



WIR STELLEN UNS VOR

SANDER - IHR GANZHEITLICHER PARTNER FÜR DEN
FOOD SERVICE MARKT

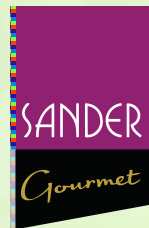
November 2017

FAMILIENUNTERNEHMEN SANDER



SANDER GOURMET

Frische-Manufaktur und zentrale Produktion der Speisekomponenten in Rheinland-Pfalz



SANDER CATERING

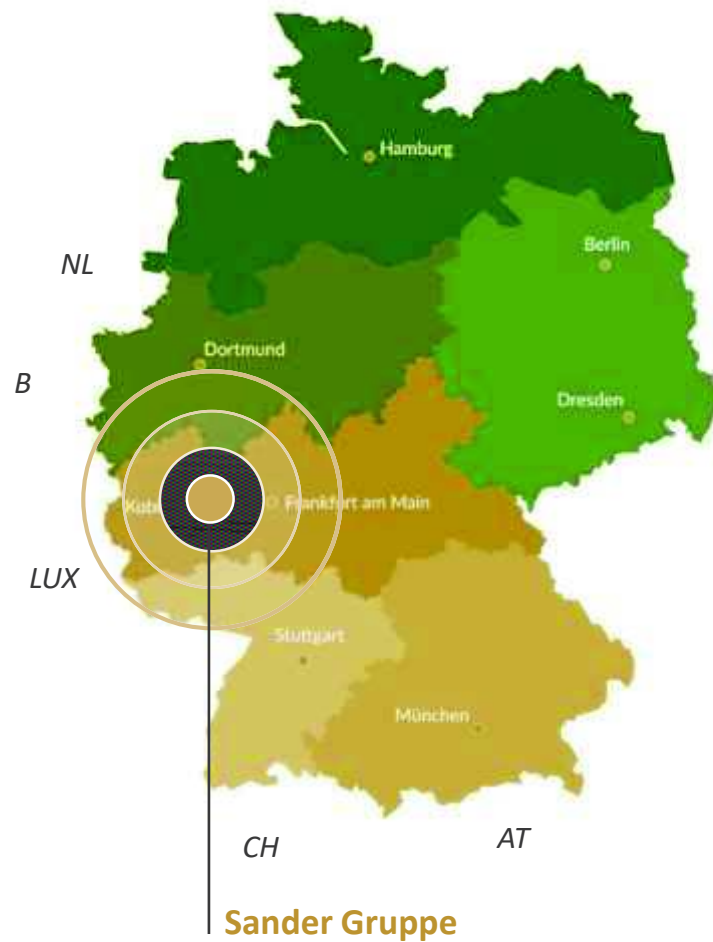
System-Dienstleister in gastronomischen Einheiten mit über 200 dezentralen Standorten



KONSTANTE QUALITÄT LEBENDIGE INNOVATION

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

IM HUNSRÜCK ZU HAUSE – EUROPAWEIT UNTERWEGS



- Der Firmensitz der Unternehmensgruppe ist Wiebelsheim im Rhein-Hunsrück-Kreis in Rheinland-Pfalz.
- Unsere Manufakturen liegen direkt an der A61, ca. 40 km südlich von Koblenz.
- Unterteilung der nationalen Vertriebsstruktur von Sander Gourmet in 6 Gebiete. Zusätzlich internationale Kunden.



WACHSENDE HERAUSFORDERUNGEN

DER DRUCK AUF DIE GASTRONOMIE VERSTÄRKT SICH



Mitarbeiterbezogene Themen, vor allem die Mitarbeiterbeschaffung, stellen die Gastronomen vor die größte Herausforderung.

Sander kann diese Probleme durch die qualitativ hochwertigen, vorgefertigten Produkte und maßgeschneiderte Gastronomiekonzepte mindern.

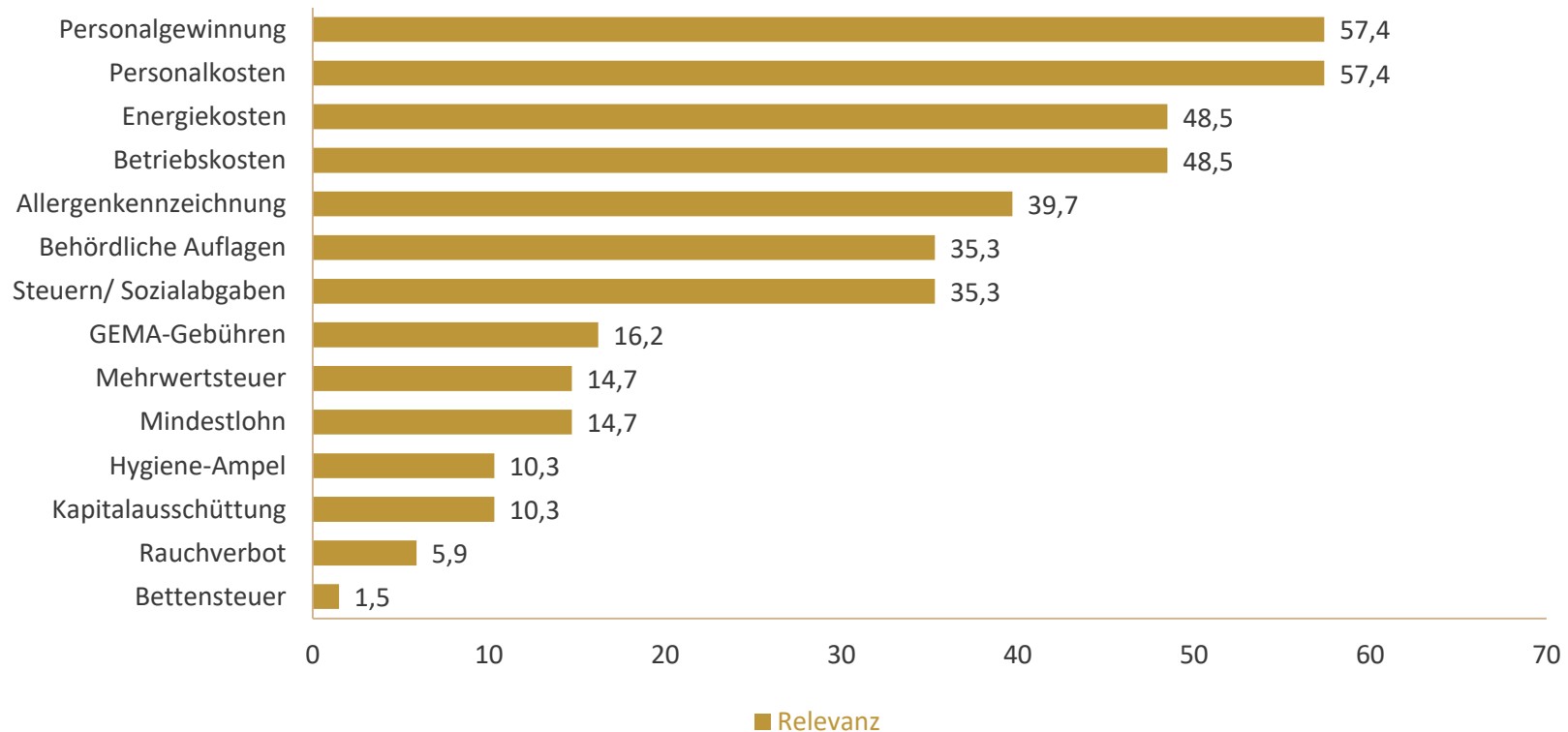
WACHSENDE HERAUSFORDERUNGEN

DER DRUCK AUF DIE GASTRONOMIE VERSTÄRKT SICH



„Küche“ -Branchen-Index 2016

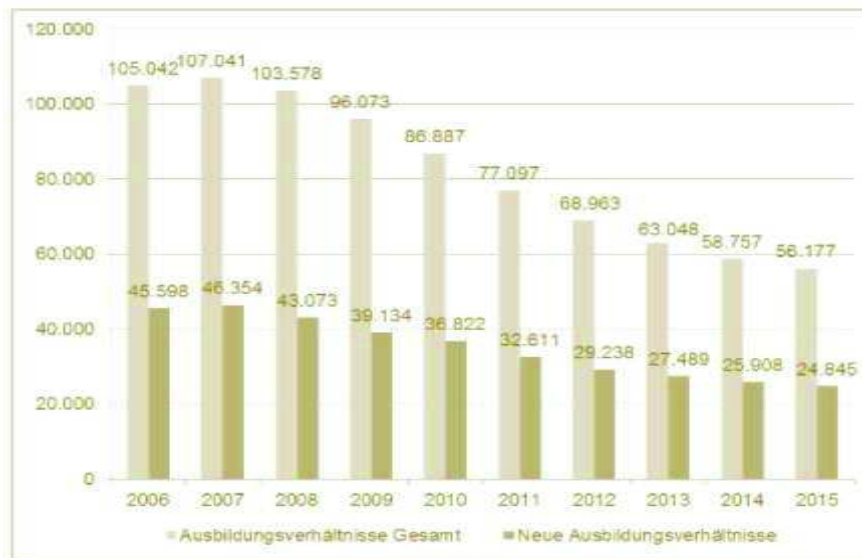
Welche Problemfelder sind für Ihren Betrieb derzeit besonders relevant
(Mehrfachauswahl möglich)? max. 100



Quelle: KÜCHE – Magazin für kreatives Küchenmanagement, Ausgabe 01/2016

AUSBILDUNGSBILANZ IM GASTGEWERBE

AZUBIMANGEL SETZT DER BRANCHE ZU



→ Die Ausbildungszahlen im gesamten Gastgewerbe sind seit Jahren kontinuierlich rückläufig – innerhalb der letzten 5 Jahre (2010 im Vergleich zu 2015) sank die Zahl der gesamten Ausbildungsverhältnisse um **35%**.

Quelle: Deutsche Industrie- und Handelskammer, DEHOGA
Zahlenspiegel 1. Quartal 2016



Konnten Sie im Jahr 2016 alle angebotenen Ausbildungsplätze besetzen? (Ergebnisse differenziert nach Branchen, sortiert nach Nein-Antworten 2016)		
Branche	Nein (2016)	Nein (2015)
Gastgewerbe	58 %	61 %
Baugewerbe	42 %	30 %
Verkehr (Transport/Logistik)	35 %	33 %
Handel	31 %	33 %
Durchschnitt	31 %	31 %
Banken/Versicherungen	29 %	23 %
Industrie (ohne Bau)	28 %	30 %
Sonstige Dienstleistungen	26 %	28 %
Gesundheit/Pflege	25 %	25 %
IT	24 %	24 %

→ Bereits bei der Besetzung der Ausbildungsstellen zeigen sich erhebliche Probleme: Fast jeder zehnte Ausbildungsbetrieb hat noch nicht einmal eine einzige Bewerbung erhalten. **58 %** aller Ausbildungsbetriebe konnte 2016 nicht alle offenen Plätze besetzen.

Quelle: DIHK-Online-Unternehmensbefragung zu Ausbildung 2017

AUSBILDUNGSBILANZ IM GASTGEWERBE

AZUBIS VERLASSEN BRANCHE NACH ABSCHLUSS



→ Der Branche gelingt es immer weniger, junge Talente für die Ausbildung zu gewinnen – und viele von ihnen verlassen die Branche nach der Ausbildung wieder.



Senioren-
gastronomie

INDIVIDUELLE ANFORDERUNGEN BESTIMMEN UNSER ANGEBOT

Unsere modernen Verpflegungskonzepte rücken stets das „Erlebnis Essen“ in den Fokus. Dabei berücksichtigen wir individuelle Anforderungen, sowohl in der Entwicklung unserer Produkte, der Ausgestaltung von bedarfsgerechten Speisekarten als auch in der Bewirtschaftung von Gastronomieobjekten.

Außerdem stimmen wir das gesamte Angebot genau auf das Alter, die Bedürfnisse und Erwartungen sowie den Geschmack Ihrer bzw. unserer Verpflegungsteilnehmer ab.

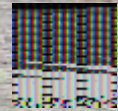


Klinik-
gastronomie

Betriebs-
gastronomie

Hotellerie &
Gastronomie

Schul- &
Kitagastronomie



FRISCHE MANUFAKTUR

SEIT 1974

Produktvielfalt für alle Anlässe: Unsere über 2.500 Produkte basieren auf unterschiedlichen Gar- und Produktionsmethoden – entscheidend ist immer die schonendste Zubereitung für das beste Ergebnis in Qualität und Preis-Leistung.

