

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

ERFOLGREICHE
**GASTRONOMIE-
DIENSTLEISTUNG**
✓
seit über 45 Jahren



Die Zukunft auf dem Teller

Die Sander Gruppe stellt sich vor.

Hotellerie & Gastronomie
Betriebsgastronomie
Schulgastonomie

Gesundheitsgastronomie
Systemgastronomie
Verkehrsgastronomie

Ihr Partner für EINE ERFOLGREICHE GASTRONOMIE

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

Sander Gourmet GmbH
Frische-Manufaktur

Einkauf, Entwicklung, Herstellung
und Vertrieb von über 2.500 frischen
Menükomponenten



ERFOLGREICHE
GASTRONOMIE-
DIENSTLEISTUNG
seit über 45 Jahren

Sander Catering GmbH
System-Dienstleister

Bundesweite Bewirtschaftung
von Gastronomieobjekten an über
200 dezentralen Standorten



Was 1974 mit einer kleinen Fernküche in Ney im Hunsrück begann, hat sich im Laufe der letzten Jahrzehnte zu einem führenden Unternehmen der Lebensmittelproduktion und Catering-Dienstleistungen in Deutschland entwickelt: die Unternehmensgruppe Sander mit Sitz in Wiebelsheim bei Koblenz. Mehr erfahren auf www.sander-gruppe.com

ÜBER 5.000 ZUFRIEDENE KUNDEN:

Von der Suppe über die Nudelsauce bis zum frischen Stangenspargel: Auch IKEA vertraut auf die Qualität und Vielfalt von Sander.

In über 200 Accor-Häusern wie Ibis, Mercure oder Novotel sind Sander-Produkte wichtige Bestandteile der reichhaltigen Frühstücksbuffets.

40 von insgesamt 60 Häusern der H-Hotels setzen für ihre Buffets und À la Carte-Angebote ausschließlich Sander Produkte ein.





Marktübergreifende KOMPETENZ

Eine Qualität für alle.

Als einziger Komplettanbieter im Food-Service-Markt entwickelt Sander bedarfsgerechte Speisekarten- und Gastronomiekonzepte. Wir kreieren und produzieren eine Vielfalt an hochwertigen Speisen – ausschließlich in Deutschland, nur in unserer hauseigenen Frische-Manufaktur und stets mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis und in bester Qualität. Auf Wunsch übernimmt Sander auch einzelne Bausteine oder auch den gesamten Dienstleistungsprozess – alles aus einer Hand.

Hotellerie & Gastronomie

Restaurants, Catering,
Systemgastronomie

Gemeinschafts- gastronomie

Betriebsrestaurants, Schulen,
Kindergärten

Gesundheits- gastronomie

Krankenhäuser, Kliniken,
Seniorenheime, Reha-Zentren

Für die Diakonische Altenhilfe der Region Leine-Mittelweser liefern wir alle Produkte für täglich rund 470 Mittagessen in vier Senioren- und zwei Tagespflegeeinrichtungen.

Wahlleistung, Regelversorgung und Sonderkost: In den Rems-Murr-Kliniken freuen sich täglich ca. 550 Patienten und 400 Mitarbeiter über Essen aus unserer Frische-Manufaktur.



EINZIGARTIG: EINE EIGENE Frische-Manufaktur



Über 2.500 Produkte, individuelle Gar- und Produktionsmethoden für die schonendste Zubereitung und die beste Qualität sowie eine beispiellose Liebe zum Detail: In unserer Frische-Manufaktur werden nur beste Zutaten von ausgewählten Lieferanten verarbeitet und es wird auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern verzichtet. Eine unserer Kernkompetenzen ist dabei schon seit Jahrzehnten die Sous-vide-Garung. Und hinter jedem Produkt stehen bei uns Menschen – nicht Produktionsstraßen. Das war schon immer so und wird auch immer so sein.

