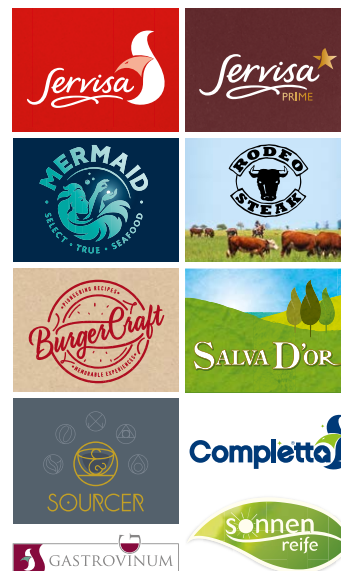


## Service-Bund – food-service. jederzeit. an jedem Ort.

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.

Besonders stehen die ausgefeilten Eigenmarken-Konzepte vom Service-Bund im Fokus, die in vielen Profi-Küchen ihren festen Platz erobert haben. Bereits seit der Einführung der ersten Eigenmarke Servisa in den 1970er Jahren setzt der Service-Bund auf Produkte, die gemeinsam mit zuverlässigen Partnern entwickelt und unter ständigen Qualitätskontrollen produziert werden. So kamen in den letzten Jahren viele neue Eigenmarken-Konzepte wie ServisaPrime, Mermaid, Rodeo Ranch Quality, Gastrovinum, BurgerCraft, Salva D'Or, Sonnenreife, Complettta und Sourcer hinzu.



*„In einem Familienunternehmen ist Nachhaltigkeit eine Selbstverständlichkeit. Die Unternehmensführung hat immer die nächste Generation im Blick. Dazu gehört eben nicht nur der wirtschaftliche Erfolg einer Firma, sondern auch der Respekt vor den ökologischen Ressourcen sowie das Wohl der Mitarbeiter. Unser aktueller Nachhaltigkeitsbericht ist daher nur die Basis für weitere Entwicklungen in eine langfristige Zukunft.“*

Friedrich Flach, Geschäftsleitung Fa. Flach Rhein-Main

Langjährige, von Vertrauen geprägte Beziehungen zu Kunden, Lieferpartnern und Mitarbeitern charakterisieren den Service-Bund und prägen die tägliche Arbeit. Ein großes Plus ist dabei das bundesweit gewachsene Netzwerk aus inhabergeführten, mittelständischen Unternehmen – eine gelungene Balance zwischen regionaler Nähe und nationalen Konzepten. Hier wird nachhaltige Entwicklung groß geschrieben – ob durch Zertifizierungen, Engagement für den Nachwuchs und die Weiterbildung oder gelebtes ökologisches und ökonomisches Handeln im Alltag. Und so lautet die Devise beim Service-Bund: **food-service. jederzeit. an jedem Ort.**



### Zahlen & Fakten 2018

Gründung	1973	Zustellfahrzeuge	~ 700
Standorte	39	Außendienstfahrzeuge	> 300
Gesellschafter	31	Trockenlager	~ 96.500 m <sup>2</sup>
Mitarbeiter ges.	~ 3.700	Tiefkühlager	44.000 m <sup>2</sup>
Auszubildende	~ 200	Frischelager	34.000 m <sup>2</sup>
Fachberater	> 300	Kunden	> 80.000
Max. Sortimentsgröße	41.500	<b>Gesamtumsatz</b>	<b>1.101 Mio. €</b>

### Warum Service-Bund?

- Ihr Partner für Profi-Köche
- Bundesweiter Lieferservice
- Food, Konzepte und mehr
- Regionale, persönliche Ansprechpartner
- Individuelle Key Account-Betreuung