
GENUSS WERK

EIN MAGAZIN VON
FH FLEISCHER-HANDWERK UND **GILDE**

**MEAT
CLUB**

**1.500
FACHBESUCHER**

**ZERLEGUNG
LIVE**

**ÜBER 160
AUSSTELLENDEN**

Willkommen zum digitalen Rückblick auf die GENUSSWERK 2026.

Zwei erfolgreiche Messetage in Ulm liegen hinter uns – geprägt von persönlichem Austausch, neuen Ideen und wertvollen Begegnungen. Mit ihrem vielfältigen Ausstellungsangebot, zahlreichen Fachgesprächen und praxisnahen Einblicken hat sich die GENUSSWERK als wichtiger Treffpunkt für das Lebensmittelhandwerk und den Außer-Haus-Markt etabliert.

Dieses multimediale E-Paper bündelt die wichtigsten Eindrücke, Stimmen und Höhepunkte der Messe. Zum Auftakt begrüßt Sie Rainer Laabs, Sprecher des Vorstands der GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG, mit einem persönlichen Videogrüß.

Die Veranstalter

GILDE

DIE GENUSS-HANDWERKER



FLEIGA
PARTNER DER **GILDE**

MEGEM
PARTNER DER **GILDE**

megra
 Metzgergenossenschaft Ravensburg eG
PARTNER DER **GILDE**

MEK
PARTNER DER **GILDE**

**METZGER-
VEREINIGUNG
REUTLINGEN**
PARTNER DER **GILDE**

WODANA
PARTNER DER **GILDE**

WODANA
PARTNER DER **GILDE**



„Für mich war die GENUSSWERK vor allem eine Plattform für gute Gespräche, neue Ideen und wertvolle Begegnungen. Immer wieder ging es dabei um die Frage, wie wir unsere handwerklichen Werte bewahren und uns gleichzeitig schneller an neue Anforderungen anpassen können. Die vielen Gespräche haben gezeigt, dass wir die Herausforderungen der Zukunft am besten gemeinsam angehen.“

KATJA GRÖBE, Geschäftsführende Vorständin,
Metzger – Vereinigung Reutlingen



„Als Mitgestalter der GENUSSWERK 2026 war uns wichtig, möglichst vielen Genusshandwerkern die Leistungsfähigkeit der GILDE-Gruppe näher zu bringen und Ihnen dabei auch einen Mehrwert für Ihr Tagesgeschäft zu liefern. Die Resonanz auf das neue Format war durchweg sehr positiv. Wir freuen uns schon auf die nächste GENUSSWERK 2028!“

MEGEM
PARTNER DER **GILDE**

STEFAN SAMMER, Vorstand, MEGEM AG





„Als Partner des Fleischerhandwerks war die GENUSSWERK 2026 für uns eine ideale Plattform, um mit unseren Kunden und Geschäftspartnern in den direkten Austausch zu treten. Die vielen persönlichen Gespräche haben einmal mehr gezeigt, wie wichtig Nähe, Vertrauen und ein gutes Verständnis der individuellen Anforderungen sind. Genau dafür bietet dieses Messeformat den passenden Rahmen.“

ANDREAS MÜNZ, Leiter Warenabteilung, megra ravensburg eg



Impressum

Verlag:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Garmischer Straße 7
80339 München
Tel. (089) 370 60-0
Fax (089) 370 60-111

Verlagsleitung: Sebastian Lindner
Tel. (089) 370 60-215
Chefredakteur (verantwort. i.S.d.P.):
Marco Theimer -150
Redaktion
Michael Teodorescu -175

Layout: Claudia Zusammenschneider

Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Titelvideo: GILDE eG

In Kooperation von
FH Fleischer-Handwerk und

GILDE – Ihr Partner für
das Lebensmittelhandwerk



Bilder & Video: GILDE eG, Theimer

4 **Allgemeines Resümee**
*GENUSSWERK feiert erfolgreiche
 Premiere – neues Messeformat setzt
 Impulse für das Lebensmittelhandwerk
 und die Gastronomie.*

8 **GILDE Eigenmarke**
*Die GILDE Eigenmarke präsentierte sich als
 Bereicherung für das moderne Lebensmittel-
 handwerk – mit einem klaren Fokus auf die
 Anforderungen professioneller Küchen.*

10 **GILDE MEAT CLUB**
*Im Zentrum der Messe stand der neue
 MEAT CLUB, der als innovative Plattform
 der GILDE ausgewählte Premium-Partner
 und Lieferanten bündelt.*

12 **Technik & Service**
*Was die GENUSSWERK auch zeigte: Service-
 und Dienstleistungskonzepte sind ein zentra-
 ler Bestandteil und ergänzen den klassischen
 Maschinenverkauf zunehmend.*

Messe-Format der Zukunft

GENUSSWERK feiert erfolgreiche Premiere – neues Messeformat setzt Impulse für das Lebensmittelhandwerk und die Gastronomie.

