grundprodukten geprägt, die es bereits seit der Antike gibt. Sonnengereiftes Gemüse und aromatisches Olivenöl aus heimischen Früchten finden ihren Weg in zahlreiche Gerichte. Genauso beliebt sind in dem inselreichen Land Fische und Meeresfrüchte aus dem Mittelmeer. Sardinen, Calamari und Oktopus schmecken gegrillt oder gebacken besonders gut und werden deshalb in vielfältigen, kleineren Portionen serviert. Die Einflüsse des östlichen Mittelmeerraums spiegeln sich in der Bedeutung von Lamm- und Ziegenfleisch, Schafs- und Ziegenkäse sowie orientalischer Gewürze wider.

Unverzichtbarer Bestandteil jeder Mahlzeit und absolutes Grundnahrungsmittel der Griechen ist das Brot. Als eine der populärsten Varianten gilt die Pita, die am liebsten mit Olivenöl, Feta und verschiedenen Belägen gegessen wird.

Die Griechen machen es vor: In guter Gesellschaft und mit den richtigen Produkten wird jede Mahlzeit zu einem echten Fest. Für Letzteres lohnt sich ein Blick in die facettenreiche Produktauswahl der Service-Bund Marke Salva D'Or. Bleibt nicht viel mehr zu sagen als „Kalí órexi! (Guten Appetit!)"

Foto: © AdobeStock (anaumenko)

Universitätsklinikum des Saarlandes

Patienten-Verpflegung auf Restaurantniveau

Seit 2023 geht das Universitätsklinikum des Saarlandes (UKS) in Homburg bei der Patienten-Verpflegung neue Wege: Gemeinsam mit der ExpertPartnership Sander wurde ein neues Cook & Chill-System mit À-la-carte-Menüwahl etabliert.

Im UKS werden Patienten auf 65 Stationen in zwölf Kliniken auf höchstem Niveau versorgt. Herzstück der kulinarischen Prozesse ist die Zentralküche – unterstützt durch das Team der ExpertPartnership Sander. Verantwortlich ist Klaus Schulten als Leiter des „Dezernats III – Wirtschaft" in Zusammenarbeit mit den Teams von Michael Roth, Abteilungsleiter Verpflegungsmanagement, und Küchenleiter Bernhard Wacker.

Herr Roth, was macht das neue Verpflegungskonzept so besonders?
Wir ermöglichen eine individuelle Versorgung jedes einzelnen Patienten. Unsere Auswahl ist größer als in manchem Restaurant. Sie haben – auch in der Regelversorgung – nach dem À-la-carte-Prinzip saisonal wechselnd die Wahl aus mehr als zwanzig unterschiedlichen Gerichten in den Kategorien Vollkost, Leichte Vollkost und Vegetarisch. Außerdem können sie aus jeweils drei verschiedenen Suppen und sieben Dessert-Varianten wählen. Das anspruchsvollere Wahlleistungsmenü umfasst auch Spezialitäten wie Geschmorte Schweinebäckchen oder Kalbsbraten. Für die jungen Patienten gibt es außerdem sieben kindgerechte Menüs zur Auswahl.

Herr Schulten, welche Vorteile hat die Partnerschaft?
Der Wechsel von Cook & Serve auf Cook & Chill mit 100 Prozent High Convenience von Sander war notwendig, um unseren Ansprüchen und denen der Patienten gerecht zu werden. Vorher hatten wir einen Wochenplan mit drei verschiedenen Menüs und bekamen immer wieder Rückfragen, warum es dies oder das nicht gibt. Auch aufgrund der teilweise langen Standzeiten entsprach das Essen nicht mehr unseren Vorstellungen. Angesichts des drohenden Fachkräftemangels und schwankender Kosten für Rohstoffe und Energie haben wir uns für die Zusammenarbeit mit der ExpertPartnership Sander entschieden.

Klaus Schulten, Michael Roth und Bernhard Wacker mit Marco Flick von Sander (v. l. n. r.)

Herr Wacker, haben Sie zusätzliche Argumente?
Anders als früher, als wir den Bedarf nur grob schätzen konnten und am nächsten Tag ein anderer Speiseplan galt, gibt es heute null Überproduktion. Wir kaufen weniger Ware ein und werfen pro Woche etwa vier Tonnen Nassmüll weniger weg. Deutlich leichter als viele Kollegen haben wir es jetzt auch bei der Abrechnung. Da wir einen festen Betrag pro BKT bezahlen, melden wir nur, wie viele Patienten wir mit der Regel- und wie viele mit der Wahlleistung versorgt haben. Darüber bekommen wir einmal im Monat eine Rechnung.

Gibt es noch Ergänzungen, Herr Schulten?
Dazu kommt die Zusammenarbeit mit dem Service-Bund, der über seinen regionalen Partner Josef Mettler zwei- bis dreimal pro Woche nicht nur die Produkte aus der Sander Frische-Manufaktur, sondern auch die Großhandelsware anliefert, die in der Zentralküche für die Frühstücks- und Abendversorgung benötigt wird. Ein einziger Ansprechpartner, der alles aus einer Hand liefert, und eine einzige Rechnung mit maximaler Kalkulationssicherheit haben dazu geführt, dass wir einen großen Teil der fixen Kosten reduzieren konnten. Wir sind froh, dass wir die ExpertPartnership Sander an unserer Seite haben. Wir reden nicht von einer Lieferanten-Kunden-Beziehung, sondern wirklich von einer Partnerschaft.

Das vollständige Interview lesen Sie hier.

Fotos: © Sander, Universitätsklinikum des Saarlandes

CARTE D'OR PROFESSIONAL

Alles auf Orange

Wenn der Frühling noch auf sich warten lässt, sorgen die orangefarbenen Zitrusfrüchte aus dem Süden für sonnige Stimmung. Ein intensives Orangensorbet ergänzt jetzt neu das Sortiment von Carte D'Or. Natürlich vegan und ein idealer Partner für einen Frühlingsboten im Dessert!

Die neue Sorbet-Spezialität von Carte D'Or Professional Sorbet Orange ist vegan und laktosefrei und hat einen hohen Fruchtanteil von 69 Prozent. Abgerundet wird das Sorbet aus Orangensaftkonzentrat mit Stückchen von kandierter Orange. So fangen Sie für Ihre Gäste die ersten Sonnenstrahlen auf dem Teller ein!

Kühl und spritzig

Sorbet enthält in den meisten Fällen keine Milchprodukte und hat somit eine andere Textur als Milcheis. Es besteht aus mindestens 25 Prozent Fruchtanteil. Der Hauptbestandteil gibt dabei jeweils den Namen. Gerade Zitrusfrucht-Sorbets sind bestens geeignet, einen Cocktail abzurunden oder einen Zwischengang mit Sekt oder Champagner zu unterstreichen.

Alles zu den neuen Sorten 2024 finden Sie unter nebenstehendem QR-Code.

Orangen-Panna-Cotta, Gin-Orangen und Sorbet Orange

Zutaten für 10 Portionen:

10 Kugeln Carte D'Or Sorbet Orange, 130 g Carte D'Or Panna Cotta, 500 ml Sahne, 300 ml Milch, 200 g Orangenpulpe, 250 g Orangenfilets, 4 cl Gin, 30 g Blütenhonig, 50 g eingelegte schwarze Walnüsse, 150 ml Orangensaft (ohne Fruchtfleisch), 25 g Agavendicksaft, 16 g Gelcreme/Verdickungsmittel, Vene-Cress-Blätter, Schokoladen-Nüsse.

Zubereitung:

In die kochende Sahne und Milch das Panna-Cotta-Pulver einrühren und für 30 Sekunden köcheln. Die Orangenpulpe unter die Masse ziehen und in Silikonformen für Desserts abfüllen. Die Orangen-Panna-Cotta einfrieren und stürzen. Zur weiteren Lagerung abgedeckt im Tiefkühler bereitstellen. Die Orangenfilets mit dem Gin parfümieren und nach Belieben mit Blütenhonig nachsüßen. Die schwarzen Walnüsse über eine feine Reibe oder auf der Aufschnittmaschine dünn in Scheiben schneiden. Den Orangensaft mit dem Agaven-Dicksaft rund abschmecken. Die Flüssigkeit mit der Gelcreme zur gewünschten Gel-Konsistenz hochtourig zubereiten. Das Gel in eine Quetsch-Flasche abfüllen. Die Orangen-Panna-Cotta mit den Gin-Orangen und schwarzen Walnüssen arrangieren. Das Sorbet Orange setzen, mit der Kresse, dem Gel und den Schokoladen-Nüssen garnieren.

Fotos: © Carte D'Or Professional

Genussreich & verantwortungsbewusst

WE LOVE FLEXITARISCH!

Was Menschen essen, hat weitreichende Auswirkungen auf die Gesundheit, die Umwelt und das Tierwohl. Eine flexitarische Ernährung, die den Konsum von Fleisch und tierischen Produkten reduziert und den Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln erhöht, schont die Umwelt, ist ausgewogen und genussreich.

Die flexitarische Ernährung ist eine überwiegend vegetarische Ernährungsweise, die gelegentlichen Fleischkonsum erlaubt. Sie bietet die Möglichkeit, die Vorteile einer pflanzlichen Ernährung zu nutzen, ohne vollständig auf Fleisch zu verzichten. Dieser Ansatz ist gesund, nachhaltig und ethisch verantwortungsbewusst.

NEUE OPTIONEN FÜR ALLE

Mit GARDEN GOURMET® hat Nestlé Professional eine Produktrange entwickelt, die für innovative vegane und vegetarische Produkte steht. Diese schmecken nicht nur köstlich, sondern sind auch schnell zubereitet. In Sachen Geschmack oder Textur muss bei diesen Fleischalternativen niemand mehr Kompromisse eingehen. Das vegane Pulled Fillet überzeugt mit einer faserigen, saftigen und fleischähnlichen Struktur auf Sojabasis. Auch die GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Crispy Tenders, die vegane Frikadelle oder die veganen Falafel Klassik sind spannende Alternativen für die Profi-Küche.

Für weitere Infos und ein Rezept für ein Falafel-Pita-Rezept den QR-Code scannen.

WRAP „GREEK STYLE“

Zutaten für 10 Portionen:

88 g GARDEN GOURMET® Sensational™ Pulled Fillet, 16 g Gewürzmischung Gyros, 50 ml THOMY Combiflex, 300 g Couscous, gegart, 20 g Paprikarauten, gegrillt, gewürzt, 10 g Blattpetersilie, gehackt, 30 g Minze frisch, gehackt, 4 g MAGGI FONDOR Universal Würzmittel, 50 g Tomaten, gewürfelt, 50 g Gurke, gewürfelt, 50 g Zwiebeln, gewürfelt, 30 ml Olivenöl, 5 ml Zitronensaft, Salz, Pfeffer schwarz, gemahlen, 500 g Weißkrautsalat, eingelegt, 500 g Joghurt, vegan, 5 g CHEF SIGNATURE® Schwarzer Knoblauch, 200 g Romanasalat in Streifen, 10 Weizentortilla (Wraps).

Zubereitung:

GARDEN GOURMET® Pulled Fillet mit Gyros-Gewürz und Thomy Combiflex vermischen und 2 Minuten in der Pfanne scharf anbraten. Gegarten Couscous mit Paprika, Blattpetersilie, Minze und MAGGI Fondor verrühren. Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Veganen Joghurt mit Minze, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer glatt rühren. Weizentortillas nacheinander mit Minz-Joghurt, Romanasalat, Weißkrautsalat, Couscoussalat, Tomaten-Gurken-Zwiebelsalat und angebratenem Pulled Fillet belegen und zu einem Wrap rollen. Tipp: Für etwa 2 Minuten auf dem Kontaktgrill erwärmen.

Fotos: © Nestlé Professional

Eisneuheiten 2024

GLÜCK AM STIEL &

Frühlingsbeginn bedeutet auch den Start in die Eis-Saison. Für 2024 können sich Ihre großen und kleinen Gäste auf spannende Innovationen im Sortiment des Langnese Impulseis freuen: von neuen Magnum Sorten über Cornetto mit verbesserten Rezepturen bis hin zu fruchtig-frischen Eis-Varianten für Kids.

Genuss-Stopp für Euphorie und Entspannung

Zu den bekanntesten Eisklassikern der Deutschen zählt seit 1989 die Marke Magnum. In diesem Jahr sorgen die neuen Sorten Magnum Euphoria Pink Lemonade und Magnum Chill Blueberry Cookie für genussvolle Momente der Euphorie und entspannte Auszeiten. Sein Comeback feiert das Magnum Caramel & Nuts im Riegel-Format.

Magnum Euphoria Pink Lemonade ist ein erfrischendes Zitroneneis mit einem Kern aus fruchtigem Himbeersorbet, umhüllt von weißer Schokolade und Knisterstückchen.

Magnum Chill Blueberry Cookie ist ein cremiges Eis mit Vanille-Keks-Geschmack, das auf fruchtiges Heidelbeersorbet in einer Hülle aus knackiger veganer Schokolade und knusprigen Keksstückchen trifft.

Endlich zurück: **Magnum Caramel & Nuts** ist ein cremiges Vanilleeis mit einem Kern aus Karamell-Sauce in einer Hülle aus knackiger Schokolade, Erdnuss- und Keksstückchen. Der köstliche Karamell-Snack für zwischendurch kommt im Riegel-Format daher.

Fotos: © Unilever Food Solutions & Langnese

& IN DER WAFFEL

Nächster Halt: Italien

So schmeckt „la dolce vita“: Cornetto begeistert 2024 mit original italienischer Premium Rezeptur, die die Tradition der Marke wieder aufleben lässt. Frische Milch und Sahne verleihen dem Eis jetzt einen extra vollmundigen Geschmack und besondere Cremigkeit.
2024 wird außerdem die noch junge Cornetto Soft Range in eine neue Geschmacksdimension katapultiert. Diese verzaubert durch die Kombination aus leckerem Vanilleeis mit Karamell-Sauce in einer knusprigen Kakao-Waffel. Kleine Schoko-Stückchen und ein cremiger Saucen-Kern runden das Eiserlebnis ab.

Letzter Halt: Hits für Kids

Der Neuzugang der bunten Twister-Familie heißt Twister Pineapple: Cremiges Ananaseis auf pflanzlicher Basis, erfrischendes Zitronenfruchteis mit Limettengeschmack und ein Kern aus Erdbeer-Zitronen-Wassereis vereinen sich zu einer perfekten Kombination aus Erfrischung und Genuss.
Fruchtig, frech, und gaaaanz klein: Das ist der neue Wassereis-Spaß Go Minis mit jeweils fünf Mini-Stieleis. In Spanien zählen sie bereits zu den Klassikern, jetzt bringt Langnese die Go Minis auch nach Deutschland. Sie überzeugen in den leckeren Geschmacksrichtungen Orange, Erdbeere, Brombeere und Cola und eignen sich perfekt zum Teilen, zum Beispiel für Familien oder Freunde.

Neugierig auf noch mehr Neuheiten?

Pizzakonzept

Das sind die Neuen: kreativ, pikant, piccola

Die Base Bianca mit Crème-fraîche-Sauce bietet Platz für eigene Kreationen (hier z. B. Zwiebeln und Kartoffelscheiben).

Seit 2020 bietet Dr. Oetker Professional mit dem Konzept Pizza Perfettissima ein Rundumsorglos-Paket für Gastrobetriebe. Jetzt sind drei neue Varianten erhältlich, darunter ein unbelegter Boden mit heller Sauce, die Sorte Gusto Fajita und die kleine Piccola Salame.

Unter der Marke Pizza Perfettissima sind inzwischen 18 köstliche Sorten erhältlich – von glutenfrei bis vegan, von unbelegtem Teig für eigene Kreationen bis hin zur fertigen Pizza, die lediglich aufgebacken werden muss.

Frisch eingetroffen

Neu im Sortiment ist die **Base Bianca** (10 x 325 Gramm), ein unbelegter Pizza-Boden mit heller Crème-fraîche-Sauce, der die ideale Basis für trendige oder saisonale Kreationen – zum Beispiel mit Kartoffelscheiben oder Spargel – ist. Der im Steinofen vorgebackene Boden zeichnet sich durch einen locker-knusprigen Rand und eine ungleichmäßige Form aus.

Bei den bereits üppig belegten Pizzen kommt die Sorte **Gusto Fajita** hinzu (5 x 455 Gramm), die mit Rinderhackfleisch, gegrillter Paprika, Zwiebeln und feinem Mozzarella verführt.

