

Presseinformation

Neues Jahr mit neuen digitalen Wegen: FoodSpecial in Nürnberg und Bochum

Fachbörse für Food & Beverage in Nürnberg und Bochum / Kochshows und Praxisworkshops / Digitale Konzepte im Fokus der beiden Messen



Lübeck, 27. November 2018 – 20 Jahre nach ihrem Start findet die FoodSpecial vom **13. bis 14. Januar 2019** wieder parallel zur HOGA-Messe als „Messe in der Messe“ in **Nürnberg** statt, und das unter dem Motto „Die Genuss-Messe für leidenschaftliche Köche und Gastronomen.“ Über 100 Aussteller erwarten die Besucher auf einer Fläche von 5.500 Quadratmetern, um Neuheiten und Bewährtes vorzustellen. Neben Service-Bund Marken wie Rodeo Ranch Quality, Mermaid, Sourcer, Completa, BurgerCraft, ServisaPrime und Salva D'Or wird das neue Konzept

ServisaPOS vorgestellt. Unter dem Motto „Everyone connected“ zeigt das Kassensystem viele neue Wege auf, um den gastronomischen Betrieb zu digitalisieren und mit neuartigen Vermarktungsaktionen mehr Gäste und Umsatz zu gewinnen. In der Show-Küche bereiten Profiköche wie Lucki Maurer, Katja Hack oder Xiao Wang sowie der Sourcer-Experte Lutz Werner und Barista Sarah Schweizer die Produkte der Service-Bund Marken frisch vor den Augen der Besucher zu. Kulinarische Pausen bietet außerdem der beliebte Food-Court. Die FoodSpecial Nürnberg findet auf Initiative der Service-Bund Gebietszentralen Bauer, Bierbichler, Flach, Nußbaumer, OMEGA SORG, Rittner und Troiber statt.

Nur wenige Wochen später geht es dann in Bochum weiter. Vom **3. bis zum 4. Februar 2019** lädt der Service-Bund in die **Bochumer Jahrhunderthalle** ein. Auf Initiative der Gebietszentralen SB Frischmarkt Heinsberg, Hambrock, Hambrock Rhein-Ruhr, Pleiss, Hüsken, Recker, Schwalenstöcker & Gantz, Flach sowie Windmann dürfen sich die Besucher auch bei der dritten Ausgabe auf ein interessantes Programm freuen. Neben der Präsentation der Service-

Bund Marken stehen Talkrunden, Kochshows und Praxisworkshops im Fokus der Messe. Auch hier macht die Digitalisierung wieder einen Schwerpunkt aus und es gilt, „Everyone connected“ live zu erleben und Impulse für den eigenen Betrieb zu finden. Das neue Service-Bund Digitalkonzept ist an verschiedenen Touchpoints beispielhaft eingebunden. Darüber hinaus begleiten weitere digitale Aktionen das Kassensystem. Außerdem diskutieren Experten wie Christoph Brand, Meta Hildebrand, Benedikt Faust, Lucki Maurer oder Heiko Antoniewicz zu Themen wie High-Convenience, Regionalität, Convenience 2.0 oder Vielfalt. Natürlich kommt die Kulinarik auch nicht zu kurz: Unter dem Motto „Landhausküche modern interpretiert“ sorgt Heiko Antoniewicz auf dem Food-Court für kulinarische Überraschungsmomente.

Weitere Informationen zur FoodSpecial finden Sie hier:

<https://www.servicebund.de/events/foodspecial.html>

Druckfähiges Bildmaterial in Druckqualität (Copyright: Service-Bund) gibt es hier zum Download: <https://my.hidrive.com/share/blht9sx99p>

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 eine 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 Serviso 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 ServisoPrime, Rodeo Ranch Quality, Gastrovinum, Mermaid, Salva 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
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