

## Presseinformation #allezusammen in Hamburg

### Trends & Digitalisierungsansätze live auf der INTERNORGA 2023 erleben Die ExpertPartnership präsentiert geschmackvolle und zeitgemäße Lösungen für die Gastronomie.

Vom **10. bis 14. März 2023** öffnet die INTERNORGA als Leitmesse für den Außer-Haus-Markt wieder ihre Türen in den Hamburger Messehallen. Natürlich sind auch der Service-Bund und die Sander Gruppe wieder mit von der Partie und präsentieren sich mit gemeinsamen Lösungen zu Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Personalmangel in der Halle A4 am Stand 317. Ein weiterer Messestand in der Halle A2 informiert über die Kassenlösung ServisaPOS.

#### Auf erfolgsversprechende Partnerschaften setzen

Die Arbeit in der Profiküche hat sich im Laufe der Zeit stark verändert. Seit ihrer Gründung vor jeweils rund 50 Jahren sind die beiden Familienunternehmen Service-Bund und Sander stets zur Stelle, um Bestands- und Neukunden mit regionalen Produkten in Topqualität und innovativen Lösungen zu unterstützen. Was sich aber in der Zeit nicht verändert hat, ist die gebündelte Kraft erfolgsversprechender Partnerschaften. Getreu dem Motto der diesjährigen INTERNORGA **#allezusammen** tritt die Kooperation **ExpertPartnership** vom **10. bis 14. März 2023** als Ideen- und Impulsgeber für die Gastronomie auf. In der **Halle A4 am Stand 317** stellen sich beide Unternehmen als leistungsstarker Partner für alle Gastronomen vor, die mit Blick auf aktuelle Herausforderungen nach nachhaltigen, digitalen und effizienten Lösungen suchen. Kunden treffen hier auf kompetente Fachberater, die sich ausgiebig Zeit für ein beratendes Gespräch nehmen werden. „In diesem Jahr möchten wir gezielt unsere Lösungsansätze für die aktuellen Probleme der Branche präsentieren. Auch aktuelle Trends werden Schwerpunkte unserer abwechslungsreichen Shows sein. Natürlich werden unsere Besucher ebenfalls die Möglichkeit haben, die Neuheiten aus dem Sortiment von Service-Bund und Sander kennenzulernen und direkt probieren zu können“, erklärt **Lena Jost** aus dem Marketingteam des Service-Bund.

#### Inspiration und praxisnahe Lösungen

Mit der ExpertPartnership vereinen die beiden Familienunternehmen Kochhandwerk mit Großhandel und stehen für Kundennähe, Marktpräsenz, Leidenschaft und Innovation für den gesamten Food-Service-Markt. Auf der INTERNORGA erhalten Messebesucher einen Vorgeschmack auf die Neuheiten des **ExpertPartnership-Sortiments**, die ab dem **1. April 2023** offiziell eingeführt werden. Neben herzhaften und fruchtig-süßen Kreationen im Gläschen und zum Nachfüllen werden vegetarische und vegane Kreationen präsentiert. Hinzu kommen Neuheiten im Bereich

Fleischgerichte, Saucen, Dressings und Beilagen, die zu köstlichen Kombinationen auf der Speisekarte einladen. Kunden der Hotellerie und Gastronomie, der Betriebs- und Gesundheitsgastronomie können sich vor Ort inspirieren und von der Vielfalt und Qualität des Sortiments überzeugen lassen. **Marc Niebling**, Bereichsleiter Marketing & Kommunikation bei der Sander Gruppe, ergänzt dazu: „In der Sander Frische-Manufaktur verbinden wir handwerkliche Speisenherstellung mit einem außergewöhnlichen Anspruch an Innovation und Qualität. Ergänzt um unsere persönliche Produkt- und Konzeptberatung in Verbindung mit dem Webshop zur einfachen Konfiguration und transparenten Kalkulation von À la Carte bis Buffet lässt sich auch in diesen herausfordernden Zeiten ein attraktives Speisenangebot anbieten. Und für Gastronomen bleibt mehr Zeit für das Wesentliche: Ihre Gäste.“