Ein weiterer Neuzugang ist die **Pizza Perfettissima Piccola Salame** (18 x 242 Gramm), eine kleinere Variante mit einem Durchmesser von 22 cm, die mit Putensalami mit Rind sowie feinem Mozzarella belegt ist. Ideal für den kleineren Hunger Ihrer Gäste und als Snack zwischendurch.

Wie hausgemacht – aber viel unkomplizierter

Alle Pizza-Perfettissima-Produkte von Dr. Oetker Professional stechen durch einen Boden aus lang fermentiertem Teig hervor, der auf Stein vorgebacken wird (abgesehen von Base Pura glutenfrei). Dank seiner ungleichmäßigen Form bekommt der Klassiker hier einen echten Handmade-Charakter.

Die Zubereitung ist schnell und unkompliziert: Je nach Sorte braucht eine Pizza Perfettissima weniger als 4,5 Minuten im Steinofen. Bei Bedarf sind auch passende Öfen, Service- und Werbematerial erhältlich. Ob als attraktives Zusatzgeschäft für Ihren Gastrobetrieb, in der Freizeitgastronomie oder als neues Highlight in der Betriebsverpflegung: Mit Pizza Perfettissima gelingen auch ungelerntem Personal Genussmomente wie beim italienischen Pizzabäcker.

Neue Pizzen: Gusto Fajita (o.), Piccola Salame (r.)

Für weitere Informationen zum Konzept Pizza Perfettissima scannen Sie den QR-Code.

Fotos: © Dr. Oetker Professional

Ei-Ersatz

Einfach ohne Ei

Asia-Nudeln
mit tiefgekühlter Rührei-Alternative

Revolution in der Küche: EIPRO, der Qualitätsgarant für hygienische und gelingsichere Eiprodukte, bietet mit der Marke nøgg fertige pflanzenbasierte Ei-Alternativen an. Auf Basis von Kichererbsen- und Ackerbohnenprotein stehen sowohl eine flüssige als auch eine tiefgekühlte Rührei-Alternative zur Verfügung.

Fast jeder Gastrobetrieb und jede Großküche steht vor der Herausforderung, die wachsende Nachfrage nach veganen Angeboten zu bedienen. Ersatz für Fleisch- und Milchprodukte selbst herzustellen, können dabei nur die wenigsten Betriebe leisten. Doch pflanzenbasierter Genuss lässt sich auch blitzschnell und absolut gelingsicher zubereiten: Die pflanzenbasierten nøgg Ei-Alternativprodukte aus dem Hause EIPRO erweitern das Angebot in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung um hochwertige Convenienceprodukte für die vegane Küche.

Vielseitig, köstlich und kreativ

Nicht nur die leichte Handhabung und die vielseitige Anwendung sind dabei wichtige Faktoren, denn schlussendlich muss das Ergebnis auch für die Gäste stimmen. Die Produkte von nøgg punkten durch eine appetitliche Farbe, eine ansprechende Konsistenz und mit ihrem leckeren Geschmack. Ob als proteinreicher Frühstücksbegleiter oder als kleiner Snack für zwischendurch: Damit begegnen Sie dem aktuellen Ernährungstrend kreativ und abwechslungsreich. Genial: Über das klassische Rührei hinaus kann das flüssige pflanzenbasierte Rührei auf Basis von wertvollem Ackerbohnenprotein auch als Ei-Ersatz in herkömmlichen Rezepten genutzt werden. Zum Beispiel für die Zubereitung von saftigen Muffins, Crêpes, Spaghetti Carbonara und vielem mehr. Das tiefgefrorene pflanzenbasierte Rührei von nøgg wiederum wird auf Basis von hochwertigem Kichererbsenprotein hergestellt und lässt sich einfach im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle erwärmen. Dieses eignet sich hervorragend als vegane Zutat in Salaten, als Wrap-Füllung, in Reis- und Nudelgerichten, pur oder auf Brot. Weitere Infos zu den Produkten von nøgg sowie spannende Rezepte finden Sie unter *noegg.de*

Fotos: © EIPRO

Spaghetti Carbonara
mit flüssiger Rührei-Alternative

Wie einfach „Ohne Ei" für Sie sein kann, sehen Sie in der Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Kulinarische Workshops

ECHTE KNÖDELLIEBE

Die Liebe zum Knödel und zum magischen Alleskönner, der Kartoffel, liegt allen Mitarbeitenden von Burgis am Herzen. Die Leidenschaft und ganz viel Wissen teilen sie deshalb in der Knödelliebe-Alm direkt am Firmensitz in der Oberpfalz mit einem Kulinarik-Workshop-Programm der Extraklasse – auch buchbar im eigenen Haus.

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 Weiß und Timo Burger geführt, den Urenkeln von Theresia Raab.

WISSEN WEITERGEBEN

Ein spannendes Format sind die Workshops in der Knödelliebe-Alm, einem Event-Center direkt beim Firmensitz von Burgis. Hier erfahren Kunden aus der Profiküche und der Gemeinschaftsverpflegung alles rund um den Erlebnisrohstoff Kartoffel. Natürlich mit ausgiebigen Verkostungen und gemeinsamem Kochen. Die Themen der Workshops bewegen sich zwischen „Vegetarische und vegane Vielfalt" (10.07.2024) und „Unsere wilden Knödel" (18.09.2024) im Herbst, wenn es saisonal um die Wildfleischküche geht. Angeboten werden auch „Workshops to go" im eigenen Unternehmen mit spannenden neuen Impulsen.

NACHHALTIG UND TRANSPARENT

Das Sortiment umfasst alles rund um den Knödel, von Kloßteig über Kartoffel- und Semmelknödel bis hin zu den Mini-Knödelinos. Neu im Sortiment ist der Burgis Kartoffelteig – ein Produkt für innovative und vegetarische Gerichte als Tellermitte. Hergestellt aus gekochten Kartoffeln können mit dem feinen Teig kreative Gerichte aus der Pfanne und dem Kombidämpfer zubereitet werden. „Seit über 30 Jahren beziehen wir unsere Kartoffeln aus der Region von Partnern, 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.

Der Knödelspezialitäten in Familienhand: die Geschäftsführenden Christina Weiß und Timo Burger.

Anmeldung und Infomationen zu den Workshops unter:

mueller@burgis.de

Fotos: © Burgis

Fünf Jahre THE GREEN MOUNTAIN

DER GIPFEL DES GUTEN GESCHMACKS

Seit April 2019 begeistert THE GREEN MOUNTAIN mit pflanzenbasierten Produkten Veggie-Fans und „eingefleischte" Genießer in ganz Europa. Zur Range gehören fleischfreie Ideen für die neue Tellermitte aus hochwertigen Grundzutaten.

Im Markenlogo gut sichtbar, steht der MOUNTAIN für die Herkunft von THE GREEN MOUNTAIN aus den Schweizer Bergen und die regionale Produktion. Sofern möglich, werden für die innovativen Rezepturen Zutaten aus der Schweiz oder europäischen Nachbarländern verwendet. So bleiben die Lieferwege kurz, was zu einer nachhaltigeren Produktionsweise beiträgt. Aber auch in Sachen Geschmack, Textur und Biss überzeugt die Range. Nahezu alle Produkte stehen in IQF-Qualität zur Verfügung. Dadurch sind sie flexibel einsetzbar und schnell regenerierbar, was dazu beiträgt, die Menge an Lebensmittelabfällen zu verringern.

KLIMAFREUNDLICHE ERNÄHRUNG

Besonders praktisch sind die kreativen und klimafreundlichen Rezeptideen für die Profiküche. Knapp 100 Rezepturen stehen hier zur Verfügung. Wissenschaftlich begleitet vom Eaternity Institut, weltweit führend im Bereich von Berechnungen für Lebensmittel und deren Einfluss auf die Umwelt, kann hier jeder Küchenchef Rezepte in Abhängigkeit von Klimascore und Nutriscore auswählen. Dieser CO_2-Score bietet nicht nur einen großen Mehrwert für klimabewusstes Handeln, er ist auch ein strategischer Baustein in Sachen Nachhaltigkeit.

BELIEBTER EVERGREEN

Burger erfreuen sich seit eh und je großer Beliebtheit. Der Gedanke an einen knusprig gegrillten Burger auf einem soften Bun mit einer leckeren Sauce und frischem Salat lässt jedem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Genau diesen Genussmoment vermittelt der Original THE GREEN MOUNTAIN Plant-based Burger. Er steht seinem Pendant aus echtem Fleisch in nichts nach und wechselt je nach Zubereitungszeit sogar die Farbe.

EIN SCHNITZEL FÜR ALLE

Ob in der Tellermitte oder auf dem Schnitzelbrötchen: Das THE GREEN MOUNTAIN HOT N COLD Schnitzel begeistert mit seiner krossen, goldbraunen Panade nicht nur Schnitzelfans. Es ist direkt nach dem Auftauen verzehrfertig. Für alle, die es eher warm mögen: Das Produkt ist für die Zubereitung in allen gängigen Gargeräten geeignet und schnell servierfertig.

Für Rezeptideen und weitere Infos scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.

Fotos: © Hilcona

100% GRAS-
GEFÜTTERT

Immer lecker, immer frisch

RANCH
QUALITY

RODEO LAMMFLEISCH AUS NEUSEELAND

Lammgerichte werden auch hierzulande nicht mehr nur zu Ostern serviert. Als fester Bestandteil vieler Länderküchen insbesondere im mediterranen und levantinischen Raum gibt es zahlreiche kreative Zubereitungsmethoden für das zarte und würzige Fleisch.

Mit dem frischen neuseeländischen Lammfleisch von Rodeo Ranch Quality liefert der Service-Bund die ideale Basis für kreative Lammgerichte. Im Südwestpazifik gelegen, besteht Neuseeland aus einer Nord- und einer Südinsel. Rund 4,8 Millionen Menschen und 39 Millionen Schafe leben hier. Durch das gemäßigte Klima in Neuseeland können die Schafe ganzjährig draußen gehalten werden und ernähren sich dabei hauptsächlich von Gräsern und Kräutern.

Unser Partnerproduzent in Neuseeland ist wie bei Rodeo üblich ein familiengeführtes Unternehmen, welches die strengen Kriterien und Qualitätsanforderungen erfüllt:

FRISCHES LAMMFLEISCH DIREKT AUS NEUSEELAND

- Überwiegend Lämmer der Rasse Romney im Alter von **sechs bis zwölf Monaten**
- Natürliche, artgerechte Aufzucht durch **Weidehaltung**
- **Garantierte Standards**: stetig gleichbleibender und exzellenter Zuschnitt, nur Lammfleisch
- **Rückverfolgbarkeit**: von der Weide zur Schlachtung bis zum Transport nach Europa
- **Produktsicherheit**: Qualität wird vor Ort und in Deutschland permanent kontrolliert

Insgesamt sechs verschiedene Zuschnitte vom Lamm gehören zum Sortiment: Frische Lammfilets, Lammlachse, Lammhüften (ohne Deckel), Lammkeulen (mit und ohne Knochen) sowie Lammkronen (mit Stiel, nicht geschnitten). Durch den Transport über den Seeweg kommt das frische Fleisch optimal gereift in Deutschland an.

Viele kreative Rezepte zu den Rodeo Lamm-Zuschnitten finden Sie in der Service-Bund Rezeptdatenbank wie z. B. den Salat mit Rodeo Lammfilet, Bulgur und Feta in Honig-Curry-Dressing:

Für das Rezept scannen Sie einfach den QR-Code:

NEUSEELAND LAMM

FRISCHE NEUSEEL. LAMMLACHSE

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

56194

Ktn. ca. 16 kg

(ca. 24 x 3 x ca. 220 g) kg **21,99***

FRISCHE NEUSEEL. LAMMKRONEN

„Medaillons" mit Stiel, nicht geschnitten

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

56193

Ktn. ca. 11 kg

(ca. 12 x 2 x ca. 440 g) kg **30,99***

FRISCHE NEUSEEL. LAMMHÜFTEN

ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 175 g – leicht marmorierte und zarte Spezialität. Ohne Fettdeckel, ideal zum Braten und Grillen

56179

Ktn. ca. 16,5 kg

(23 x 4 x ca.175 g) kg **13,99***

FRISCHE NEUSEEL. LAMMFILETS

– Packung ca. 500 g, vakuumverpackt – zarte, saftige Lammfilets zum Kurzbraten. Das beste Stück für die gehobene Gastronomie

56197

Ktn. ca. 13 kg

(ca. 24 x 5 x ca. 105 g) kg **21,99***

FRISCHE NEUSEEL. LAMMKEULEN

ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1,4 kg – hohl ausgelöst. Eine Spitzenqualität für die gehobene Gastronomie

56182

Ktn. ca. 14 kg

(10 x ca. 1,4 kg) kg **12,99***

mit Röhrenknochen

– Stückgewicht ca. 1,7 kg – ohne Hüfte, ohne Haxe. Eine Spitzenqualität für die gehobene Gastronomie

56195

Ktn. ca. 14 kg

(8 x ca. 1,7 kg) kg **10,99***

NEUSEELAND RIND

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) kg **22,99***

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) kg **25,99***

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) kg **31,99***

***Fleischpreise gültig bis 10.03.2024, danach zu den äußersten Tagespreisen.**

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

HOLEN SIE SICH DAS RANCH-FEELING IN IHREN GASTRAUM

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

Frische Schweineoberschalen,
ohne Deckel
– Stückgewicht ca. 2 kg –
von ausgesuchten, mageren, jungen Schweinen, gut geeignet für Rouladen, Schnitzel oder als Braten
98820
E2-Kiste ca. 23 kg kg **5,99***

RONNY TAUBE FLEISCHHANDELSGESELLSCHAFT

TK Kalbshaxenscheiben
„Ossobuco"
– Scheiben 1,5 - 2 cm dick, Stückgewicht ca. 400 g –
zarte und wohlschmeckende helle Kalbfleischspezialität zum Schmoren. Mit dem typischen Markknochen
52573
Ktn. ca. 6 kg kg **11,99***

Ekro CONTROLLED QUALITY VEAL

Servisa

Frische Sauerbraten,
aus falschem Filet
– Abtropfgewicht Fleisch ca. 12 kg, ca. 4 kg Würzsud –
fix und fertig eingelegt in Sauerbratenbeize mit einer erlesenen Gewürzmischung, spart dieser Braten eine Menge Zeit. Der Würzsud ist zur Saucenverfeinerung geeignet und ergänzt die Sauce um eine leichte Wacholdernote
42221
Eimer 12 kg (netto) kg **10,99***

TK Kalbskeulen,
3-er-Schnitt
– 1 Kugel, 1 Unterschale, 1 Hüfte, einzeln vakuumverpackt –
eine hervorragende helle Qualität mit erstklassiger Schnittführung
99104
Ktn. ca. 5 kg kg **10,99***

Ekro CONTROLLED QUALITY VEAL

TK Neuseel.
Lammgrillhaxen
– Stückgewicht ca. 300 g –
Hinterhaxen kurz geschnitten aus der Keule, mit hohem Fleischanteil
111566
Ktn. ca. 14 kg kg **13,99**

Frische Schweinelachse,
ohne Kette
– Stückgewicht ca. 3,5 kg, vakuumverpackt –
von jungen Schweinen, entfettet bis zur Silberhaut
98636
E2-Kiste ca. 20 kg Zum aktuellen Tagespreis

RONNY TAUBE FLEISCHHANDELSGESELLSCHAFT

Frische Schweinefilets,
ohne Kopf
– Stückgewicht ca. 450 g –
sauber geputzt und lang gestreckt
99901
E2-Kiste ca. 20 kg Zum aktuellen Tagespreis

RONNY TAUBE FLEISCHHANDELSGESELLSCHAFT

*Fleischpreise gültig bis 10.03.2024, danach zu den äußersten Tagespreisen.