Wir kochen in unseren Manufakturen immer frisch, verwenden dafür nur hochwertige und überwiegend regional verfügbare Zutaten und verzichten dabei auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern.

Käse, Wurst & Ei

Saucen

Gemüse

Kartoffeln,
Knödel & Reis

Menüschen

Obst, Saft &
Müsli

Suppen &
Eintöpfe

Vegetarische
Spezialitäten

Desserts

Saisonale
Angebote

Dressings, kalte
Saucen & Dips

Feinkostsalate &
Antipasti

Pasta &
Teigwaren

Sonderkost
(pürierte Kost)

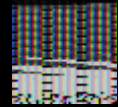
u.v.m.



PRODUKTE

KERNKOMPETENZ UND MARKTFÜHRER

DIE VORTEILE DER SOUS-VIDE-GARUNG



PRODUKTE

Extrem schonende
Zubereitung sorgt
für einen optimalen
Nährstoff- und
Vitaminerhalt

Haltbarkeit ohne
Konservierungs-
stoffe zwischen
5 und 30 Tage

Ohne lange Warm-
haltezeiten in
10 bis 30 Minuten
vor Ort zubereitet

Natürlicher
Geschmack und
intensive
Aromen



DYSPHAGIEKOST

BESONDERE ANSPRÜCHE – BESONDERE PRODUKTE



PRODUKTE

Genuss in vertrauter Form:
im Handumdrehen
appetitlich
angerichtet

Perfekt kalkulier-
und portionierbar
sowie übersichtliche
Vorratshaltung

Gleichbleibende
Qualität und
ausgewiesene
Nährwerte,
Allergene und
Zusatzstoffe

Abwechslung und
Vielfalt mit unserer
3-wöchigen
Dysphagie-
Speisekarte



The background of the slide features a vibrant, top-down photograph of fresh ingredients. In the upper right, there's a wooden spoon filled with finely chopped green herbs, surrounded by whole green herbs like dill and fennel. Scattered around are small, colorful berries (red and black) and a slice of a green pepper. The overall aesthetic is clean and professional, emphasizing freshness and quality.

SPEISEKARTENKONZEPTE MIT SYSTEM

Die bedarfsgerechten Speisekarten von Sander zeichnen sich durch transparente Wareneinsätze und genaue Tellerkalkulationen aus.

Durch individuelle, auf Ihre Anforderungen abgestimmte Konzepte legen wir gemeinsam den Grundstein für die Prozessoptimierung der kompletten Verpflegung Ihrer Bewohner oder Patienten.

**Erarbeitung von individuellen
Speisekartenkonzepten für alle Ansprüche**

**Erstellung von Wareneinsatz-Kalkulationen
inkl. Überhangkontrollen, Zubereitungs-
und Anrichtevorschlägen**

**Angabe von Nährwerten,
Zusatzstoffen und Allergenen**

**Unterstützung bei der operativen
Konzepteinführung und Schulung
der Mitarbeiter**



KONZEPTE

FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS IMMER DAS RICHTIGE SPEISENANGEBOT

Unsere Köche, Ökotrophologen und Ernährungsberater entwickeln und produzieren bedarfsgerechte, hochwertige Speisen, die Ihre oder unsere Fach- und Servicekräfte bei Ihnen in der Einrichtung vor Ort frisch zubereiten und anbieten.

Zusätzlich erarbeiten wir Ihnen individuelle, kalkulationssichere Speisekarten und richten uns dabei stets nach Ihren Vorgaben.

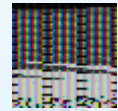
Umfang und Ausgestaltung sowie Vorgaben zu Wareneinsatz und Grammaturen werden von uns ebenso berücksichtigt wie zum Beispiel Sonderkostformen.

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

Regelversorgung

Wahlleistung

Individuelle
Ansprüche



KONZEPTE



SPEISEKONZEPT WAHLEISTUNG

EXKLUSIVITÄT MIT WENIG AUFWAND



Frühstückbuffet

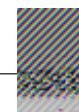
Einzelportionen
24 A-la-Carte-
Gerichte

Stationsküche /
Zubereitung Dampf

Menüschalen
24 A-la-Carte-
Gerichte

Stationsküche /
Zubereitung Dampf &
Mikrowelle

Abendbrot



SPEISEKONZEPT WAHLLLEISTUNG

EXKLUSIVITÄT MIT WENIG AUFWAND



Frühstückbuffet

Einzelportionen

24 A-la-Carte-Gerichte

Stationsküche /
Zubereitung Dampf

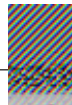
Menüs

24 A-la-Carte-Gerichte

Stationsküche
Zubereitung Dampf &
Mikrowelle

Abendbrot

 			
Wahlleistung			
VK Menü 1 Lachs mit Safran-Tomatensauce dazu Bandnudeln und ein Kopfsalat Gluten (Weizen), Eier, Fisch, Milch (Lactose), Senf KJ 764 / kcal 183 / Fett 7,6 g, davon ges. Fettsäuren 2,8 g / KH 19,8 g, davon Zucker 1,5 g / Eiweiß 8,5 g / Salz 0,95 g / 1,7 BE	VK Menü 2 Schweinefiletmedallions in Pfefferrahmsauce dazu Erbsen & Möhrengemüse und Kartoffelpüree Milch (Lactose), Senf KJ 370 / kcal 88 / Fett 5,8 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g / KH 7,5 g, davon Zucker 2,0 g / Eiweiß 5,9 g / Salz 0,61 g / 0,8 BE	VK Menü 3 Rinderbraten in Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffeln KJ 365 / kcal 87 / Fett 4,4 g, davon ges. Fettsäuren 1,1 g / KH 7,1 g, davon Zucker 2,2 g / Eiweiß 4,8 g / Salz 1,12 g / 0,8 BE	VK Menü 4 Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Gluten (Weizen), Milch (Lactose) KJ 603 / kcal 144 / Fett 10,5 g, davon ges. Fettsäuren 4,8 g / KH 6,4 g, davon Zucker 1,5 g / Eiweiß 3,6 g / Salz 1,13 g / 0,5 BE
LVK Menü 5 Hähnchenbrust mit heller Sauce dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Eier, Milch (Lactose), Senf, Senf KJ 428 / kcal 102 / Fett 4,9 g, davon ges. Fettsäuren 2,2 g / KH 6,7 g, davon Zucker 0,8 g / Eiweiß 7,8 g / Salz 0,53 g / 0,6 BE	LVK Menü 6 Schweinerückensteak in feiner Sauce dazu Marktgemüse und Kartoffelpüree Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf KJ 416 / kcal 102 / Fett 5,3 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g / KH 5,6 g, davon Zucker 2,0 g / Eiweiß 7,7 g / Salz 0,82 g / 0,6 BE	LVK Menü 7 Rinderroulade mit Gemüsefüllung in Sauce mit Broccoli und Spätzle Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose), Senf, Senf KJ 372 / kcal 89 / Fett 3,3 g, davon ges. Fettsäuren 1,4 g / KH 7,3 g, davon Zucker 0,8 g / Eiweiß 7,4 g / Salz 0,14 g / 0,6 BE	LVK Menü 8 Dorschfilet in Senfsauce mit Broccoli und Salzkartoffeln Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose), Senf KJ 326 / kcal 78 / Fett 2,6 g, davon ges. Fettsäuren 1,4 g / KH 5,6 g, davon Zucker 0,5 g / Eiweiß 7,8 g / Salz 0,46 g / 0,5 BE
Veg. Menü 9 Gemüsecurry mit buntem Reis Senf, Senf KJ 295 / kcal 70 / Fett 1,4 g, davon ges. Fettsäuren 0,2 g / KH 12,3 g, davon Zucker 3,2 g / Eiweiß 1,9 g / Salz 1,08 g / 1,0 BE	Veg. Menü 10 Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis Soja, Milch (Lactose), Senf KJ 450 / kcal 107 / Fett 2,7 g, davon ges. Fettsäuren 1,1 g / KH 17,6 g, davon Zucker 3,2 g / Eiweiß 2,9 g / Salz 0,94 g / 1,9 BE	Veg. Menü 11 Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Eier, Milch (Lactose), Senf KJ 341 / kcal 81 / Fett 4,0 g, davon ges. Fettsäuren 1,8 g / KH 7,0 g, davon Zucker 1,1 g / Eiweiß 4,1 g / Salz 0,81 g / 0,8 BE	Veg. Menü 12 Buntes Gemüsegulisch mit Nudeln Senf KJ 489 / kcal 117 / Fett 3,9 g, davon ges. Fettsäuren 0,5 g / KH 22,0 g, davon Zucker 2,2 g / Eiweiß 2,8 g / Salz 1,19 g / 1,8 BE
Zusatzstoffe: 1. „mit Farbstoff“ – 2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ – 3. „mit Antioxidationsmittel“ – 4. „mit Geschmacksverstärker“ – 5. „geschwefelt“ – 6. „geschwärzt“ – 7. „gewaschen“ – 8. „mit Phosphat“ – 9. „Stärke“ – 10. „mit Milcheiweiß“ – 11. „mit Süßungsmittel“ – 12. „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ – 13. „enthält eine Phenylalaninquelle“ – 14. „kann bei übermäßigem Verzehr schmerzhaft wirken“ – 15. „Zinnhaltig“ – 16. „Zinnhaltig“ – 17. „bestrahlt“ – 18. „gemeinsam verpackt“ Allergien: a. Glutenhaltiges – b. Kaseine – c. Eier – d. Fische – e. Erdnüsse – f. Sojabohnen – g. Milch – h. Sojafrüchte – i. Senf – j. Senf – k. Sesamsamen – l. Schwefeldioxid und Sulfite – m. Lupinen – n. Weizen			
Nährangaben Basis = 100 g			