DIE VORTEILE VON SOUS-VIDE:

- ✓ Optimaler Nährstoff- und Vitaminerhalt
- ✓ Mindesthaltbarkeit der Frischeprodukte von 12 bis zu 30 Tagen
- ✓ Natürlicher Geschmack durch das Garen im eigenen Sud
- ✓ Verzicht auf Konservierungsstoffe
- ✓ Zubereitung bei Ihnen vor Ort innerhalb weniger Minuten
- ✓ Keine langen Warmhaltezeiten, keine Qualitätsverluste



»Durch die Sortimentsvielfalt und Portionierbarkeit der Sander-Produkte schaffen wir es, in der nur 12 Quadratmeter großen Küche an einem Samstag über 450 Gerichte zuzubereiten und zu servieren!«

Oliver Diaz, Geschäftsführer
Schokoladenmuseum Gastronomie GmbH, Köln

»Wir bereiten täglich rund 350 Mittagessen für unsere Gäste zu. Nach der Einführung der Sander-Produkte mit einer gleichbleibenden Qualität hat sich die Anzahl der Essen verdreifacht und die Gästezufriedenheit ist deutlich gestiegen.«

Patrick Schwarz, Verpflegungsleiter
Ökomed GmbH, Klinikum Kassel



**SANDER
WEBSHOP**

NOCH NIE WAR ES SO EINFACH, EIN
BUFFET & EINE SPEISEKARTE ZU
KALKULIEREN UND ZU BESTELLEN.

shop.sander-gruppe.com

DIGITALE REVOLUTION *für Ihre Gastronomie*

Optimierte Flexibilität, stark bedürfnisorientierte Auswahl- und Bestellmöglichkeiten sowie eine intuitive Bedienbarkeit: Unser innovativer Webshop überzeugt mit seinen Buffet- und Speisekarten-Konfiguratoren, die in dieser Form einzigartig sind und gibt den Verantwortlichen von Küchen im Außer-Haus-Markt dadurch das ideale Instrument für eine relevante, effiziente und erfolgreiche Zusammenstellung von Speisen bzw. ganzen Speisekarten und Buffets an die Hand. Weitere Vorteile auf einen Blick:

- ✓ Kostentransparente Wareneinsatzkalkulation inkl. Überhangkontrolle
- ✓ Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen sowie Nährwertberechnung
- ✓ Ausdruck von individualisierbaren Speisekarten und Buffetschildern

SPEISEKARTEN & BUFFETS

mit System

Kalkulationssicher und bedarfsgerecht.

Mit unseren Konzepten legen Sie den Grundstein für Prozessoptimierung und wirtschaftliche Effizienz. Und das funktioniert so: Unser Team aus Köchen, Ökotrophologen und Ernährungsberatern erarbeitet auf Basis Ihrer Vorgaben (z. B. Wareneinsatz, Grammatik, Berücksichtigung von Kostformen) individuelle Speisekarten und Buffets und gibt Ihnen transparente Kalkulationen an die Hand – für mehr Effizienz und wirtschaftlichen Erfolg.



Hotellerie & Gastronomie

À la Carte
Buffet
(Frühstück, Bankett)
Barkarte

Gemeinschaftsgastronomie

Speisekarten
Cafeteria /
Mitarbeiterverpflegung
Event

Gesundheitsgastronomie

Regelversorgung
Wahlleistung
Cafeteria /
Mitarbeiterverpflegung



- ✓ **Entwicklung von maßgeschneiderten Konzepten** nach Ihren Vorgaben und für alle Anlässe
- ✓ **Transparente Wareneinsatz-Kalkulationen** als Basis für wirtschaftliche Effizienz
- ✓ **Mitarbeiterschulung und Unterstützung** bei der operativen Umstellung



»Mit Sander haben wir eine sichere Kalkulationsbasis für unsere Jahresbudgets.«

Dagmar Brusermann, Theologischer Vorstand
Diakonische Altenhilfe Leine-Mittelweser, Wunstorf

Know-how & Tatkraft AUS EINER HAND

Lösungen für Eigenregie oder Outsourcing.

Mit unserem Dienstleistungsportfolio bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Optimierungen im Bereich Ihrer Aufbau- und Ablauforganisation zu erzielen. Dabei berücksichtigen wir jederzeit die Aspekte Kosten, Zeit und Qualität.