### Weitere Konzepte und Digitalisierungsansätze

Wieder mit dabei ist das **Rodeo Steakhouse-Konzept**, das direkt in den Messestand integriert ist. Hier erhalten Kunden und Interessierte einen Einblick, wie sie der Fleischmarke mit passenden Werbemitteln und Möbeln eine persönliche Note verleihen können. Im **Sourcer Café** gilt es nicht nur, das umfangreiche Rundumsorglos-Paket für Heißgetränke kennenzulernen und zu probieren, sondern den Bereich ebenfalls für ein umfangreiches Networking zu nutzen. Auf Fragen rund um das Thema Nachhaltigkeit finden die Messebesucher mit dem neuen Mehrwegs Sortiment von **Complett Öko** eine Antwort. Neben Foodkonzepten stellt der Service-Bund auch viele Digitalisierungsansätze vor, die in den heutigen Zeiten Abhilfe schaffen sollen. Dazu zählen digitale Hingucker wie der neu gestaltete **Webshop**, die **Speisekarten- und Buffetkonfiguratoren** der ExpertPartnership sowie **Roboter**, die am Messestand dem Serviceteam unter die Arme greifen werden. Außerdem ist der Service-Bund wieder mit einem zweiten Messestand in der Halle A2 mit von der Partie. Besucher haben hier die Möglichkeit, die digitale Kassenlösung **ServisaPOS** hautnah kennenzulernen und neue Geräte auch gleich ausprobieren zu können.

**Hier finden Sie uns auf der INTERNORGA 2023:**

**Service-Bund & Sander – Halle A4 / Stand 317**

**ServisaPOS Messestand – Halle A2 / Stand 318**

**Druckfähiges Bildmaterial (Copyright: Service-Bund/Sander) finden Sie hier zum Download:**

[https://bit.ly/bildmaterial\\_internorga\\_2023](https://bit.ly/bildmaterial_internorga_2023)

---

## Über die ExpertPartnership

Als ExpertPartnership machen sich Sander und der Service-Bund gemeinsam stark für die Gastronomie. Kunden können neben den im Sous-vide oder Cook & Chill-Verfahren hergestellten Produkten aus der Sander Frische-Manufaktur auf die Food- und Non-Food Produkte des Service-Bund zugreifen. So kann der gesamte gastronomische Tag aus einer Hand abgedeckt werden, ganz gleich ob Restaurant, Hotel, Betriebsgastronomie, Schulmensa oder Gesundheitseinrichtung.

In enger Zusammenarbeit mit Gastronomen werden von der ExpertPartnership Lösungen auf ganz individuelle Heraus- und Anforderungen zugeschnitten, so dass jeder gastronomische Betrieb im Bereich seiner Möglichkeiten ein permanent hochwertiges Speisenangebot anbieten kann. Zudem ist durch persönliche Beratung und den Einsatz digitaler Tools eine transparente Kalkulation und eine absolute Kosten- und Überhangkontrolle des Speisenangebots gewährleistet.

---

## 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 50 Jahren und mit knapp 40 Standorten 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, ob für das Gala-Dinner oder die Imbissbude – das Sortiment vom Service-Bund lässt keine Wünsche offen.

### Ihr Kontakt bei Rückfragen:

eagle brands and media GmbH  
Ralph Marko – Kommunikationsmanager  
[presse@expert-partnership.de](mailto:presse@expert-partnership.de)  
[www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)  
Mobil: +49 (0)151 – 237 032 21

---

## Über die Sander Gruppe

Seit über 45 Jahren bedient Sander alle Märkte im Food-Service-Bereich: von der Hotellerie und Gastronomie über die Gemeinschaftsgastronomie mit Betriebsrestaurants und Schulen bis hin zur Gesundheitsgastronomie mit Kliniken und Seniorenheimen. Das Familienunternehmen gliedert sich in dabei in zwei Kernbereiche: In der hauseigenen Frische-Manufaktur produziert Sander Gourmet über 2.500 High-Convenience-Produkte in unterschiedlichen Warengruppen. Als leidenschaftlicher Dienstleister betreibt Sander Catering außerdem 200 dezentrale Gastronomiebetriebe deutschlandweit.

### Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Sander Gruppe  
Lisa Genzler – Marketing/Presse  
[presse@expert-partnership.de](mailto:presse@expert-partnership.de)  
[www.sander-gruppe.com](http://www.sander-gruppe.com)  
Telefon: +49 (0)6766 – 9303 428