Mit der GENUSSWERK hat die GILDE ein neues, zukunftsorientiertes Messeformat für das Lebensmittelhandwerk und die Gastronomie erfolgreich etabliert. Am 19. und 20. April 2026 stand Ulm ganz im Zeichen von Genuss, Handwerk, Innovation und persönlichem Kontakt.

Verlässliche Partner

Gemeinsam mit ihren regionalen Partnern – darunter die Metzger-Einkauf

Böblingen-Ludwigsburg eG, die MEGEM AG, die WODANA eG, die WODANA Swiss GmbH, die Metzgergenossenschaft Ravensburg eG, die FLEIGA Ostwürttemberg eG, die FD Fleischerdienst Allgäu/Schwaben eG und der Metzger-Vereinigung Reutlingen – wurde die Veranstaltung als neuer Branchentreffpunkt für Süddeutschland, Vorarlberg sowie die Schweiz positioniert. Ein Erfolg für alle Beteiligten, so das Resümee.

Über 160 Ausstellende

Rund 1.500 Fachbesucherinnen und -besucher nutzten die GENUSSWERK, um sich bei mehr als 160 Ausstellenden über Trends, Produkte und Lösungen im Lebensmittelhandwerk sowie den Außer-Haus-Markt zu informieren. Das Ausstellungsangebot reichte von Food und Getränken über Technik, Ladenbau und Verpackung bis hin zu Beratungsleistungen in den Bereichen IT, Energie und Finanzen. Zahlreiche namhafte und



„Für mich persönlich war es die erste Messe, bei der ich als Unterstützer der Aussteller teilnehmen durfte. Bisher kannte ich Messen nur als Konsument. Besonders beeindruckend war für mich der Hintergedanke der GILDE, wie diese als Genossenschaft auftritt, um den Kunden eine größere Spanne zu ermöglichen. Das Netzwerk und die Kontakte, die ich dort aufbauen konnte, waren für mich sehr beeindruckend. Besonders positiv fand ich die gute Organisation sowie Planung des Messestands und die Aufteilung der einzelnen Aussteller. Überrascht war ich, wie gemeinschaftlich und wertschätzend die Vertreter der Fleischlieferanten miteinander umgegangen sind. Auch die verschiedenen Fleischsorten unterschiedlicher Lieferanten zu grillen war eine tolle Erfahrung.“

CHRISTIAN HOLZ, Original Sonsbecker Grillmeister, Sonsbeck

branchenrelevante Aussteller präsentierten ihre Konzepte und Innovationen für das moderne Lebensmittelhandwerk.

Signal für die Zukunft

Mit der GENUSSWERK ist es der GILDE gelungen, ein etabliertes Konzept neu zu denken und gleichzeitig die Stärken der FAMEBA weiterzuführen. Die Veranstaltung setzt damit ein klares Signal für die Zukunft des Lebensmittelhandwerks und soll sich langfristig als feste Größe im Messekalendar der Branche etablieren.

„Die Resonanz zeigt deutlich, dass die Branche genau solche Formate braucht, die Orientierung geben und echte Weiterentwicklung ermöglichen. Die GENUSSWERK setzt hier bewusst Impulse, die Betrieben helfen, sich zukunftsfähig aufzustellen.“