Servisa PRIME

TK Hähnchenkeulen, natur

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

262578 **Stückgewicht 220 g, kalibriert**
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 11 Stück) Ktn. **16,45**
(kg 3,29 / St. ca. 0,725)

262582 **Stückgewicht 240 g, kalibriert**
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 11 Stück) Ktn. **16,45**
(kg 3,29 / St. ca. 0,79)

83333 **Stückgewicht 260 g, kalibriert**
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 10 Stück) Ktn. **16,45**
(kg 3,29 / St. ca. 0,855)

262595 **Stückgewicht 280 g, kalibriert**
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 8 Stück) Ktn. **16,45**
(kg 3,29 / St. ca. 0,925)

TK Hähnchenkeulen, natur, mit Rückenstück

– Stückgewicht 290 g, kalibriert –
zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, ideal für Mensen, Altenheime und Kindergärten, einzeln entnehmbar. Die ServisaPrime Hähnchen werden ausschließlich in Dänemark geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt, sind halal und salmonellenfrei

83367
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 9 Stück) Ktn. **13,75**
(kg 2,75 / St. ca. 0,799)

TK Hähnchenbrustfilets, natur, ohne Haut, ohne Innenfilets

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

83305 **Stückgewicht 140 g, kalibriert**
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 18 Stück) Ktn. **42,45**
(kg 8,49/ St. ca. 1,189)

83508 **Stückgewicht 180 g, kalibriert**
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 14 Stück) Ktn. **42,45**
(kg 8,49 / St. ca. 1,529)

102672 **Stückgewicht 200 g, kalibriert**
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 13 Stück) Ktn. **42,45**
(kg 8,49 / St. ca. 1,699)

TK Hähncheninnenfilets, natur, ohne Haut

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

83330
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 40 - 80 Stück) Ktn. **38,85**
(kg 7,77)

THE DANISH FAMILY FARMS

TK Maishähnchenbrust „Supreme", mit Haut

– Stückgewicht ca. 200 g –
feines, goldgelbes Brustfilet von jungen Maishähnchen mit dem ersten Glied des Flügels

56690
Ktn. ca. 7 kg
(ca. 35 Stück) kg **11,99**
(St. ca. 2,398)

Josef Meier

TK Frz. Barbarie-Entenbrustfilets, ohne Knochen

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

67914
Ktn. 5 kg kg **14,99**
(Pa. 10,50 / St. 5,25)

TK halbe Enten, gewürzt, gegart

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

45183
Ktn. ca. 10 kg kg **10,79**
(St. 2,999)

TK Frz. Barbarie-Entenkeulen

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

70421
kg

Zum aktuellen Tagespreis

Geeignet für die Zubereitung im Combidämpfer

direkt. frisch.

Frischer Lachs,
ausgenommen, mit Kopf
(Salmo Salar)
– Stückgewicht 3 - 4 kg –
frischer Lachs aus Norwegen in Superiorqualität, besondere Fleischqualität durch stressfreie Kaltschlachtung
42830
Stück 3 - 4 kg
Zum aktuellen Tagespreis

Frisches Lachsfilet,
mit Haut, Trim D, grätenfrei
(Salmo Salar)
– Stückgewicht 400 - 600 g –
in sehr guter Standardqualität, grätenfrei, nicht vakuumiert, aus Norwegen
42436
Stück 1,1 - 1,4 kg
Zum aktuellen Tagespreis

Frisches Seelachsfilet,
ohne Haut, ohne Gräten
(Pollachius virens)
– Stückgewicht 800 g + –
festes, weißes Fleisch aus dem Nordostatlantik
100667
Stück 800 g +
Zum aktuellen Tagespreis

Frische Seelachs-Portionen,
ohne Haut, ohne Gräten
(Pollachius virens)
– Stückgewicht 200 g –
in gleichmäßige Portionen geschnitten, praktisch grätenfrei. Fest im Biss, aromatisch-kräftig im Geschmack und leicht zuzubereiten, sind sie ideal für den alltäglichen Fischgenuss
107871
Stück ca. 200 g
Zum aktuellen Tagespreis

Frisches Kabeljaufilet,
ohne Haut, mit Gräten
(Gadus morhua)
– Stückgewicht 400 - 600 g –
festes, weißes Fleisch in Premium-Qualität, handfiletiert, handabgezogen, aus Norwegen
42399
Stück 400 - 800 g
Zum aktuellen Tagespreis

Frisches Kabeljaufilet,
mit Haut, mit Gräten
(Gadus morhua)
– Stückgewicht 400 - 600 g –
festes, weißes Fleisch, handfiletiert, aus Norwegen
56348
Stück 400 - 800 g
Zum aktuellen Tagespreis

Frische Kabeljau-Loins,
ohne Haut, grätenfrei
(Gadus morhua)
– Stückgewicht 200 g+ –
sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten
42400
Stück 200 g+
Zum aktuellen Tagespreis

Frisches Schollenfilet,
ohne Haut, ohne Gräten
(Pleuronectes platessa)
– Stückgewicht 100 g + –
klassisches, vollfleischiges Schollenfilet ohne Gräten und ohne Haut
42405
Stück 100 g +
Zum aktuellen Tagespreis

Frische Dorade Royal,
ausgenommen, mit Kopf
(Sparus aurata)
– Stückgewicht 400 - 600 g –
ist ein beliebter Speisefisch, das Fleisch ist fest und sehr schmackhaft
42751
Stück 400 - 600 g
Zum aktuellen Tagespreis

Frisches Doradenfilet,
mit Haut, mit Stehgräten
(Sparus aurata)
– Stückgewicht 70 - 100 g –
ist ein beliebter Speisefisch, das Fleisch ist fest und sehr schmackhaft
80457
Stück 70 - 100 g
Zum aktuellen Tagespreis

Frischer Wolfsbarsch,
ausgenommen, mit Kopf
(Dicentrarchus labrax)
– Stückgewicht 400 - 600 g –
das schneeweiße, zarte Fleisch des auch Loup de mer genannten Edelfisches schmeckt einfach köstlich und gehört zum Feinsten, was sich aus dem Meer fischen lässt. Nicht zuletzt schätzen seine Fans, dass der Wolfsbarsch kaum Gräten hat
42750
Stück 400 - 600 g
Zum aktuellen Tagespreis

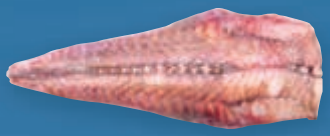
Frisches Wolfsbarschfilet,
mit Haut, mit Stehgräten
(Dicentrarchus labrax)
– Stückgewicht 100 - 140 g –
der Trendfisch aus Aquakulturen in Griechenland, Kroatien und der Türkei. Das schneeweiße, zarte Fleisch des auch Loup de Mer genannten Edelfisches ist sehr beliebt
111573
Stück 100 - 140 g
Zum aktuellen Tagespreis

Frische Regenbogenforelle,
ausgenommen, mit Kopf
(Oncorhynchus mykiss)
– Stückgewicht 300 - 400 g –
ein Fisch aus der Familie der Lachse, bekannt für sein delikates Fleisch, wird heute vorwiegend aus Süßwasserzuchten angeboten, ideal zum Grillen und Braten
42434
Stück 300 - 400 g
Zum aktuellen Tagespreis

Frische Nordsee-Seezunge,
ausgenommen, mit Kopf
(Solea solea)
– Stückgewicht 300 - 400 g –
gehört zur Ordnung der Plattfische und hat festes, weißes Fleisch. Sie kann gedünstet oder gebraten werden und wird meistens als ganzer Fisch serviert
42426
Stück 300 - 400 g
Zum aktuellen Tagespreis

Frischer Zucht-Steinbutt,
ausgenommen, mit Kopf
(Scophthalmus maximus)
– Stückgewicht 2 - 3 kg –
der Klassiker für die feine Küche aus Zuchten in Spanien und Portugal. Festes, helles und grätenarmes Fleisch macht diesen Fisch so beliebt
108406
Stück 2 - 3 kg
Zum aktuellen Tagespreis

Frisches Steinbeißerfilet,
ohne Haut, mit Gräten
(Anarhichas spp.)
– Stückgewicht 100 - 400 g –
eine Rarität aus dem Nordatlantik, besonders festes und aromatisches Fleisch, handfiletiert, handabgezogen
42401
Stück 100 - 400 g
Zum aktuellen Tagespreis



Frischer Seeteufelschwanz,
ohne Haut, ohne Bauch
(Lophius piscatoris)
– Stückgewicht 2 - 4 kg –
verfügt über ein ausgezeichnetes Fleisch, das auch nach der Zubereitung fest und nahezu weiß bleibt
42409
Stück 2 - 4 kg
Zum aktuellen Tagespreis

Frische Rotbarschfilets,
ohne Haut, mit Gräten
(Sebastes marinus)
– Stückgewicht 150 g+ –
sind wohlschmeckend, fettreich und fest. Zum Braten, Dünsten und Räuchern geeignet
42402
Stück 150 g+
Zum aktuellen Tagespreis

Innerhalb von 48 Stunden ab Bestellung direkt bei Ihnen!

Täglich wird Ihre Frisch-Fisch Bestellung aus Bremerhaven direkt ohne Umwege zu Ihnen gebracht: Sicherheit und Sauberkeit während der gesamten Prozesskette.

Servisa

TK Seelachs-Naturfilets, ohne Haut

(Pollachius virens)

– Stückgewicht 100 - 120 g –
unpanierte, küchenfertig filetierte und einzeln entnehmbare Filets, aus den Tiefen des Nordatlantiks

268446
Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto) kg* **7,99**
(St. 0,879)

TK Kabeljau-Loins

(Gadus morhua)
sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch grätenfrei

– Stückgewicht ca. 160 - 180 g –
94987
Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto) kg* **16,99**
(St. 2,889)

ohne Haut
– Stückgewicht ca. 100 - 120 g –
268448
Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto) kg* **13,49**
(St. 1,485)

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. 2,99)

TK Seesaiblingfilets, mit Haut

(Salvelinus alpinus, Aquakultur)

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

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

TK Dorade Royal-Filets, mit Haut

(Sparus auratus, Aquakultur)

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

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

TK Lachsfilets

(Salmo salar)

– portioniert auf ca. 200 g –
aus Salmo salar Superior-Lachs geschnitten. Ohne Haut, ohne Gräten

48386
Ktn. 2 kg
(ca. 10 Stück) kg **21,49**
(St. 4,299)

TK Rotbarsch-Naturfilets, ohne Haut

(Sebastes marinus)

– Stückgewicht 100 - 120 g –
küchenfertig filetiert und einzeln entnehmbar. Eine Spitzenqualität aus dem Nordostatlantik. Fangfrisch gefroren

268441
Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto) kg* **10,99**
(St. ca. 1,209)

TK Alaska-Seelachsfilets, im Knusperbackteig, vorgebacken

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

63441
Ktn. 6 kg
(ca. 35 Stück) Ktn. **38,85**
(St. ca. 1,11)

TK Forellenfilets, mit Haut

(Oncorhynchus mykiss)

– Stückgewicht ca. 120 - 140 g –
festes Fleisch, praktisch grätenfrei, ideal zum Grillen, Braten und Backen

89590
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto) kg* **13,79**
(St. 1,795)

TK Wolfsbarschfilets „Loup de mer", mit Haut

(Dicentrarchus labrax)

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

91484
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto) kg* **15,99**
(St. ca. 1,759)

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* **19,99**
(St. 2,499)

EKKO FISK

TK Atlantik-Schollendoppelfilets, mit Haut, paniert

– Stückgewicht 180 - 200 g –
einzeln tiefgefroren, Doppelfilets wie gewachsen, praktisch grätenfrei

267397
Ktn. 5 kg kg **9,49**
(St. ca. 1,80)

sewe Frost

MSC www.msc.org

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, Hüsken GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Steidinger & Schmidt GmbH.

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

TK Black Tiger Wild King Prawns

roh **WILD**
(Penaeus monodon)
ohne Kopf, mit Schale, EASY Peel, aus Wildfang, einzeln entnehmbar

274204 **4 - 6 Stück per 454 g/ 5 - 14 Stück per Beutel**
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg* **25,99** **(St. 1,999)**

274205 **6 - 8 Stück per 454 g/ 13 - 18 Stück per Beutel**
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg* **21,59** **(St. 1,199)**

TK Black Tiger Wild Garnelen **WILD**
roh, geschält
(Penaeus monodon)
aus Wildfang, einzeln entnehmbar

274206 **2 - 4 Stück per 454 g/ 5 - 9 Stück per Beutel**
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg* **32,39** **(St. 3,599)**

274208 **6 - 8 Stück per 454 g/ 13 - 18 Stück per Beutel**
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg* **24,29** **(St. 1,349)**

TK Black Tiger Gambas

roh **WILD**
(Penaeus monodon)
mit Kopf, mit Schale, aus Wildfang, einzeln entnehmbar

274200 **2 - 4 Stück per kg**
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg* **29,99** **(St. 7,499)**

274202 **6 - 8 Stück per kg**
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg* **23,99** **(St. 2,999)**

roh **FARMED**
(Penaeus monodon)
mit Kopf, mit Schale, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

75499 **16 - 20 Stück per kg, ca.15-18 Stück per Beutel**
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg* **9,99**

75531 **21 - 30 Stück per kg, ca. 20-25 Stück per Beutel**
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg* **8,25**

TK Black Tiger Garnelen

Easy Peel, roh, Real Count **FARMED**
(Penaeus monodon)
– 8 - 12 Stück per 454 g, ca.20-22 Stück per Beutel –
ohne Kopf, mit Schale, aus Aquakultur, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar

74858
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) kg* **23,29**

TK Black Tiger Gambas

TK Black Tiger Partygarnelen

gekocht **FARMED**
(Penaeus monodon)
– 26 - 30 Stück per 454 g/ ca. 57 - 66 Stück per Beutel –
entdärmt, geschält, mit Schwanzsegment, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

70433
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg **13,85**

NEU

TK Seafood Mix

gekocht, glasiert
beliebter Mix aus Tintenfischringen (30%), Teppichmuschelfleisch (25%), geschälten Black Tiger Garnelen (25%), Oktopusarmen und Tintenfischtentakeln, mit 10% Glasur

279085
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g) Btl. **9,99***

TK Jakobs-muschelfleisch

roh, ohne Rogen **FARMED**
(Pecten maximus)
– Stückgewicht ca. 30 g, 10 - 20 Stück per 454 g –
weißes, nussig sowie leicht süßlich nach Meer schmeckendes Muschelfleisch. Aus Schottland, gefangen im Nordostatlantik

42242
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) kg* **37,99**

TK Black Tiger Mini-Garnelenspieße

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

126541
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) kg* **16,25** **(St. 0,65)**

TK Black Tiger Premium-Garnelenspieße

roh, Real Count **FARMED**
(Penaeus monodon)
– Spieß ca. 70 g –
jeweils 5 Garnelen pro Spieß rundgesteckt, geschält, entdärmt, aus Aquakultur, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar

75027
Ktn. 10 x 700 g
(630 g netto = 10 x 10 Stück)
Box* **16,49** **(St. 1,649)**

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

TK Rosmarin-Kartoffeln
„Classic Style", vorgebacken
mit Rosmarin fertig gewürzte Kartoffelspalten
75112
Ktn. 2 x 2,5 kg Ktn. **13,45**
(kg 2,69)

TK Kartoffel-Risotto Classic
aus kleinen Kartoffelwürfeln mit Sauerrahm und Hartkäse, wie hausgemacht
123214
Ktn. 2 x 2,5 kg Ktn. **27,45**
(13,725/Btl. / kg 5,49)

TK Süßkartoffel-Würfel, blanchiert
die Süßkartoffelwürfel (12 x 12 x 15 mm) sparen viel Zeit in der Küche, da sie bereits geschält, gewürfelt und blanchiert sind. Einfach in der Fritteuse, im Ofen oder Kombidämpfer zuzubereiten. Köstlich als Tapas oder zu Fleisch, Fisch, Salaten oder vegetarischen Gerichten
45732
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **35,00**
(8,75/Btl. / kg 3,50)

TK Brunoise ▲
„Mediterranea"
aus Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, roten und grünen Paprika. Vielseitig einsetzbar, besonders als Gemüsebett für die Fischzubereitung oder als Gemüseeinlage für Fischsuppen oder Fonds
78595
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **22,20**

TK Gemüse-Maultaschen, vegetarisch
– Stückgewicht 50 g –
gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen, Lauch und Sellerie. Mit Zwiebeln und Gewürzen herzhaft abgeschmeckt
115581
Ktn. 5 kg
(4 x 25 Stück) Ktn. **23,96**
(St. 0,24)

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 Pommes Williams, leicht vorgebacken
– Stückgewicht ca. 34 g –
panierte Kartoffelkroketten in Birnenform aus feinstem Kartoffelpüree
72955
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 70 Stück) Ktn. **25,89**
(12,945/Btl. / St. 0,185)

TK Rösti, vorgebacken
– Stückgewicht ca. 50 g –
vorgebacken in Pflanzenöl, schmecken wie hausgemacht
72954
Ktn. 2 x 3 kg
(2 x ca. 60 Stück) Ktn. **23,39**
(11,695/Btl. / St. 0,195)

