

Presseinformation

Gastro 2025 – Was jetzt wichtig ist

Für das Service-Bund Fachevent „Campus for culinary friends“ versammeln sich im September 2022 wieder Profis der Gastronomie und Hotellerie aus ganz Deutschland.

Lübeck, 23. Juni 2022 – Nach langer Pause findet endlich wieder der traditionelle Campus des Service-Bund statt. Stattfinden wird der 17. Campus for culinary friends vom 4. bis 6. September 2022 im Sieben Welten Therme & Spa Resort in Künzell (bei Fulda). Zum Thema „Gastro 2025 - Was jetzt wichtig ist“ hat der Service-Bund ein abwechslungsreiches Programm mit hochkarätigen Referenten, praxisorientierten Workshops und einer kulinarischen Genussreise zusammengestellt. Dabei laden Gastroprofis in Workshops und Stages zum Mitdiskutieren und gegenseitigen Austausch ein – und das u. a. zu Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Betriebsführung, Digitalisierung und Effizienz in der Küche. Insbesondere während des beliebten Abendprogramms erhalten Kundinnen und Kunden die Möglichkeit, die vorgestellten Trends hautnah zu erleben und sich direkt inspirieren zu lassen. „Wie für den Campus for culinary friends üblich, bietet die Service-Bund Tagung natürlich auch wieder die Möglichkeit, über den eigenen Tellerrand zu schauen und sich innerhalb der Branche zu vernetzen“, erklärt Paulina Jänichen aus dem Marketingteam der Service-Bund Zentrale.

Weitere Informationen zum „Campus for culinary friends“ (auch zu Buchung und Preisen):

www.servicebund.de/events/campus

Der 17. Campus for culinary friends im Überblick:

Datum:	4. bis 6. September 2022
Ort:	Sieben Welten Therme & Spa Resort im hessischen Künzell (bei Fulda)
Zielgruppe:	Gastronomie und Hotellerie
Programm:	Tagesprogramm mit vielen Vorträgen & Workshops rund um das Thema „Gastro 2025 – Was jetzt wichtig ist“, Austausch mit den Referenten, kulinarische Highlights bei den Abendveranstaltungen
Anmeldung:	Über den Service-Bund Fachberater aus der Region

Druckfähiges Bildmaterial zur freien Verwendung
(Copyright: Service-Bund)

Workshop Campus for culinary friends



Bildunterschrift: Beim Campus for culinary friends 2022 im Sieben Welten Therme & Spa Resort laden Gastroprofis in Workshops und Stages zum Mitdiskutieren und gegenseitigen Austausch ein.

Kulinarische Verkostung Campus for culinary friends



Bildunterschrift: Während des beliebten Abendprogramms erhalten Kundinnen und Kunden die Möglichkeit, die vorgestellten Trends hautnah zu erleben und sich direkt inspirieren zu lassen.

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 mehr als 40 Jahren und mit knapp 30 Gesellschaftern im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um 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, Salvo D'Or, Sonnenreife, Completa oder Sourcer 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
Website: www.servicebund.de