

Presseinformation

# FoodSpecial 2017: Erfolgreicher Start in Nürnberg

*Service-Bund* Fachmesse für Food & Beverage zum 10. Mal in Nürnberg / Erlebnis, Trends und Innovationen im Fokus / Rund 10.000 Besucher ließen sich inspirieren

Lübeck, 18. Januar 2017 – Bereits zum 10. Mal gastierte der *Service-Bund* mit der hauseigenen Messe **FoodSpecial** in Nürnberg. Vom 15. bis 16. Januar 2017 luden die *Service-Bund* Mitglieder OMEGA SORG, Nußbaumer, Flach und Flach Rhein-Main, Bauer, Rittner, Troiber und Bierbichler im Rahmen der parallel stattfindenden HOGA, der Messe für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, in die Messehalle 3 ein.

## Zahlreiche Neuheiten und Trends

Unter dem Motto **Mit Erlebnis, Trends & Innovationen** präsentierten über 110 Aussteller Neuheiten aus der Foodbranche. Am *Service-Bund* Stand konnten interessierte Besucher Pasta-Spezialitäten der Eigenmarke *Salva D'Or* und Wein-Neuheiten der Marke *Gastrovinum* probieren, während die Profi-Köche *Lucki Maurer* und *Stefan Marquard* die Marke *Rodeo Ranch Quality* im Live-Cooking-Bereich und auf der Showbühne in Szene setzten. Auch Fischliebhaber kamen nicht zu kurz: Über das Frischfischliefersystem *direkt.frisch* und *Mermaid Seafood* informierten die *Service-Bund* Experten *Sven-Uwe Kempe* und *Arnd Diederichsen* von *Flamingo Food*, während *Teppanyaki-Meister Xiao Wang* die entsprechenden Delikatessen für die Zuschauer zubereitete. Zusätzlich konnten sich die Besucher von Burger-Kreationen des Foodkonzepts *BurgerCraft* überzeugen lassen.

## Veranstalter ziehen positives Resümee

Insgesamt besuchten rund 10.000 interessierte Gäste die **FoodSpecial**, um sich auf einer Messefläche von mehr als 6.500 Quadratmetern über Neuheiten und Foodkonzepte zu informieren. „Für die erste **FoodSpecial** in diesem Jahr ziehen wir ein ausgesprochen positives Fazit. Alle Aussteller, bei denen sich die Kunden neue Ideen holen konnten, waren sehr

zufrieden, da ein breit gefächertes Fachpublikum die Messe besucht hat“, fasst Johannes Fuchs von der TRIAS Food GmbH, der Initiator der FoodSpecial, zusammen.

### **Jetzt schon im Kalender vormerken!**

Interessierte Kunden haben in diesem Jahr noch eine weitere Möglichkeit, in den Genuss der FoodSpecial Messe zu kommen: Am 5. und 6. Februar 2017 laden die Service-Bund Mitglieder Hambrock, Hambrock Rhein-Ruhr, Hüsken, Pleiss, Schwalenstöcker & Gantz sowie Windmann in die Bochumer Jahrhunderthalle ein.

Alle weiteren Informationen zum Messeprogramm auch unter:

[www.servicebund.de/events/foodspecial.html](http://www.servicebund.de/events/foodspecial.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 ca. 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 ServisaPlus, Rodeo Ranch Quality, Gastrovinum, Mermaid oder Salva D'Or 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](mailto:presse@servicebund.de)

Druckfähiges Bildmaterial zur freien Verwendung:

Logo\_FoodSpecial\_Service-Bund



Bildunterschrift:

Die FoodSpecial ist die hauseigene Messe des Service-Bund.

SB\_stand\_FoodSpecial\_Nürnberg\_2017



Bildunterschrift:

Der Service-Bund stand auf der FoodSpecial 2017 in Nürnberg.

### Eingang Foodspecial Nürnberg 2017



#### Bildunterschrift:

Rund 10.000 Gäste besuchten innerhalb von zwei Tagen die Aussteller auf der Foodspecial in Nürnberg.

### Maurer Foodspecial Nürnberg 2017



#### Bildunterschrift:

Profi-Köche wie Lucki Maurer präsentierten die Service-Bund Eigenmarken.