SALVA D'OR

TK Giganti
„Spargel", ungegart
– Stückgewicht 26 g –
großer Tortelli mit einem Füllungsanteil von 47 % aus Ricotta, grünem Spargel und Grana Padano D.O.P.
92592
Ktn. 3 kg (ca. 115 Stück) Ktn. **22,47**
(kg 7,49)

TK Tortelli,
mit Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum, ungegart
– Stückgewicht 17,5 g –
rechteckige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 57 % aus feinstem Büffelmozzarella aus Kampanien, frischen Tomaten und duftendem Basilikum
92465
Ktn. 3 kg (ca. 170 Stück) Ktn. **22,47**
(kg 7,49)

Servisa

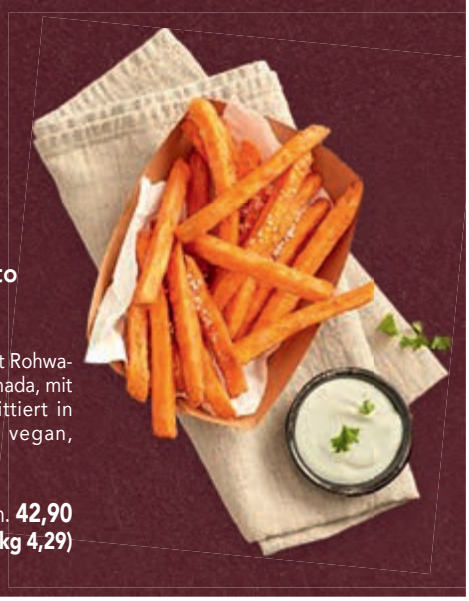
◄ **TK Meister-Kroketten, vorgebacken**
– Stückgewicht ca. 28 g –
Premium-Kroketten aus frischen Kartoffeln mit Knusperpanade
46728
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 90 Stück) Ktn. **12,45**
(kg 2,49)

Frischer Kloßteig, halb & halb
wohlschmeckender Kloßteig von ausgesuchten Speisekartoffeln aus kontrolliertem Vertragsanbau, 1 kg ergeben 14-20 Klöße
102570
Ktn. 5 x 2,5 kg Btl. **3,79**
(kg 1,516) ▼

TK Kartoffelpuffer, vorgebacken ▲
– Stückgewicht 60 g –
aus frisch geriebenen Kartoffeln, nach Hausfrauenart pikant gewürzt und in gusseisernen Pfannen knusprig vorgebacken
275960
Ktn. 4 x 1,5 kg
(4 x 25 Stück) Ktn. **17,90**
(4,475/Btl. / St. 0,179)

TK Kartoffelklöße, halb & halb
– Stückgewicht ca. 75 g –
deutsche Spezialität, küchenfertig geformt und gewürzt, leicht und locker
96366
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 33 Stück) Ktn. **12,49**
(St 0,189)

Servisa PRIME



TK Sweet Potato Fries, vegan
aus Süßkartoffeln mit Rohwarenherkunft USA/Kanada, mit Würzcoating, vorfrittiert in Sonnenblumenöl, vegan, Schnitt 11 x 11 mm
111064
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **42,90**
(10,725/Btl. / kg 4,29)

TK No Schnitzel, vegan, 21946
– Stückgewicht 90 g –
veganes paniertes Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis. Fleischähnlicher Geschmack, für jeden Küchentyp und Prozess geeignet, authentisches Bissgefühl, dünne, knusprige Panade nach der Zubereitung
131872
Ktn. 1,8 kg
(20 Stück) Ktn. **28,99**
(St. ca. 1,449)

TK No Chicken Nuggets, vegan, 78471
– Stückgewicht ca. 18 g –
vegane Chicken Nuggets auf Soja-Basis. Mit dem Produkt kann eines DER Lieblings-Fingerfoods als vegane Variante angeboten werden. Außerdem eine Alternative für Flexitarier, die den Nuggets-Geschmack lieben
123494
Ktn. 1,75 kg
(97 Stück) Ktn. **25,49**
(St. ca. 0,269)

Servisa

TK Waldpilzmischung
fein abgestimmt aus fünf verschiedenen Sorten Edelpilzen. Eine aromatische Grundlage für die anspruchsvolle Küche (Pfifferlinge, Champignons, Maronenröhrlinge, Butter- und Steinpilze)
55454
Ktn. 5 x 1 kg kg **4,99**

Tipp

Probieren Sie doch mal, den Rosenkohl zu rösten. Dazu den Rosenkohl halbieren, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben frischen Knoblauch würzen. Anschließend bei ca. 200 °C für 20-25 Minuten rösten, bis er goldbraun und knusprig ist. Danach mit geriebenem Parmesan und gehackten, gerösteten Nüssen verfeinern. Dadurch bekommt der Rosenkohl eine herrliche Geschmacksnote und eine angenehme Textur.

TK Bohnenröllchen, im Speckmantel
– Stückgewicht ca. 25 g –
vorgegarte, zarte, aromatische Spargel-Böhnchen, eingewickelt in leicht durchwachsenem, geräuchertem Bauchspeck
60973
Ktn. 2,5 kg
(100 Stück) Ktn. **29,49**
(St. 0,295)

TK Champignons, geschnitten
küchenfertige, geschnittene Champignons
58585
Ktn 4 x 2,5 kg Btl Btl. **4,19**

TK Euromix-Gemüsemischung
ein Mischgemüse aus Karotten, Romano-Bohnen und Brokkoli
66515
Ktn. 4 x 2,5 kg Btl. **3,79**
(kg 1,515)

TK Rosenkohl
ausgewählte junge Rosenkohlröschen
58593 15/25
Ktn. 4 x 2,5 kg Btl. **3,62**
58594 25/30
Ktn. 4 x 2,5 kg Btl. **3,49**

TK Spitzmorcheln
würziger Pilz, ideal für Wildgerichte, Ragouts und zum Füllen von feinen Pasteten
106504
Ktn. 7 x 250 g Sch. **10,99**

SIAPIL

TK Prinzessbohnen, extra fein
ganze, zarte Prinzessbohnen mit 6 mm Durchmesser. Spitzenqualität aus Mittelamerika, praktisch fadenfrei
52179
Ktn. 2 x 2,5 kg Btl. **6,48**

ZINDEL

Italienisches Kartoffel-Omelette

Zutaten für 10 Personen:
2 kg Kartoffeln, gekocht, gepellt, 50 g Butter, 75 ml Olivenöl, 40 g Knoblauch, gehackt, 250 g Zwiebeln, gewürfelt, 600 g Ricotta, 150 g getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten, 1/4 Bund Basilikum, in feine Streifen geschnitten, 600 g TK grüner Stangenspargel, blanchiert, 600 g Mermaid TK Black Tiger Garnelen, 50 Stück Mozzarella Bambini, 10 Eier, 100 ml Schlagsahne, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:
Kartoffeln in Scheiben schneiden. Auflaufform buttern. Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Ricotta mit getrockneten Tomaten und Basilikum mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Form mit einer Lage Kartoffeln auslegen. Die Hälfte der Knoblauch-Zwiebelmasse darauf verteilen und mit Kartoffelscheiben belegen. Die Hälfte des Ricottas darauf streichen, mit Kartoffelscheiben belegen. Den Vorgang wiederholen. Spargel, aufgetaute Garnelen und Mozzarella auf die Kartoffeln legen. Ei mit Schlagsahne und Basilikum verquirlen, würzen und darüber gießen. Omelette im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 20 Min. backen. Das Kartoffelomelette kann heiß oder lauwarm mit einem Salatbouquet serviert werden.

Zum 50. Service-Bund Jubiläum gratuliert: Aviko

Aviko stellt seit fast 60 Jahren gekühlte und TK Kartoffelprodukte her. Speziell für die Profiküche entwickelt, überzeugen die Produkte durch ihre hohe Qualität und einen authentischen Geschmack wie hausgemacht. Damit hat sich das Unternehmen mit niederländischen Wurzeln die Marktführerschaft in Deutschland erarbeitet. Mit den SuperCrunch Pommes bietet Aviko ein Produkt an, das schnell zubereitet ist und auch bei Standzeiten von bis zu 60 Minuten mit seiner Knusprigkeit überzeugt.

frische SuperCrunch Fresh Pommes Frites,
7 mm, vorgebacken
SuperCrunch Fresh lassen sich in nur 3 Minuten zubereiten und bleiben unter der Wärmelampe volle 60 Minuten lang knusprig. Die SuperCrunch Pommes frites passen ausgezeichnet zu Fleisch- und Fischgerichten, aber auch zu Hamburgern und Hotdogs. Glutenfrei und vegan
139347
Ktn. 2 x 4,5 kg Ktn. **20,99**
(10,495/Btl./ kg 2,099)

frische SuperCrunch Fresh Pommes Frites,
11 mm, vorgebacken
SuperCrunch Fresh lassen sich in nur 3 Minuten zubereiten und bleiben unter der Wärmelampe volle 60 Minuten lang knusprig. Die SuperCrunch Pommes frites passen ausgezeichnet zu Fleisch- und Fischgerichten, aber auch zu Hamburgern und Hotdogs. Glutenfrei und vegan
111353
Ktn. 2 x 4,5 kg Ktn. **19,99**
(9,995/Btl./ kg 1,999)

TK SuperCrunch Pure & Rustic Pommes,
14 mm , vorgebacken
Grobschnitt, mit Schale, wie hausgemacht. Diese rustikalen Fritten sind perfekt zu deftigem Essen. Vegan, glutenfrei und halal
270607
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **20,49**
(5,123/Btl./ kg 2,049)

TK SuperCrunch Pommes,
9,5 mm, vorgebacken
die Premium SuperCrunch Pommes frites bleiben mindestens 20 Minuten knusprig und eignen sich deshalb ideal zum Ausliefern, zur Zubereitung auf Veranstaltungen und zu Stoßzeiten. Unter der Wärmelampe bleiben sie bis zu 60 Minuten knusprig. Sie passen gut zu Hamburgern, Hotdogs und verschiedenen Fleisch- und Fischgerichten. Vegan, glutenfrei und halal
95909
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **20,49**
(5,123/Btl. / kg 2,049)

TK SuperCrunch Pommes,
7 mm, vorgebacken
diese dünnen Premium SuperCrunch Pommes frites bleiben mindestens 20 Minuten knusprig und eignen sich deshalb ideal zum Ausliefern, zur Zubereitung auf Veranstaltungen und zu Stoßzeiten. Unter der Wärmelampe bleiben sie bis zu 60 Minuten knusprig. Passen gut zu Fast-Food-Gerichten. Vegan, glutenfrei und halal
114836
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **21,49**
(5,37/Btl. kg 2,149)

TK SuperCrunch Steakhouse Pommes Premium
diese Steakhouse Pommes bieten die perfekte Beilage zum Steak oder zu Burgern. Aviko SuperCrunch Steakhouse Pommes haben eine Wärmezeit von mind. 20 Min., den authentischen Steakhouse-Grobschnitt und dazu eine Knusprigkeitsgarantie
105660
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **20,99**
(5,248/Btl./ kg 2,099)

TK Chik'n Stick,
Nashville Smoked, gegart
– Stückgewicht ca. 30 g –
zart-buttrige Hähnchenkeule trifft auf authentischen Smoked Taste. Leicht scharf und pikant gewürzt, ein harmonisches Gaumenerlebnis
282246
Ktn. 3 x 1 kg
(3 x 30 - 36 Stück) Ktn. **54,99**
(St. ca. 0,459)

TK Chik'n Stick,
Green Tikka, gegart
– Stückgewicht ca. 30 g –
die grünen Kräuter Indiens an butterzartem, aromatisch mariniertem Hähnchenfilet-Stick. Stillen Sie Hunger, Fernweh und die Lust auf neue Geschmackserlebnisse
282245
Ktn. 3 x 1 kg
(3 x 30 - 36 Stück) Ktn. **59,29**
(St. ca. 0,599)

TK Veggie Stick
– Stückgewicht ca. 25 g –
veganer Snack im Stick-Format, mit zartem Crunch, im fröhlichen Lecker-Look, in trendigen Sorten, perfekt für Events als Fingefood oder als Add-On zum Salat
282248 Curry Masala
282249 Pea & Mint
Ktn. 3 x 1 kg
(3 x 37 - 43 Stück) Ktn. **44,99**
(St. ca. 0,375)

TK Tajine Bites,
vegan
– Stückgewicht ca. 15 g –
herzhaft-fruchtige, vegane Bites entführen Ihre Gäste mit jedem Bissen nach Nordafrika. Zarte Linsen, getrocknete Früchte, orientalische Gewürze in Crunch-Panade mit Schwarzkümmel
282241
Ktn. 3 x 1 kg
(3 x 62 - 70 Stück) Ktn. **28,69**
(St. ca. 0,145)

TK Boneless Chik'n Wings,
gegart
– Stückgewicht ca. 30 g –
zarte, naturgewachsene Hähnchenbrust mit charakteristischer BBQ-Note und knuspriger Panade, saftige Wing-Alternative ohne Knochen, ideal für individuelle Glaze-Upgrades
282242
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 25 - 35 Stück) Ktn. **59,99**
(St. ca. 0,40)

TK Chik'n Bites,
Chili & Lime, gegart
– Stückgewicht ca. 20 - 25 g –
hier treffen sich Chili, Limette und naturgewachsene Hähnchenbrust zu einem feurigen Rendezvous. Ein knuspriges Snackerlebnis, inspiriert von peruanischem Temperament
282243
Ktn. 6 x 1 kg
(6 x 38 - 50 Stück) Ktn. **73,69**
(St. ca. 0,279)

Französisches Käse-Sortiment,
Mischkarton, 7-fach sortiert
ein sorgfältig zusammengestelltes Sortiment mit sieben unverzichtbaren Käsespezialitäten, bestehend aus 100 g Roquefort D'Argental, 500 g Marcaire, 500 g Reblochon AOC Fromi, 250 g Camembert AOC MH Beige, 300 g Tomette des Alpes Fromi, 120 g Buchette Soignon und 125 g Bleu d'Auvergne
103599
Ktn. 1,92 kg Ktn. **39,99**

Spanisches Käse-Sortiment,
Mischkarton, 8-fach sortiert
bestehend aus 200 g Manchego D.O.P., 200 g El Aperitivo Chilli, 250 g Queso de Cabra, 250 g Membrillo Artesano, 100 g Queso Azul Hojas, 250 g Ibérico, 200 g El Aperitivo Tomate-Oregano, 140 g Ziegenweichkäserolle
117553
Ktn. 1,59 kg Ktn. **34,99**

Picandou Käsetaler, ▶
45 % Fett i. Tr.
– Stück ca. 40 g –
französischer Rohmilch-Ziegenkäse aus dem Périgord, in Form von kleinen Käsetalern. Mild-cremig, schmeckt sowohl kalt als auch warm, z. B. auf Blattsalat
131719
Ktn. 8 x 250 g
(8 x 6 Stücke) Pa. **5,99**

Mascarpone,
82 % Fett i. Tr.
überzeugt durch seinen cremig-sahnigen Geschmack und eignet sich für viele Rezeptideen - für Torten, Desserts wie Tiramisu, für Eis oder zum Verfeinern von Suppen und Saucen. Durch seine cremige Konsistenz lässt er sich besonders leicht verarbeiten
97860
Becher 500 g Be. **3,49**

Frischkäse-Kränze
„Ananas-Mandel",
70 % Fett i. Tr.
– Kranz 1 kg –
eine dänische Frischkäse-Spezialität, sahnig-frisch, mit Ananas- und Mandelstückchen
96967
Ktn. 1 Stück St. **12,49**

Frz. Tortenbrie,
50 % Fett i. Tr.
– Torte ca. 3 kg –
vollaromatischer, cremiger Tortenbrie aus Frankreich. Ein Weichkäse mit lieblichem Geschmack
61357
Ktn. 1 Stück kg **8,99**

Gorgonzola
„Cremoso", 48 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
ein aromatischer, pikant-kräftiger Edelpilzkäse mit sahnig-weicher Konsistenz
94874
Ktn. 4 Stücke kg **9,99**

Port. Philadelphia
– Portionsgewicht 16,66 g –
frischer, sahniger Geschmack und die cremige Konsistenz sind seine Stärken
53272 Natur, 68 % Fett i. Tr.
53274 Kräuter, 64 % Fett i. Tr.
Ktn. 4 x 60 Stück Pa. **14,99**
(Port. 0,249)

Servisa

1 Mozzarella,
40 % Fett i. Tr., gerieben
– Packung 1 kg –
herzhafter Mozzarella-Käse, der sich durch sein optimales Schmelzverhalten hervorragend zum Überbacken und Gratinieren eignet
92359
Ktn. 10 Packungen kg **6,49**