RAINER LAABS,

Vorstandssprecher der GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk

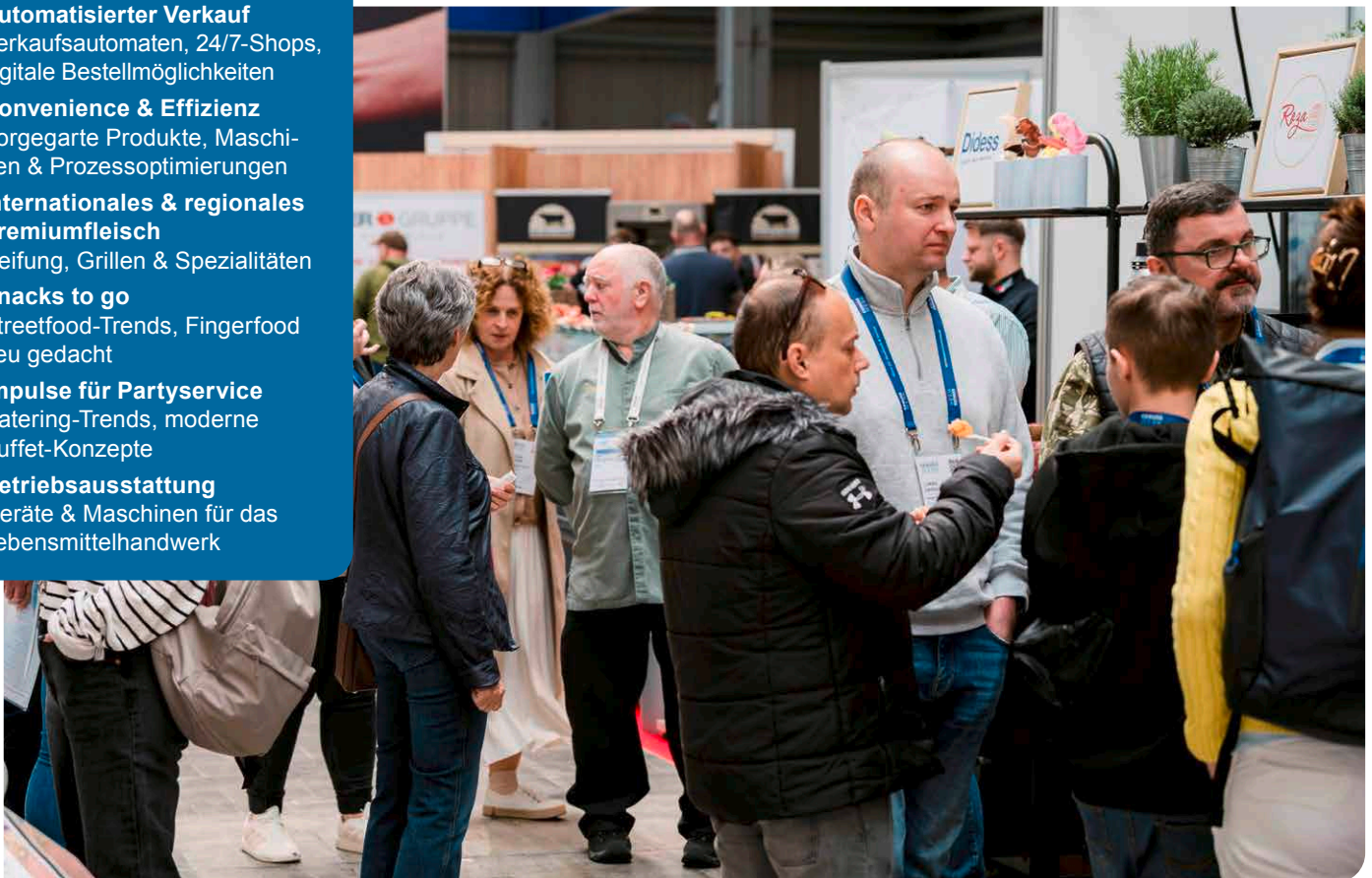


„Die Genusswerk-Messe war für mich besonders, weil ich wie in Augsburg in der Fleischerschule, hauptsächlich vor Profis meinen Vortrag halten durfte. Er hieß ‚Cap of Rump, Picanha, Tafelspitz – über die Zartheit der Cuts‘. Dabei wird biologiebasiert am Beispiel Muskulatur erklärt, wie es dazu kommt, dass vom Schlachtkörper desselben Tieres, Steaks zart sind und Gulasch zäh. In Ulm wurde ich von einem älteren Metzgermeister nach dem Vortrag gelobt. Er sagte: ‚Jetzt mach ich das seit über 40 Jahren, aber so hat’s mir noch keiner erklärt!‘ Das war für mich ein Ritterschlag!“