SPEISEKONZEPT REGELVERSORGUNG

VIELFALT UND QUALITÄT



Frühstückbuffet

Wochen-Speisekarten

Vegetarisch, Vollkost,
Leichte Vollkost
Portionierung kalt /warm

21 A-la-Carte-Gerichte

Portionierung kalt

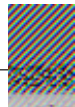
Menüschalen

24 A-la-Carte-Gerichte

Stationsküche
Zubereitung Dampf &
Mikrowelle

Abendbrot

Guten Appetit SANDER							
Regelversorgung							
Vegetarisch	Montag Drei Reibekuchen mit Vollkornbrot, Apfelmus und Röstbraten A 179 / Kcal 174 / Fett 5,7 g davon ges. Fettsäuren 2,5 g KH 22,3 g, davon Zucker 2,7 g Eiweiß 2,8 g / Salz 2,75 g	Dienstag Couscous mit frischem Gemüse dazu Tomatensauce und Bohnensalat A 157 / Kcal 154 / Fett 2,4 g davon ges. Fettsäuren 2,5 g KH 17,0 g, davon Zucker 0,0 g Eiweiß 5,6 g / Salz 1,52 g	Mittwoch Drei Käsespätzle-Taler mit Röstzweibeln mit Gemüse-Rahmsauce und Käsegerichte A 179 / Kcal 155 / Fett 12,8 g davon ges. Fettsäuren 4,8 g KH 11,6 g, davon Zucker 0,8 g Eiweiß 2,8 g / Salz 0,88 g	Donnerstag Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ dazu Brötchen A 171 / Kcal 46 / Fett 1,8 g, davon ges. Fettsäuren 0,1 g KH 5,7 g davon Zucker 1,8 g, Eiweiß 1,3 g Salz 0,50 g	Freitag Drei kleine Pfannkuchen dazu Rote Grütze und Vanillesauce A 160 / Kcal 181 / Fett 4,9 g davon ges. Fettsäuren 2,6 g KH 14,0 g, davon Zucker 4,7 g Eiweiß 1,4 g / Salz 0,02 g	Samstag Vegetarisches Chili dazu Kräuterreis und Eisbergsalat A 177 / Kcal 90 / Fett 0,2 g, davon ges. Fettsäuren 0,5 g KH 12,9 g davon Zucker 0,9 g, Eiweiß 2,9 g Salz 1,71 g	Sonntag Spanische Gemüse- Tortilla mit Spinat, Paprika und Lauch dazu Röstzweibeln A 140 / Kcal 119 / Fett 0,3 g davon ges. Fettsäuren 2,7 g KH 14,0 g, davon Zucker 1,8 g Eiweiß 2,9 g / Salz 1,25 g
Leichte Vollkost	Montag Rinderhacksteak in Rahmsauce dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln A 286 / Kcal 94 / Fett 1,9 g, davon ges. Fettsäuren 1,2 g KH 1,9 g davon Zucker 1,9 g, Eiweiß 5,1 g Salz 0,71 g	Dienstag Spaghetti mit Putenbolognese dazu und Eisbergsalat A 236 / Kcal 94 / Fett 1,9 g, davon ges. Fettsäuren 1,2 g KH 1,9 g davon Zucker 1,9 g, Eiweiß 5,1 g Salz 0,71 g	Mittwoch Seelachsfilet in Zitronensauce dazu Broccoli und Salzkartoffeln A 111 / Kcal 136 / Fett 2,1 g davon ges. Fettsäuren 0,8 g KH 1,0 g, davon Zucker 1,9 g Eiweiß 5,7 g / Salz 1,12 g	Donnerstag Frikassee vom Hühnchen dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree A 216 / Kcal 115 / Fett 0,3 g davon ges. Fettsäuren 0,5 g KH 1,9 g, davon Zucker 1,9 g, Eiweiß 5,8 g / Salz 0,02 g	Freitag Schweinerückenbraten mit Bratensauce dazu Mangold und Salzkartoffeln A 176 / Kcal 91 / Fett 2,2 g, davon ges. Fettsäuren 1,8 g KH 7,2 g davon Zucker 0,9 g, Eiweiß 1,9 g Salz 1,10 g	Samstag Gemüseintopf mit Hühnerfleisch dazu Brötchen A 242 / Kcal 98 / Fett 0,8 g, davon ges. Fettsäuren 1,2 g KH 1,9 g davon Zucker 1,9 g, Eiweiß 5,1 g Salz 0,12 g	Sonntag Hähnchenbrust mit Geflügelsauce dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln A 131 / Kcal 71 / Fett 0,3 g, davon ges. Fettsäuren 1,2 g KH 7,2 g davon Zucker 1,9 g, Eiweiß 5,1 g Salz 0,38 g
Vollkost	Montag Putengeschnetzeltes „Asia“ mit Basmatireis, dazu Endiviasalat A 142 / Kcal 139 / Fett 2,2 g davon ges. Fettsäuren 2,4 g KH 16,7 g, davon Zucker 1,8 g Eiweiß 4,2 g / Salz 0,80 g	Dienstag Schweinerückensteak in Bratensauce dazu Zucchini-Tomaten- gemüse und Speise A 144 / Kcal 139 / Fett 2,2 g davon ges. Fettsäuren 2,4 g KH 16,7 g, davon Zucker 1,8 g Eiweiß 4,2 g / Salz 0,80 g	Mittwoch Kräftiger Linseneintopf mit Rauchfleisch dazu Vorratshaus und Brötchen A 144 / Kcal 139 / Fett 2,2 g davon ges. Fettsäuren 2,4 g KH 16,7 g, davon Zucker 1,8 g Eiweiß 4,2 g / Salz 0,80 g	Donnerstag Softeki mit Paprikarahmsauce dazu Langkornreis und Krautsalat A 144 / Kcal 139 / Fett 2,2 g davon ges. Fettsäuren 2,4 g KH 16,7 g, davon Zucker 1,8 g Eiweiß 4,2 g / Salz 0,80 g	Freitag Panierter Seelachsfilet dazu warmer Kartoffelsalat und Remouladensauce A 176 / Kcal 131 / Fett 2,2 g davon ges. Fettsäuren 2,4 g KH 16,7 g, davon Zucker 1,8 g Eiweiß 4,2 g / Salz 0,80 g	Samstag Kasslerücken dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf A 144 / Kcal 139 / Fett 2,2 g davon ges. Fettsäuren 2,4 g KH 16,7 g, davon Zucker 1,8 g Eiweiß 4,2 g / Salz 0,80 g	Sonntag Ungarisches Rindergulasch dazu Pörschbohnen und Nudeln A 144 / Kcal 139 / Fett 2,2 g davon ges. Fettsäuren 2,4 g KH 16,7 g, davon Zucker 1,8 g Eiweiß 4,2 g / Salz 0,80 g



Abendbrot



Guten Appetit





Regelversorgung

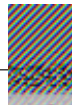
VOLLKOST

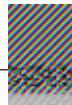
Schweinerückensteak mit Zwiebelsauce, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln Geschnetzte Hähnchenbrust, dazu Gemüserais und Tomatensauce Ungarisches Rindergulasch mit Paprikasauce dazu Penne Bratwürstchen, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Seelachsfilet mit Basilikumpesto, dazu Salzkartoffeln und Ratatouillegemüse Kalbshacksteak, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Tortelloni mit Ricotta und Spinat, dazu Basilikumrahmsauce	Nudel-Omelett mit Makkaroni und Schinken, dazu Pastasauce „Toskana“ Kalbsroulade gefüllt mit Spinat, dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree Gefüllte Gnocchi mit Ricotta, mit Zucchini-Tomatengemüse Seelachsfilet mit Gemüserahmsauce, dazu Langkornreis	Hühnersuppe mit Reismudeln und Gemüse Rinderbraten mit Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln
--	---	--

LEICHTE VOLLKOST

Geschnetzte Hähnchenbrust, dazu Gemüserais und Tomatensauce Geschnetzte Putenbrust in Curry-Gemüsesauce, dazu Gemüserais Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat	Grießbrei, dazu Rote Grütze Milchreis, dazu Rote Kirschgrütze	VEGETARISCH Spaghetti, dazu Pastasauce „Toskana“ Gemüsebolognese mit Bandnudeln, dazu Broccoli
--	---	---

Legende: 1. „Hühnersteak“ = 2. „Hühnerfleischsteak“ oder „Hühnersteak“ = 3. „Hühnerfleischsteak“ = 4. „Hühnerfleischsteak“ = 5. „Hühnerfleischsteak“ = 6. „Hühnerfleischsteak“ = 7. „Hühnerfleischsteak“ = 8. „Hühnerfleischsteak“ = 9. „Hühnerfleischsteak“ = 10. „Hühnerfleischsteak“ = 11. „Hühnerfleischsteak“ = 12. „Hühnerfleischsteak“ = 13. „Hühnerfleischsteak“ = 14. „Hühnerfleischsteak“ = 15. „Hühnerfleischsteak“ = 16. „Hühnerfleischsteak“ = 17. „Hühnerfleischsteak“ = 18. „Hühnerfleischsteak“ = 19. „Hühnerfleischsteak“ = 20. „Hühnerfleischsteak“ = 21. „Hühnerfleischsteak“ = 22. „Hühnerfleischsteak“ = 23. „Hühnerfleischsteak“ = 24. „Hühnerfleischsteak“ = 25. „Hühnerfleischsteak“ = 26. „Hühnerfleischsteak“ = 27. „Hühnerfleischsteak“ = 28. „Hühnerfleischsteak“ = 29. „Hühnerfleischsteak“ = 30. „Hühnerfleischsteak“ = 31. „Hühnerfleischsteak“ = 32. „Hühnerfleischsteak“ = 33. „Hühnerfleischsteak“ = 34. „Hühnerfleischsteak“ = 35. „Hühnerfleischsteak“ = 36. „Hühnerfleischsteak“ = 37. „Hühnerfleischsteak“ = 38. „Hühnerfleischsteak“ = 39. „Hühnerfleischsteak“ = 40. „Hühnerfleischsteak“ = 41. „Hühnerfleischsteak“ = 42. „Hühnerfleischsteak“ = 43. „Hühnerfleischsteak“ = 44. „Hühnerfleischsteak“ = 45. „Hühnerfleischsteak“ = 46. „Hühnerfleischsteak“ = 47. „Hühnerfleischsteak“ = 48. „Hühnerfleischsteak“ = 49. „Hühnerfleischsteak“ = 50. „Hühnerfleischsteak“ = 51. „Hühnerfleischsteak“ = 52. „Hühnerfleischsteak“ = 53. „Hühnerfleischsteak“ = 54. „Hühnerfleischsteak“ = 55. „Hühnerfleischsteak“ = 56. „Hühnerfleischsteak“ = 57. „Hühnerfleischsteak“ = 58. „Hühnerfleischsteak“ = 59. „Hühnerfleischsteak“ = 60. „Hühnerfleischsteak“ = 61. „Hühnerfleischsteak“ = 62. „Hühnerfleischsteak“ = 63. „Hühnerfleischsteak“ = 64. „Hühnerfleischsteak“ = 65. „Hühnerfleischsteak“ = 66. „Hühnerfleischsteak“ = 67. „Hühnerfleischsteak“ = 68. „Hühnerfleischsteak“ = 69. „Hühnerfleischsteak“ = 70. „Hühnerfleischsteak“ = 71. „Hühnerfleischsteak“ = 72. „Hühnerfleischsteak“ = 73. „Hühnerfleischsteak“ = 74. „Hühnerfleischsteak“ = 75. „Hühnerfleischsteak“ = 76. „Hühnerfleischsteak“ = 77. „Hühnerfleischsteak“ = 78. „Hühnerfleischsteak“ = 79. „Hühnerfleischsteak“ = 80. „Hühnerfleischsteak“ = 81. „Hühnerfleischsteak“ = 82. „Hühnerfleischsteak“ = 83. „Hühnerfleischsteak“ = 84. „Hühnerfleischsteak“ = 85. „Hühnerfleischsteak“ = 86. „Hühnerfleischsteak“ = 87. „Hühnerfleischsteak“ = 88. „Hühnerfleischsteak“ = 89. „Hühnerfleischsteak“ = 90. „Hühnerfleischsteak“ = 91. „Hühnerfleischsteak“ = 92. „Hühnerfleischsteak“ = 93. „Hühnerfleischsteak“ = 94. „Hühnerfleischsteak“ = 95. „Hühnerfleischsteak“ = 96. „Hühnerfleischsteak“ = 97. „Hühnerfleischsteak“ = 98. „Hühnerfleischsteak“ = 99. „Hühnerfleischsteak“ = 100. „Hühnerfleischsteak“ = 101. „Hühnerfleischsteak“ = 102. „Hühnerfleischsteak“ = 103. „Hühnerfleischsteak“ = 104. „Hühnerfleischsteak“ = 105. „Hühnerfleischsteak“ = 106. „Hühnerfleischsteak“ = 107. „Hühnerfleischsteak“ = 108. „Hühnerfleischsteak“ = 109. „Hühnerfleischsteak“ = 110. „Hühnerfleischsteak“ = 111. „Hühnerfleischsteak“ = 112. „Hühnerfleischsteak“ = 113. „Hühnerfleischsteak“ = 114. „Hühnerfleischsteak“ = 115. „Hühnerfleischsteak“ = 116. „Hühnerfleischsteak“ = 117. „Hühnerfleischsteak“ = 118. „Hühnerfleischsteak“ = 119. „Hühnerfleischsteak“ = 120. „Hühnerfleischsteak“ = 121. „Hühnerfleischsteak“ = 122. „Hühnerfleischsteak“ = 123. „Hühnerfleischsteak“ = 124. „Hühnerfleischsteak“ = 125. „Hühnerfleischsteak“ = 126. „Hühnerfleischsteak“ = 127. „Hühnerfleischsteak“ = 128. „Hühnerfleischsteak“ = 129. „Hühnerfleischsteak“ = 130. „Hühnerfleischsteak“ = 131. „Hühnerfleischsteak“ = 132. „Hühnerfleischsteak“ = 133. „Hühnerfleischsteak“ = 134. „Hühnerfleischsteak“ = 135. „Hühnerfleischsteak“ = 136. „Hühnerfleischsteak“ = 137. „Hühnerfleischsteak“ = 138. „Hühnerfleischsteak“ = 139. „Hühnerfleischsteak“ = 140. „Hühnerfleischsteak“ = 141. „Hühnerfleischsteak“ = 142. „Hühnerfleischsteak“ = 143. „Hühnerfleischsteak“ = 144. „Hühnerfleischsteak“ = 145. „Hühnerfleischsteak“ = 146. „Hühnerfleischsteak“ = 147. „Hühnerfleischsteak“ = 148. „Hühnerfleischsteak“ = 149. „Hühnerfleischsteak“ = 150. „Hühnerfleischsteak“ = 151. „Hühnerfleischsteak“ = 152. „Hühnerfleischsteak“ = 153. „Hühnerfleischsteak“ = 154. „Hühnerfleischsteak“ = 155. „Hühnerfleischsteak“ = 156. „Hühnerfleischsteak“ = 157. „Hühnerfleischsteak“ = 158. „Hühnerfleischsteak“ = 159. „Hühnerfleischsteak“ = 160. „Hühnerfleischsteak“ = 161. „Hühnerfleischsteak“ = 162. „Hühnerfleischsteak“ = 163. „Hühnerfleischsteak“ = 164. „Hühnerfleischsteak“ = 165. „Hühnerfleischsteak“ = 166. „Hühnerfleischsteak“ = 167. „Hühnerfleischsteak“ = 168. „Hühnerfleischsteak“ = 169. „Hühnerfleischsteak“ = 170. „Hühnerfleischsteak“ = 171. „Hühnerfleischsteak“ = 172. „Hühnerfleischsteak“ = 173. „Hühnerfleischsteak“ = 174. „Hühnerfleischsteak“ = 175. „Hühnerfleischsteak“ = 176. „Hühnerfleischsteak“ = 177. „Hühnerfleischsteak“ = 178. „Hühnerfleischsteak“ = 179. „Hühnerfleischsteak“ = 180. „Hühnerfleischsteak“ = 181. „Hühnerfleischsteak“ = 182. „Hühnerfleischsteak“ = 183. „Hühnerfleischsteak“ = 184. „Hühnerfleischsteak“ = 185. „Hühnerfleischsteak“ = 186. „Hühnerfleischsteak“ = 187. „Hühnerfleischsteak“ = 188. „Hühnerfleischsteak“ = 189. „Hühnerfleischsteak“ = 190. „Hühnerfleischsteak“ = 191. „Hühnerfleischsteak“ = 192. „Hühnerfleischsteak“ = 193. „Hühnerfleischsteak“ = 194. „Hühnerfleischsteak“ = 195. „Hühnerfleischsteak“ = 196. „Hühnerfleischsteak“ = 197. „Hühnerfleischsteak“ = 198. „Hühnerfleischsteak“ = 199. „Hühnerfleischsteak“ = 200. „Hühnerfleischsteak“ = 201. „Hühnerfleischsteak“ = 202. „Hühnerfleischsteak“ = 203. „Hühnerfleischsteak“ = 204. „Hühnerfleischsteak“ = 205. „Hühnerfleischsteak“ = 206. „Hühnerfleischsteak“ = 207. „Hühnerfleischsteak“ = 208. „Hühnerfleischsteak“ = 209. „Hühnerfleischsteak“ = 210. „Hühnerfleischsteak“ = 211. „Hühnerfleischsteak“ = 212. „Hühnerfleischsteak“ = 213. „Hühnerfleischsteak“ = 214. „Hühnerfleischsteak“ = 215. „Hühnerfleischsteak“ = 216. „Hühnerfleischsteak“ = 217. „Hühnerfleischsteak“ = 218. „Hühnerfleischsteak“ = 219. „Hühnerfleischsteak“ = 220. „Hühnerfleischsteak“ = 221. „Hühnerfleischsteak“ = 222. „Hühnerfleischsteak“ = 223



