

CATERING

MANAGEMENT

Das Fach-Magazin für Führungskräfte der GV-Branche

06. Februar 2018

Party Service Bund setzt auf Fisch



Foto: Party Service Bund

Das Seefischkochstudio (SeFiKo) in Bremerhaven und der Party Service Bund Deutschland e.V. haben eine Kooperation vereinbart. Diese sieht einen Schulterchluss 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 2017 wurden die Schulungen für die professionelle Gastronomie und das Catering deutlich ausgebaut, zum Teil gemeinsam mit den Partner-Unternehmen Royal Greenland, Nordsee, Friesenkrone und Frosta. Aus Sicht des Berufs- und Branchenverbandes Party Service Bund Deutschland e.V. steckt im Produktbereich Seafood noch großes Potenzial im Catering. Das gesunde und nährstoffreiche Lebensmittel passe ausgezeichnet in die heutige Zeit und zu den gegenwärtigen Ernährungsgewohnheiten. Unser Bild zeigt: Christina Klug, Leiterin Seefischkochstudio, Wolfgang Finken, Geschäftsführer Party Service Bund Deutschland e.V. und Ralf Forner, Ehrenamtlicher Vorstand Seefischkochstudio und Geschäftsführer Transgourmet Seafood (von links).