PHILIPP SONTAG, Metzgermeister & Fleischsommelier, Metzgerei Sontag, Kißlegg

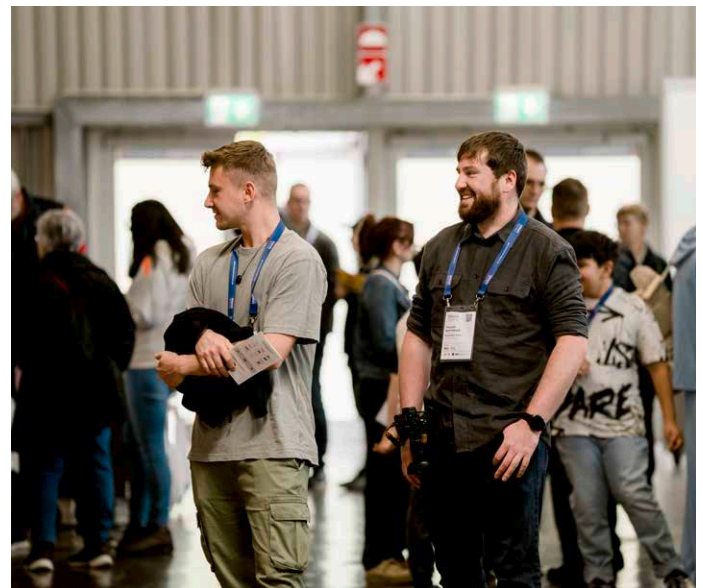
FOKUSTHEMEN

- **Automatisierter Verkauf**
Verkaufsautomaten, 24/7-Shops, digitale Bestellmöglichkeiten
- **Convenience & Effizienz**
Vorgegarte Produkte, Maschinen & Prozessoptimierungen
- **Internationales & regionales Premiumfleisch**
Reifung, Grillen & Spezialitäten
- **Snacks to go**
Streetfood-Trends, Fingerfood neu gedacht
- **Impulse für Partyservice**
Catering-Trends, moderne Buffet-Konzepte
- **Betriebsausstattung**
Geräte & Maschinen für das Lebensmittelhandwerk



„Die GENUSSWERK war für uns eine rundum gelungene Veranstaltung mit einer hervorragenden Organisation und einer besonders angenehmen Atmosphäre. Die Messe war mit viel Liebe zum Detail gestaltet – von der Dekoration bis hin zum durchdachten Konzept, das den Austausch mit den Besucherinnen und Besuchern optimal gefördert hat. Besonders positiv waren für uns die vielen wertvollen Gespräche und neuen Kundenkontakte. Insgesamt war die GENUSSWERK für uns ein voller Erfolg und wir freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen im kommenden Jahr.“

ESTHER PFAFF, Inhaberin, Chocolate-in-a-Bottle



„Die ADE Germany GmbH blickt auf eine rundum gelungene Teilnahme an der GENUSSWERK zurück. Es war für uns insgesamt eine sehr gut organisierte Messe mit einer angenehmen und entspannten Atmosphäre. Besonders positiv hervorzuheben sind die Unterstützung durch die Veranstalter beim Auf- und Abbau sowie die reibungslose Abstimmung im Vorfeld – hier wurde schnell und unkompliziert geholfen. Auch die technische Organisation, beispielsweise die Bereitstellung von Hilfsmitteln, hat sehr gut funktioniert. Besonders überzeugt hat uns die hohe Relevanz der Fachbesucher: Am Stand trafen wir auf viele Inhaber und Geschäftsführer aus relevanten Zielgruppen wie Metzgereien, Direktvermarktung und Catering, aber auch aus Bäckerei, Konditorei und Gastronomie. Die Gespräche waren entsprechend sehr qualifiziert und praxisnah. Sehr positiv bewerten wir zudem die Nachbereitung der Messe. Durch das digitale Dokumentationstool konnten Kundenkontakte strukturiert erfasst und direkt zugeordnet werden, sodass eine schnelle und einfache Abstimmung im Anschluss möglich war.“

CHRISTIAN STAMPFF, ADE Germany GmbH, Verkaufsleiter

Zentraler Anlaufpunkt

Auf der GENUSSWERK Messe 2026 präsentierte sich die GILDE Eigenmarke als Bereicherung für das moderne Lebensmittelhandwerk – mit einem klaren Fokus auf die Anforderungen professioneller Küchen im Metzger-, Handwerks- und Gastrobereich.