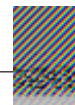
[illegible]

SPEISEKONZEPT DYSPHAGIE

ANSICHT BEISPIEL WOCHENSPEISEKARTE



Pürierte Kost I			
Montag Rinderfrikadelle mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffelpüree a, a.1, d, g, l, j KJ 1292 / kcal 309 / Fett 19,3 g, davon ges. Fetts. 6,8 g / KH 18,0 g, davon Zucker 6,8 g / Eiweiß 15,9 g / Salz 2,85 g	Dienstag Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Apfelmus a, a.1, d, g, h, n.1 / 3 KJ 2556 / kcal 611 / Fett 38,9 g, davon ges. Fetts. 17,3 g / KH 51,4 g, davon Zucker 44,5 g / Eiweiß 14,3 g / Salz 0,55 g	Mittwoch Hühnerfrikassee mit weißer Sauce, dazu Erbsen und Pasta a, a.1, d, g, j KJ 1674 / kcal 400 / Fett 25,9 g, davon ges. Fetts. 13,5 g / KH 22,4 g, davon Zucker 5,3 g / Eiweiß 19,4 g / Salz 3,41	Donnerstag Wiener Wurst mit brauner Sauce, dazu Wirsing und Kartoffelpüree d, g, l, j / 2, 3 KJ 1265 / kcal 302 / Fett 20,0 g, davon ges. Fetts. 7,9 g / KH 14,8 g, davon Zucker 7,2 g / Eiweiß 15,9 g / Salz 2,97 g
Freitag Lachs mit Zitronensauce, dazu Brokkoli und Pariser Kartoffeln d, d, g, j KJ 1372 / kcal 328 / Fett 22,0 g, davon ges. Fetts. 10,0 g / KH 16,2 g, davon Zucker 7,3 g / Eiweiß 16,5 g / Salz 3,60 g	Samstag Gemüsecurry mit Tomatensauce dazu Pasta a, a.1, d, g, j / 1 KJ 1683 / kcal 402 / Fett 22,6 g, davon ges. Fetts. 11,3 g / KH 30,4 g, davon Zucker 9,3 g / Eiweiß 19,1 g / Salz 3,43 g	Sonntag Schweinebraten mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree d, g, l, j KJ 1429 / kcal 341 / Fett 21,6 g, davon ges. Fetts. 8,6 g / KH 17,6 g, davon Zucker 6,4 g / Eiweiß 19,3 g / Salz 2,68 g	
Zusatzstoffe: 1: „mit Farbstoff“ – 2: „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ – 3: „mit Antioxidationsmittel“ – 4: „mit Geschmacksverstärker“ – 5: „geschwefelt“ – 6: „geschwärzt“ – 7: „gewaschen“ – 8: „mit Phosphat“ – 9: „Stärke“ – 10: „mit Milcheiweiß“ – 11: „mit Süßungsmittel“ – 12: „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ – 13: „enthält eine Phenylalaninquelle“ – 14: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ – 15: „cinnimartig“ – 16: „coffeinartig“ – 17: „bestrahlt“ – 18: „gentechnisch verändert“ Allergene: a: Glutenhaltiges – b: Krebstiere – c: Eier – d: Fische – e: Erdnüsse – f: Sojabohnen – g: Milch – h: Schalenfrüchte – i: Sellerie – j: Senf – k: Sesamsamen – l: Schwefeldioxid und Sulphite – m: Lupinen – n: Weichtiere Nährwertangaben Basis = 100 g			

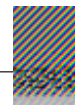


SPEISEKONZEPT FÜR KLEINE PATIENTEN

ANSICHT BEISPIEL WOCHENSPEISEKARTE



 			
Für unsere kleinen Gäste I			
Menü 1 Nudel-Omelette mit Schinken dazu Tomatensauce	Menü 2 2 Feine Pfannkuchen dazu Vanillesauce und Apfelmus	Menü 3 3 Mini-Frikadellen in Rahmsauce dazu Erbsen-Möhrengemüse und Langkomreis	Menü 4 3 Panierte Fischfiguren dazu Remouladensauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln
a, c, g, j, 2, 3, 6	a, c, g	a, c, j	a, c, d, g, j, l, 3, 5, 12
KJ 748 / kcal 179 / Fett 11 g, davon ges. Fettsäuren 5,8 g KH 14,0 g, davon Zucker 1,6 g / Eiweiß 5,6 g / Salz 1,89 g	KJ 775 / kcal 185 / Fett 6,3 g, davon ges. Fettsäuren 1,8 g KH 26,0 g, davon Zucker 5,2 g / Eiweiß 6,1 g / Salz 0,03 g	KJ 509 / kcal 122 / Fett 5,1 g, davon ges. Fettsäuren 1,6 g KH 13,0 g, davon Zucker 0,9 g / Eiweiß 5,3 g / Salz 1,07 g	KJ 611 / kcal 146 / Fett 7,0 g, davon ges. Fettsäuren 2,2 g KH 15,0 g, davon Zucker 1,2 g / Eiweiß 5,9 g / Salz 0,67 g
Menü 5 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Kohlrabi und Spirelli	Menü 6 Spaghetti Bolognese mit Gurkensalat	Menü 7 Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Broccoli und Salzkartoffeln	
a, j	a, j, l	a, c, g, j, l, 3, 5	
KJ 462 / kcal 115 / Fett 4,7 g, davon ges. Fettsäuren 1,1 g KH 13,0 g, davon Zucker 1,2 g / Eiweiß 4,9 g / Salz 0,68 g	KJ 535 / kcal 128 / Fett 3,9 g, davon ges. Fettsäuren 0,8 g KH 17,0 g, davon Zucker 1,3 g / Eiweiß 6,4 g / Salz 1,51 g	KJ 489 / kcal 117 / Fett 5,0 g, davon ges. Fettsäuren 1,1 g KH 12,0 g, davon Zucker 1,7 g / Eiweiß 5,7 g / Salz 0,70 g	
Zusatzstoffe: 1: „mit Farbstoff“ – 2: „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ – 3: „mit Antioxidationsmittel“ – 4: „mit Geschmacksverstärker“ – 5: „geschwefelt“ – 6: „geschwärzt“ – 7: „gewachst“ – 8: „mit Phosphat“ – 9: „Stärke“ – 10: „mit Milcheiweiß“ – 11: „mit Süßungsmittel“ – 12: „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ – 13: „enthält eine Phenylalaninquelle“ – 14: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ – 15: „cholinhaltig“ – 16: „coffeinhaltig“ – 17: „bestrahlt“ – 18: „gentechnisch verändert“ Allergene: a: Glutenhaltiges – b: Krebstiere – c: Eier – d: Fische – e: Erdnüsse – f: Sojabohnen – g: Milch – h: Schalenfrüchte – i: Sellerie – j: Senf – k: Sesamsamen – l: Schwefeldioxid und Sulphite – m: Lupinen – n: Weichtiere			
Nährwertangaben Basis = 100 g			



CAFETERIAKONZEPTE FÜR PATIENTEN, GÄSTE UND MITARBEITER



Frühstück

6-Wochen-
Speisekarte

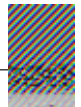
Frühjahr/Sommer
Herbst/Winter
inkl. saisonaler Gerichte

