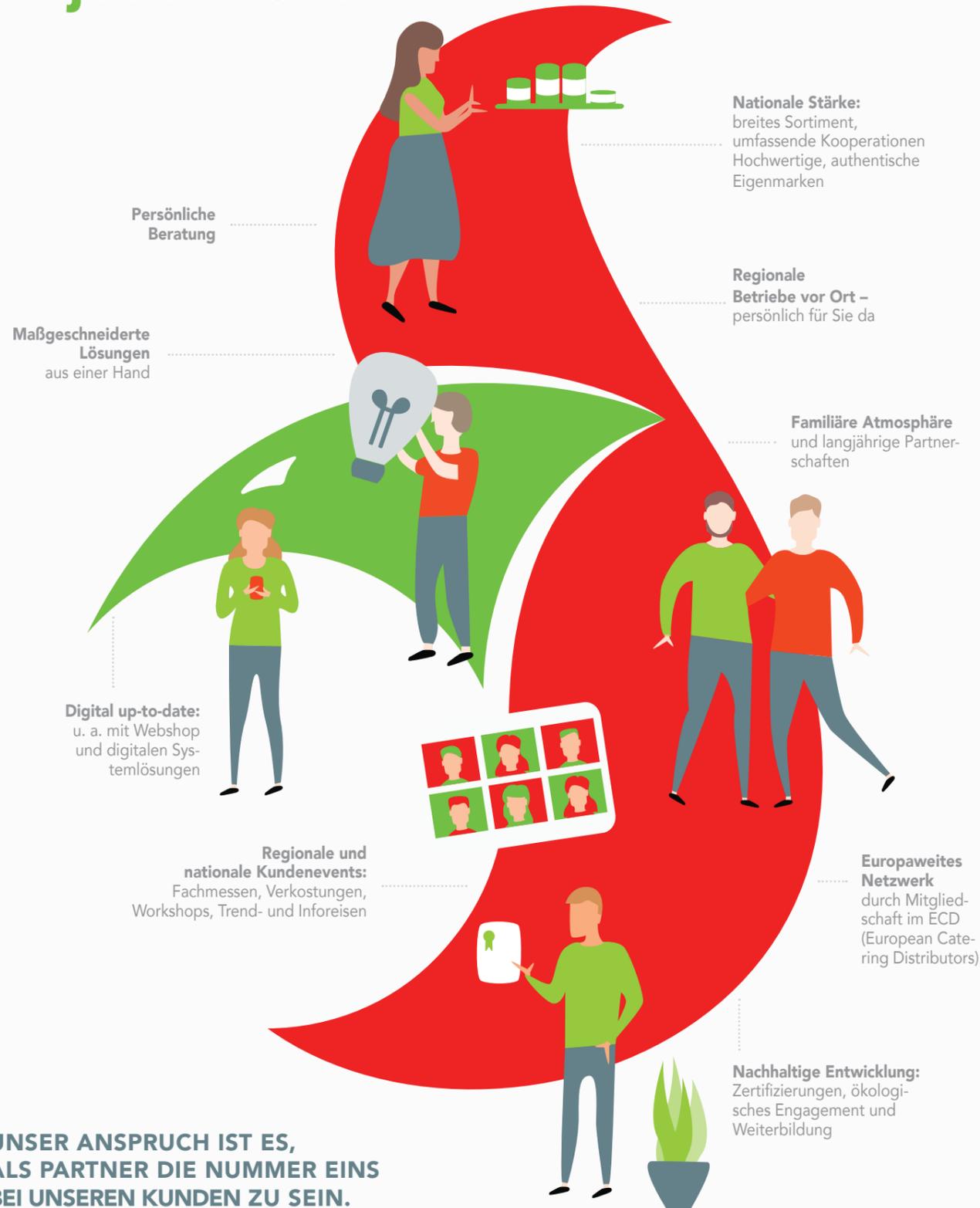


foodservice. jederzeit. an jedem Ort.



**UNSER ANSPRUCH IST ES,
ALS PARTNER DIE NUMMER EINS
BEI UNSEREN KUNDEN ZU SEIN.**

Seit 48 Jahren ist der Service-Bund zur Stelle, um Sie mit passenden Produkten für Ihre Profiküche zu versorgen – regional und deutschlandweit. Lesen Sie hier, was den Service-Bund besonders macht und wie Sie als Kunden von unseren Stärken profitieren.

