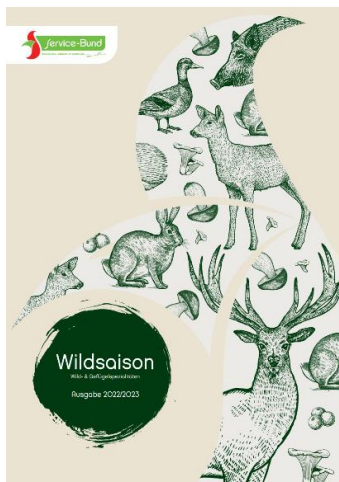


Presseinformation

Mit dem Wild- und Excellence-Folder inspiriert in den Herbst und Winter

Mit den zwei Foldern „Wildsaison 2022/2023“ und „Excellence 2022/2023“ liefert der Service-Bund viele kulinarische Highlights für die kalte Jahreszeit und darüber hinaus.



Lübeck, 17. Oktober 2022 – Wildfleisch liegt mit seinen unzähligen Varianten und abwechslungsreichen Zubereitungsarten im Trend. Neben der klassischen Zubereitung als Tellergerichte eignet es sich hervorragend zum Grillen oder für edle Burgerkreationen. Mit dem **Wildfolder 2022/2023** präsentiert der Service-Bund eine hochwertige Auswahl bekannter und neuer Wildprodukte. Ein zarter Rehrücken, eine saftige Wildschweinbratwurst, ein Wildburger oder die neuen Zuschnitte vom neuseeländischen Hirsch von Rodeo Ranch Quality wie z. B. Hirschrücken, -kronen, -keulen oder -gulasch. Da Wildfleisch generell als fettarm und reich an Mineralstoffen, Vitamin B2 sowie Eisen, Zink und Selen gilt, ist es nicht nur bei ernährungsbewussten beliebt, sondern auch bei jungen und

urbanen Zielgruppen. Durch die sehr ursprüngliche Lebensweise der Wildtiere gilt der Verzehr ihres Fleisches als nachhaltige Alternative für Fleischliebhaber. „Unsere Kunden gehen gemeinsam mit uns auf die Jagd nach dem guten Geschmack. Auf 18 Seiten findet sich das Beste der Saison zum Kochen, Braten, Grillen und Genießen. Kräftige, aromatische Wild- und Geflügelspezialitäten von Hirsch und Reh, Hasen und Kaninchen, Wildschwein oder vorweihnachtliche Entenbrust sowie passende Beilagen, Begleiter und Wein“, erklärt Miles Schmidt, Marketing Manager beim Service-Bund.

Klassiker und Trendprodukte, Neues und Außergewöhnliches und stets Artikel, die eine Geschichte zu erzählen haben: Dafür steht auch der **Excellence-Folder 2022/2023**. In der druckfrischen, 13. Auflage liefert der Folder Ideen und Produkte zur perfekten Bewirtung und präsentiert ein ausgewähltes Sortiment, das mit viel Engagement und großem handwerklichen Können hergestellt wird. Unter dem Motto „Die kulinarischen Highlights“ umfasst der Folder



auf knapp 84 Seiten neben Klassikern auch viele neue und außergewöhnliche Produkte aus Bereichen wie Fleisch, Fisch, Wild, Geflügel, Pasteten und Terrinen, Fingerfood, Backwaren, Desserts, Spirituosen oder Wein. Kirsten Machedanz, Service-Bund Marketing Managerin, dazu: „Im Fokus stehen dabei die Marken ExpertPartnership und Rodeo Steak, ServisaPrime, Servisa, Mermaid, Salva D’Or, Sourcer und Gastrovinum. Hinzu kommen die Trendthemen Algen, vegan, vegetarisch, orientalisches und Sous-vide.“

Neben dem Geschmack spielen bei den vorgestellten Produkten auch Merkmale wie Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit eine große Rolle. Alle Produkte unterliegen strengen Qualitätskontrollen. So legt der Service-Bund viel Wert auf eine nachhaltige Zucht seiner Fleischspezialitäten und auf persönlich bekannte Erzeuger. Ein Beispiel: In den südamerikanischen Herkunftsländern der Eigenmarke Rodeo Ranch Quality herrschen zum Beispiel optimale Voraussetzungen für die Rinderzucht. Auch bei Fisch und Meeresfrüchten der Marke Mermaid setzt der Service-Bund auf persönlich bekannte Partner. Mit vielen weiteren Produzenten pflegt der Service-Bund langjährige Partnerschaften, sodass neben Klassikern auch immer wieder Newcomer- oder Trendprodukte im neuen Excellence-Folder vorgestellt werden.

Den Wildfolder 2022/2023 und den Excellence-Folder 2022/2023 finden Sie hier zum Download:

www.servicebund.de/meta-navi/downloads.html

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, 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
Sternstraße 106-108
D-20357 Hamburg

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