Anzahl der Linien
nach Wunsch

Jahresaktionen inkl.
digitaler Werbemittel



Cafeteria						
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Kaiserschmarrn dazu Pfleumkompott und Vanillesauce	Bunte Artischocken- Gemüseplanne dazu Basmatireis und Kopfsalat	Ofenkartoffel dazu Kräuterquark und Weißkohlkarottensalat	Süßkartoffelpfanne mit Gemüse und Erdnüssen dazu ein Eibergsalat	Vegetarische Paprika- schote mit Tomatensauce dazu Salzkarotten	Bunte Soätzle dazu und G	Kartoffel-Bratkohl
Line 1	Line 1	Line 1	Line 1	Line 1	Line 1	Line 1
KJ 257 / Kcal 200 / Fett 8,7 g davon ges. Fettsäuren 4,5 g KH 23,9 g davon Zucker 1,7 g / Eiwert 5,2 g / Salz 0,20 g	KJ 443 / Kcal 102 / Fett 1,8 g davon ges. Fettsäuren 0,5 g KH 10,6 g davon Zucker 1,7 g / Eiwert 3,4 g / Salz 0,62 g	KJ 358 / Kcal 96 / Fett 3,3 g davon ges. Fettsäuren 0,5 g KH 13,3 g davon Zucker 2,0 g / Eiwert 3,0 g / Salz 0,50 g	KJ 291 / Kcal 70 / Fett 2,2 g davon ges. Fettsäuren 0,5 g KH 10,1 g davon Zucker 3,3 g / Eiwert 1,6 g / Salz 0,06 g	KJ 237 / Kcal 57 / Fett 1,2 g davon ges. Fettsäuren 0,2 g KH 8,5 g davon Zucker 1,9 g / Eiwert 1,6 g / Salz 0,51 g	KJ 381 davon ges. Fet davon Z Salz 0,9	KJ 381 davon ges. Fet davon Z Salz 0,9
Montag Geflügelhacksteak in Bratensauce dazu Möhren Gemüse und Kräuterkartoffeln	Dienstag Kalbsroulade gefüllt mit Spinat, in Bratensauce dazu Blumenkohl und Hähnchenudeln	Mittwoch Rindergulasch dazu Spätzle und Eibergsalat	Donnerstag Geschmetzelte Hühnerbrust in Pfirsichsauce dazu Karotten und Reis	Freitag Fischragout dazu Broccoli und Langkornreis	Samstag Karto dazu und B	Sonntag Karto dazu und B
Line 2	Line 2	Line 2	Line 2	Line 2	Line 2	Line 2
KJ 320 / Kcal 76 / Fett 2,0 g davon ges. Fettsäuren 0,5 g KH 6,7 g davon Zucker 0,2 g / Eiwert 4,7 g / Salz 0,73 g	KJ 430 / Kcal 100 / Fett 4,2 g davon ges. Fettsäuren 1,5 g KH 9,9 g davon Zucker 0,8 g / Eiwert 6,4 g / Salz 1,63 g	KJ 408 / Kcal 117 / Fett 4,3 g davon ges. Fettsäuren 0,9 g KH 10,8 g davon Zucker 0,7 g / Eiwert 8,7 g / Salz 0,66 g	KJ 447 / Kcal 107 / Fett 3,2 g davon ges. Fettsäuren 0,9 g KH 14,9 g davon Zucker 4,5 g / Eiwert 4,5 g / Salz 0,08 g	KJ 290 / Kcal 71 / Fett 1,2 g davon ges. Fettsäuren 0,6 g KH 8,2 g davon Zucker 1,2 g / Eiwert 6,9 g / Salz 0,44 g	KJ 427 davon g 10,6 g Eiwert Salz 1,3	KJ 427 davon g 10,6 g Eiwert Salz 1,3
Montag Paniertes Schweine- schnittel Zigeuner Art dazu Selbstkartoffeln und Wachsbrechbohnsensalat	Dienstag Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu Gemüsereis	Mittwoch Leberkäse dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf	Donnerstag Erbseneintopf mit Rauchfleisch und Wiener Würstchen dazu Brötchen	Freitag Currywurst dazu Kartoffel-Wedges und Farnersalat	Samstag Gesc Kohl mit Zu dazu	Sonntag Gesc Kohl mit Zu dazu
Line 3	Line 3	Line 3	Line 3	Line 3	Line 3	Line 3
KJ 482 / Kcal 110 / Fett 4,5 g davon ges. Fettsäuren 0,1 g KH 12,9 g davon Zucker 1,2 g / Eiwert 5,6 g / Salz 0,36 g	KJ 596 / Kcal 142 / Fett 7,0 g davon ges. Fettsäuren 1,7 g KH 11,1 g davon Zucker 0,8 g / Eiwert 7,4 g / Salz 0,74 g	KJ 430 / Kcal 102 / Fett 0,9 g davon ges. Fettsäuren 0,6 g KH 6,7 g davon Zucker 1,9 g / Eiwert 2,3 g / Salz 0,84 g	KJ 440 / Kcal 107 / Fett 6,0 g davon ges. Fettsäuren 1,0 g KH 9,6 g davon Zucker 1,0 g / Eiwert 3,7 g / Salz 1,02 g	KJ 530 / Kcal 130 / Fett 8,7 g davon ges. Fettsäuren 3,0 g KH 10,8 g davon Zucker 3,3 g / Eiwert 4,2 g / Salz 1,03 g	KJ 361 davon ges. Fet davon Z Salz 0,7	KJ 361 davon ges. Fet davon Z Salz 0,7
Legende: 1. mit Paniermehl - 2. mit Käsebelegen - 3. mit Anchoisbelegen - 4. mit Gschmeckterfleisch - 5. geschmort - 6. geschwenkt - 7. gewaschen - 8. mit Preiselbeeren - 9. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 10. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 11. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 12. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 13. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 14. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 15. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 16. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 17. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 18. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 19. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen - 20. mit Preiselbeeren und Zitrusgarnen						

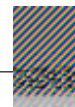


KALKULATIONSSICHERHEIT

VON DER TELLERKALKULATION BIS ZUR BESTELLUNG



Produkt	Portion in g	Portion im Beutel	Gesamtein-Waage Beutel	Preis pro Kg od. Ltr.	Preis je Person	Kostform	Alkohol	Geplante Personen	Gesamtmenge für X Pax	Jägerbestand g	Bestellmenge	Bestellmenge kg	Bestellwert €	Überschuss in g
Vegetarisch	425 g				1,77 €								- €	
Hausgemachte Semmelknödel rund abgedreht	225 g	8	1800 g	4,22 €	0,95 €	VK/vegetarisch			0	0	0	0	- €	0
Champignon-Rahmsauce Basis Béchamel	200 g	15	3000 g	4,11 €	0,82 €	VK/vegetarisch			0	0	0	0	- €	0
Klassisch	450 g				1,58 €	1,62€		400					649,77 €	
Leberkäsegebraten	100 g	30	3000 g	6,70 €	0,67 €	VK/LVK			40000	0	14	42	281,32 €	2000
Zwiebelsauce leichte Bindung, mit Majoran	80 g	37	3000 g	2,92 €	0,23 €	VK			32000	0	11	33	96,21 €	1000
Frischer Wirsing in Rahm	120 g	16	2000 g	3,58 €	0,43 €	VK/vegetarisch			48000	0	24	48	171,72 €	0
Bratkartoffeln bratfertig gewürzt	150 g	13	2000 g	1,67 €	0,25 €	VK/LVK/vegan			60000	0	30	60	100,47 €	0
Leichte Vollkost	450 g				2,36 €			200					491,23 €	
Bangasius natur, vormagart*** 2 x (16x100g)	100 g	36	3600 g	9,10 €	0,91 €				20000	0	6	21,6	196,45 €	1600
Dillsauce angerundet mit einem Hauch Meerrettich	80 g	37	3000 g	2,84 €	0,23 €	VK/LVK/vegetarisch			18000	0	6	18	51,10 €	2000
Marktgemüse Blumenkohl, Broccoli, Mohrrchen und Kohlrabi	120 g	16	2000 g	6,56 €	0,79 €	VK/LVK/vegan			24000	0	12	24	157,49 €	0
Langkornreis	150 g	13	2000 g	2,87 €	0,43 €	VK/LVK/vegan			30000	0	15	30	86,19 €	0
Produkt	Portion in g	Portion im Beutel	Gesamtein-Waage Beutel	Preis pro Kg od. Ltr.	Preis je Person	Kostform	Alkohol	Geplante Personen	Gesamtmenge für X Pax	Jägerbestand g	Bestellmenge	Bestellmenge kg	Bestellwert €	Überschuss in g
Vegetarisch	390 g				1,89 €			0					- €	
Gemüse Burger mit Zucchini, Mais, Paprika rot und Karotten, verfeinert mit Meerrettich	160 g	22	3600 g	6,80 €	1,09 €	VK/vegetarisch			0	0	0	0	- €	0
Curry-Kokossauce verfeinert mit Ananas, Apfel und Honig	80 g	37	3000 g	3,72 €	0,30 €	VK/vegetarisch			0	0	0	0	- €	0
Basmatireis	150 g	13	2000 g	3,39 €	0,51 €	VK/LVK/vegan			0	0	0	0	- €	0
Klassisch	490 g				2,35 €	2,21€		300					663,60 €	
Braumeister-Gulasch mit Silberzwiebeln und Champignons in feiner Rahmsauce	220 g	13	3000 g	7,32 €	1,61 €				68000	6000	20	60	439,11 €	0
KohlrabiGemüse natur	120 g	16	2000 g	3,16 €	0,38 €	VK/LVK/vegan			36000	0	18	36	113,83 €	0
Spirelli	150 g	13	2000 g	2,41 €	0,36 €	VK/LVK/vegan			45000	0	23	46	110,65 €	1000
Leichte Vollkost	490 g				1,85 €			0					- €	
Kürbis-Bohneneintopf mit Yam-Wurzel	450 g	6	3000 g	3,90 €	1,76 €				0	0	0	0	- €	0
Brötchen	40 g	100	4000 g	2,34 €	0,09 €				0	0	0	0	- €	0
Produkt	Portion in g	Portion im Beutel	Gesamtein-Waage Beutel	Preis pro Kg od. Ltr.	Preis je Person	Kostform	Alkohol	Geplante Personen	Gesamtmenge für X Pax	Jägerbestand g	Bestellmenge	Bestellmenge kg	Bestellwert €	Überschuss in g
Vegetarisch	400 g				1,79 €			0					- €	
Grünes Curry mit Räuchertofu und Wasserkestanien	250 g	12	3000 g	4,75 €	1,19 €				0	0	0	0	- €	0
Buntes Getreide	150 g	13	2000 g	4,04 €	0,61 €				0	0	0	0	- €	0
Klassisch	510 g				2,33 €			0					- €	
Schweineschnitzel aus dem Rücken paniert, gebraten	160 g	20	3200 g	8,29 €	1,33 €	VK			0	0	0	0	- €	0
Jägersauce mit Champignons, Speck und Zwiebeln	80 g	37	3000 g	3,48 €	0,28 €	VK			0	0	0	0	- €	0
Erbsen- und MöhrchenGemüse natur	120 g	16	2000 g	3,83 €	0,46 €	VK/vegan			0	0	0	0	- €	0
Salzkartoffeln	150 g	13	2000 g	1,76 €	0,26 €	VK/LVK/vegan			0	0	0	0	- €	0
Leichte Vollkost	450 g				1,47 €			0					- €	
Spaghetti	250 g	8	2000 g	2,35 €	0,59 €	VK/LVK/vegan			0	0	0	0	- €	0
Pastasauce "Bolognese" aus reinem Rindfleisch mit Gemüsebrunaise	200 g	15	3000 g	4,40 €	0,88 €	VK			0	0	0	0	- €	0

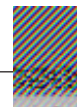


TRANSPARENZ UND MEHRWERT

NÄHRWERTE, ZUSATZSTOFFE UND ALLERGEN-AUSZEICHNUNG



	E	kal	fett	eiweiß g/m, fettfrei	KH	eiweiß Zucker	Eiweiß	Salz	Farbstoffe	Konservierungsstoffe	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker	Geschwefelt	Geschwefelt	Phosphat	Süßungsmittel	mit Zuckermilch und Süßungsmittel	Gluten	Weizenkleie	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch und Laktose	Schalenfrüchte	Senf	Sesam	Schwefelstoffe	Ausma	Weizen	
HTFaggeton	2751,75	440,5	31,80	16,56	64,38	7,4	29,515	4,975																							
	150	24	1,6	0,8	3,2	0,4	1,5	0,25										X						X							
	200	32	2,1	1,1	4,3	0,5	2,0	0,3										X						X							
HTFaggeton	2823,4	456,5	36,14	18,7	61,78	8,4	15,18	3,618																							
	150	24	2,1	1,1	3,7	0,4	1,0	0,2										X													
	200	32	2,8	1,5	4,9	0,5	1,3	0,3										X													
	300	48	4,2	2,3	7,4	0,7	2,0	0,5										X													
HTFaggeton	2944,9	474,9	39,14	20,7	59,28	10,9	11,11	6,384																							
	150	24	2,8	1,5	4,9	0,5	1,3	0,3										X													
	200	32	3,7	2,0	6,5	0,7	1,7	0,4										X													
	300	48	5,6	3,0	9,8	1,0	2,6	0,6										X													
HTFaggeton	2944,9	474,9	39,14	20,7	59,28	10,9	11,11	6,384																							
	150	24	2,8	1,5	4,9	0,5	1,3	0,3										X													
	200	32	3,7	2,0	6,5	0,7	1,7	0,4										X													
	300	48	5,6	3,0	9,8	1,0	2,6	0,6										X													
HTFaggeton	2944,9	474,9	39,14	20,7	59,28	10,9	11,11	6,384																							
	150	24	2,8	1,5	4,9	0,5	1,3	0,3										X													
	200	32	3,7	2,0	6,5	0,7	1,7	0,4										X													
	300	48	5,6	3,0	9,8	1,0	2,6	0,6										X													
HTFaggeton	2944,9	474,9	39,14	20,7	59,28	10,9	11,11	6,384																							
	150	24	2,8	1,5	4,9	0,5	1,3	0,3										X													
	200	32	3,7	2,0	6,5	0,7	1,7	0,4										X													
	300	48	5,6	3,0	9,8	1,0	2,6	0,6										X													
HTFaggeton	2944,9	474,9	39,14	20,7	59,28	10,9	11,11	6,384																							
	150	24	2,8	1,5	4,9	0,5	1,3	0,3										X													
	200	32	3,7	2,0	6,5	0,7	1,7	0,4										X													
	300	48	5,6	3,0	9,8	1,0	2,6	0,6										X													
HTFaggeton	2944,9	474,9	39,14	20,7	59,28	10,9	11,11	6,384																							
	150	24	2,8	1,5	4,9	0,5	1,3	0,3										X													
	200	32	3,7	2,0	6,5	0,7	1,7	0,4										X													
	300	48	5,6	3,0	9,8	1,0	2,6	0,6										X													