Hochwertige, authentische Eigenmarken, eine familiäre Atmosphäre, verlässliche Partnerschaften und flexible Lösungen aus einer Hand – für all das steht der Service-Bund. Seit seiner Gründung 1973 durch eine Handvoll mittelständischer Lebensmittel-Großhändler betrachtet sich der Service-Bund als familiärer Zusammenschluss aus Mitgliedern, Kunden und Partnern. Diese Familie ist mit den Jahren stetig gewachsen. An heute 39 Standorten beliefern unsere 30 Mitgliedsunternehmen Kunden aus der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Vom Currywurst-Imbiss bis zur Bundeswehrkaserne, vom Krankenhaus bis zum Kreuzfahrtschiff reicht dabei die Bandbreite. Durch die Mitgliedschaft bei den ECD (European Catering Distributors) ist der Service-Bund inzwischen auch europaweit vernetzt. Trotz aller Weiterentwicklung sind die wichtigsten Ziele der Service-Bund Familie immer gleichgeblieben: die Nummer eins für alle unsere Kunden zu sein und Herausforderungen zusammen zu meistern.

Regional und national auf Augenhöhe

Ebenso vielfältig wie unsere Kunden sind auch unsere regional stark verwurzelten Mitglieder von Sylt bis Niederbayern. Über eine tiefe Verankerung im Gastgewerbe hinaus verfügen viele Betriebe über individuelle Besonderheiten

wie zum Beispiel Fisch-Expertise, eigene Feinkostproduktion oder Wild. Davon profitiert die Service-Bund Gruppe ebenso wie jeder einzelne Kunde. Einzigartig macht den Service-Bund dabei seine Kombination aus regionaler Kompetenz und nationaler Wirkungskraft. Von großen Konzernen unterscheidet unsere Mitglieder ihr regionaler Service. Das bedeutet persönliche Betreuung durch kompetente Fachberater vor Ort, die immer ein Ohr für die Wünsche ihrer Kunden haben und gemeinsam mit ihnen Ideen entwickeln. Dabei entstehen vertrauensvolle Beziehungen – und sogar manche Freundschaft. Dank seiner nationalen Power und Partner profitieren Service-Bund Kunden gleichzeitig von einem breiten und tiefen Sortiment mit starken Eigenmarken, einem professionellen Webshop, flexiblen Lösungen und Kooperationen wie GourmetConvenience mit der Firma Sander. Auch im Bereich Digitalisierung kann der Service-Bund umfassende Unterstützung anbieten: ServisaPOS ist ein digitales Rundumpaket für Kasse, Online-Bestellungen, Reservierungen und mehr.

Zusammen erleben

Ganz analog tauschen wir uns mit unseren Kunden – wenn nicht gerade Corona herrscht – darüber hinaus auf zahlreichen regionalen und nationalen Events wie Fachmessen, Verkostungen und Workshops aus. Trend- und Inforeisen führen



750

LKW
Ein Fuhrpark aus 750 LKW und 300 Autos ist für Sie täglich unterwegs.



> 300

Fachberater
Persönlich, regional, kompetent für Sie da: die Fachberater unserer Gebietszentralen.



76.000

Aktive Kunden
Der Service-Bund bietet maßgeschneiderte Lieferungen für alle Gastro-Betriebe, vom Landgasthof bis zum Kreuzfahrtschiff.



von der Mosel bis nach Norwegen zum Ursprung der Service-Bund Marken und vermitteln unsere Wertschätzung für Lebensmittel. Dabei bleibt immer Zeit für das Wesentliche: gutes Essen und persönliche Begegnungen!

Qualität und Transparenz

Unsere Werte und Stärken spiegeln sich in unserem umfangreichen Sortiment wider, das kulinarische Vielfalt zwischen Tradition und Innovation, Heimat und der großen Welt abbildet. Besonders stolz sind wir dabei auf unsere Eigenmarken. Auch hier stehen Qualität, Transparenz und vor allem die zuverlässige Zusammenarbeit mit mittelständischen, persönlich bekannten Unternehmen im Vordergrund. Mehr über unsere Marken lesen Sie auf den nächsten Seiten.



Nah am Kunden: Fahrer Manuel Aigner, Fa. Troiber



Markus Jüngert,
Gastronomieleiter
WMF, Geislingen

**„Ich will nicht das Billigste,
sondern das Beste. Mir ist
wichtig, dass ein Lieferant
treu ist und leistungsfähig.“**

Die Service-Bund Marken

Darf's ein bisschen mehr sein?

Von frischem Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, Konserven und Tiefkühlkost bis hin zu Reinigungsmitteln oder nachhaltigen Einwegverpackungen – als Service-Bund Kunde können Sie aus mehr als 40.000 Artikeln genau die Produkte auswählen, die Sie brauchen. Ob Gastronomie, Hotellerie oder Gemeinschaftsverpflegung, der Service-Bund liefert ein auf Ihren Betrieb maßgeschneidertes Angebot. Von anderen setzen sich vor allem unsere Eigenmarken ab, die wir stetig prüfen und weiterentwickeln. Dabei liegt uns besonders die vertrauensvolle und oft von langjährigen Geschäftsbeziehungen geprägte Zusammenarbeit mit den Produzenten am Herzen. Vielerorts handelt es sich um Familienbetriebe, die genauso wie unsere Service-Bund Gesellschafter mit der Region verwurzelt sind und ihr Handwerk verstehen.



