



118



146



28



92

foodservice

FACHMAGAZIN
FÜR PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE

MÄRKTE

- 18 Studie Gastro-Gründer-Trends
- 26 Franchise-Markt Fakten, Chancen und Aufgaben
- 42 Studie Außer-Haus-Kaffee-konsum in Deutschland
- 83 Event 10. ZNU-Zukunftskonferenz – Vorschau
- 118 Standorte Airports 2017: Gastro-Bestmarken und Top-Performer
- 130 Standorte Bahnhöfe 2017: Rückblick, Trends & Gastro-Statements
- 134 Messen Intergastra in Stuttgart mit knapp 100.000 Besuchern

MENSCHEN

- 22 Dialoge Dr. Stefan Tewes, Coffee Fellows, München
- 98 Brennpunkte Digital Learning? Mobile Ordering? Wege zum Wachstum? Antworten von Branchen-Profis
- 146 Digestif Kerstin Rapp-Schwan, Schwan Restaurants, Düsseldorf

MARKEN

- 20 Design Hotel Zoo Berlin
- 28 Special Exklusiv: Die Top 20 Kaffeebar-Marken in Deutschland 2017 – Ranking & Analysen
- 44 Standorte Intelligente Revitalisierung: Arminius-Markthalle in Berlin-Moabit
- 48 Konzepte EatDOORI: Indische Küche ganz locker, casual & urban
- 108 Konzepte Swing Kitchen aus Wien: Vegane Burger und viel Wachstumslust
- 114 Konzepte Best Worscht in Town: Kultformat mit heute 22 Units

MANAGEMENT

- 8 Trouble Shooter Neues im Steuerrecht für Gastronomen
- 84 Delivery Gastro-Player berichten über ihre Strategien (Teil II)
- 90 Service Gerätemanagement: Digitaler Support für Gastronomen
- 92 Digitalisierung Wie Gastronomen die neuen Tools & Channels nutzen können

STANDARDS

- 3 Editorial
- 6 Bild des Monats
- 10 Magazin
- 138 Industrie
- 140 Impressum
- 143 Fast Talk
- 144 Produkt-News



24 IN EIGENER SACHE

Unsere neue Online-Plattform:
www.food-service.de

Mit Leidenschaft für Lebensmittel



„Gutes Fleisch braucht einen guten Bauern, einen guten Metzger und einen guten Koch. Bei den Färsenprodukten der Marke ServisaPrime kann ich mich darauf verlassen, dass die Tiere aus Deutschland kommen, dort aufgezogen und mit Respekt verarbeitet wurden. Den guten Koch muss dann jeder selbst beisteuern.“

Lucki Maurer, Fleischexperte und Kochbuch-Autor

- 51 **TITELTHEMA**
- bis 82 **HAMBURG SPECIAL**
- 51 Intro Moin Moin an der Waterkant!
- 52 City-Guide für Gastro-Profis
- 60 Top Event Hamburger Foodservice Preis: Erster Blick auf die Winner 2018
- 64 ÜberQuell Craft-Brauerei, Brewpub, Pizza Napoletana & cooles Ambiente
- 66 Salt & Silver Start-up-Preisträger 2017, seit letztem Sommer in der ‚Zentrale‘ sesshaft
- 70 Bona'me Kurdisch-türkische Küche, Gastfreundschaft & stets volles Haus
- 72 Isabella Glutenfreie Pâtisserie mit Pop-up-Store an der Elbe
- 74 Start-ups Deutscher Gastro-Gründerpreis: Die Finalisten
- 75 Report Zwei Powertage: Die Gastro-Startup-Sessions
- 76 Messen Die 92. Internorga: Vorschau auf den Branchentreff

Warum Service-Bund?

- kompetenter Partner für Profi-Köche
- bundesweiter Lieferservice
- Food, Konzepte und mehr
- persönliche Ansprechpartner in der Region
- individuelle Key-Account-Betreuung

www.servicebund.de