2 Mozzarella,
40 % Fett i. Tr., gewürfelt
– Packung 1 kg –
dieser Weichkäse ist leicht zu portionieren und ideal zum Überbacken von Pizzen und Nudelgerichten
92358
Ktn. 10 Packungen kg **6,49**

Emmentaler Käse,
45 % Fett i. Tr.
– Brot ca. 2,5 kg –
mild und nussig, ohne Rinde = kein Verschnitt
52368
Ktn. 5 Stücke
kg **7,99**

SALVA D'OR

Original ital. Mozzarella-Stange,
45 % Fett i.Tr.
– Stückgewicht 1 kg –
stangenförmiger, durch Labgerinnung hergestellter Frischkäse („Pasta-Filata"-Käse), aus pasteurisierter Kuhmilch
111322
Ktn. 6 Stangen Sta. **7,49**

Original ital. Mozzarella-Kugeln,
45 % Fett i.Tr.
– Stückgewicht 125 g –
kugelförmiger, durch Labgerinnung hergestellter Frischkäse („Pasta-Filata"-Käse) aus pasteurisierter Kuhmilch
109231
Ktn. 12 Packungen Ktn. **11,88**
(Pa. 0,99)

Original ital. Grana Padano,
mind. 32 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 2 kg –
würziger italienischer Hartkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (D.O.P)
104049
Ktn. 5 Stücke kg **12,99**

Original ital. Ricotta,
40 % Fett i.Tr.
– Becher 1,5 kg –
frischer, pasteurisierter Ricotta, hergestellt aus pasteurisierter Molke, Rahm und Magermilch
111332
Ktn. 2 Becher Be. **6,49**

Leerdammer,
45 % Fett i. Tr., in Scheiben
– Tray 2 x 500 g = 2 x 25 Scheiben –
10 x 10 cm große, egalisierte Scheiben zu 20 g, problemlose Entnahme, ohne Aufschnittverlust, ideal für jedes Käse-Buffet. Typisch nussig-mild im Geschmack
71366
Ktn. 5 Trays
(5 x 50 Scheiben) kg **10,99**

Donautaler Käse,
45 % Fett i. Tr.
– Brot ca. 2,6 kg –
ein Großlochkäse mit typisch nussartigem Geschmack
88523
Ktn. 5 Stücke kg **7,99**

Käse in Scheiben
„Mozzarella", 45 % Fett i.Tr.
– Packung 1 kg –
runde Weichkäse-Scheiben, gefächert gelegt, d. h. problemlose Entnahme, ohne Aufschnittverlust, eine Bereicherung für jedes Käsebuffet
63836
Ktn. 6 Stück
(6 x 45 Scheiben) kg **7,49**

Zum 50. Service-Bund Jubiläum gratulieren unsere Handelspartner

TK Valess Geschnetzeltes, fleischlos
100 % fleischfrei
86719
Ktn. 4 x 2 kg — Btl. **18,99** **(kg 9,495)**

Valess Fleischfrei genießen.

TK Valess Schnitzel „Natur"
– Stückgewicht 90 g –
100 % fleischfrei mit knuspriger Panade und herzhaftem Biss
57561
Ktn. 1,44 kg (16 Stück) — Ktn. **13,49** **(St. ca. 0,843)**

Valess Fleischfrei genießen.

TK Valess Schnitzel „Gouda"
– Stückgewicht 90 g –
100 % fleischfrei mit knuspriger Panade und einer zart schmelzenden Füllung aus würzigem Käse
71628
Ktn. 1,44 kg (14 Stück) — Ktn. **13,49** **(St. 0,964)**

Valess Fleischfrei genießen.

Rama Universal-Streichfett, 72 % Fett, 48940
vielseitig einsetzbar, ob zum Kochen, Backen oder Streichen
276184
Ktn. 10 x 1 kg — Pa. **3,99**

Rama

Rama Professional Streichgenuss, 20 % Fett, 60849
pflanzliches Streichfett
276188
Ktn. 9 x 900 g — Be. **2,69**

Rama

Schnittkäse in Scheiben, 45 % Fett i.Tr.
– Packung 500 g –
mild bis würzige Auswahl an Schnittkäsevariationen, mit Milch aus der Region hergestellt, ideal fürs Frühstücksbüffet

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

Ktn. 10 Packungen — Pa. **4,49** ▼

TK Kräuterbutter-Rosetten
– Stückgewicht 10 g –
optisch ansprechende Kräuterbutter-Rosetten mit Knoblauch, vielseitig verwendbar
40022
Ktn. 5 x 100 Stück Ktn. **74,95**
(Btl. 14,99)

Kräuterbutter-Rollen
– Stückgewicht 250 g –
die Kräuterbutter in bewährter Qualität zum individuellen Portionieren, mit frischen Kräutern. Ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
40418
Ktn. 4 Stück Ktn. **13,96**
(Rolle 3,49)

Servisa

Küchen-Profi-Sahne,
20 % Fett
diese ungesäuerte Sahnespezialität zeichnet sich durch feinen, cremigen Geschmack aus. Gefrier-, mikrowellen- und kochstabil. Ideal als Grundlage für helle Pastasaucen
52334
Ktn. 12 x 1 Liter Pa. **2,79**

◄ **Vanilla-Sauce,**
aus Sahne
Vanillesauce aus Sahne, heiß oder kalt zu verwenden. Ideal zu Apfelstrudel und Desserts, besonders zu roter Grütze
56832
Ktn. 12 x 1 Liter Pa. **2,99**

Schlagsahne,
30 % Fett
cremige Schlagsahne, fein-rahmig im Geschmack
131560
Eimer 5 kg Ei. **17,99**
(kg 3,598)

Speisequark,
Magerstufe, in Konditorqualität
besonders trockene Struktur, reines Milcherzeugnis ohne Zusätze. Ideal für die Verwendung in Bäckereien und Konditoreien
131650
Eimer 5 kg Ei. **9,99**
(kg 1,998)

Sprühsahne,
35 % Fett
die schnelle Krönung für viele Desserts. Jetzt mit neuem Sprühkopf, die Alternative zu Syphon und Sahneautomat
71584 gesüßt
71585 ungesüßt
Ktn. 6 Dosen x 700 ml Ds. **5,99**

Pudding,
mit Sahne „Panna Cotta"
eine cremig-rahmige Premiumqualität für beste Dessertkreationen. Ungekühlt haltbar im wiederverschließbaren Eimer. In optimaler Konsistenz zum Portionieren
53507
Eimer 5 kg Ei. **11,99**
(kg 2,398)

TK Backhendl Wiener Art,
paniert, gebraten
aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen
121757
Ktn. 2,7 kg Ktn. **44,70**

TK Putenfrikadelle,
in der Pfanne gebraten
– Stückgewicht 100g –
in der Pfanne gebraten
125488
Ktn. 5kg
(50 Stück) Prt. **1,59**
(Ktn. 79,50)

TK Tiramisu im Glas
– Portionsgewicht 110 g –
aus Biskuit mit Mascarpone, mit Kaffee und Kakao verfeinert, im großen Weckglas
121971
Ktn 1,32 kg
(12 Portionen) Port. **3,99**
(Ktn. 47,88)

TK Negative Stracciatellacreme,
mit Erdbeer-Rhabarber
– Portionsgewicht 45 g –
verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln, Negativ für Weckglas
122667
Pa. 1,35 kg
(30 Portionen) Port. **1,29**
(Ktn. 38,70)

SALVA D'OR

Ital. Tomatenpüree
„Passata"
aus frischen, gehackten und pürierten italienischen Tomaten, hohe Ergiebigkeit, ideal für Pizza, Lasagne, Sauce Bolognese, Tomatensuppe, Gazpacho
103594
Ktn. 6 x 1 Liter Pa. **1,39**

Peperonata
nach einem traditionellen Rezept aus Piemont, mit großen Stücken von frischen roten und gelben Paprikaschoten, Zwiebeln und in Stücke geschnittenen Tomaten. Hervorragend als warme Beilage. Ideal zum Belegen von Pizzen und Bruschetta
104035
Ktn. 6 x 2600 g Ds. **11,99**

Pesto Rosso
aus getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Pinienkernen, Cashewnüssen und Olivenöl. Zart gewürzt und vielseitig einsetzbar
104029
Ktn. 6 x 540 g Gl. **6,99**

Natives Olivenöl Extra,
Premium Cuvée, kalt extrahiert
– Flasche 1 Liter –
aus perfekt gereiften Oliven. Sein natürlich-fruchtiges Aroma grüner und reifer Oliven verbindet sich mit sanften Bitter- und Schärfenoten. Vielseitig einsetzbar in der heißen oder kalten Küche. Für Dressings, zum Marinieren, Kochen, Braten und Frittieren
123748
Ktn. 12 Flaschen Fl. **11,99**

Servisa

TK Toskanische Brötchen, vorgebacken
– Stückgewicht 80 g –
aus Ciabattateig, mit spitz zulaufenden Enden
115347
Ktn. 6,4 kg
(2 x 40 Stück)
Ktn. **23,20**
(St. 0,29)

TK Mehrkornbrötchen, halbgebacken
– Stückgewicht 90 g –
deftiges Mehrkornbrötchen aus dunklem Teig, bestreut mit verschiedenen Saaten
71324
Ktn. 9 kg
(100 Stück)
Ktn. **21,90**
(St. 0,219)

TK Schusterjungs, vorgebacken
– Stückgewicht 88 g –
deftiges Roggenmischbrötchen mit rustikaler Kruste
71845
Ktn. 8,8 kg
(100 Stück)
Ktn. **22,90**
(St. 0,229)

TK Pane Rustico, vorgebacken
– Stückgewicht 400 g –
rustikales Weizenbrot mit drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden
115096
Ktn. 7,2 kg
(18 Stück)
Ktn. **21,59**
(St. 1,199)

TK Ciabatta, vorgebacken
– Stückgewicht 290 g –
das aromatische Weizenbrot nach original italienischer Rezeptur. Innen saftig weich, außen knusprig, wie handgemacht, mit großporiger Krume
115142
Ktn. 8,12 kg
(28 Stück)
Ktn. **23,77**
(St. 0,849)

TK Fitnessbrötchen, vorgebacken
– Stückgewicht 75 g –
mit einem Mantel aus Leinsaat, Sesam und Sonnenblumenkernen
86802
Ktn. 7,5 kg
(4 x 25 Stück)
Ktn. **31,90**
(St. 0,319)

SALVA D'OR

Kapernfrüchte,
mit Stiel in Salzlake
– Abtropfgewicht 400 g –
ausgesuchte kleine Kapernfrüchte, 18-22 mm, zum Verfeinern von Suppen und Saucen
65871
Ktn. 12 x 720 ml Gl. **2,79**

Feine Kapern,
in Salzlake
– Abtropfgewicht 400 g –
ausgesuchte feine Kapern, 7-9 mm, zum Verfeinern von Suppen und Saucen
100730
Ktn. 6 x 720 ml Gl. **3,39**

Paprini,
gefüllt mit Frischkäse
– Abtropfgewicht 1000 g –
leuchtend rote Früchte aus Südafrika, mit süßlich-pikantem Geschmack, gefüllt mit pikant gewürzter Frischkäsecreme, eingelegt in Pflanzenöl
98789
Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. **21,99**

Antipasti Misto
„Roma"
– Abtropfgewicht 1500 g –
gegrillte Zucchini, marinierte, getrocknete Tomaten, Balsamico-Zwiebeln, eingelegt in Kräuteröl, in einer 3-Kammer-Schale
88470
Ktn. 4 x 2 kg Sch. **27,99**

Antipasti Partyplatten
– Abtropfgewicht 1000 g –
gemischte Oliven, Weichkäse aus Schafsmilch, Peperoni, getrocknete Tomaten, Paprika und Jalapeño-Chilis gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Weinblätter gefüllt mit Reis, Balsamico-Zwiebeln, eingelegt in Kräuteröl
90290
Ktn. 4 x 1,4 kg Sch. **19,99**

Servisa

Nudelsalat
aus Nudeln, Fleischwurst, Karotten, Gurken, Erbsen und Tomatenpaprika, mit feiner Salatcreme
63756
Eimer 3 kg Ei. **15,99**
(kg 5,33)

Krabbencocktail
fruchtiger Salat aus Krabben, Ananas, Mandarinen, Pfirsichen und Champignons, in feiner Sahnecreme
63741
Ktn. 4 x 1,5 kg Sch. **20,99**
(kg 13,99)

Apfelrotkohl,
fix & fertig
fertig gekocht und gewürzt, mild-würzig mit Äpfeln und Zwiebeln verfeinert. Der transparente Pouchbag kann direkt im Wasserbad oder Combibad erwärmt werden
70623
Ktn. 2 x 5 kg
(2 x 5000 ml) Beutel **9,99**

Geflügelsalat
zarte, gekochte Hühnerfleischwürfel mit Champignons, Mandarinen und Ananas. Abgeschmeckt mit feiner Sahnesauce
54428
Ktn. 4 x 1,5 kg Sch. **14,99**
(kg 9,99)

Sandwich-Gurkenscheiben
– Abtropfgewicht 1550 g –
längs geschnittene und bissfeste Gurken in süß-saurem Aufguss, pasteurisiert. Ideal für Hotdogs, Sandwiches, Baguettes und belegte Brote
84670
Ds. 3100 ml Ds. **7,99**

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 kg Ei. **9,99**

Frisches Fruchtpüree

– Beutel 1 kg –
aus ausgesuchten vollreifen Früchten und 10 % Zucker hergestellt. Der Inbegriff echten Fruchtgeschmacks, homogener Konsistenz und gleichbleibend hoher Qualität

46262 Erdbeer
Ktn. 6 Beutel Btl. **8,99**

46263 Himbeer
Ktn. 6 Beutel Btl. **14,49**

46261 Kokosnuss
Ktn. 6 Beutel Btl. **11,49**

46264 Mango
Ktn. 6 Beutel Btl. **10,99**

46265 Passionsfrucht
Ktn. 6 Beutel Btl. **10,99**

46260 Schwarze Johannisbeere
Ktn. 6 Beutel Btl. **9,99**

46266 Weißer Pfirsich
Ktn. 6 Beutel Btl. **8,99**

69809 Grüner Apfel
Ktn. 6 Beutel Btl. **7,49**

PONTHIER

Servisa

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 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 Räucherlachskonfekt

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

91270
Ktn. 10 x 240 g (10 x 24 Stück) Pa. **10,20**
(St. ca. 0,425)

TK Räucherlachsrouladen, mit Olivenfrischkäse

– Stückgewicht 10 g –
mediterrane Frischkäsecreme mit schwarzen Oliven und Koriander, umwickelt mit Räucherlachs, in Scheiben geschnitten, ideal als Fingerfood und auf dem Buffet

95333
Ktn. 8 Schalen (8 x 30 Stück)
Pa. **12,75**
(St. 0,425)

Keta-Lachs Caviar

(Oncorhynchus keta)
– Dose 125 g –
zarte Schale, leuchtend oranges Korn, ausdrucksstarkes Aroma: Der Softshell-Caviar aus Wildfang aus dem pazifischen Raum ist ein Naturprodukt ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe mit einem unnachahmlich reinen Lachsaroma

59909
Dose 125 g Ds. **25,99**

Forellen Caviar

– Dose 125 g –
aus Aquakultur. Feiner, frischer Geschmack, festes Korn, direkt nach der Ernte nach klassischer Malossol-Methode verarbeitet, d. h. dem Rogen wird zur Konservierung ausschließlich Salz zugeführt. Die natürliche Farbe ist golden bis lachsfarben. Ideal mit Crème fraîche zu Blinis

59910
Dose 125 g Ds. **12,99**

Servisa PRIME

TK Törtchen,
Ziegenkäse-Mandelcreme mit Feigensenfcreme
– Stückgewicht 60 g –
kleines rundes Törtchen mit einer lockeren Ziegenkäse-Mandelcreme, mit einem Feigensenfcreme-Topping auf einem Pumpernickelboden
276510
Tray 20 x 60 g — Tray **53,80** **(St. 2,69)**

TK Törtchen
weiße Trüffelcreme,
auf Nussboden, vegan
– Stück 55 g –
kleines Törtchen mit weißer Creme und dem Geschmack nach Trüffeln, auf einem weichen Nussboden, mit blauen Blüten
276512
Tray 20 x 55 g — Ktn. **65,80** **(St. 3,29)**

