

## Presseinformation

# Persönlicher Auftakt in das Jubiläumsjahr: Trends und Digitalisierungsansätze live auf der INTERNORGA 2023 erleben

Vom 10. bis 14. März 2023 öffnet die INTERNORGA als Leitmesse für den Außer-Haus-Markt wieder ihre Türen in den Hamburger Messehallen. Natürlich sind auch der Service-Bund und die Sander Gruppe wieder mit von der Partie und präsentieren sich mit gemeinsamen Lösungen zu Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Personalmangel in der Halle A4 am Stand 317. Ein weiterer Messestand in der Halle A2 informiert über die Kassenlösung ServisaPOS.

Die Arbeit in der Profiküche hat sich im Laufe der Zeit stark verändert. Seit seiner Gründung vor 50 Jahren ist der Service-Bund stets zur Stelle, um Bestands- und Neukunden mit regionalen Produkten in Topqualität und innovativen Lösungen zu unterstützen. Was sich aber in der Zeit nicht verändert hat, ist die gebündelte Kraft erfolgsversprechender Partnerschaften. Getreu dem Motto der diesjährigen INTERNORGA *#allezusammen* tritt der Service-Bund in Kooperation mit Sander vom 10. bis 14. März 2023 als Ideen- und Impulsgeber für die Gastronomie auf. In der Halle A4 am Stand 317 stellt sich die Kooperation **ExpertPartnership** als leistungsstarker Partner für alle Gastronomen vor, die mit Blick auf aktuelle Herausforderungen nach nachhaltigen, digitalen und effizienten Lösungen suchen. Kunden treffen hier auf kompetente Fachberater, die sich ausgiebig Zeit für ein beratendes Gespräch nehmen werden. „In diesem Jahr möchten wir gezielt unsere Lösungsansätze für die aktuellen Probleme der Branche präsentieren. Auch aktuelle Trends werden Schwerpunkte unserer abwechslungsreichen Shows sein. Natürlich werden unsere Besucher ebenfalls die Möglichkeit haben, die Neuheiten aus dem Sortiment von Service-Bund und Sander kennenzulernen und direkt probieren zu können“, erklärt **Lena Jost** aus dem Marketingteam des Service-Bund.

### Inspiration und praxisnahe Lösungen

Mit der ExpertPartnership vereinen die beiden Familienunternehmen Kochhandwerk mit Großhandel und stehen für Kundennähe, Marktpräsenz, Leidenschaft und Innovation für den gesamten Food-Service-Markt. Auf der INTERNORGA erhalten Messebesucher einen Vorgeschmack auf die Neuheiten des ExpertPartnership-Sortiments, die ab dem 1. April 2023



offiziell eingeführt werden. Neben herzhaften und fruchtig-süßen Kreationen im Gläschen und zum Nachfüllen werden vegetarische und vegane Kreationen präsentiert. Hinzu kommen Neuheiten im Bereich Fleischgerichte, Saucen, Dressings und Beilagen, die zu köstlichen Kombinationen auf der Speisekarte einladen. Kunden der Hotellerie und Gastronomie, der Betriebs- und Gesundheitsgastronomie können sich vor Ort inspirieren und von der Vielfalt und Qualität des Sortiments überzeugen lassen. **Marc Niebling**, Bereichsleiter Marketing & Kommunikation bei der Sander Gruppe, ergänzt dazu: „In der Sander Frische-Manufaktur verbinden wir handwerkliche Speisenherstellung mit einem außergewöhnlichen Anspruch an Innovation und Qualität. Ergänzt um unsere persönliche Produkt- und Konzeptberatung in Verbindung mit dem Webshop zur einfachen Konfiguration und transparenten Kalkulation von À la Carte bis Buffet lässt sich auch in diesen herausfordernden Zeiten ein attraktives Speisenangebot anbieten. Und für Gastronomen bleibt mehr Zeit für das Wesentliche: Ihre Gäste.“

