

Presseinformation

Gemeinsam. Gastronomisch. Durchstarten.

Wenn Lösungen und Produkte begeistern – so erfolgreich war das persönliche Wiedersehen auf der INTERNORGA 2022

Mit einem gemeinsamen Messestand präsentieren der Service-Bund und die Sander Gruppe das leistungsstarke Angebot der ExpertPartnership

Lübeck/Wiebelsheim, 13. Mai 2022 – Nach zwei Jahren Messe-Pause war die Vorfreude auf die diesjährige INTERNORGA schon Wochen im Voraus spürbar. Endlich war es an der Zeit, die ExpertPartnership auf der INTERNORGA vorzustellen. Umso schöner gestaltete sich das lang ersehnte Wiedersehen auf einem erstmals gemeinsamen Messestand vom Service-Bund und der Sander Gruppe. Und der Austausch, der endlich wieder persönlich stattfinden konnte, machte eines ganz deutlich: Die innovativen Konzepte und leckeren Produkte beider Unternehmen sowie das starke Leistungspaket der ExpertPartnership sind bei Gastronomie-Betreibern gefragter denn je.

Service-Bund und Sander als Ideen- und Impulsgeber

„Gemeinsam. Gastronomisch. Durchstarten.“ war das diesjährige Motto für die ExpertPartnership, das auf der INTERNORGA 2022 **erstmalig live und in Farbe** zu erleben war. Im Fokus standen unter anderem Kunden, die vor der Herausforderung eines akuten Personalmangels stehen. Die ExpertPartnership präsentierte sich als Ideen- und Impulsgeber – mit Lösungen für den Fachkräftemangel und durchdachten Gastronomie- und Verpflegungskonzepten mit Fokus auf Zentralthemen wie Digitalisierung und Wirtschaftlichkeit. **Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe**, blickt begeistert auf eine Woche intensiven Austausch zurück: „Erstmals konnten wir die ExpertPartnership und ihr starkes Leistungspaket auf der Messe präsentieren. Dabei haben wir deutlich gemerkt, wie wichtig unsere Rolle als Unterstützer der Köche ist. Es besteht ein großes Bedürfnis nach ganzheitlichen und individuellen Lösungen, um den aktuellen Herausforderungen wie Preisdruck und Fachkräftemangel begegnen zu können. Mit unseren High-Convenience-Produkten aus der Sander Frische-Manufaktur werden wir gastronomischen Ansprüchen an Qualität, Kreativität, Flexibilität und Nachhaltigkeit gerecht.“ Auch **Karim Zarini, Head of Marketing beim Service-Bund**, zieht ein positives Fazit: „Wir konnten nach sehr langer Pause endlich wieder mit unseren Kunden ins Gespräch kommen und aufzeigen, wie wir unsere Kunden mit vielfältigen Lösungen beim Meistern der aktuellen Herausforderungen unterstützen können. Gemeinsam mit Sander und unserem neuen Standkonzept setzten wir ein deutliches Zeichen, dass es wieder aufwärts geht.“

ExpertPartnership mit BEST of Market 2022 ausgezeichnet

Neben den vielen persönlichen Gesprächen auf der INTERNORGA gab es einen weiteren Grund zur Freude: Das Konzept „Neue Wege bei Fachkräftemangel in Gastro-Küchen“ wurde in der Kategorie „Prozessoptimierung“ mit dem **BEST of Market 2022** ausgezeichnet. Der Award wurde persönlich auf dem Messestand übergeben. „Wir sind sehr stolz über die erneute Leser-Auszeichnung durch die B&L MedienGesellschaft. Nachdem wir vergangenes Jahr schon mit unserem Corona-Krisenkonzept überzeugen konnten, bestätigt die diesjährige Prämierung einmal mehr unsere wichtige Rolle als Unterstützer von Gastronomen. Das gelingt nur mit viel Leidenschaft und Know-how für die Herausforderungen der Branche, in der wir zuhause sind“, freut sich **Marc Niebling, Bereichsleitung Marketing & Kommunikation bei der Sander Gruppe**. Auch bei **Karim Zarini** ist die Freude groß: „Dass wir gleich zweimal hintereinander mit dem BEST of Market ausgezeichnet wurden, bestätigt das gemeinsame Ziel der ExpertPartnership, zukunftsweisende Lösungen auf ganz individuelle Heraus- und Anforderungen anzubieten. Wir haben hier genau **den richtigen Weg eingeschlagen**, so dass jeder gastronomische Betrieb ein permanent hochwertiges Speisenangebot anbieten kann. **In Zeiten wie diesen wichtiger denn je.**“