Der Messestand wurde dabei zum zentralen Anlaufpunkt für alle, die sich von Qualität, Wirtschaftlichkeit und Vielseitigkeit direkt überzeugen wollten. Im Mittelpunkt standen vor allem die vielfältigen Produktlinien der Marke: Von Food- über Non-Food-Artikel bis hin zu Maschinen deckt GILDE ein breites Spektrum ab – angefangen bei Grundzutaten wie Gewürzen, Ölen, Reis oder Tomatenprodukten über Convenience-Lösungen bis hin zu Reinigungsartikeln und professioneller Küchentechnik. Dieses umfassende Sortiment unterstreicht den Anspruch, die Genuss-Handwerker ganzheitlich zu unterstützen und effiziente Abläufe zu ermöglichen. Ergänzend sorgt die klare Gliederung in die Produktlinien GILDE Premium, GILDE Classic und GILDE Non-Food dafür, dass Betriebe je nach Bedarf gezielt zwischen höchstem Qualitätsanspruch, wirtschaftlicher Alltagstauglichkeit und funktionalen Lösungen wählen können.

Neuheiten & Highlights

Besonderes Interesse galt den vor Ort verkosteten Neuheiten und Highlights im Tiefkühlbereich. Die GILDE TK-Pommes in den Varianten Fein- und Normalschnitt überzeugten mit knuspriger Textur, konstant hoher Qualität und ihrer Wirtschaftlichkeit im Küchenalltag – ein Produkt, das speziell auf die Anforderungen von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zugeschnitten ist. Ebenso stieß der GILDE TK-Kaiserschmarrn mit Rosinen auf große Resonanz: Als schnell servierfertige, gelingsichere Dessertlösung bietet er Betrieben nicht nur Zeitersparnis, sondern auch maximale Flexibilität bei der Veredelung. Ergänzt wurde das kulinarische Angebot durch die Genusszeit-Weine, die als attraktive, kalkulationssichere Begleiter für Events und Speisekarten

GILDE PAY

Neben handwerklichen und kulinarischen Themen präsentierte die GILDE mit GILDE PAY und dem leistungsstarken Partner Verifone zudem eine neue Lösung für Zahlungsabwicklung und Finanzservices für die Bereiche Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Außer-Haus-Betriebe. Das Angebot richtet sich gezielt an Unternehmen, die ihre Bezahlprozesse modernisieren und effizienter gestalten möchten, und ergänzt das Portfolio um einen weiteren praxisnahen Baustein für den unternehmerischen Alltag, www.gilde-pay.eu.



präsentiert wurden. Saisonale Impulse setzte zudem die GILDE Sauce Hollandaise, die gerade zur Spargelzeit mit ihrer einfachen Handhabung und zuverlässigen Qualität punktet.

Persönliche Beratung

Ein wesentliches Element des Messeauftritts war die persönliche Beratung: Annalena Nitsche, verantwortliche Produktmanagerin, war selbst vor Ort und im direkten Austausch mit den Besuchenden. „Unsere Eigenmarke steht für praxisnahe Lösungen, die die Arbeit der Genuss-Handwerker wirklich erleichtern. Auf der GENUSSWERK war uns besonders wichtig zu zeigen, wie sich Qualität, Wirtschaftlichkeit und Genuss optimal verbinden lassen – und das kam bei den Gästen sehr gut an“, so ihr Fazit.

Der GILDE Stand machte damit deutlich: Die GILDE Eigenmarke ist weit mehr als ein Sortiment – sie ist ein durchdachtes Konzept für alle, die im Genuss-Handwerk erfolgreich arbeiten wollen.

Treffpunkt für Fleischkompetenz

Im Zentrum der Messe stand der neue GILDE MEAT CLUB, der als innovative Plattform der GILDE ausgewählte Premium-Partner und Lieferanten bündelt.

Das Ziel dieser Initiative ist es, hochwertige Fleischkompetenz, besondere Produktqualitäten sowie Themen wie Herkunft, Transparenz und Differenzierung im Markt gemeinsam sichtbar zu machen und gezielt weiterzuentwickeln. Im Rahmen der GENUSSWERK wurde diese Plattform als erlebbares Format umgesetzt und entwickelte sich zu einem der zentralen Anziehungspunkte der Messe. Der offene, dialogorientierte Charakter

förderte den direkten Austausch und machte den MEAT CLUB zu einem gefragten Treffpunkt für Austausch, Information und Inspiration.

Ein besonderer Publikumsmagnet war die Live-Zerlegung durch den Fleischsommelier Philipp Sonntag. Der Metzgermeister in sechster Generation demonstrierte an beiden Messtagen eindrucksvoll handwerkliches Können und zog zahlreiche Fachbesuchende in den MEAT CLUB.