TELLERKALKULATION IM WOCHENÜBERBLICK

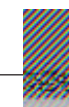
IMMER ALLES IM BLICK



KW1		
MO	Vegetarisch	1,77 €
MO	Klassisch	1,58 €
MO	Leichte Vollkost	2,36 €
DI	Vegetarisch	1,89 €
DI	Klassisch	2,35 €
DI	Leichte Vollkost	1,85 €
MI	Vegetarisch	1,79 €
MI	Klassisch	2,33 €
MI	Leichte Vollkost	1,47 €
DO	Vegetarisch	2,34 €
DO	Klassisch	2,51 €
DO	Leichte Vollkost	1,62 €
FR	Vegetarisch	1,72 €
FR	Klassisch	1,83 €
FR	Leichte Vollkost	2,49 €
SA	Klassisch	1,77 €
SA	Leichte Vollkost	1,50 €
SO	Vegetarisch	1,91 €
SO	Klassisch	1,69 €

KW2		
MO	Vegetarisch	2,43 €
MO	Klassisch	2,11 €
MO	Leichte Vollkost	2,40 €
DI	Vegetarisch	1,59 €
DI	Klassisch	1,83 €
DI	Leichte Vollkost	1,59 €
MI	Vegetarisch	1,53 €
MI	Klassisch	2,49 €
MI	Leichte Vollkost	1,66 €
DO	Vegetarisch	1,36 €
DO	Klassisch	2,33 €
DO	Leichte Vollkost	2,36 €
FR	Vegetarisch	1,90 €
FR	Klassisch	2,18 €
FR	Leichte Vollkost	1,46 €
SA	Klassisch	1,57 €
SA	Leichte Vollkost	1,25 €
SO	Vegetarisch	2,35 €
SO	Klassisch	2,09 €

KW3		
MO	Vegetarisch	1,15 €
MO	Klassisch	2,15 €
MO	Leichte Vollkost	2,63 €
DI	Vegetarisch	1,39 €
DI	Klassisch	1,86 €
DI	Leichte Vollkost	1,51 €
MI	Vegetarisch	1,98 €
MI	Klassisch	1,58 €
MI	Leichte Vollkost	2,48 €
DO	Vegetarisch	2,41 €
DO	Klassisch	2,57 €
DO	Leichte Vollkost	2,11 €
FR	Vegetarisch	1,81 €
FR	Klassisch	2,21 €
FR	Leichte Vollkost	2,23 €
SA	Klassisch	1,58 €
SA	Leichte Vollkost	- €
SO	Vegetarisch	1,41 €
SO	Klassisch	1,87 €



KÜCHENHANDBÜCHER

ZUBEREITUNGS- UND ANRICHTEHINWEISE

SICHERN IHRE QUALITÄT VOR ORT



Menülinie 1: Vegetarisch

Artischocken-Gemüsepfanne mit Couscous



Regenerationshinweis: Artischockenpfanne bei Dampf 96°C: 45 Min.
Cous Cous bei Dampf 96°C: 20 - 25 Min.

Anrichteweise: Cous Cous in eine geölzte Tasse geben und mittig auf den Teller geben. Artischockenpfanne mit Schöpfkelle 10 (250g) um den Cous Cous geben mit Gartenkresse bestreuen.

Garnituren: Paprikawürfel - Gartenkresse

Menülinie 2: Fleisch

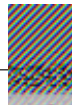
Geschmorte Kohlroulade mit Speck und Zwiebeln in Sauce, mit gebutterten Kräuterkartoffeln



Regenerationshinweis: Kohlroulade Dampf 96°C: 45 Min.
Salzkartoffeln bei Dampf 96°C: 20 Min.

Anrichteweise: Kohlroulade auf den Teller geben und mit der eigenen Sauce übergießen. Gebutterte Kartoffeln ebenfalls auf den Teller geben und mit Schnittlauch garnieren.

Garnituren: Schnittlauch



ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN INDIVIDUELL NACH WUNSCH UND MÖGLICHKEITEN



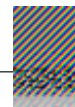
Kaltportionierung

- Systeme:
Induktion, Kontakt und Heißluft



Warmportionierung

- System:
Kombidämpfer
→ Zentralküche
- Mikrowelle auf Stationen
(Menüschale)





FULL-SERVICE KNOW-HOW UND TATKRAFT AUS EINER HAND

Mit dem Systemdienstleister Sander Catering bieten wir Ihnen an, die komplette gastronomische Bewirtschaftung Ihrer Einrichtung zu übernehmen.

Unsere ganzheitliche Fachkompetenz befähigt uns, gemeinsam mit Ihnen ein transparentes Bewirtschaftungskonzept für Ihre individuellen Ansprüche zu erarbeiten sowie vor Ort flexibel und bedarfsgerecht umzusetzen.

Für die Zubereitung unserer Speisen greifen wir ausschließlich auf die zentral, in unserer Frische-Manufaktur hergestellten Produkte zurück.

So gewährleisten wir eine lückenlos hohe Speisenqualität und ein einzigartiges Essenserlebnis bei Ihnen vor Ort.

Dienstleistung

SANDER

Catering



KOMPETENTE BERATUNG FÜR IHRE PROZESSOPTIMIERUNGEN

Durch unserer Beratungsleistungen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Optimierungen im Bereich Ihrer Aufbau- und Ablauforganisation zu erzielen.

Dabei berücksichtigen wir jederzeit die Aspekte Kosten, Zeit und Qualität und erarbeiten gemeinsam mit Ihnen Entscheidungshilfen und Zielvorgaben für strategische Fragestellungen und zukünftige Planungen für Ihr individuelles Verpflegungskonzept.

Personaleinsatz
(Dienstpläne,
Fach- vs. Hilfskräfte,
Mitarbeiterführung)

Küchenplanung
(Geräte- &
Verteilerplanung)

Hygienemaßnahmen
(Schulungen,
Dokumentation)

Warenmanagement

Logistikkonzepte

**Weitere individuelle
Ansprüche**

DIENTSLEISTUNG

SANDER

Verpflegung



VON DER ROHWARE BIS ZUM BEWOHNER ODER PATIENTEN

GANZHEITLICHE LÖSUNGEN AUS EINER HAND



Als vertrauenswürdiger, erfolgreicher und ganzheitlich denkender sowie handelnder Partner bieten wir Seniorenheimen für die Verpflegung Ihrer Bewohner seit über 40 Jahren einzelne Bausteine oder den gesamten Workflow aus einer Hand.

Entscheiden Sie, was wir für Sie tun können!





GENAU DAS PASSENDE ANGEBOT FÜR IHRE EINRICHTUNG

Unser Versprechen: Wir vereinen für Sie Qualität mit Wirtschaftlichkeit.

Bei Bewirtschaftung in Eigenregie:

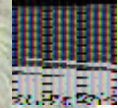
- Vorstellung des Produktsortiments und zielgruppenspezifischer Menükomponenten
- Erarbeitung von individuellen, ernährungsphysiologisch wertvollen Speisekarten- / Verpflegungskonzepten
- Transparente Darstellung der Nährwerte und Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen
- Mitarbeiterschulungen und Optimierung der Abläufe bei Ihnen vor Ort

Bei Full-Service-Übernahme:

- Zukunftsorientierte, bedarfsgerechte Verpflegungskonzepte für Senioren
- Umsetzung nach Ihren individuellen Zeit- und Budgetvorgaben
- Beste Speisenqualität aus hochwertigen Rohwaren
- Abwechslung durch variierende Speisekarten und Berücksichtigung von Sonderkostangeboten
- Professionalität und hohe Serviceorientierung durch unsere qualifizierten Mitarbeiter vor Ort
- Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis und transparente Kostenübersichten
- Partnerschaftliche Kommunikation und Kundennähe

UNSER ANSPRUCH – IHR ERFOLG

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN



»Ein wesentlicher Aspekt bei Sander ist die **Flexibilität**. Zum Beispiel bei der **Einhaltung aller Diätrichtlinien**. Unser Diätik-Team arbeitet eng mit Sander zusammen, damit bei all unseren Speisen die notwendigen **Patientenanforderungen und -wünsche berücksichtigt** werden.«

KONRAD SCHUMANN,
GESCHÄFTSFÜHRER,
KLINIK CATERING CHEMNITZ

»Gerade als Trägerverband **achten wir auf die Kosten**. Mit Sander haben wir eine **sichere Kalkulationsbasis für unsere Jahresbudgets**.«

DAGMAR BRUSERMANN,
THEOLOGISCHER VORSTAND,
DIAKONISCHE ALTENHILFE
LEINE-MITTELWESER | WUNSTORF

»Wir haben eine Jahresspeisekarte mit täglich 22 Gerichten. Damit lässt sich **sehr gut kalkulieren und planen**. [...] Sehr erfreulich ist hierbei **die gleichbleibend hohe Qualität** der Sander-Produkte sowie die **Liefertreue über all die Jahre hinweg**.«

SVEN HARMS,
PROKURIST DER
KLINIK GASTRONOMIE
EPPENDORF GMBH,
UNIVERSITÄTSKLINIKUM
HAMBURG-EPPENDORF



UNSER ANSPRUCH – IHR ERFOLG

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

KLINIKUM KASSEL

„Nach der Einführung...hat sich die Anzahl der Essen verdreifacht und die Gästezufriedenheit ist deutlich gestiegen. Außerdem konnten wir Personal-, Betriebs- und Unterhaltungskosten deutlich senken.“

PATRICK SCHWARZ

VERPFLEGUNGSLEITER; ÖKOMED GMBH

RAMADA HOTELGRUPPE

„Die höchste Messlatte sind unsere Gäste. Als perfekter Gastgeber sind für uns Gästezufriedenheit und damit verbunden die hohe Qualität unserer Speisen am wichtigsten. Dies haben wir erreicht!“

KAMURAN GÜVEN;

EINKAUFSLEITER; HOTELLO OBJEKTAUSSTATTUNGEN GMBH

SANDER LEISTUNGSPORTFOLIO

AUF EINEN BLICK



Von der Entwicklung und Bereitstellung eines vielfältigen Speisenangebotes über die bedarfsgerechte Beratung bis zum Management des Einkaufs oder der IT: Als ganzheitlicher, erfolgreicher Partner von zahlreicher Gastronomie im Außer-Haus-Markt liefern wir seit über 40 Jahren einzelne Bausteine oder den gesamten Workflow aus einer Hand.



Auswahl aus über 2.500 Produkten

Zwölf Warengruppen, 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 Gastronomie-einrichtung.



Einkaufsmanagement

Listung und Verhandlung der Lieferanten und Artikelsortimente sowie Bündelung von Einkaufsvolumen.



IT-Dienstleistung

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



Management

Bereitstellung eines Gastronomie-leiters, Betriebsoptimierung, Qualitätsmanagement, Budget und Abrechnung sowie Mitarbeiterschulungen.



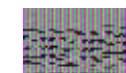
Full Service

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

MARKTÜBERGREIFENDE EXPERTISE UND ÜBER 5.000 ZUFRIEDENE KUNDEN

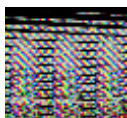
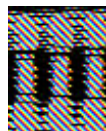
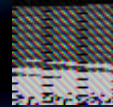


Universitätsklinikum
Hamburg-Eppendorf



u.v.m.

MARKTÜBERGREIFENDE EXPERTISE UND ÜBER 5.000 ZUFRIEDENE KUNDEN



u.v.m.

DARUM SANDER WEIL WIR WISSEN, WORAUF ES ANKOMMT



KEINE KOMPROMISSE

Wir beziehen nur beste Zutaten von ausgewählten Händlern, die lückenlos über die Herkunft der Ware informieren. In 15 Frische-Manufakturen kreieren wir in Handarbeit über 2.500 Produkte und stellen vor der Auslieferung die Qualität zu 100 Prozent sicher.



RICHTIG PLANEN KÖNNEN

Unabhängig von den Schwankungen der Einkaufs- und Verarbeitungskosten garantieren wir Ihnen die Gültigkeit unserer Preise für ein Jahr und können unsere Produkte innerhalb von 48 Stunden liefern. Unsere präzisen Wareneinsatz-Kalkulationen in Speisekarten- oder Gastronomiekonzepten sorgen zudem für Kostentransparenz.



IHRE BEDÜRFNISSE IM FOKUS

Seit über 40 Jahren bestimmen Ihre Anforderungen unsere Vorgehensweise: Ein hohes Maß an Flexibilität und Leidenschaft erlaubt es uns, schnell und zielführend auf Ihre Wünsche einzugehen, individuelle Speise- und Gastronomiekonzepte zu entwickeln und Ihre Aufgaben passgenau zu lösen.