Terrine von Räucherlachs mit Dill
eine edle Fischspezialität mit frischem Dill, als Vorspeise oder für das Buffet
51022
St. ca. 950 g — St. **34,99**

TK Törtchen Pastrami-Tatar,
auf Quarkbrot
– Stückgewicht ca. 50 g –
mit Sardellenfilet, Kapern und Gewürzgurke verfeinertes Pastrami-Tatar. Angerichtet auf einem nach dem „Low-Carb-Prinzip" gebackenen Brot aus Quark und Mandeln
262665
Ktn. 4 x 20 Stück — Pa. **53,80** **(St. ca. 2,69)**

Terrine von Zander und Lachsforelle
helle Zanderfarce und feine Fischfarce mit Kräutern und einem Filetkern von der Lachsforelle
51023
Stück ca. 900 g — St. **34,99**

Original Schwarzwälder Schinken,
geschnitten
– Packung 500 g, ca. 30 Scheiben –
nach altem Hausrezept mit besten Zutaten und erlesenen Kräutern von Hand zubereitet und verfeinert. Über Tannenreisig und Wacholderzweigen mild geräuchert und mindestens 12 Wochen gereift
60159
Kiste 10 kg
(20 Packungen) Pa. **6,69**

Servisa

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**

Mortadella mit Pistazien,
1 A-Qualität, geschnitten
– Packung 500 g –
Brühwurst in Spitzenqualität
85416
Ktn. 3 kg Ktn. **19,74**
(Pa. 3,29)

Delikatess Kochhinterschinken,
geschnitten
– Packung 500 g, ca. 20 Scheiben, Kaliber 130/135 –
sehr mager, saftig und würzig, aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox
62381
Ktn. 3 kg (6 Packungen) Pa. **5,29**

Delikatess Lachsschinken,
ohne Fettrand, geschnitten
– Packung 500 g, ca. 48 Scheiben –
Spitzenqualität, ein sehr magerer und zarter Schinken aus dem Schweinerücken, gefächert und aromaschutzverpackt in der wiederverschließbaren Frischebox. Ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker
85422
Ktn. 3 kg (6 Packungen) Pa. **7,69**

SALVA D'OR

Parmaschinken,
in Scheiben
eine italienische Spitzenqualität mit der „Krone". Nach alter Familientradition mindestens 12 Monate gereift
104159
Ktn. 5 x 300 g Pa. **9,99**

Original ital. Salami Milano
– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
hergestellt aus magerem Schweinefleisch der besten Sortierung und reinem, kernigen Rückenspeck. Mit wenig Salz und ausgesuchten Gewürzen fein abgeschmeckt, ca. 3 Monate luftgetrocknet
104157
Ktn. 3 Stücke kg **12,99**

TK Himbeer-Käse-Sahne-Torten

– 2200 g, Ø 28 cm,
ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
auf einem Mürbeteigboden liegen helle Biskuitböden, dazwischen eine lockere Käse-Sahne, üppig belegt mit aromatischen Himbeeren und fruchtigem Tortenguss

62829

Ktn. 4 Torten St. **19,49**

Erlenbacher

TK Premium Apfeltorten

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

67251

Ktn. 4 Kuchen St. **14,29**
(Port. ca. 1,19)

Erlenbacher

TK Zitronen-Schnitten, vegan

– Blech 38 x 28 cm = 1500 g,
vorgeschnitten in 16 Stücke –
ein Muffinboden veredelt mit einer köstlichen Zitronencreme und gekrönt von weißem Schnee.

116196

Ktn. 3 Kuchen St. **14,16**
(Port. 0,59)

Erlenbacher

TK Erdbeer-Schnitten, vegan

– Blech 29 x 19,5 cm = 1550 g,
vorgeschnitten in 12 Stücke –
eine vegane Erdbeercreme, getragen von einem dunklen Muffinboden, umhüllt aromatische Erdbeerwürfel und lockere Crème. Knackige Schokodrops und fruchtige Erdbeer-Zubereitung zum Abschluss als Dekor verlocken alle Sinne

117690

Ktn. 4 Kuchen St. **12,99**
(Port. 1,085)

Erlenbacher

TK feinster Apfelkuchen, vegan

– 2250 g, vorgeschnitten in 12 Stücke –
köstlicher Apfelkuchengenuss! Auf einem leckeren Mürbeteig ohne Milch und Eier liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Apfelspalten und Mandelblättchen

70167

Ktn. 3 Kuchen St. **13,80**
(Port. 1,15)

Erlenbacher

TK Schwarzwälder Kirschtorten

– 2180 g, Ø 28 cm, ungeschnitten,
ca. 16 Stücke –
der Klassiker aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schokoladen-Tortenböden. Original mit Sahnekuppel. Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung. Enthält Alkohol

131620

Ktn. 4 Torten St. **18,99**

PFALZGRAF

TK Mandel-Bienenstich

– 1300 g, Ø 28 cm, eingeteilt in 14 Stücke –
in verhaltener Süße und geschmacklicher Eleganz präsentiert sich der Mandel-Bienenstich: Lockere Sahne mit Vanillegeschmack in zartem Hefeteig, bedeckt mit gerösteten Mandeln und einer Karamellglasur

41348

Ktn. 4 Kuchen St. **15,99**
(Port. 1,14)

PFALZGRAF

TK Sachertorten

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

105092

Ktn. 4 Torten St. **19,99**

PFALZGRAF

SOURCER WILD

Erleben Sie unsere Eigenmarken auf der INTERNORGA

GENUSSMOMENTE LIVE!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

08.03. bis 12.03.2024
Täglich von 10 bis 18 Uhr
Hamburg Messe
Halle A4 – Stand 317
internorga.com

Fotos: © Original Foods

NEU: HEIMKOMPOSTIERBARE KAPSELN

Bio Wildkaffee Kapseln

– Stückgewicht 5,5 g –
Röstkaffee aus bio-zertifizierter Wildsammlung, in praktischen, biologisch abbaubaren Kaffeekapseln, geeignet frü das Nespresso-System

Ktn. 100 Stück **Ktn. 35,90** (St. 0,36)

117456	Decaffeinato	Intensität: 1 – 10
117457	Espresso	Intensität: 1 – 10
117458	Lungo	Intensität: 1 – 10
117459	Ristretto	Intensität: 1 – 10

OK biobased TÜV AUSTRIA S0520 | HOME OK compost TÜV AUSTRIA HOME S0520

Bio Wildkaffee Caffè Crema,
100 % Arabica, ganze Bohne

– Packung 1 kg –
Fairtrade-zertifizierter, wild gesammelter, sonnengetrockneter und trommelgerösteter Arabica-Kaffee aus Äthiopien, ausgewogen und zugleich würzig mit milder Fruchtnote. PL-EKO-06

118908
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **23,90**

Bio Wildkaffee Espresso,
100 % Arabica, ganze Bohne

– Packung 1 kg –
Fairtrade-zertifizierter, wild gesammelter, sonnengetrockneter und trommelgerösteter Arabica-Kaffee aus Äthiopien, vollmundig mit würzigem Grundton und milder Fruchtnote. PL-EKO-06

118907
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **23,90**

CHARAKTERISTIKA KAPSELN:

- zertifiziert heimkompostierbar
- Biokunststoff auf Basis nachwachsender Rohstoffe
- vollständig aluminiumfrei

*Alle SOURCER WILD-Produkte sind zertifiziert:

PL-EKO-06
Äthiopische Landwirtschaft

FAIRTRADE

Servisa

1 Eiswaffel-Mix
bestehend aus Hohlhippen, Eiswaffeln mit Vanillecreme und Fächerwaffeln
84748
Ktn. 6 x 660 g Pa. **8,75**

2 Eiswaffeln, mit Vanillecreme
die traditionelle Beigabe-Waffel, gefüllt mit Vanillecreme - schmeckt auch ohne Eis
82015
Ktn. 6 x 500 Stück Pa. **10,99**

3 Hohlhippen, schokoliert
knusprige Hohlhippen mit Schokoladenüberzug, nicht nur zum Schlürfen und Dippen
84723
Ktn. 6 x 200 Stück Pa. **13,75**

4 Hohlhippen
knusprige Hohlhippen, nicht nur zum Schlürfen und Dippen
81928
Ktn. 6 x 200 Stück Pa. **11,45**

Eiscremes zum Portionieren, verschiedene Sorten
ein zartschmelzendes Creme- und Fruchteis zum Portionieren. Ideal für abwechslungsreiche Eis- und Dessertkreationen
72267 Erdbeer
mit Erdbeerstückchen
72269 Schokolade
mit feinherben Schokoladensplittern und Schokoladenblüten
72266 Stracciatella
Vanilleeiscreme mit knackigen Schokoladenblüten
72268 Vanille-Bourbon
mit gemahlenen Vanille-Schoten
72383 Zitrone
Fruchteis mit natürlichem, erfrischendem Zitronengeschmack
Wanne 5 Liter Wa. **11,99**

Eiscreme zum Portionieren „Walnuss"
mit karamellisierten Walnussstückchen
72270
Wanne 5 Liter Wa. **14,99**

Herzfächer, 4er-Teilung
die attraktive Waffel in Herzform für das cremige Eis- oder Dessert-Vergnügen - nicht nur für Verliebte
81929
Ktn. 12 x 200 Stück Pa. **7,95**

TK Beerencocktail, 6-fach
dunkle Mischung aus Himbeeren (10 %), Brombeeren (15 %), Erdbeeren (20 %), Heidelbeeren (5 %), schwarzen (30 %) und roten Johannisbeeren (20 %). Besonders geeignet zur Herstellung von roter Grütze, über Eiscreme, als Füllung für Pfannkuchen und Crêpes oder als Beerengratin mit Zabaione
40205
Ktn. 4 x 2,5 kg Btl. **6,88**

TK Tropic Fruits, Fruchtmischung
eine exotische Komposition mit dem fruchtig-frischen Aroma wertvoller Früchte: Pfirsich-Segmente (25 %), kernlose rote Weintrauben (15 %), gelbe und grüne Melonenbällchen (je 15 %), Kiwischeiben (5 %), Ananas (15 %) und Mangowürfel (10 %)
48084
Ktn. 4 x 2,5 kg Btl. **6,98**

Dessert-Saucen
die Servisa-Dessert-Saucen sind
77476 Erdbeer
Ktn. 6 x 1,3 kg Fl. **7,75**
77418 Himbeer
Ktn. 6 x 1,3 kg Fl. **8,35**
77408 Karamell
Ktn. 6 x 1,3 kg Fl. **7,75**
77495 Schoko
Ktn. 6 x 1,3 kg Fl. **7,75**
◄

TK Sauerkirschen, ohne Stein
gleichmäßig große, dunkel-fleischige Früchte
98886
Ktn. 4 x 2,5 kg Btl. **5,98**

TK Erdbeeren, rollend
sehr aromatische, mittelgroße Früchte der Sorte Senga Sengana mit intensivem Aroma und gut gefärbtem Fruchtfleisch, lose rollend gefrostet
98640
Ktn. 4 x 2,5 kg Btl. **6,73**

TK Mangowürfel
gelb-orangefarbene Würfel (15 - 20 mm), für tropische Fruchtcocktails und exotische Gerichte
59573
Ktn. 4 x 2,5 kg Btl. **5,98**

ZINDEL

TK Soufflés al Cioccolato

– Stückgewicht 100 g –
kleine Biskuitkuchen, gefüllt mit einer edlen, hochwertigen Schokocreme. Kalt oder warm mit Eis oder Vanillesauce servieren

85936
Ktn. 1,2 kg
(12 Stück) Ktn. **16,69**
(St. 1,39)

bindi
fantasia nel dessert

TK Soufflés Black & White ▸

– Stückgewicht 100 g –
Schokoladen-Soufflé mit einem flüssigen, weißen Schokoladenkern

99627
Ktn. 1,2 kg
(12 Stück) Ktn. **17,99**
(St. 1,49)

bindi
fantasia nel dessert

TK Rustica Tiramisu-Riegel

– Portionsgewicht 90 g –
mit Kaffeelikör beträufelte Biskuitböden, bedeckt mit einer Kaffee- und Zabaionecreme

58909
Riegel 900 g (10 Portionen)
St. **13,49**

bindi
fantasia nel dessert

TK Coppa Mousse Cioccolato, im Glas

– Stückgewicht 80 g –
geeiste Schokoladencreme im Glas, sofort servierfertig, im wiederverwendbaren Glas

131091
Ktn. 12 Stück Ktn. **21,49**
(Gl. 1,79)

bindi
fantasia nel dessert

TK Schokoladenlasagne

weiße Schokoladenmousse und dunkle Schokoladenschichten zeichnen dieses Dessert aus

75461
Ktn. 2250 ml Ktn. **45,95**

Göttinger

TK Erdbeerlasagne

aus feinstem Erdbeermousse und dunklen Schokoladenschichten

75965
Ktn. 2250 ml Ktn. **45,95**

Göttinger

TK Nougatlasagne

dreierlei Nougatmousse mit zartem Schmelz

86463
Ktn. 2250 ml Ktn. **45,95**

Göttinger

Ramazzotti,
Kräuterlikör, 30 Vol.-%
77513
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **15,60**

Aperol Bitter,
15 Vol.-%
99819
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **13,90**

Lillet Blanc
Kandierte Orangen, Honig, Kiefernharz und exotische Früchte: Diese außergewöhnliche Kombination von Aromen hat Lillet Blanc zu einem echten Klassiker gemacht. Bereits seit 1872 wird dieses Original für seinen ganz besonderen Geschmack und seine hohe Qualität geschätzt. 17 Vol.-%
71519
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **12,09**

Erdbeercocktail Frühlingsspritzer

Zutaten für 4 Personen:
6 cl Cava oder Prosecco, 4 cl Aperol, 2 cl Sodawasser, 1 cl Erdbeersirup, Servisa TK Eiswürfel, Jasminblüten

Zubereitung:
Zur Aromatisierung eine Jasminblüte im Aperol einweichen. In ein Glas mit Eis drei Teile Cava und zwei Teile aromatisierten Aperol geben und mit einem Spritzer Sodawasser abschließen. Eine Erdbeerscheibe hinzufügen und mit einem Rührlöffel umrühren. Mit einer Jasminblüte und etwas Vene Cress dekorieren.

