

### NEUES AUS DEM PSB

#### Partnerschaftliche Zusammenarbeit vereinbart

Das Seefischkochstudio (SeFiKo) in Bremerhaven und der Party Service Bund Deutschland e.V. gehen eine Partnerschaft ein. Stellvertretend für den Werbedienst des Seefischmarktes e.V. als SeFiKo-Träger und den Party Service Bund Deutschland e.V. unterzeichneten Sebastian Gregorius und Wolfgang Finken die Kooperationsvereinbarung. Diese sieht vor allem einen Schulterschluss im Marketing sowie bei der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit vor. Außerdem können Verbandsmitglieder zu besonderen Konditionen an Kochkursen und Kochshows teilnehmen.

Das in Deutschland einzigartige Seefischkochstudio mit Sitz im „Schaufenster Fischereihafen“ macht bereits seit 90 Jahren Werbung für das Produkt Fisch. Dabei wird in erster Linie auf Kochkurse und Kochshows gesetzt. Seit diesem Jahr werden die Schulungen für die professionelle Gastronomie und das Catering deutlich



Quelle: ShigilbergStudios/Fotolia.com

ausgebaut. Dabei greift das SeFiKo unter anderem auf sogenannte Premiumpartner zurück. Das sind die Unternehmen Royal.Greenland, Nordsee, Friesenkrone und Frosta.

Aus Sicht des Berufs- und Branchenfachverbandes Party Service Bund Deutschland e.V. steckt im Produktbereich Seafood noch großes Potenzial im Catering. Schließlich passe das gesunde und nährstoffreiche Lebensmittel ausgezeichnet in

die heutige Zeit und zu den gegenwärtigen Ernährungsgewohnheiten, begründet Bundesgeschäftsführer Wolfgang Finken diese Einschätzung. „Diese Erkenntnis haben viele Partyservice-Unternehmer und Caterer noch nicht umgesetzt“, stellt er fest. Die neue Partnerschaft mit dem Seefischkochstudio werde den Stellenwert von Seafood im Catering steigern, ist Finken überzeugt. „Für das SeFiKo ist die enge Zusammenarbeit mit dem Party Service Bund Deutschland e.V. ebenfalls eine Chance“, ergänzt Christina Klug. Die kaufmännische Geschäftsführerin der Einrichtung erhofft sich neben „gegenseitigen Impulsen beim Aufspüren und Umwandeln von Trends“ aber auch „jede Menge Spaß bei Kursen und Shows“, bei denen Seafood im Zentrum steht.