NACHHALTIGKEIT ALS GRUNDPRINZIP

Für die Zubereitung unserer Speisen bevorzugen wir regionale und saisonale Rohwaren. Eine optimale Energiesteuerung in der Produktion und ein CO2-schonendes Lieferanten-Management prägen zudem unseren gesamten Produktionsprozess.

*Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit*

IHR ANSPRECHPARTNER BEI WEITEREN FRAGEN



Uwe Seipp

Verkaufsleiter Gastronomiekonzepte

Tel. +49 (0) 170 238 61 82

Mail u.seipp@sander-gruppe.com





EINBLICKE

MERCURE HOTEL WIESBADEN CITY

BERICHT & INTERVIEW MIT MICHAEL MANN

Generalmanager

Mercure Hotel | Wiesbaden City

DIE SITUATION

Das ehemalige „Crown Plaza“-Hotel wurde im Frühjahr 2015 von einer französischen Investorengruppe akquiriert und heißt seitdem „Mercure Hotel Wiesbaden City“. Das Hotel verfügt über 235 Zimmer, mehrere Tagungs- und Konferenzräume, einen Bar-Bereich, ein À la Carte-Restaurant und einen Frühstücksbereich sowie über einen Wellness-Bereich mit Swimming Pool.

Das Mercure Hotel Wiesbaden City positioniert sich als klassisches Business- und Tagungshotel im Markt. Vor der Übernahme arbeiteten acht Köche, drei Kochauszubildende und eine Küchenhilfe im Küchenbereich. Die Hotelleitung entschied, die komplette Hotelgastronomie nicht mit eigenen Mitarbeitern zu führen. Im April 2015 fanden die ersten Gespräche mit Sander statt.



Mercure Hotel Wiesbaden City



Mercure Hotel Wiesbaden City - Restaurantbereich

DAS SANDER-KONZEPT

Nach intensiven Planungsgesprächen zwischen Hotelleitung und Sander Catering stand fest, dass Sander mit einem eigenen Team vor Ort die Komplettbetreuung der gastronomischen Bereiche übernehmen wird. Nach nur sechs Wochen Vorbereitungszeit nahm der Gastronomiebereich des Mercure Hotel Wiesbaden City im Juni 2015 den Betrieb auf.

Aufgaben:

- Konzeption einer gesamtheitlichen Gastronomie-Landschaft
- Frühstücksbuffet
- À la Carte-Restaurant
- Bar
- Konferenz- und Tagungsverpflegung
- Room-Service
- Mitarbeiterverpflegung

Unter Berücksichtigung von:

- Disposition, Einkauf und Lagerhaltung der Lebensmittel auf eigene Rechnung
- HACCP-Konzept und Erarbeitung eines Integrierten Management-Handbuchs (IMH)
- Leitung des gesamten Küchenbereiches
- Übernahme der gesamten Administration
 - Warenwirtschaft
 - Personalplanung
 - Produktionsdurchführung
 - Mitarbeiterschulung

Zuständigkeiten:

In enger Abstimmung mit dem F&B Manager des Hauses (Erstellung der Speisekarten, Buffetgestaltung etc.) ist Sander für folgende Bereiche zuständig:

- Bestückung des Frühstücksbuffets – für bis zu 270 Gäste täglich
- Täglich ca. 30 bis 40 À la Carte-Gerichte
- Ganztagsverpflegung für alle Hotelmitarbeiter. Speisepläne werden jeweils für einen festgelegten Zeitrahmen mit einem Mitarbeitervertreter erarbeitet
- Buffetservice auf Anfrage durch den F&B Manager für Veranstaltungen, Tagungen und Seminare bis zu 150 Gästen
- Bereitstellung von ausgewählten Speisen für den Room-Service
- Unterstützung des Barbetriebes mit kalten und warmen Snacks
- Nutzung von Sander Gourmet-Produkten für alle Gastronomiebereiche
- Warenmanagement
- Rechnungslegung

Das Sander-Team vor Ort:

- Ein Betriebsleiter und fünf weitere Mitarbeiter

Die Servicekräfte für alle Gastronomiebereiche werden vom Hotel gestellt. Dies gilt auch für das Personal zur Aufbereitung von Speisen bei Room-Service-Bestellungen nach 22 Uhr.

ERSTE BILANZ

Interview mit Michael Mann, Generalmanager im Mercure Hotel Wiesbaden City.



Michael Mann, Generalmanager, Mercure Hotel Wiesbaden City

fast einem Jahr – kann ich eine mehr als nur positive Bilanz für unser Haus ziehen.“

Ist die Idee des Systemdienstleisters Ihrer Meinung nach auf alle gastronomischen Betriebe in der Hotellerie umsetzbar?

„Ganz sicher für Hotel- und Gastronomiekonzepte wie das unsere. Wir sind darauf ausgerichtet, schlank zu sein und zu bleiben. Die Qualität unserer Speisen ist hoch und wir haben in den letzten Monaten eine hohe Gästezufriedenheit feststellen können. Und auch dies bestärkt uns darin, die richtige Entscheidung getroffen zu haben. Zwei Dinge sind in einer solchen Zusammenarbeit sehr wichtig: Beide Parteien wollen wirklich ein solches Konzept gemeinsam realisieren. Und ein Hotelbetrieb muss sich darauf einlassen, loszulassen und sich aus vielen Prozessen herauszuhalten. Es muss ein gegenseitiges Vertrauen wachsen und weiterentwickelt werden. Ebenso wichtig ist es, aus Küchen- und Service-Team ein einziges Team zu bilden. Und diese Teambildung muss immer wieder aktiv gefördert werden. Aber auch nach fast einem Jahr besteht immer wieder Handlungs- und Abstimmungsbedarf, um Prozesse noch optimaler zu gestalten.“

Wie bewerten Sie die Aktivitäten im Rahmen der doch recht kurzen Vorbereitungszeit von nur sechs Wochen?

„Wichtig ist zu verstehen, dass es am Anfang nur eine Idee war. In vielen Gesprächen haben wir unsere Idee konkretisiert und mit dem Sander-Team bis zum endgültigen Konzept gemeinsam weiterentwickelt. Und das war schon eine Marathonaufgabe und hat uns alle gefordert. Aber Sander ist mit großem Engagement an die Aufgabe herangegangen. Selbst Peter Sander war immer wieder in die Vorbereitungen involviert. Natürlich gab es am Anfang noch einige Abläufe und Prozesse zu verbessern – hier gilt wirklich „Learning by doing“. Denn auch für uns war es ein Lernprozess. Zum Beispiel, sich nicht in alles einzumischen, wie man es normalerweise von einer eigenen Küche her gewohnt war. Aber heute - nach

Welchen Nutzen hat Ihnen die Umstellung tatsächlich gebracht?

„Für mich und die administrativen Abteilungen im Hause ist der Nutzen gewaltig. Wir müssen uns nicht mit der aufwendigen Suche nach Personal befassen. Unsere Lohnbuchhaltung ist entlastet, Personalangelegenheiten wie Krankmeldungen und Urlaubsplanungen entfallen. Zeit ist wahrscheinlich der größte Nutzenaspekt. Wir müssen uns um nichts mehr kümmern und erhalten am Ende des Monats lediglich fünf Rechnungen. Wenn ich heute in unsere Lagerräume schaue, sind diese fast leer. Im Gegensatz zu früher, als alle Produkte vorgehalten werden mussten. Wir sparen durch die wöchentlichen Belieferungen sogar einen Lagerraum komplett ein, der im Rahmen der Umbauarbeiten im nächsten Jahr entfällt. Der so gewonnene Platz wird dann in ein neues Restaurant einbezogen.“



Sander übernimmt die komplette Buffetgestaltung im Mercure Hotel Wiesbaden City.



Mercure Hotel Wiesbaden City - Großer Tagungsraum

SYSTEMDIENSTLEISTUNG

Mehr Zeit, weniger Arbeit und effektive Kostenkontrolle.

„Für alle Beteiligten war es ein neues Betriebsmodell, an das sich beide Seiten zu Beginn der Arbeit erst gewöhnen mussten“, erklärt Peter Sander.

„Nach der manchmal durchaus holprigen Einarbeitungszeit haben wir heute professionelle und effektive Abläufe geschaffen. Die aber auch in der täglichen Zusammenarbeit kontinuierlich verbessert werden, um wirklich optimale Prozesse zu schaffen!“ Vor allem die Erfahrungen unseres Kunden bestätigen, dass das Dienstleistungskonzept „Alles aus einer Hand“ auf allen unternehmerischen Ebenen große Erleichterungen schafft. „Gerade in unserer schnelllebigen und hektischen Arbeitswelt ist der Faktor Zeit fast schon unbezahlbar geworden“, so Peter Sander.

Durch unsere Systemdienstleistung bieten wir unseren Kunden:

- Optimale Budgetplanung
- Transparenz aller Kosten
- Kein Risiko beim Wareneinkauf
- Festpreise pro Person im Buffet- und Tagungsbereich sowie Fixpreise pro Teller im À la Carte-Restaurant
- Kostensicherheit und flexible Kostenanpassung
- Minimierung des Arbeitsaufwandes in allen administrativen Bereichen
- Hohe Qualität und gleichbleibende Gästezufriedenheit



EINBLICKE

SCHOKOLADENMUSEUM IN KÖLN

INTERVIEW MIT OLIVER DIAZ

Geschäftsführer

Schokoladenmuseum Gastronomie GmbH | Köln

Was waren Ihre Gründe für eine Zusammenarbeit mit Sander?

„Im Zuge unserer Expansionspolitik übernahmen wir vor einigen Jahren das Café Funkhaus am Wallrafplatz hier in Köln. Das Kernproblem war, dass der Vorbesitzer keine Küchenkonzession besaß, wir somit kein umfängliches Gastronomieprogramm anbieten konnten. Auf der Suche nach einer Lösung stießen wir eher zufällig auf Sander.

„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!“

Daraus entwickelte sich dann eine langjährige Zusammenarbeit, die sich nicht nur auf das Café Funkhaus beschränkt. Rund 40 Prozent eines jeden Buffets bei

den 270 Abendveranstaltungen pro Jahr im Schokoladenmuseum kommen heute aus Wiebelsheim.“

Mit welcher Lösung arbeitet das Café Funkhaus heute?

„Nach einer Vorbereitungszeit von über zehn Monaten, unzähligen Verkostungen und einer hohen Überzeugungsarbeit bei unseren Köchen bieten wir heute rund 20 À la Carte-Gerichte an – vom Frühstück bis zum Abendessen.

Allerdings keine Vier-Gänge-Menüs am weiß gedeckten Tisch, sondern regionale und bodenständige Küche. 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. Dabei haben wir keinen Koch vor Ort, sondern im Schnitt maximal drei Küchenmitarbeiter pro Schicht. Was uns besonders freut: Das Café Funkhaus belegt heute auf einer großen und bekannten Online-Plattform auf der Basis von Gäste-Bewertungen Platz 17 von rund

1.800 Gaststätten und Restaurants in Köln. Darauf sind wir sehr stolz!“

„Kein Koch vor Ort, sondern im Schnitt maximal drei Küchenmitarbeiter pro Schicht.“

Wie kam es zu der weiteren Zusammenarbeit im Schokoladenmuseum?

„Trotz einer hervorragenden Pâtisserie bei Sander bereiten wir unsere Kuchen- und Schokoladenspeisen selbst zu. Da wir aber ein sehr attraktiver Veranstaltungsort in Köln sind, organisieren wir im Jahr rund 270 meist am Abend stattfindende Veranstaltungen mit Buffet. Für unser Mitarbeiter-Sommerfest mussten wir ein Buffet für 200 Gäste vorbereiten. Aufgrund von Zeit- und Personalmangel und der Überlegung, dass die Küche auch mitfeiern sollte, entschieden sich unsere Köche, wichtige Buffetprodukte für diesen Abend über Sander abzudecken. Das hat hervorragend geklappt. Daraus

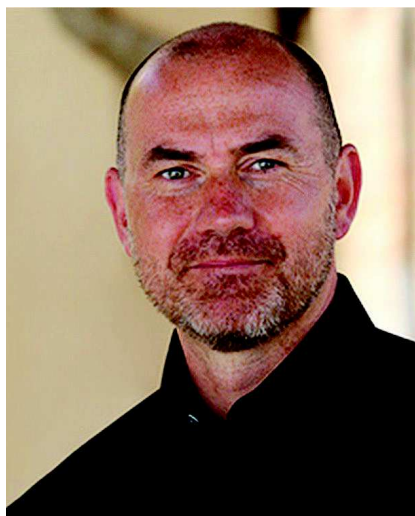
entwickelte sich eine langjährige Zusammenarbeit auch für unseren Buffetbereich.“

„Personalkosten in der Küche um rund 14 Prozent gesenkt.“

Welche Vorteile sehen Sie bei der Nutzung von Sander-Produkten?