### **Weitere Konzepte und Digitalisierungsansätze**

Wieder mit dabei ist das **Rodeo Steakhouse-Konzept**, das direkt in den Messestand integriert ist. Hier erhalten Kunden und Interessierte einen Einblick, wie sie der Fleischmarke mit passenden Werbemitteln und Möbeln eine persönliche Note verleihen können. Im **Sourcer Café** gilt es nicht nur, das umfangreiche Rundumsorglos-Paket für Heißgetränke kennenzulernen und zu probieren, sondern den Bereich ebenfalls für ein umfangreiches Networking zu nutzen. Auf Fragen rund um das Thema Nachhaltigkeit finden die Messebesucher mit dem neuen Mehrwegs Sortiment von **Completa Öko** eine Antwort. Neben Foodkonzepten stellt der Service-Bund auch viele Digitalisierungsansätze vor, die in den heutigen Zeiten Abhilfe schaffen sollen. Dazu zählen digitale Hingucker wie der neu gestaltete **Webshop**, die **Speisekarten- und Buffetkonfiguratoren** der ExpertPartnership sowie **Roboter**, die am Messestand dem Serviceteam unter die Arme greifen werden. Außerdem ist der Service-Bund wieder mit einem zweiten Messestand in der Halle A2 mit von der Partie. Besucher haben hier die Möglichkeit, die digitale Kassenslösung **ServisaPOS** hautnah kennenzulernen und neue Geräte auch gleich ausprobieren zu können.

Hier finden Sie uns auf der INTERNORGA 2023:

**Service-Bund & Sander – Halle A4 / Stand 317**

**ServisaPOS Messestand – Halle A2 / Stand 318**



#### Über den Service-Bund:

Wer seine Gäste jeden Tag aufs Neue verwöhnen will, der braucht einen starken Partner an seiner Seite. Der Service-Bund unterstützt Profi-Köche im Außer-Haus-Markt. Seit 50 Jahren und mit knapp 30 Gesellschaftern im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um seine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen und dabei stets das besondere Plus an Service zu bieten. Knackig frisches Obst, saftiges Fleisch, köstlicher Fisch – das Sortiment vom Service-Bund lässt keine Wünsche offen.

Besonders stehen die ausgefeilten Eigenmarken-Konzepte vom Service-Bund im Fokus, die in vielen Profi-Küchen ihren festen Platz erobert haben. Bereits seit der Einführung der ersten Eigenmarke Servisa in den 1970er Jahren setzt der Service-Bund auf Produkte, die gemeinsam mit zuverlässigen Partnern entwickelt und unter ständigen Qualitätskontrollen produziert werden. Ob Frische oder TK, ob Fisch oder Fleisch, ob Frühstücksbuffet oder Gala-Dinner – mit dem Service-Bund an ihrer Seite können sich die Profis in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung eindrucksvoll positionieren. So kamen in den letzten Jahren viele neue Eigenmarken-Konzepte wie ServisaPrime, Rodeo Ranch Quality, Gastrovinum, Mermaid, Salva D'Or, Sonnenreife, Completa, Sourcer oder ServisaPOS hinzu.

Seit seiner Gründung im Jahr 1973 konnte der Service-Bund stets wachsen und neue Mitglieder unter dem Dach des Verbundes begrüßen. Langjährige, von Vertrauen geprägte Beziehungen zu Kunden, Lieferpartnern und Mitarbeitern charakterisieren den Service-Bund und prägen die tägliche Arbeit. Nicht umsonst ist der Adler im Logo auch schon in der griechischen Mythologie das Symbol der Gastlichkeit. Dabei wird nachhaltige Entwicklung stets groß geschrieben – ob durch Zertifizierungen, Engagement für den Nachwuchs und die Weiterbildung oder gelebtes ökologisches und ökonomisches Handeln im Alltag. Eine gelungene Balance zwischen regionaler Nähe und nationalen Konzepten – so lautet die Devise beim Service-Bund.

#### Abdruck frei – Beleg erbeten an:

eagle brands and media GmbH  
Ralph Marko, Kommunikationsmanager  
Sternstraße 106-108  
D-20357 Hamburg

Mobil: +49 (0)151 – 237 032 21  
E-Mail: [presse@servicebund.de](mailto:presse@servicebund.de)  
Website: [www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)

Druckfähiges Bildmaterial (Copyright: Service-Bund) finden Sie hier zum Download:

[https://bit.ly/bildmaterial\\_internorga\\_2023](https://bit.ly/bildmaterial_internorga_2023)