Servisa

TK Eiswürfel
Hohlkegel, beste Kühleffizienz durch große Kühlfläche
115110
Ktn. 6 x 2 kg Btl. **1,49**

TK Crushed Ice
schüttfähig, problemlos zu portionieren
115109
Ktn. 6 x 2 kg Btl. **1,49**

Dr.Oetker Professional

TK La Pinsa,
Salame di Finocchietto, 2300
– Stückgewicht ca. 400 g –
Steinofen-Pinsa mit aromatischer Tomatensauce aus italienischen Tomaten, edler Fenchel-Salami, Rucola-Pesto und Provolone-Käse aus Italien
265432
Ktn. 2,4 kg
(6 Stück) Ktn. **32,34** **(St. 5,39)**

TK La Pinsa,
Verdure, 2400
– Stückgewicht ca. 420 g –
Steinofen-Pinsa mit aromatischer Tomatensauce aus italienischen Tomaten, gegrillten Auberginen und Zucchini, Provolone-Käse aus Italien und Ziegenkäsewürfeln
265433
Ktn. 2,52 kg
(6 Stück) Ktn. **32,34** **(St. 5,39)**

TK Pizza Perfettissima,
Base Pomodoro, 7000
– Stückgewicht 285 g, Ø 29 cm –
vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensauce zur Herstellung selbstbelegter Pizza. Speziell entwickelt für den Food-Service-Markt. Mit Handmade-Charakter, extra lang fermentiertem Teig, dünnem Boden und knusprigem Rand
121201
Ktn. 2,85 kg
(10 Stück) Ktn. **23,90** **(St. 2,39)**

TK Pizza Perfettissima,
Margherita, 7100
– Stückgewicht 365 g, Ø 29 cm –
vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce und feinem Mozzarella-Käse. Speziell entwickelt für den Food-Service-Markt. Mit Handmade-Charakter, extra lang fermentiertem Teig, dünnem Boden und knusprigem Rand
121202
Ktn. 2,19 kg
(6 Stück) Ktn. **22,14** **(St. 3,69)**

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

271425 **Nuss, 2055**
Stückgewicht 1200 g
Ktn. 1,2 kg Ktn. **24,50**

271421 **Schoko, vegan, 2051**
Stückgewicht 1200 g
Ktn. 1,2 kg Ktn. **24,50**

271416 **Zitrone, 2054**
Stückgewicht 1100 g
Ktn. 1,1 kg Ktn. **19,90**

Demiglace,
flüssig, 5257
eine Basis zum Ansetzen von braunen gebundenen Saucen und Suppen
104304
Ktn. 4 x 1 Liter
Fl. **22,59**

Fondkonzentrat
„Geflügel", flüssig, 2974
traditionell zubereitet, nach der Rezeptur deutscher Sterneköche speziell für die professionelle Gastronomie entwickelt, sofort einsetzbar, ohne Farb- und Aromastoffe
104296
Ktn. 4 x 1 Liter
Fl. **20,59**

Gemüsebouillon,
instant, 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**

Thomy Les Sauces Hollandaise,
auf Sonnenblumenöl-Basis, 1928
eine Hollandaise auf pflanzlicher Basis. Mit hochwertigem Sonnenblumenöl, Eigelb und Gewürzen. Angenehmer, zart-feiner Geschmack mit etwas Zitrone abgerundet. Keine Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der Speisekarte erforderlich. Servierfertig, Bain-Marie-geeignet und gefrierstabil
70913
Ktn. 12 x 1 Liter Pa. **5,49**

Thomy Sauce Hollandaise
„Gourmet", auf Butterbasis, 0127
fein abgestimmte, flüssige Buttersauce, die nur noch erwärmt werden muss. Ideal zum Legieren, Verfeinern, Nappieren und Gratinieren von Suppen, Saucen, Frikassees, feinem Gemüse, Eierspeisen und gekochten oder kurzgebratenen Fleisch- und Fischgerichten
41025
Ktn. 12 x 1 Liter Pa. **5,99**

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. **21,80** **(kg 5,45)**

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. **25,80** **(kg 6,45)**

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. **229,90** **(kg ca. 18,39)**

Extra-feine Bratenjus
„Gourmet-Qualität", pastös, 0660
elegante braune Jus mit leichter Bindung für vielseitige Saucenkreationen. Ergibt 72,5 Liter
40690
Eimer 7 kg — Ei. **149,90** **(kg 21,41)**

Phase Professional Goldflex,
flüssig, 90615
dieses hochwertige 100 %ige Pflanzenfett ist durch seine flüssige Konsistenz handlich, sauber und zeitsparend in der Verarbeitung, geschmacksneutral, lange verwendbar, schäumt kaum
88324
Bag in Box 10 Liter — Ei. **39,99** **(Liter 3,999)**

Violife Greek White Block,
23095
vegane Alternative zu Käse-Produkten, frei von Milch, Konservierungsstoffen, Casein, Laktose, Gluten, Nüssen und Soja. Das Ganze auf Kokosöl-Basis und angereichert mit Vitamin B12
131163
Ktn. 8 x 1,2 kg — St. **13,99**

Vioblock Butter,
vegan, 201118
100 % vegan, zum Streichen, Kochen & Backen
140609
Ktn. 10 x 250 g — St. **2,29**

Flora Plant
„zum Schlagen", 31 % Fett, 91070
die Alternative zu Schlagsahne auf planzlicher Basis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertaustabil
119997
Ktn. 8 x 1 Liter — Pa. **3,79**

Flora Plant
„zum Kochen", 15 % Fett, 90960
die Alternative zu Kochsahne auf Pflanzenbasis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertaustabil. Gleiche Kochanwendungen wie Schlagsahne
119583
Ktn. 8 x 1 Liter — Pa. **2,99**

Starke Partnerschaft

VOM FELD AUF DEN TELLER

Von Lauch und Prinzessbohnen bis hin zu Sprossen: Seit mehreren Jahrzehnten verbindet Westfro und Service-Bund eine stake Partnerschaft. Als Familienunternehmen verarbeitet Westfro seit den 1970er-Jahren frisch geerntetes Gemüse zu hochwertigen TK-Produkten.

Westfro arbeitet mit Landwirten aus Frankreich, Belgien und den Niederlanden zusammen. „Unsere drei Fabriken liegen sehr zentral, umgeben von den Anbauflächen, um die Transportzeiten und -wege so kurz wie möglich zu halten. So kann das Gemüse so schnell wie möglich verarbeitet werden", so Ann-Sophie Belaen, Produktmanagerin bei Westfro.

BAUERN AUS DER NACHBARSCHAFT

Die Agraringenieure von Westfro wählen gemeinsam mit den Landwirten die anzupflanzenden Sorten aus, beraten und überwachen alles vor Ort – von der Pflanzung oder Aussaat bis zur Ernte. Außerdem unterstützt Westfro die Bauern bei der Umstellung auf einen nachhaltigeren Anbau samt Ernte.

SORGFÄLTIG VERARBEITET, SCHNELL EINGEFROREN

„Wenn das Gemüse bei uns ankommt, verarbeiten wir es sofort. Deshalb sprechen wir bei Westfro von frischgefroren", erklärt Ann-Sophie Belaen. Durch die kurze Zeit behält das Gemüse seine Qualität, Textur, seinen typischen Geschmack und seine Nährwerte. Die Verarbeitungsschritte für die meisten Gemüsesorten sind Schälen, Waschen, Schneiden, Blanchieren und Einfrieren. Ein neuer und moderner Maschinenpark ermöglicht die automatisierte Verarbeitung großer Mengen und eine schnelle Abwicklung. Dabei liegt das Gemüse auf einem großen Band und durchläuft die verschiedenen Stufen: Waschbäder, zum Blanchieren einen Tunnel mit unterschiedlichen Temperaturzonen, schließlich einen Gefriertunnel, um die jeweiligen Gemüsesorten bei Temperaturen bis -38 °C schockzufrosten.

1. Qualifizierte Mitarbeitende kontrollieren den Porree, bevor er gewaschen wird.

2. Der Porree wird mehrfach gewaschen.

3. Die vollautomatischen Produktionslinien sind auf dem neuesten Stand der Technik, wie hier bei der Verpackung.

AUTOMATISCHE VERPACKUNG, MENSCHLICHE KONTROLLE

Im nächsten Schritt werden die Produkte verpackt. Jede Tüte erhält einen Chargencode, damit die Rückverfolgbarkeit des Gemüses gewährleistet ist. Anschließend lagert das Gemüse bis zur Auslieferung unter kontrollierten Bedingungen in hochmodernen Lagerhäusern.

„WIR ÜBERWACHEN DEN GESAMTEN VERARBEITUNGSPROZESS, VON DER AUSSAAT BIS ZUR VERPACKUNG. DENN GESCHMACK UND QUALITÄT STEHEN BEI UNS AN ERSTER STELLE."

Ann Sophie Belaen, Produktmanagerin

Fotos: © Westfro

Walter und Julia Landauer beim Spatenstich.

Nachhaltig, innovativ und regional

Bestens aufgestellt für die Zukunft

Seit knapp 40 Jahren produziert Dinghartinger tiefgefrorene klassische Strudel – wie Apfel- und Topfenstrudel – sowie Mehlspeisen wie z. B. Kaiseschmarrn. Um das Familienunternehmen in die nächste Generation zu überführen, stehen aktuell zwei große Investitionen an.

Die Produkte von Dinghartinger überzeugen in der Profiküche durch Geschmack, hausgemachten Charakter und handwerkliche Qualität. Als Familienunternehmen, das fest in der Region verwurzelt ist, stehen neben dem Einkauf regionaler Rohstoffe auch die Aspekte Umwelt, Nachhaltigkeit und die Schonung der natürlichen Ressourcen auf der Agenda. So wird z. B. durch Wärmerückgewinnung rund 80 Prozent des Warmwasser- und Heizbedarfs gedeckt. Organische Reste, wie z. B. Obst- und Gemüseschalen, werden in Biogasanlagen weiterverarbeitet. Die eigene Photovoltaikanlage sorgt für die Einsparung von jährlich 500 Tonnen CO2. Die Äpfel werden vorwiegend vom Bodensee bezogen.

Neues wagen

„Die Nachfrage unserer Kunden nach hochwertiger Qualität zu bezahlbaren Preisen steigt von Jahr zu Jahr. Als mittelständisches Familienunternehmen aus Bayern möchten wir dem gerecht werden", so Walter Landauer, der das Unternehmen zusammen mit seiner Frau Heidemarie 1985 gründete. Um das Unternehmen in die nächste Generation führen zu können, neue Produkte zu entwickeln und marktfähig zu bleiben, ist Anfang des Jahres der Startschuss für zwei große Investitionsprojekte gefallen:

Bei Dinghartinger setzt man auf moderne Photovoltaik.

Zum einen wird ein neues, vollautomatisches TK-Hochregallager gebaut, zum anderen in einer ersten Baustufe die Produktion erweitert. Denn die aktuellen Produktionsräumlichkeiten sind zu klein geworden, um weiter zu modernisieren. Möglich wurden die beiden Projekte durch den Erwerb eines Nachbargrundstücks mit einer Fläche von knapp 7.000 Quadratmetern.

Gute Basis

„Die Arbeiten beginnen in diesem Jahr und sollen Ende 2025 abgeschlossen sein. Das vollautomatische Hochregallager bietet dann 2.400 Tiefkühlstellplätze und die neue Produktionshalle mit 1.500 Quadratmetern ermöglicht uns die Auslagerung von zwei Produktionslinien", erklärt Julia Landauer. Die Tochter von Firmengründer Walter Landauer, Prokuristin und Nachfolge. „Mit diesen Erweiterungen können wir unsere Kapazitäten steigern, Arbeitsplätze sichern sowie neue schaffen und unsere Qualität verbessern. Mit dieser klaren Zielsetzung sowie der Unterstützung unserer Kunden, Lieferanten und Partner sind wir davon überzeugt, dieses Mammutprojekt erfolgreich stemmen zu können und freuen uns, den Service-Bund und unsere gemeinsamen Kunden auf diesem Weg mitzunehmen." Mehr Infos unter *dinghartinger.de*

Fotos: © Dinghartinger

NEU IM SORTIMENT:

BIENENSTICH-STRUDEL

LET'S TALK ABOUT OMAS KÜCHE

Was heute als Soulfood bezeichnet wird, war früher das Wohlfühlessen bei Oma. Klassisch leckere Gerichte mit Matjes und Hering waren ein fester Bestandteil auf den Küchentischen. Friesenkrone-Produkte eignen sich hervorragend für hochwertige Klassiker, die sowohl nach traditionellem Rezept als auch neu und modern interpretiert werden können.

Friesenkrone ist ein Familienunternehmen mit einer 120-jährigen Tradition und hat mit seiner nordischen Küche einen besonderen Blick auf gesunde und nachhaltige Produkte. Mit viel Erfahrung, aber stets mit einem modernen und trendigen Touch, entwickelt der Friesenkrone Fischfeinkost-Experte hochwertige Produkte für die Gastronomie. Heringsprodukte sind auch heute noch ein Must-have in allen Küchen – und das hat auch seinen guten Grund.

EINFACH HERZERWÄRMEND

Omi wusste schon immer, was gut für die Familie ist. Schmecken muss es und gesund soll es sein. Hering hat einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, hochwertigem Eiweiß, Mineralien, Vitaminen und Jod. Diese Bestandteile können durch den Fischverzehr besonders gut aufgenommen werden.

Fotos: © Friesenkrone

AUF DEN PUNKT GEBRACHT:

- Hering ist gesund: Der Fisch enthält wichtige Omega-3-Fettsäuren, die das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen reduzieren können.
- Regional und lecker: Hering kommt aus heimischen Meeren und ist ein Traditionsprodukt der deutschen Küche.
- Wildfang mit geringem CO_2-Fußabdruck: Der Hering benötigt im Gegensatz zu Fleisch kaum Energie bis zum Erhalt der Fischrohware.
- Hering ist nachhaltig: schonende Fangmethoden, keine Rückwürfe von Beifängen und große Achtsamkeit auf die Ressourcen durch Quotenregelung.

Osterbrunch

Frühstück für die Seele

Hier finden Sie ein paar einfache und „instagrammable" Wohlfühl-Frühstücksideen, die sich auch fürs Take-away-Geschäft eignen.

Die Rezepte gibt's per QR-Code oder unter servicebund.de/rezepte.html.

Der Osterbrunch gehört für viele Gäste zu den Höhepunkten im kulinarischen Kalender. Neben Klassikern wie Eierspeisen und dem Osterlamm kommen auch vitaminreiche und kreative Angebote gut an. Ob Buffet, Etagère oder to go: Je bunter, desto besser!

Tradition, Regionalität und Innovation zu verbinden, so lautet das Rezept von erfolgreichen Frühstückskonzepten. Heute auch wichtig: die Optik. Je schöner und bunter Speisen angerichtet werden, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass Ihre Gäste Bilder auf den sozialen Medien teilen – und damit (kostenlose) Werbung für Ihren Betrieb machen.

Vanillequark mit Granola und Beeren

Grünes Spargelsüppchen – vegan, mit grünem Spargel, Lauch, Spinat und Kokosmilch

Krabbenbrot mit Zwiebelchutney

Feinschmecker-Käsebrot – mit Avocadocreme, Weichkäse, Feigen und Rote-Bete-Kresse

Ei im Körbchen – mit Speck und Estragon-Dip

Attraktives Zusatzgeschäft

Briefen Sie Ihre Servicekräfte, einmal öfter nachzufragen: Darfs noch ein Cappuccino sein? Das Heißgetränkekonzept Sourcer vom Service-Bund bietet ein Rundum-sorglos-Paket mit Bio-Kaffee, -Tee und -Kakao, Geschirr, Kaffeemaschinen, Schulungen und mehr. Infos unter *servicebund.de/sortiment/sourcer.html* oder bei Ihrem Fachberater!

Fotos: © Stephanie Syfus für Service-Bund

Mettler, Morbach

SPENDEN STATT SCHENKEN

Anstelle von Weihnachtpräsenten für die Kundinnen und Kunden des Service-Bund Unternehmens Josef Mettler fließt seit vielen Jahren eine jährliche Spende an die Villa Kunterbunt, das Nachsorgezentrum für krebs-, chronisch und schwerstkranke Kinder und deren Familien in Trier. Wenn ein Kind schwer erkrankt, betrifft dies die gesamte Familie.

Oftmals sind zusätzliche Kosten oder Fragen zu klären, die über die Leistungen der Krankenkassen und anderer Kostenträger hinausgehen. Die Villa Kunterbunt, die sich zu 90 Prozent durch Spenden finanziert, ist hier eine große Unterstützung für die Familien in der Großregion Trier.

„Wir freuen uns, mit unserer erneuten Spende von 4.000 Euro diese großartige Arbeit zu unterstützen, damit die Betreuung weiterhin gewährleistet werden und in vielfältiger Form erfolgen kann. Getreu dem Service-Bund Motto ‚Jederzeit. An jedem Ort.'", freuen sich die Geschäftsführenden Christoph Mettler und Jana Mettler.

Spendenscheckübergabe (v. l. n. r.): Christoph und Jana Mettler, Christoph Block (Geschäftsführer Villa Kunterbunt e.V.).

Nußbaumer, Kürnach

BELLA PASTA

Der letzte Kunden-Workshop des Jahres 2023 bei der Firma Nußbaumer drehte sich rund um die Nudel: „RATIONAL Expertenküche mit Surgital - Bella Pasta". Rund 30 Teilnehmende aus den Bereichen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung traten am 21. November im unterfränkischen Kürnach eine Reise durch die Welt der traditionell italienischen Küche an. Im Fokus standen verschiedene Pasta-Sorten, denn Surgital ist ein italienischer Hersteller von tiefgefrorenen, frischen Nudeln und Lieferant für die Service-Bund Marke Salva D'Or.

Unterstützt von einem italienischen Koch, präsentierten die Referenten Klaus Dill (Rational) und Dietmar Brinkmann (Surgital) in sechs Gängen die vielfältigen Möglichkeiten der Pasta von Surgital im Zusammenspiel mit den Kochsystemen von RATIONAL, insbesondere dem Kombidämpfer und Kipper. Praxisorientierte Tipps und ein interaktiver Austausch zwischen den Köchen und Köchinnen rundeten den Workshop ab.