Messestand mit viel Raum für Inspiration

Neben der Vorstellung der ExpertPartnership bot der **Messestand mit rund 500 Quadratmetern Fläche** viel Platz für Highlights und Neuheiten beider Unternehmen. In **täglichen Kochshows** wurden die Produkte und Eigenmarken vom Service-Bund und Sander live in Szene gesetzt und Messebesucher konnten sie direkt vor Ort verkosten. Eine **kulinarische Auswahl der High-Convenience-Produkte**, unter anderem zu den Trendthemen „Bio, Veggie & Vegan“, präsentierten die geschmackvoll angerichteten Vitrinen und Teller mit leckeren Kostproben. Sander zeigte darüber hinaus viele digitale und nachhaltige Lösungen – wie beispielsweise die **Speisekarten- und Buffet-Konfiguratoren im Webshop** oder die **recycelbaren Verpackungseinheiten**. Auf Seiten des Service-Bund war das **Rodeo Steakhouse-Konzept** wieder mit dabei, das direkt in den neuen Messestand integriert wurde. Im **neuen Sourcer Café** galt es nicht nur, das umfangreiche Rundumsorglos-Paket für Heißgetränke kennenzulernen und zu probieren, sondern den Bereich ebenfalls für ein ausgiebiges Networking zu nutzen. Am Messestand kam zudem die digitale **Kassenlösung ServisaPOS** zum Einsatz, mit dem die Bestellungen für Besucher aufgenommen und an die Küche weitergeleitet wurden. Tiefgreifende Fragen rund um das System beantwortete das ServisaPOS-Expertenteam am **zweiten Messestand in der Halle A2**.

Die Themen Wirtschaftlichkeit, Personal, Digitalisierung waren auch Diskussionsgrundlage für die **Kundentalks** mit **Gastro-Coach Björn Grimm (Grimm Consulting)**. Zweimal täglich konnten Kunden an den Talks mit Grimm und seinen zahlreichen Gästen, wie beispielsweise **Trendexperte Pierre Nierhaus**, in der Rodeo Lounge teilnehmen und ihre Fragen stellen.

So realisierte die ExpertPartnership einen rundum gelungenen Messeauftritt mit zahlreichen Genussmomenten in geselliger Atmosphäre. **Allen Besuchern und Interessenten sagen wir: DANKE für Ihren Besuch!** Wir freuen uns auf die zukünftige Zusammenarbeit und das nächste persönliche Wiedersehen auf den kommenden Messen.

Druckfähiges Bildmaterial zum Download: <https://we.tl/t-NPSIR3v5Cj>

Copyright: Service-Bund/Sander

Einen Video-Nachbericht finden Sie hier: <https://www.youtube.com/watch?v=TQaMAIeNvBg>

Hier eine kleine Auswahl des Bildmaterials:

Messestand INTERNORGA 2022, Ansicht 1



Messestand INTERNORGA 2022, Ansicht 2



Gruppenbild ExpertPartnership



Showcooking am Messestand



Ausstellung Produkte Sander Gruppe



Eigenmarke Sourcer, Service-Bund



Verkostung am Messestand



Zweiter Messestand ServisaPOS



Über ExpertPartnership

Die Corona-Pandemie setzt der Gastronomie weiterhin stark zu. Gleichgeblieben sind die Erwartungen der Gäste und Verpflegungsteilnehmer in Bezug auf Vielfalt, Qualität und auch Herkunft der Speisen. 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 von Sander auf die Food- und Non-Food Produkte des Service-Bund zugreifen. So kann der gesamte gastronomische Tag abgedeckt werden, ganz gleich ob Restaurant, Hotel, Betriebsgastronomie, Schulmensa oder Gesundheitseinrichtung.

In enger Zusammenarbeit mit Gastronomen werden von Sander und dem Service-Bund 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, intuitiver 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 40 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
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 hochwertige 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
www.sander-gruppe.com
Telefon: +49 (0)6766 – 9303 428