Bei einer Entscheidung, die Gastronomie in Ihrem Unternehmen outzusourcen, befähigt uns unsere ganzheitliche Fachkompetenz, gemeinsam mit Ihnen ein transparentes Bewirtschaftungskonzept für Ihre individuellen Ansprüche zu erarbeiten und vor Ort flexibel und bedarfsgerecht umzusetzen.



UNSERE DIENSTLEISTUNGEN FÜR IHR GASTRONOMIEOBJEKT

- ✓ **Personaleinsatz**
(Dienstpläne, Fach- vs. Hilfskräfte, Mitarbeiterführung)
- ✓ **Küchenplanung**
(Geräte- und Verteilerplanung)
- ✓ **Hygienemaßnahmen**
(Schulungen, Dokumentation)
- ✓ **Warenmanagement**
- ✓ **Logistikkonzepte**
- ✓ **Weitere individuelle Ansprüche**
– bis hin zum Full-Service



NACHHALTIGKEIT & Verantwortung

Konsequenz und Werteorientierung als Grundprinzip.

Die Auswahl bester Zutaten und deren Verarbeitung nach höchsten Hygienestandards sowie eine gewissenhafte Auswahl von Lieferanten und beste Bedingungen beim Transport schaffen ideale Voraussetzungen für die Kreation und Produktion hochwertiger Speisen. Das hohe Niveau unserer Produktionsprozesse wird u. a. durch zahlreiche Zertifizierungen bestätigt.

Respekt ist eine Frage der Einstellung, der Haltung und der Kultur. Wir sind davon überzeugt, dass nur Aufmerksamkeit und die Achtung von individuellen Bedürfnissen, Werten und Zielen nachhaltig wirken. Nur diese Grundlage ermöglicht es uns, erfolgreich für Sie zu arbeiten, unsere Partner zu unterstützen und unsere Mitarbeiter zu fördern.

- ✓ **Nur beste Zutaten**
und höchste Hygienestandards
- ✓ **Hohe Produktionssicherheit**
mit lückenloser Rückverfolgbarkeit
- ✓ **Gewissenhafte Lieferantenauswahl**
nach vielfältigen Kriterien
- ✓ **Unterstützung artgerechter Tierhaltung**
und Einhaltung selbstinitiiertter Vorgaben
- ✓ **Zahlreiche Zertifizierungen**
in allen relevanten Bereichen
- ✓ **Gelebter Umweltschutz**
und eigenes Energiemanagement



GUTE Gründe

... für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.



Auswahl aus über 2.500 Produkten

Produkte für alle Anlässe – vom Frühstück bis zum Abendessen, saisonale Angebote sowie innovative und individuelle Kreationen aus der Frische-Manufaktur.



Erarbeitung von Speisekonzepten

Wareneinsatz-Kalkulationen (Teller, Speisekarte und Buffet) inklusive der Zubereitungs- und Anrichtevorschläge.



Consulting & Projektmanagement

Umfassende Beratung, Gastronomiekonzepte, Begleitung des operativen Ablaufs sowie Planung der Küchen- und Gastronomieeinrichtung.



Management

Bereitstellung eines Gastronomieleiters, Betriebsoptimierung, Qualitätsmanagement, Budget und Abrechnung sowie Mitarbeiterschulungen.



Einkaufsmanagement

Listung und Verhandlung mit den Lieferanten und Artikelsortimente sowie Bündelung von Einkaufsvolumen.



IT-Dienstleistung

ERP-Warenwirtschaft sowie Kassen-, Bestell- und Abrechnungssysteme.



Full Service

Bereitstellung aller Gastronomie- und Küchenmitarbeiter sowie komplette Bewirtschaftung Ihres Gastronomieobjektes.





UNSERE PRINZIPIEN

Als selbstbewusstes und erfolgreiches Familienunternehmen ist Qualität Tradition und Innovation das Prinzip. Freude und Leidenschaft für unsere Lebensmittel und Dienstleistungen – jeden Tag!

Jens Sander & Peter Sander



Bleiben Sie anspruchsvoll.



Sander Holding GmbH & Co. KG
Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim
Tel. +49 (0) 6766 9303-0 · **Fax** +49 (0) 6766 9303-45
Mail kontakt@sander-gruppe.com · **Web** www.sander-gruppe.com