Presseinformation

Dem Lachs auf der Spur: CampusOnTour 2018

Eine kleine Gruppe selbstständiger Gastronomen, Köche und Küchendirektoren erhielt in Norwegen einen exklusiven Einblick in die ServisaPrime Lachsproduktion.

Lübeck, 17. September 2018 – Vom 12. bis 14. August 2018 reiste eine Service-Bund Gruppe nach Norwegen, um einen Einblick in die Produktion des **ServisaPrime Lachses** zu bekommen. Der **CampusOnTour** nach Norwegen ist eine besondere Veranstaltung, bei der sich alles um den Ursprung der Qualitätsprodukte dreht. Höhepunkt der Reise war der Besuch der Produktion und einer Lachsfarm des Lieferanten auf der Insel Bømlo. Nach einer Betriebsbesichtigung und dem Besuch der Smolt (Junglachse)-Aufzuchtstation ging es per Schiff zu den Lachsfarmen. Besonders beeindruckend war die Fütterung der fast ausgewachsenen Tiere in den Netzgehegen vor der Küste - immerhin bringt es ein Exemplar auf etwa 5 kg bei 75 cm Größe.

„Verantwortung wird bei der Fischverarbeitung großgeschrieben. Das Verhältnis in der sogenannten Aquakultur liegt bei einem Prozent Fisch auf 99 Prozent Wasser – durch mehr Platz können die Fische sich besser bewegen“, erklärte Service-Bund Fischexperte Sven-Uwe Kempe der zehnköpfigen Gruppe. Die Gehege werden von Experten mithilfe kleiner Kameras überwacht, so kann unmittelbar auf das Stresslevel der Tiere, Auffälligkeiten oder Überfütterung reagiert werden. Untergebracht war die Gruppe in Norwegens zweitgrößter Stadt Bergen. Dabei kam natürlich das Sightseeing nicht zu kurz. Am letzten Tag fuhren die Teilnehmer mit der Fløibahn auf den Gipfel des Fløyenmit und bekamen einen Panoramablick auf die Stadt Bergen und die Umgebung.

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 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 ServiceBund 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, Completta 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
Osterbrooksweg 35
D-22869 Schenefeld

Telefon: +49 (0)40 – 87 000 33 111
Telefax: +49 (0)40 – 87 000 33 118
Mobil: +49 (0)151 – 237 032 21
E-Mail: presse@servicebund.de

Druckfähiges Bildmaterial zur freien Verwendung:

Reisegruppe_CampusOnTour_2018

Bildunterschrift: Die Lachsfarm auf Bømlo stand klar im Mittelpunkt des CampusOnTour 2018 und wurde wieder als außergewöhnliches Erlebnis zelebriert.

Bømlo_CampusOnTour_2018

Bildunterschrift: Höhepunkt der Reise war der Besuch der Produktion und einer Lachsfarm des Lieferanten auf der Insel Bømlo.

ServisaPrime_Lachs_Netzgehege

Bildunterschrift: Nach einer Betriebsbesichtigung und dem Besuch der Smolt (Junglachse)-Aufzuchtstation ging es per Schiff zu den Lachsfarmen. Besonders beeindruckend war hierbei die Fütterung der fast ausgewachsenen Tiere in den Netzgehegen vor der Küste.