Jörg Hofmann,
Hotel zur Schmiede in Alsfeld

„Der Service-Bund gibt uns die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Marken und Produkte zu schauen. Jedes Produkt hat eine Geschichte und einen Familienbetrieb dahinter und das ist mir viel Wert.“

30

Gesellschafter

Von frischem Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, Konserven und Tiefkühlkost bis hin zu Reinigungsmitteln oder nachhaltigen Einwegverpackungen.

> 178.000 m²

Lagerfläche

in der gesamten Gruppe. Davon sind rund 55 % Trockenlager, 20 % Frischlager und 25 % Tiefkühlager.

> 40.000

Artikel

Von frischem Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, Konserven und Tiefkühlkost bis hin zu Reinigungsmitteln oder nachhaltigen Einwegverpackungen.

13

Eigenmarken

Unsere Eigenmarken werden stetig geprüft und weiterentwickelt.



Markus Bammes und Kai Aldinger begutachten Mermaid Garnelen.



Besuch bei den Rodeo Lieferanten in Neuseeland.



Für Genussmomente sorgen Heißgetränke von Sourcer.



Kompetenz rund um Wein verspricht unsere Marke Gastrovinum.



Geschmack, Qualität, Preis: Bei der Marke Servisa stimmt alles.



Im Sonnereife Sortiment: nachhaltig angebaute Gurken.



ServisaPOS vereinfacht Prozesse in Ihrem Betrieb.



Genügt höchsten Ansprüchen: Lachsfilet von ServisaPrime.



Trendige Ideen rund um Burger & Co. bietet BurgerCraft.



Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Bella Italia von Salva D'Or.



Nachhaltige Einwegverpackungen von Complettta Öko.



Mit über 800 Produkten aus allen Warengruppen die perfekte Basis für die Profiküche, wenn es auf Preis, Qualität und Produktsicherheit ankommt.



Über alle Warenbereiche hinweg ist ServisaPrime immer dann die Lösung, wenn exzellente Produkte von außergewöhnlicher Qualität gefragt sind.



Frisches Fleisch aus Weidehaltung von persönlich bekannten Produzenten – und neben Rind gehören auch frische Cuts vom Lamm zum Angebot.



Salva D'Or steht für mediterrane Lebensart und Esskultur. Dies umfasst typisch regionale Lebensmittel, bei denen die Herkunft aus dem Mittelmeerraum prägend für die Qualität der Speisen ist.



Permanent kontrollierte Qualität, persönlich bekannte Produzenten und ein hohes Maß an Transparenz kennzeichnen das Mermaid Seafood, zu dem u. a. Garnelen, Kammuscheln und Salmoniden zählen.



Küstenfrischer Fisch von der Fischplattform Bremerhaven direkt in Ihre Küche. Die Mindestbestellmenge liegt bei nur 5 kg, das Angebot reicht vom ganzen Fisch bis zum handgeschnittenen Filet und der Transport erfolgt in einer selbst kühlenden Box.



High-Convenience-Produkte, Konzepte und ganzheitliche Lösungen für den gastronomischen Alltag im Schulterschluss mit Sander Gourmet.



Ob Kasse, Außer-Haus-Geschäft, Online-Präsenz, Tischreservierung, Marketing-Tool oder Kellnerblock. Die digitale Komplettlösung für gastronomische Betriebe jeglicher Größe.



Non-Food Artikel zu fairen Konditionen in zuverlässiger Qualität von der Alufolie bis hin zur umweltfreundlichen Speise-Verpackung - tutti completa eben.



...ist die Quelle für ein umfassendes Heißgetränkemotiv. Bei der Rohstoffauswahl wird besonderer Wert auf Bio-Qualität, Transparenz und partnerschaftliche Arbeit in den Ursprungsländern gelegt.



Sonnereife steht für feldfrisches Gemüse und sonnengereiftes Obst. Neben ganzjährigen Produkten bietet die Eigenmarke auch qualitativ hochwertige saisonale und regionale Produkte.



Ein Foodkonzept für den Trend-Evergreen. Neben den passenden Zutaten liefert der Service-Bund auf Wunsch auch die passenden Rezepte und Werbematerialien.



Unsere Sommeliers behalten für Sie den Überblick und stellen immer wieder neu ein umfassendes Sortiment an Wein, Sekt, Champagner und Spirituosen für jeden Bedarf zusammen.



24/7 – der Service-Bund Webshop hat immer geöffnet. Besonders praktisch: Es können persönliche Bestell- und Lagerlisten angelegt werden. Mit der Webshop-App können Sie sogar offline Ihre Bestellung zusammenfassen. Ideal, wenn das WLAN nicht bis ins Kühlhaus oder Trockenlager reicht.



Unsere digitale Plattform mit jeder Menge Content, der Ihnen den Rücken stärkt und Lösungen für aktuelle Herausforderungen aufzeigt. Für mehr Informationen scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.

