

Fischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft

24. April 2018

Hohes Potenzial von Fisch und Seafood im Catering

Weil Fisch und Seafood im Catering noch großes Potenzial haben, sind das Seefischkochstudio (SeFiKo) in Bremerhaven und der Berufs- und Branchenfachverband Party Service Bund Deutschland e.V. (PSB) Ende 2017 eine Partnerschaft eingegangen. Nun haben sie für 2018 eine noch intensivere Zusammenarbeit vereinbart. Unter anderem ist für den 29. Oktober ein Seminar geplant, das speziell auf die Belange von Partyservice-Unternehmern und Caterern zugeschnitten wird. Das in Deutschland einzigartige Seefischkochstudio mit Sitz im „Schaufenster Fischereihafen“ macht vor allem mit Kochkursen und Kochshows Werbung für das Produkt Fisch. Die enge Kooperation mit dem SeFiKo werde den Stellenwert von Fisch und Seafood im Catering steigern, ist Bundesgeschäftsführer Wolfgang Finken vom Party Service Bund Deutschland e.V. überzeugt. Christina Klug, kaufmännische Geschäftsführerin im SeFiKo, erhofft sich „gegenseitige Impulse beim Aufspüren und Umwandeln von Trends“ - aber auch „jede Menge Spaß bei Kursen und Shows“.



FOTO: KLAUS

Christina Klug (Seefischkochstudio) und Wolfgang Finken (Party Service Bund Deutschland) sehen großes Potenzial von Fisch und Seafood im Catering-Segment.