

Elementarer Genuss

Unter dem Motto „elementar lecker“ inszeniert *apetito catering* für seine Gäste in der Betriebsgastronomie ein kulinarisches Jahr rund um die vier Elemente Erde, Wasser, Feuer sowie Luft, verteilt auf vier Aktionen. In einem begleitenden Rezeptwettbewerb zum Aktionsjahr sucht das Catering-Unternehmen die besten Ideen der Tischgäste zur Elementar-Küche. Die Gäste mit den überzeugendsten Ideen werden zu Autoren des Kochbuchs „elementar lecker“, das zum Ende des Jahres herausgegeben wird. www.apetito.de

Geburtsstagspromotion

Seit 1973 entwickelt Rational professionelle Gargeräte für Groß- und Gewerbeküchen. 1976 baute Siegfried Meister, Unternehmensgründer und heutiger Aufsichtsratsvorsitzender, den ersten Kombidämpfer. Mit dem aktuellen *SelfCookingCenter whiteefficiency®* soll die Erfolgsgeschichte weitergehen. Um den Werterhalt von Kombidämpfern weiter zu unterstützen, hat Rational im Geburtsstagsjahr eine Promotion gestartet. Kunden erhalten ab sofort für jedes gekaufte Original-Pflegeprodukt einen Treuepunkt. Als Prämie gibt es ein kostenloses Merchandising-Paket. www.rational-online.com



Aktionen für den Tischgast

Nestlé Professional schnürt 2013 fünf Tischgastaktionen, die Abwechslung schaffen, Aufmerksamkeit erzeugen, neue Kunden anziehen und die Stammkunden belohnen. Der Aktionskalender 2013 startet mit der Aktion „Glücksbringer“, hinter der sich ein abwechslungsreiches Suppenangebot verbirgt. Ein Standard des Unternehmens ist die Aktion „Spargelküche neu kreiert“. Ab Mai gibt es Leckereien aus der Dessertwelt von Nestlé Doccello. Im Sommer stehen Wok- und Pfannengerichte im Mittelpunkt. Deftige, herbstliche Gerichte bilden den Ausklang des Aktionsjahres. www.nestleprofessional.de



• NEWS • ÜBERNAHME • ERÖFFNUNG •

▶ Erneute Zertifizierung

Temp-rite International ist nun nicht nur nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert, sondern auch nach DIN EN ISO 14001:2009. Damit unterstreicht das Unternehmen, dass es Umweltschutz sehr ernst nimmt. www.temp-rite.de

▶ **Nachhaltigkeit zeichnet sich aus**
Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis in der Kategorie „Deutschlands nachhaltigste Zukunftsstrategie (Konzern)“ ging 2012 an Unilever und honoriert den Sustainable Living Plan, der 60 Zielvorgaben beinhaltet. www.unilever.de

▶ Jubiläum in Deutschland

Seit zehn Jahren ist der amerikanische Hersteller Alto-Shaam mit einer Niederlassung in Deutschland vertreten. Bis 2002 übernahm der Importeur Niggemann den Vertrieb. www.alto-shaam.de

▶ Neuer Großauftrag

Mit einem neuen Großauftrag ist die Leipziger Messetochter *faourgourmet* in das Jahr 2013 gestartet. Ab sofort versorgt sie den Logistikdienstleister DB Schenker. Bis das DB Schenker-Casino fertig ist, kocht der Caterer noch auf dem Leipziger Messegelände. www.fourgourmet.de

▶ Namenswechsel

Seit dem 1. Februar 2013 firmiert Sara Lee Deutschland als Douwe Egberts Professional. Alle Leistungen rund um die professionelle Kaffeeverorgung werden somit ab sofort von dem Unternehmen fortgeführt. Neu sind nur der Name und die stärkere Bindung an mehr als 250 Jahre Kaffeetradition von Douwe Egberts. www.deprofessional.de

▶ Erfolgreiche Akquisition

Mit der Übernahme des in Köln ansässigen Non-Food Catering Dienstleisters *ProfiMiet* komplettiert Bilfinger Facility Service Holding seine Angebotspalette im Veranstaltungs-

service. Die *ProfiMiet-Gruppe* wird zukünftig innerhalb der Bilfinger Facility Services als Tochter von HSG Zander Event Services geführt. www.hsgzander-eventservices.com

▶ Bio im Kongresszentrum

Nach räumlichen und optischen Renovierungsarbeiten hat für die Besucher des Hannover Congress Centrums das neue Bio-Restaurant „Das Grüne am Stadtpark“ eröffnet. www.hcc.de

▶ Ausgewogene Kost

Seit Ende 2012 bekoht Dorfner Catering 3.600 Mitarbeiter der Deutschen Rentenversicherung Knappschaft-Bahn-See (KBS) in Bochum. www.dorfner-gruppe.de

▶ Österreichische Verstärkung

Ab sofort verstärkt das Unternehmen Messerle aus Österreich die bisher nur bundesweit agierende Einkaufs- und Vertriebsgesellschaft *Egepack*. Schwerpunkte des Sortiments liegen u. a. in flexiblen Verpackungen für den Lebensmittelsektor sowie Hygieneartikeln. www.egepack.de

▶ Aus einer Hand

S&F-Consulting und die Quant Qualitätssicherung kooperieren nun als Dienstleister für Verpflegungsbetriebe und bieten auf diese Weise ein ganzheitliches Dienstleistungsmanagement aus einer Hand. www.quant-qs.de, www.sundf-consulting.de

▶ Türkischer Partner

Seit 1. Januar 2013 ist das Familienunternehmen Dayland neuer Partner der *igefa International* in der Türkei. Das Unternehmen ist dort nahezu flächendeckend aktiv und versorgt ca. 6.000 Kunden. www.igefa.de

▶ Schnelle Integration

Zum 1. Januar 2013 wurde die Schubert Unternehmensgruppe in die *Wisag Facility Service Holding* integriert. www.wisag.de

Nationaler Spezialist für Systemkunden

Dewender GV-System – Vollsortiment – satellitenüberwachter Fuhrpark

Kompetente Mitarbeiter, ein modernes Zentrallager, eigene EDV-Lösungen und über 75 Jahre Erfahrung sind Bausteine, um Ihnen eine ausgezeichnete Dienstleistung zu erbringen. Unser Wissen und unsere Motivation machen den Unterschied ...

» Wir sind für Sie da! «



www.dewender.com

Jouff Internationaler Lebensmittelhandel, Hauptsitz AG, 44793 Bochum • Telefon +49 (0)234 5295 0 • info@dewender.com