



Hier macht sich der Chef der Sander Gruppe Gedanken über die Zukunft auf dem Teller: Blick in das Büro von Peter Sander. Fotos: Sascha Ditscher

Peter Sander

Von Sabine Frank

Stillstand war ihm fremd – bis zur Corona-Krise. Normalerweise ist er stets auf der Suche nach Innovationen. Geschmacklich wie auch strategisch. Heute ist Umdenken angesagt. Peter Sander leitet gemeinsam mit seinem Bruder Jens die Sander Gruppe in Wiebelsheim, Produzent hochwertiger Speisen und leidenschaftlicher Gastronomiedienstleister. Die Verantwortungsbereiche sind unter den Brü-

dern aufgeteilt, doch die Zusammenarbeit miteinander ist eng. Peter Sander ist gelernter Kaufmann und Koch und ist im Unternehmen für den Vertrieb, das Marketing, die IT und den Bereich Entwicklung und Innovation zuständig. Sein Bruder verantwortet unter anderem die Bereiche Einkauf, Produktion, Logistik sowie Personal- und Finanzwesen.

Im Jahr 1974 legte Sanders Vater Hans-Peter in Ney im Hunsrück mit der Gründung einer Fernküche den Grundstein für die heutige Sander Gruppe. „Wir mussten damals schnell mit anpacken, um unsere Expansionspläne zu verwirklichen“, erinnert sich Peter Sander. „Produktionsflächen wurden nach und nach aufgestockt und neue Mitarbeiter eingestellt. Bis 2010 haben wir das Unternehmen dann gemeinsam mit unserem Vater geführt“, so der 40-Jährige, der bereits seit 1999 im Familienunternehmen arbeitet.

Was mit fünf Mitarbeitern begann, hat sich bis heute auf 1200 Mitarbeiter bundesweit weiterentwickelt. Zur Sander Gruppe gehören seit September 2018 auch ein Hotel in Koblenz und seit Juli 2019 ein Restaurant in der Frankfurter Shoppingmall MyZeit. Köln und Bonn sollen in diesem Jahr als weitere systemgastronomische Standorte folgen.

In seinem modernen, großzügigen Büro steht die Tür für Mitarbeiter normalerweise immer offen. Aktuell sind Videokonferenzen hoch im Kurs. Am Konferenztisch finden unter normalen Umständen regelmäßig Jour fixes mit den Mitarbeitern statt, Feedback und innovative Ideen sind gefordert – die Kommunikation erfolgt auf Augenhöhe. Der Bild-

schirm an der Wand ist nicht nur dekoratives Element, sondern für Präsentationen stets bereit.

Durchaus ehrgeizig setzen Peter und Jens Sander auf weitere Expansion. Branchenpreise wie der Küche Award Gold 2018 sind sichtbare Zeichen des Erfolgs. Gleich mehrfach gab es die Auszeichnung für den besten digitalen Webshop: 2018 den German Brand Award Gold und 2019 den Best of Market Award.

Im Büro ist das papierlose Arbeiten dank digitaler Unterschrift weitestgehend eingeführt – und deshalb ist Peter Sanders Schreibtisch nicht nur beim Fotografentermin, sondern auch im Alltag aufgeräumt. Am Computer hat er einen direkten Zugriff auf das firmeninterne Warenwirtschaftssystem und erstellt Präsentationen. Für schnelle Notizen liegt das interne Sander-Notizbuch griffbereit. Auch die Mitarbeiter arbeiten mit diesen Büchern. Für Auswertungen und Umrechnungen

greift er zum Taschenrechner: „Damit bin ich schneller als mit dem PC“.

Auch in der Corona-Krise beginnt Sanders Tag im Büro gegen 7 Uhr in der Früh. Eine Gewohnheit hat er beibehalten: den Cappuccino, selbstverständlich in der Sander-Tasse. Über den Tag verteilt, sind es insgesamt vier bis fünf Tassen, die er trinkt. Als Vertriebschef fuhr er vor der Krise deutschlandweit zu Außenterminen, hat seinen Autoschlüssel stets griffbereit. Regelmäßig flog er auch nach London oder in andere Städte, in denen die Food- und Ernährungstrends für die nächsten Jahre gesetzt werden. Sanders Köche sind innovativ und kreieren in der Regel jedes Jahr bis zu 800 neue Gerichte.

„Beinahe zwei Monate stand die Gastronomie in Deutschland weitestgehend still“, blickt der geschäftsführende Gesellschafter zurück. Im Hintergrund aber habe das Sander-Team auf Hoch-

touren daran gearbeitet, Gastronomie bei der schrittweisen Lockerung mit #RestartGastro-Konzepten zu unterstützen. Außerdem hat Sander in kürzester Zeit einen neuen Online-werksverkauf auf die Beine gestellt.

ZUR PERSON

Peter Sander, 40, ist in Ney aufgewachsen und stieg 1999 in das Familienunternehmen ein. Heute leitet der gelernte Kaufmann und Koch gemeinsam mit seinem Bruder Jens die Sander Gruppe in zweiter Generation als geschäftsführender Gesellschafter. Unter Sanders Verantwortungsbereich fallen der Vertrieb, das Marketing, die IT und die Entwicklung und Innovation. Sander ist verheiratet, hat zwei Kinder und verbringt seine Freizeit mit seiner Familie und beim Sport. Als leidenschaftlicher Radfahrer ist er oft auf den Straßen des Hunsrücks unterwegs.



ZUM UNTERNEHMEN

Das im Jahr 1974 gegründete Familienunternehmen – die **Sander Gruppe**, bestehend aus Sander Holding, Sander Gourmet und Sander Catering – ist ein Garant für hochwertige Lebensmittelproduktion mit einer Vielfalt von 2500 Frischeprodukten. Produziert wird ausschließlich in der eigenen Frische-Manufaktur in Wiebelsheim. Die 5000 Kunden kommen aus der Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie wie Betriebsrestaurants und Schulen bis hin zur Gesundheitsgastronomie mit Kliniken und Seniorenheimen. Begonnen hat Gründer Hans-Peter Sander vor mehr als 45 Jahren mit fünf Mitarbeitern in seiner Fernküche in Ney. Heute präsentiert sich die Sander Gruppe als ein modernes Unternehmen mit 1200 Mitarbeitern und 200 dezentralen Standorten wie Betriebsrestaurants oder Schulmensen. Die Sander Frische-Manufaktur hat kürzlich einen Werksverkauf mit Onlineshop gestartet. Die Tore sind exklusiv für Endverbraucher in der Region geöffnet. Weitere Informationen hierzu und zur Onlinebestellung unter: www.sander-werksverkauf.com