„Die **GENUSSWERK** hat sich für uns als sehr gut strukturierte und professionell organisierte Messe präsentiert. Besonders positiv war der zentral gelegene **MEAT CLUB**-Bereich, der als offener Marktplatz eine hohe Sichtbarkeit und viele Besucherkontakte ermöglicht hat. Insgesamt sorgte die gute Besucherfrequenz für zahlreiche hochwertige Gespräche. Ein besonderes Highlight war der Live-Grillbereich, der durch die Mitwirkung von Christian Holz sowie dem gesamten Team reibungslos betrieben wurde und für einen durchgehend stimmigen Ablauf ohne Zeitlücken sorgte. Auch die digitale Besuchererfassung per QR-Codes hat sich als sehr praxistaugliches Instrument erwiesen, um Besucherinteressen strukturiert zu erfassen. Insgesamt bietet die **GENUSSWERK** ein starkes Umfeld für Austausch, Sichtbarkeit und Geschäftsanbahnung in der Branche.“

Xavier Roussin, Area Manager, Fermiers du Sud Ouest





Mit Tradition und Zukunft

Ob Live-Zerlegung, Grillaktionen oder hochwertige Sortimente aus dem In- und Ausland – die GENUSSWERK 2026 zeigte die Vielfalt moderner Fleischkompetenz.

Neben handwerklichem Können standen dabei auch Themen wie Herkunft, Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung im Fokus. Gemeinsam mit zahlreichen Partnern präsentierte die GENUSSWERK Konzepte und Produkte, die diese Entwicklung widerspiegeln.

Die Wurzeln der Fleischkompetenz der GILDE reichen weit zurück. Als Nachfolgeorganisation der ZENTRAG, der Zentralgenossenschaft des europäischen Fleisergewerbes, ist die GILDE bis heute eng mit dem Fleischerhandwerk verbunden. Diese Verbundenheit ist in der Unternehmens-

DNA verankert. Seit mehr als 75 Jahren prägen Fachwissen und gewachsene Partnerschaften die Arbeit im Fleischbereich. Im Mittelpunkt stehen dabei Qualität, Herkunft und Transparenz entlang der gesamten Lieferkette.

Wie vielfältig dieses Kompetenzfeld heute aufgestellt ist, zeigten die auf der



„Die GENUSSWERK hat bei uns bei Bord Bia sowie für Irish Beef & Lamb einen sehr positiven Eindruck hinterlassen. Besonders hervorzuheben sind die angenehme Atmosphäre, die gute Organisation und die hohe Qualität der Fachbesucher:innen – viele Gespräche waren fachlich fundiert und von großem Interesse geprägt. Zudem haben die ausstellenden Partner gemeinsam ein hochwertiges Gesamtbild geschaffen, das sehr gut zur Positionierung der Messe gepasst hat. Für uns als Anbieter von irischem Rind- und Lammfleisch war die Wertschätzung für hochwertige Produkte deutlich spürbar. Besonders wertvoll war dabei der Einsatz von Grill-Experte Christian Holz am GILDE MEAT CLUB Grill, durch dessen Expertise verschiedene Cuts aus irischem Rind- und Lammfleisch optimal zubereitet wurden. So wurde die Qualität unserer Produkte für die Besucher:innen unmittelbar erlebbar. Unsere Teilnahme hat sich definitiv gelohnt: Wir konnten bestehende Kontakte vertiefen und zahlreiche neue Verbindungen aufbauen. Die Zusammenarbeit mit der GILDE sowie deren Partnern haben wir als äußerst angenehm, professionell und konstruktiv erlebt.“ **Hannah Barkhoff-Stötzner**, Market Specialist – DACH, Bord Bia – Irish Food Board

Veranstaltung präsentierten Konzepte und Sortimente. Beispiele sind Vinzenzmurr mit dem Murroc-Schwein, das für artgerechte Haltung, handwerkliche Verarbeitung und konsequente Qualität steht, sowie BLOCK HOUSE mit hohem Qualitätsanspruch entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Auswahl bis zur Verarbeitung.