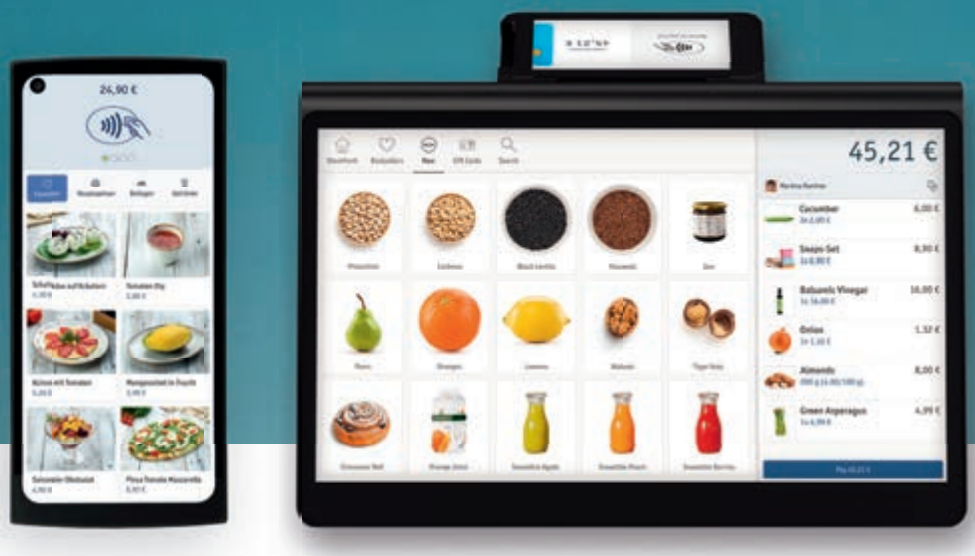
Weitere Events und Workshops finden Sie unter *nussbaumer.de/events.html*

Fotos: © Mettler, Nußbaumer, freepik.com – pch.vector, starline

ServisaPOS
SMARTES KASSENSYSTEM

WIR SEHEN UNS AUF DER INTERNORGA:
MESSESTAND
HALLE A2 / STAND 318

Say Yes
ZUR DIGITALEN ZUKUNFT



DASHER UND DONNER – EIN DREAMTEAM

Donner

- kontaktlose Bezahlung möglich
- widerstandsfähiger als ein Smartphone
- einfache Bedienung
- 6,8“ Touch-Screen
- langlebiger Akku

Dasher

- Display für den Gast
- integrierter Bondrucker
- Zugang zu allen ServisaPOS Funktionen
- fettabweisende Touch-Oberfläche
- einfache und bequeme Bedienung
- blendfreie Beschichtung

Besonders saftig

NEUER STAR AM BURGER-HIMMEL

Premium-Burgerläden sind nach wie vor im Trend. Das einst so simple „Fleischbrötchen“ in vielen Variationen hat die Gourmet-Welt erobert. Die Grundlage dafür ist der Anspruch an qualitativ hochwertigste Pattys. ServisaPrime hat neue Player im Sortiment, die Ihre Burger-Speisekarte in hohem Maße erweitern werden. In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen vorstellen: den Wagyu Beef Burger.

Isst man etwas „auf die Hand“ oder generell mit den Fingern, glaubt man, dass alles gleich noch viel besser schmeckt. Auch Burger, die man ganz ungeniert ohne Messer und Gabel essen kann, geben Ihren Gästen doch gleich ein gutes Gefühl. Das geht mit unserem neuen Flaggschiff der exklusiven Burgerserie von ServisaPrime besonders gut: Wagyu Beef ist – in doppelter Hinsicht – zurzeit in aller Munde und begeistert Gourmets rund um die Welt. Das fein marmorierte Fleisch überzeugt dabei vor allem durch seinen intensiven Geschmack, den zarten Schmelz und seine Saftigkeit. Darüber hinaus ist das Wagyu-Fleisch nährstoffreich: Es ist arm an Cholesterin und enthält bis zu 30 Prozent mehr ungesättigte Fettsäuren als das Fleisch anderer Rinderrassen. Fazit: Ein echtes Muss für jeden Burger-Fan!

Gleich mal ausprobieren!

WAGYU BEEF BURGER

Zutaten für 10 Personen:

Topping:

2 reife Ochsenherztomaten, 500 Gramm Champignons, 200 Gramm Schalotten, 50 Gramm Butter, Salz, schwarzer Pfeffer. (gemörsert oder frisch gemahlen)

Burger:

10 Wagyu-Pattys, 10 Brioche Burger Buns, 4 St. Romanaherzen, Ketchup & Mayonnaise.

Zubereitung:

Die Champignons in Scheiben schneiden, Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter glasig anbraten. Die Tomaten in Scheiben und den Romanasalat in Streifen schneiden. Die Pattys auf einer Seite angrillen, umdrehen und vom Grill nehmen. Die angebratene Seite mit der Pilzmasse belegen und fertig grillen. Die Buns toasten. Das Unterteil mit Mayonnaise bestreichen, mit Romana und Tomaten belegen. Das fertig gegrillte Patty (ca. 54 °C im Kern) platzieren, mit Ketchup und Mayonnaise versehen und den Bundeckel oben drauflegen.

Fotos: © Chantal Pahlsson-Giddings, Service-Bund

Neo, Heidelberg

So geht's: 365 Tage Außen-gastronomie

Immer öfter, immer länger und immer lieber sitzen Gäste unter freiem Himmel. Die Außengastronomie ist im Umbruch. Für die Branche bringt das neue Herausforderungen, aber vor allem jede Menge Umsatzpotenzial, das es zu nutzen gilt – mithilfe von Design, Konzept und Service.

Fünf Grad Celsius und ab und zu linst die Sonne hinter den Wolken hervor – perfektes Terrassenwetter! Frühlingsluft oder sommerliche Temperaturen brauchen die meisten Gäste längst nicht mehr, um ihren Cappuccino oder Aperitif draußen zu genießen. Die Gründe: Coronavirus, Erderwärmung und das Bedürfnis nach Freiraum. Welche Rolle Außengastronomie für die Gäste spielt, verdeutlicht eine Umfrage von Circana (ehemals npdgroup) von 2022. Demnach ist eine vorhandene Outdoorfläche ein wesentlicher Treiber für die Restaurantwahl: 61 Prozent der Gäste bevorzugen Lokale, in denen sie draußen sitzen können. Ebenso wichtig (61 Prozent) ist Gästen nur noch, die lokale Wirtschaft zu unterstützen, indem sie in unabhängige Restaurants gehen.

Außenflächen als Erfolgsfaktoren

Damit werden Außenflächen zu einem der relevantesten Erfolgsfaktoren. Das hat auch die Enchilada-Gruppe für die Gestaltung ihres Konzepts Wilma Wunder erkannt: „Wir achten bei der Auswahl von passenden Locations für eine Wilma Wunder immer auf vorhandene Außenflächen", erklärt Melanie Muth, Konzeptmanagerin Wilma Wunder bei der Enchilada Franchise AG. Entsprechend gewichtet ist das Verhältnis von Innen- und Außenbereich: Es gibt viele Standorte, so Muth, „in denen die Anzahl der Außensitzplätze der Anzahl der Innensitzplätze entspricht beziehungsweise nur leicht darunterliegt". Für den Umsatz bedeutet das: Im Jahr 2022 hatte der Außenbereich bei Wilma Wunder einen Anteil von etwa 40 Prozent am Gesamtumsatz – und das, obwohl der Durchschnittsbon auf den Terrassen niedriger als im Innenbereich ist. Insgesamt liegt er zwischen 15 und 20 Euro, innen eher im oberen Bereich der Skala, außen eher an der unteren Grenze.

Design für Wohlfühlorte

Einen wesentlichen Anteil daran, wie viel Umsatz Gastronomen mit ihren Außenflächen machen können, hat deren Gestaltung. Wolfram Glatz beobachtet, dass Design in den vergangenen Jahren generell einen viel größeren Stellenwert in der Gesellschaft eingenommen hat. Gemeinsam mit seinem Bruder Tilman Emonts führt er das Designstudio glatz & glatz und kreiert Konzepte für die Außengastronomie, etwa für das Outdoor-Restaurant Neo und die Rooftop-Location Jil, beide in Heidelberg. „Der Anspruch der Gäste ist gewachsen. Heute muss ich viel mehr bieten, auch im Außenbereich." Allerdings rät er davon ab, auf vorübergehende Trends wie Messing, Vintage oder Samt zu setzen und empfiehlt stattdessen, ein schlüssiges Gesamtkonzept zu entwerfen, das auch in 15 Jahren noch stimmig ist. In den Objekten, die Glatz mit seinem Studio umgesetzt hat, kombiniert er Rückzugsorte mit Freiflächen – zwei Ansprüche, die Gäste an Außenflächen haben. Um eine gemütliche Atmosphäre im Außenbereich zu schaffen, arbeitet glatz & glatz mit Accessoires wie Pflanzen (zum Beispiel als Raumtrenner), Tischlampen („im gehobenen Bereich nicht mehr wegzudenken"), Licht und Sound. Mit Lampions, Steh- und Hängelampen lässt kann man den Außenbereich dezent ausleuchten und Pflanzen gut in Szene setzen. Musik trägt auch im Außenbereich zur Atmosphäre bei, muss aber gekonnt eingesetzt werden: Mehrere Boxen sorgen dafür, dass der Sound gleichmäßig über die gesamte Fläche ertönt, ohne zu laut zu sein. Mithilfe von Möbeln, Accessoires und Technik kann ein Wohlfühlort entstehen, in dem Gäste gern ihre Freizeit verbringen. So auch bei Wilma Wunder: „Hier erwartet die Gäste gemütliches, aber modernes Flair im Außenbereich", erzählt Muth. Dazu setzt die Marke auf einheitliches Design: „Wenn Tische, Stühle, Schirme und Kissen aufeinander abgestimmt sind und einer konsequenten Linie folgen, wirkt dies einladend und zugleich beruhigend."

Fokus auf Funktionalität

Grundsätzlich sind die Gestaltungsmöglichkeiten im Außenbereich jedoch begrenzt, räumt Oliver Bischoff ein. Er berät an der Seite von Danilo Dürler mit der Agentur ett la benn Gastronomien – ganzheitlich von der Idee bis zum Design. Bischoff empfiehlt, die Orte weitestgehend zu lassen, wie sie sind, und nicht allzu viel zu verändern. Stattdessen solle man sich auf die funktionalen und ergonomischen Aspekte konzentrieren. Dazu gehören etwa Sitzgelegenheiten, die dem Gast genügend Raum bieten. Hochwertigkeit und Langlebigkeit der Architektur und Möbel stehen ebenfalls im Vordergrund: „Der Außenbereich sollte auch in den unüblichen Jahreszeiten funktionieren. Immerhin wird er kaum mehr abgebaut und ist nun ... ständig im Einsatz", erklärt Bischoff und macht deutlich, dass die Außengastronomie sich weiter in Richtung 365-Tage-Terrasse bewegt.

Ob warm und loungig oder sachlich-praktisch: Draußen ist mehr denn je Wohlfühlatmosphäre angesagt, wie hier im Neo in Heidelberg.

Fotos: © freepik.com – Designed by pch.vector, Freepik, Thilo Ross, Enchilada Franchise

Wilma Wunder, Düsseldorf

Er rät deshalb dazu, lieber einmal in hochwertige Anschaffungen zu investieren, anstatt jedes dritte Jahr von Neuem starten zu müssen.

Wetterfeste Lösungen

Wer Außengastronomie als festen Bestandteil seines Konzepts sieht und bei (fast) keiner Wetterlage auf den Umsatz verzichten will, setzt obendrein auf hochwertige Baulösungen, die vor Wind, Regen, Kälte, aber auch Sonne schützen. glatz & glatz hat dazu sturmfeste Schirme verbaut, die direkt mit Regenrinnen verbunden sind. Und auf der großzügigen Dachterrasse des „Jil" in Heidelberg hat das Studio Verschattungselemente mit Lamellen eingesetzt, die sich elektronisch steuern lassen und im Sommer Schatten spenden. Zudem ist die Dachterrasse rundherum mit Glaswänden ausgestattet, die Windschutz bieten.
Bei der 365-Tage-Terrasse geht es jedoch nicht allein um bauliche Elemente. Bischoff weiß, dass auch das Sortiment entscheidend ist, damit der Gast sich trotz Kälte gern draußen aufhält. „Während der Gast sich an wärmeren Tagen mehr Zeit lässt, muss es schnell gehen, wenn es kalt ist." Darauf sollte das Angebot abgestimmt sein, ebenso die Technik – etwa beim Kassieren. Auch auf die Kommunikation kommt es an. Auf Heizstrahler, meint Bischoff, könnte man verzichten, wenn man dem Gast im Vorfeld erklärt, was auf ihn zukommt. Wer reserviert, könnte mit einer E-Mail darauf hingewiesen werden, sich warm zu kleiden. Bischoff: „Die Möglichkeiten der Kommunikation sind viel größer als die der Architektur."

> „Wir sollten die Außenbereiche als eigenständige Umsatzmöglichkeit sehen."
>
> *Oliver Bischoff, ett la benn*

Eigenständige Umsatzmöglichkeit

Einen entscheidenden Hebel für eine erfolgreiche Außengastronomie sieht Bischoff vor allem in der Infrastruktur, die reibungslos ablaufen muss. Viel zu oft komme es zum Beispiel vor, dass Kartenleser nicht funktionieren, weil sie zu weit von der Kasse entfernt sind. Auch die Kommunikation mit dem Gast muss durchdacht sein, sodass etwa die Speisekarte verfügbar und die Zugehörigkeit zum Lokal erkennbar ist – nicht auf allen Außenflächen selbstverständlich. Bischoff betont, dass die Ansprüche der Gäste draußen unter Umständen andere sind als im Innenbereich, insbesondere wenn sich die Außenbereiche an einem öffentlichen Straßenzug befinden. So könnten andere Öffnungszeiten, eine reduzierte Form des Menüs und ein Fokus auf Take-away im Außenbereich für mehr Umsatz sorgen. Weitere Ideen: ein schnelles Mittagsessen auf die Hand, das man durchs Fenster herausgibt anstelle eines Tellergerichts, einzelne Slices von Pizza anstatt einer ganzen. „Wir sollten die Außenflächen als eigenständige Umsatzmöglichkeit sehen und die Konzepte entsprechend optimieren", findet Bischoff.

Text: Emmelie Öden

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

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

Ankündigung

Mindful Drinking

- Health-Trend bei Getränken
- Nachfrage nach alkoholfreien Cocktails steigt

Fotos: © freepik.com – Designed by pch.vector, Freepik, Thilo Ross, Enchilada Franchise, Dr. Oetker

Gewinnspiel Servisa Magazin Oktober 2023

Herzlichen Glückwunsch!

Im Servisa Magazin Ausgabe 207 (Oktober 2023) wurden gemeinsam mit Dr. Oetker Professional drei hochwertige Kühlvitrinen und fünf Serviergestelle für die Dessertpräsentation verlost.

Die richtige Antwort lautete:
b) Dessert-Hupferl.

Eine Kühlvitrine haben gewonnen:

S. Voß, 25746 Heide; **R. Klein**, 97502 Euerbach; **A. Gebhardt**, 99837 Werra-Suhl-Tal.

Über ein Serviergestell dürfen sich freuen:

A. Rentz, 01099 Dresden; **A. Koch**, 07806 Neustadt an der Orla; **F.-P. Karsting**, 59872 Meschede; **A. Wahnsiedel**, 77833 Ottersweier; **A. Resch**, 92421 Schwandorf.

Impressum

Herausgeber: Service-Bund GmbH & Co. KG (Service-Bund), Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck; servicebund.de
Redaktion: Maximilian Demling, Linn Grunwald, Katrin Lang, Ralph Marko, Julia Matthies und Jennifer Müller-Hartfeld – eagle brands and media GmbH (ebam) für Service-Bund, Lübeck
Grafik: Marvin Detering, Abelina Gemoll, Sophie Kindt – ebam und Jörg Merten – cb&o GmbH, Hamburg
Litho: Allzeit Media Consult GmbH, Hamburg
Druck: Esser printSolulutions GmbH, Ergolding
Fotos: Chantal Pahlsson-Giddings; 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 darüberhinausgehende Nutzung oder Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Unsere vollständige Datenschutzerklärung mit den Angaben nach Art.13 DS-GVO finden Sie unter: *https://www.servicebund.de/footer/teilnahmebedingungen.html*

Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck
Tel.: 0451/499 52-0, info@servicebund.de, servicebund.de

fb.com/service.bund instagram.com/servicebund

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.: 00 43/ 55 22 500-0

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

Winkler GmbH 172
A-6430 Ötztal-Bahnhof
Tel.: 00 43/ 5 26 68 82 19

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

Unsere freibleibenden Angebote in Euro verstehen sich frei Haus, exklusive Mehrwertsteuer (solange der Vorrat reicht). Irrtum vorbehalten.