

# food service

Märkte / Marken / Systeme

*Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gastronomie*

## Sortimente

Sushi: Angebot & Nachfrage,  
Trends & Potenziale

## Hamburg

Internorga: Messe, Hot  
Spots, Foodservice-Award

## Kaffeebars

Der deutsche Markt 2013:  
Ranking, Player, Analysen



**Spargel Gala: Unilever Food Solutions präsentiert ein neues Magazin rund um den Spargel und die Lukull Sauce Hollandaise, umfangreiche Verkaufsunterstützung, viele kreative Rezepte und eine neue Homepage. Obendrein: ein spannendes Online-Tippspiel. Auf der Homepage und im Spargel Gala Magazin werden die Rezepte der Gewinner des Spargel Gala Rezeptwettbewerbs 2013 vorgestellt. Daneben: zahlreiche weitere Ideen für Profiköche.**

[www.spargelgala.de](http://www.spargelgala.de), [www.unileverfoodsolutions.de](http://www.unileverfoodsolutions.de)

## ■ Soda

### Jetzt 3 unter gemeinsamem Markendach

Zum 10-jährigen Jubiläum der Zusammenarbeit von

- Soda Branded Environments GmbH/Bochum und
- Project & Design GmbH/Fürth sowie
- Fiß Projektmanagement GmbH/Schrobenhausen

haben die drei Firmen beschlossen, ihr Zusammenwirken unter dem gemeinsamen Markendach Soda zu intensivieren. Ziel ist und bleibt, aus einer übergeordneten Marktbetrachtung Konzepte zu entwickeln und umzusetzen, die dauerhaft am Markt erfolgreich sind. Durch diese Verknüpfung wird die Ideenvielfalt der Kreativitätsschmied mit insgesamt 50 Mitarbeitern und entsprechenden Ressourcen gebündelt. Und zwar für nationale wie internationale Kunden und verschiedene Beratungs-/Planungsaufgaben weltweit. Die Kompetenz aus Konzeption, Gastronomiefachplanung, Technik und Design wird durch ein

umfangreiches Projektmanagement, Prozessoptimierung, Wirtschaftlichkeitsüberprüfung und Ausschreibungen gefestigt. Hintergrund: Der sich stetig wandelnde und wachsende Außer-Haus-Markt erfordert eine immer stärkere Fokussierung und Bündelung von Experten. Sie müssen in der Lage sein, aus Analysen und Strategien Konzepte zu gestalten. Dabei gilt auch, dass sich die unterschiedlichen Segmente wie Hotellerie, Systemgastronomie und Betriebsverpflegung immer weniger voneinander abgrenzen, sondern sich gegenseitig beeinflussen und übergeordnet lernen. Als Corporate Partner von Soda vervollständigt Axel Weber & Partner, Bochum/Berlin, mit den Bereichen Marktbetrachtung, Analyse sowie strategische Beratung das Leistungsspektrum. [www.sodanet.de](http://www.sodanet.de), [www.eb-pd.com](http://www.eb-pd.com), [www.fpm-net.de](http://www.fpm-net.de)

**Aktuelles Gastro-Vorzeigeprojekt: das neue Marché Mövenpick in Zürich**



## ■ Bürger

### Hat Grund zu feiern

Seit 80 Jahren produziert der Familienbetrieb Bürger an den Standorten Ditzingen und Crailsheim regionale und überregionale Teigwaren-Spezialitäten sowie Fertiggerichte. Als Richard Bürger in den Dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts mit der Herstellung von Salat-Mayonnaise begann, war die Erfolgsgeschichte des heutigen Marktführers in Sachen schwäbische Spezialitäten noch nicht absehbar. Der Durchbruch kam in den 1960ern mit der Erfindung der 'Maultaschenmaschine' durch Erwin Bihlmaier, den Großvater des heutigen Inhabers. Seither wird die

schwäbische Spezialität in großem Stil produziert. Das gesamte, breite Sortiment gekühlter und tiefgefrorener Convenience-Produkte für die private und professionelle Küche wird

Bürger feiert Jubiläum! **80 JAHRE**

ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Farbstoffe hergestellt. Wo immer möglich, kommen die Zutaten von sorgfältig ausgewählten Lieferanten aus der Region. [www.buerger.de](http://www.buerger.de)

**Neue Eiskreationen erleben!**

Besuchen Sie uns auf der Internorga  
14. – 19. März 2014  
Halle A1,  
Stand 520

Gelato Classico – Die Eismanufaktur GmbH · 49176 Hiltter a.T.W. Tel. 05424 221 56-0  
[www.gelatoclassico.de](http://www.gelatoclassico.de) · [info@gelatoclassico.de](mailto:info@gelatoclassico.de)

**Saubere Luft mit InoxAir<sup>GmbH</sup>**

**Ventilatoren**

- Plasma-Technologie
- Gastronomie-Küchenabluft
- Küchenhauben
- Front-Cooking-Systeme
- UV-C/Ozon-Technologie
- Wärmerückgewinnung
- Edelstahlmöbel

Gerhardstraße 5 | 45892 Gelsenkirchen | Telefon +49 209 386 20 200  
Telefax +49 209 386 20 299 | [info@inoxair.de](mailto:info@inoxair.de) | [www.inoxair.de](http://www.inoxair.de)