Internationale Lieferanten

Auch internationale Lieferanten prägten das Bild der Messe. So präsentierten Bord Bia und Irish Beef & Lamb die besonderen Qualitäten irischer Rind- und Lammfleischprodukte, die auf natürlicher Weidehaltung, nachhaltiger Landwirtschaft und vollständiger Rückverfolgbarkeit basieren. Les Fermiers Landais wiederum zeigte, wie traditionell erzeugtes Label-Rouge-Geflügel aus Südwestfrankreich durch langsames Wachstum, artgerechte Haltung und höchste Qualitätsstandards überzeugt.

Direkter Austausch

Begleitet wurde der Messeauftritt von Peter Bayer, dem Abteilungsleiter Fleisch, Geflügel und Wild bei

der GILDE. Während der Veranstaltung nutzte er die Gelegenheit zum direkten Austausch mit Kunden, Partnern und Besuchern und war zeitweise auch am Grillstand des MEAT CLUB anzutreffen.

Sein Fazit: „Die Veranstaltung hat einmal mehr gezeigt, wie wichtig starke Partnerschaften und persönlicher Austausch für unsere Branche sind. Gemeinsam mit unseren Lieferanten und Kunden entwickeln wir Konzepte, die

Qualität, Wirtschaftlichkeit und Genuss miteinander verbinden. Genau diese enge Zusammenarbeit macht die Stärke der GILDE aus.“

Die Gespräche und Präsentationen auf der GENUSSWERK zeigten, wie eng handwerkliche Tradition, verlässliche Partnerschaften und moderne Qualitätsanforderungen heute miteinander verbunden sind – und welche Bedeutung sie für die Zukunft des Fleischsortiments haben.

Steigerung von Effizienz

Was die GENUSSWERK auch zeigte: Service- und Dienstleistungskonzepte sind ein zentraler Bestandteil und ergänzen den klassischen Maschinenverkauf zunehmend.

Auch die Themen Technik & Service spielten auf der GENUSSWERK eine wichtige Rolle und verdeutlichten den Trend hin zu ganzheitlichen Lösungen. Service- und Dienstleistungskonzepte sind dabei ein essenzieller Bestandteil und ergänzen

den klassischen Maschinenverkauf zunehmend.

Ein zentrales Thema der Branche ist die Unterstützung und Optimierung von Produktionsprozessen zur Steigerung der Effizienz. Entsprechend standen auf der Messe effiziente und nachhal-

tige Verpackungslösungen sowie eine optimale Produktpräsentation im Fokus, die den Anforderungen moderner Betriebe gerecht werden. Auch individuelle Automatenlösungen, die gezielt auf die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden zugeschnitten werden können, stießen



„Für die Virtus Group GmbH war die GENUSSWERK ein voller Erfolg. Unser Gemeinschaftsstand bot für unterschiedlichste Zielgruppen passende Lösungen – von Koch-, Kühl- und Spültechnik über Catering- und Sicherheitslösungen bis hin zu Produkten für die Bedientheke im Metzgerhandwerk und Lebensmitteleinzelhandel. Dadurch konnten wir mit vielen interessierten Fachbesuchern ins Gespräch kommen und wertvolle Kontakte knüpfen. Besonders positiv hervorzuheben sind zudem die gute Besucherfrequenz sowie die professionelle Organisation der Messe. Auch der Auf- und Abbau verlief reibungslos, sodass die Veranstaltung für uns rundum gelungen war.“

Christoph Schumacher, Virtus Group GmbH, Verkaufsleiter

auf großes Interesse und gewinnen weiter an Bedeutung.

Neben zuverlässiger Technik werden heute vor allem kompetenter Support, schnelle Reaktionszeiten und individuelle Beratung vorausgesetzt. Dies eröffnet großes Potenzial für langfristige Partnerschaften und eine deutlich stärkere Kundenbindung.

Ergänzend zu technischen Innovationen und aktuellen Maschinenlösungen stießen auf der GENUSSWERK auch Gebrauchtmaschinen auf großes Interesse. Im Vergleich zu Neuware

stellen sie eine sofort verfügbare und wirtschaftliche Alternative dar – bei gleichzeitig hoher Qualität und Einsatzbereitschaft. Besonders gefragt waren geprüfte Maschinen inklusive Service, Wartung und schneller Verfügbarkeit.

Insgesamt zeigt sich der Bereich Technik & Service als zukunftsorientierter Baustein mit einem ganzheitlichen Lösungsansatz, der die langfristige Zusammenarbeit mit Kundinnen und Kunden stärkt. Individuelle Beratung und verlässlicher Service stehen dabei klar im Mittelpunkt.



