

Presseinformation Neuheiten- und Topseller-Boxen von Sander und Service-Bund

1000x Danke an die Gastronomie Unterstützung für alle Köche zur Wiedereröffnung – Gratis Produkte von ExpertPartnership

Lübeck / Wiebelsheim, 13. April 2021 – Für eine Wiedereröffnung mit Qualität und Geschmack setzt ExpertPartnership mit seiner neuen Aktion ein starkes Zeichen. Fehlende Fachkräfte, keine Kalkulationssicherheit, hoher Zubereitungsaufwand, schwankende Speisenqualität, Unsicherheit bei der Konzeption von Speisekarten – viele Gastronomen kennen diese Probleme und suchen nach Lösungen. Gemeinsam möchten Sander und der Service-Bund unterstützen: und zwar mit 1000 Gratis-Musterboxen für die Märkte HoGa und Care, die einen Einblick geben sollen, wie einfach sich ein ausgezeichnetes Speisenangebot planen, zubereiten und kalkulieren lässt.

„Die Produkte aus der Sander Frische-Manufaktur setzen genau da an, wo die gastronomischen Herausforderungen beginnen. Denn bei uns stehen **Qualität und Geschmack kombiniert mit einfachem Handling** an vorderster Stelle – und das bei absoluter **Kostenkontrolle** für unsere Kunden. In Kombination mit dem **Vollsortiment des Service-Bund** kann der **gesamte gastronomische Tag nun komplett aus einer Hand** abgedeckt werden. Wir möchten zeigen, dass man seine Gäste oder Verpflegungsteilnehmer auch ohne Sternekoch in der Küche jeden Tag aufs Neue begeistern kann. Auf **die richtigen Produkte** kommt es an und genau die stellen wir bereit“, sagt Marc Niebling, Bereichsleiter Marketing und Kommunikation bei der Sander Gruppe.

Unter dem Motto *Box Appetit* überzeugen beide Boxen mit einer hochwertigen und leckeren **Auswahl an Vorspeisen, Hauptkomponenten und Desserts**, die **neue kulinarische Ideen und frische Inspiration in Küchen** quer durch Deutschland bringen sollen.

Karim Zarini, Head of Marketing beim Service-Bund, über die langfristige Auswirkung der Aktion: „In der Gastronomie sind wir zu Hause und wir wollen den **Menschen in der Branche** auch in schwierigen Zeiten **Lösungen** anbieten. Mit unseren Boxen möchten wir den Gastronomen **Inspirationen** und **Perspektiven** für ihr Geschäft geben. Und das sowohl im aktuellen Lockdown als auch für die Zeit danach.“

Jetzt eine Musterbox sichern

Gastronomen können sich mit wenigen Klicks für eine Musterbox **hier registrieren**:

www.expert-partnership.de/boxen.html

Neben einem Kontaktformular gibt es dort alle Details rund um die Musterboxen: von **Produktbroschüren inkl. Kombiniervorschlägen oder Zubereitungshinweisen über Produktpässe** mit allen Infos wie Zutaten, MHD und Nährwerte bis hin zu einem **Aufruf zu einer Fotoaktion**.

„Erlebbar“ Neuheiten- und Topseller-Boxen

Es gibt **zwei verschiedene Boxen mit je über 20 Produkten**, einmal für die **klassische Hotellerie und Gastronomie** sowie für die **Gesundheitsgastronomie**, die besondere Produkte für ihr gastronomisches Angebot benötigen.

Ein kleiner Einblick in die HoGa-Box

Neben einer **Vorspeisen- und Dessert-Box** mit insgesamt 12 Produkten wie Steinpilz-Panna-Cotta, Mini-Törtchen von der Yuzufrucht oder der Zitronenroulade mit Süßholz-Ganache gibt es in der Box auch **diverse Hauptgerichte** wie Parmesansuppe mit Torpedoshrimps, Roastbeef mit Kartoffelgratin, Ratatouillegemüse und Schalotten-Rotwein-Gemüse und mehr.

➔ [Hier geht es zur HoGa-Box Broschüre](#)

Ein kleiner Einblick in die Care-Box

Neben einer **Dysphagie-Box** mit insgesamt sechs pürierten und in Form gebrachten Produkten wie Kalbsrahmbraten, Gemüse, Kuchen und auch der Neuheit Roggenmischbrot in zwei Geschmacksrichtungen gibt es in der Box auch **diverse Menüs** mit Rouladen, Süßkartoffel-Tikka-Masala oder Frikadellen.

➔ [Hier geht es zur Care-Box Broschüre](#)

Über ExpertPartnership

ExpertPartnership ist eine Kooperation zwischen den zwei erfahrenen Food-Service-Unternehmen Service-Bund und Sander. Ganz nach dem Motto „Schulter an Schulter“ deckt das gemeinsame Angebot den gastronomischen Tag vollständig aus einer Hand ab: mit hochwertiger GourmetConvenience, lösungsorientierter Beratung und tiefem Verständnis für die aktuellen Herausforderungen der Gastronomie.

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
Inga Scholz – Marketing/Presse
presse@expert-partnership.de
www.sander-gruppe.com
Telefon: +49 (0)6766 – 9303 428