„Ganz sicherlich sind es Kostenaspekte und der reduzierte Personaleinsatz in der Küche. Köln ist ein Markt, wo wir kaum qualifiziertes Personal finden können. Mit Müh und Not haben wir im letzten Jahr einen Auszubildenden für unseren Küchenbereich einstellen können. Allein im Café Funkhaus haben wir unsere Personalkosten in der Küche um rund 14 Prozent senken können. Und auch im Buffetbereich sparen wir vor allem Zeit. Um ein Buffet für 200 Gäste richtig vorzubereiten, arbeiten sechs bis acht Köche mindestens einen Tag lang an den Vorbereitungen.

Mit Sander-Produkten sind es oftmals – je nach Buffetwunsch – zwei Köche



Oliver Diaz, Geschäftsführer

mit einem Zeitbedarf von vielleicht zwei Stunden. Unsere Köche hatten im Vorfeld ganz sicher viele Zweifel. Ein Besuch in den Frische-Manufakturen in Wiebelsheim änderte allerdings ihre eher kritische Einstellung. Denn dort wird von echten Menschen eben auch richtig gekocht, wie in der eigenen Küche. Heute ist die Akzeptanz von Sander-Produkten bei unseren Mitarbeitern gleichbleibend hoch.“

Was sind Ihre größten Herausforderungen in der Zukunft?

„Ganz klar: Mitarbeiter in der Gastronomie. Die Zahl der Bewerbungen für die Küche sinkt rapide, gerade im Ausbildungsbereich. Wir haben nur einen Auszubildenden einstellen können, weil einfach keine Bewerbungen eingingen. Fachkräfte sind kaum noch zu finden. Deshalb ist der Einsatz von Sander-Produkten, gerade durch ihre Produktvielfalt und einfache Zubereitung, die optimale Lösung, um personal- und kosteneffektiv agieren zu können.

Die Speisenzubereitung muss nicht durch einen Koch mit langjähriger Erfahrung erfolgen, sondern kann auch von eher ungelernten Kräften durchgeführt werden. Die Gastronomie allgemein wird sich zusehends einer Kosten- und Personalsituation stellen müssen, wo gerade im Küchenbereich neue Konzepte eingesetzt werden müssen. Das haben wir bereits getan und wir sind sehr zufrieden damit.“



Im Café Funkhaus werden am Tag bis zu 450 Gäste mit Sander-Produkten bewirtet.



EINBLICKE

H-HOTELS DEUTSCHLAND

INTERVIEW MIT KAMURAN GÜVEN

Einkaufsleiter Food & Beverage
Hotello Objektausstattungs GmbH | Bad Arolsen

40 Häuser von insgesamt 60 Hotels der H-Hotels in Deutschland nutzen heute für Buffets und À la Carte-Angebote ausschließlich Produkte von Sander.

Seit wann arbeiten Sie mit Sander zusammen?

„Den ersten Anlauf für eine Zusammenarbeit haben wir bereits 2007 genommen. Schon damals ging es bereits um die Realisierung eines Buffetkonzeptes. Einen Gedanken, den wir dann aber intern zunächst wieder verworfen haben. Später wurden dann die

ersten Sander-Produkte – Obstsalat, Mono-Obst und Lachs – in unseren Häusern gelistet. Zwar schaffen wir es in größeren Städten immer noch, unseren Personalbedarf zu erreichen, aber vor allem in den Regionen wird es zunehmend schwieriger, Fachkräfte und Mitarbeiter für die Küche zu finden. Ende 2013 begannen deshalb intensive Gespräche mit Sander. Unser Ziel war es, ein authentisches und bodenständiges Speisenkonzept zu schaffen, das in allen Häusern genutzt werden kann. Selbstverständlich auf höchstem Qualitätsniveau.“

Welche Herausforderungen mussten Sie in diesem Entwicklungszeitraum bewältigen?

„Die Herausforderungen lagen auf beiden Seiten. Denn solch ein Projekt kann man nur gemeinsam entwickeln, weil die Anforderungen vielfältig sind. Ganz wichtig war uns, unsere Küchenchefs von diesem Konzept zu überzeugen. Deshalb fingen wir mit einer Sander-Produktpräsentation an. Zum gemeinsamen Mittagessen gab es damals nur Sander-Produkte – was allerdings nicht

bekannt war. Zu unserer Erleichterung – dies sage ich bewusst – war das einhellige Urteil über die Speisen in jeder Beziehung höchst positiv.“



Kamuran Güven, Einkaufsleiter

Nachdem diese wichtige Hürde genommen war, ging es ins Detail. Rezepturen, Einbindung saisonaler und regionaler Aspekte, Preisgestaltung, Lagerhaltung und die administrativen Arbeiten für unser Warenwirtschaftssystem sind nur einige wichtige Punkte auf der langen Liste.

Vor allem die langfristige Entwicklung auf dem Arbeitsmarkt führte zwangsläufig dazu, offensiv und weitsichtig mit diesen Problemfeldern umzugehen und neue Konzepte im À la Carte- und Buffetbereich zu entwickeln.



Das oberste Ziel der Zusammenarbeit mit Sander ist der rundum zufriedene Gast.



40 Hotels der H-Hotels in Deutschland nutzen für Buffets und À la Carte ausschließlich Produkte von Sander.

In ständigem Kontakt mit einem Kernteam von drei Ansprechpartnern bei Sander waren wir soweit, unser Buffetkonzept Ende 2014 in zwei Häusern zu testen. Bis Mai 2015 hatten wir den Testlauf auf 14 Häuser ausgeweitet.

Im August 2015 erfolgte dann die Gesamteinführung. Seitdem sind 40 H-Hotels komplett mit À la Carte- und Buffetkonzepten von Sander ausgestattet.“

„Im August 2015 erfolgte dann die Gesamteinführung. Seitdem sind 40 H-Hotels komplett mit À la Carte- und Buffetkonzepten von Sander ausgestattet.“

Wie sichern Sie intern die Qualität Ihres Speisenangebotes?

„Bereits in der Vorbereitungsphase war unser Food-Quality-Team intensiv eingebunden. Es haben Unmengen Verkostungen für alle Speisen stattgefunden. Food-Manager und Küchenchefs waren in alle Prozesse eingebunden. Und das ist auch heute noch so. Änderungen in den À la Carte- und Buffetkonzepten werden gemeinsam besprochen und festgelegt. Regelmäßige Verkostungen und Audits dienen der Qua-

litätssicherung und der Gewährleistung unserer eigenen hohen Qualitätsanforderungen.

„Wir berücksichtigen bei der Gestaltung unserer Speisekarten saisonale und regionale Aspekte genauso wie die Anforderungen unserer Küchenchefs nach neuen Gerichten oder Gestaltungsfreiräumen.“

Wir berücksichtigen bei der Gestaltung unserer Speisekarten saisonale und regionale Aspekte genauso wie die Anforderungen unserer Küchenchefs nach neuen Gerichten oder Gestaltungsfreiräumen. Hinzu kommen die sehr strengen internen Vorgaben und Prozesse zur Qualitätssicherung. Am Ende aber entscheidet der Gast über Geschmack und Qualität. Ein Aspekt, den wir durch Gästebefragungen Rechnung tragen, um vor allem auch ein Feedback zu erhalten, das uns die Möglichkeit gibt, gegebenenfalls Änderungen in unseren Angeboten vorzunehmen. Die Gästezufriedenheit bestätigt uns, dass wir in jeder Beziehung die richtigen Entscheidungen getroffen haben.“

Ein erstes Résumé nach fast einem Jahr?

„Wir sind in jeder Beziehung sehr zufrieden. Es ist uns gelungen, ein langfristiges Kosten-Nutzen-Konzept zu entwickeln, das zukünftige Herausforderungen des Marktes berücksichtigt. Die Qualität unserer Speisen ist gleich hoch geblieben. Vor allem in den Bereichen Lagerhaltung, Überhangverwaltung und natürlich in den unterschiedlichen Kostenstrukturen, spüren wir eine deutliche positive Veränderung.“

„Vor allem in den Bereichen Lagerhaltung, Überhangverwaltung und natürlich in den unterschiedlichen Kostenstrukturen, spüren wir eine deutliche positive Veränderung.“

Bestellungen erfolgen dezentral über ein Warenwirtschaftssystem, das auch bei Sander eingesetzt wird. Dies erleichtert das gesamte interne Verwaltungswesen. Die höchste Messlatte aber sind unsere Gäste. Als perfekter Gastgeber sind uns Gästezufriedenheit und damit verbunden die hohe Qualität unserer Speisen am Wichtigsten. Dies haben wir erreicht!“

EINBLICKE

KLINIKUM KASSEL

CAFETERIA

INTERVIEW MIT PATRICK SCHWARZ

Verpflegungsleiter
Ökomed GmbH | Kassel

Seit wann arbeitet das Klinikum Kassel mit Sander zusammen?

„Nach einer Vorbereitungszeit von einigen Wochen nutzen wir seit dem 1. Januar 2015 in unserer Mitarbeiter-Cafeteria die Sous-vide-Produkte von Sander. 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. Die Cafeteria ist ganztägig geöffnet und bietet Frühstück, Mittagessen und Abendessen an.“

„Die Essensteilnehmeranzahl hat sich verdreifacht und die Gästezufriedenheit ist gestiegen“

Was hat sich seit der Einführung geändert?

„Die Zubereitung der Speisen ist einfacher

geworden. Dabei sind die Sander-Küchenhandbücher für unser Service-Personal sehr hilfreich. Durch die Einhaltung der Temperatur von 65 Grad in der Aufwärmphase der Speisen und einem Zeitbedarf von maximal 35 Minuten ist der tägliche Essenseinsatz leichter zu planen.

„Deutliche Kostensenkungen in allen Bereichen und weniger Personal“

Unsere Mitarbeiter sind über die wöchentlichen Speisekarten informiert und inzwischen kennen wir auch die „Geschmäcker“ unserer Gäste und richten uns danach. Natürlich ein riesen Vorteil: Wir haben beim Neubau der Cafeteria vor drei Jahren durch die Nutzung der Sous-vide-Produkte auf eine klassische Kücheneinrichtung inkl. Lagerflächen verzichten können. Dadurch hat sich der gesamte Flächenbedarf erheblich verkleinert, da die Waren jeweils innerhalb von 48 Stunden angeliefert



Patrick Schwarz, Ökomed GmbH

werden können. Die Investitionskosten für den Umbau haben sich dadurch deutlich reduziert. Dies gilt auch für Personal-, Betriebs- und Unterhaltungskosten, die wir deutlich senken konnten. Durch die einfache Zubereitung der Speisen, gerade in der Urlaubszeit, reichen beispielsweise vier Mitarbeiter für den gesamten Cafeteria-Betrieb (Speisezubereitung, Ausgabe, Kasse und Spülen) völlig aus. Dies ist uns vor allem auch im Hinblick auf die absehbar schwierige Entwicklung im Arbeitsmarkt und dem damit verbundenen Fachkräftemangel sehr wichtig.“



EINBLICKE

PROWIN INTERNATIONAL

INTERVIEW MIT ANDRES HEINE

Leiter Seminar- und Eventmanagement
proWIN Akademie | Landsweiler-Reden

proWIN International gehört zu den führenden herstellerunabhängigen Direktvertrieben in Europa. In der unternehmenseigenen proWIN Akademie im saarländischen Landsweiler-Reden werden Neueinsteiger und Vertriebspartner regelmäßig geschult.

„Das ‚Alles aus einer Hand‘-Konzept hat uns überzeugt“

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

„Wir hatten eine klare Vorstellung, wie das gastronomische Konzept in unserer Akademie aussehen muss. Nach ersten Kontaktgesprächen mit Peter Sander und seinem Team konnten wir uns sehr schnell davon überzeugen, mit Sander den richtigen Partner für unsere Visionen gefunden zu haben. Das Dienstleistungspaket nach dem „Alles aus einer Hand“-Konzept hat uns überzeugt. Vor allem die Qualität der Speisen sowie die Flexibilität des Teams hier

und der Mitarbeiter in Wiebelsheim war und ist immer noch ein sehr wichtiger Erfolgsfaktor für uns. Gemeinsam mit Sander wurde damals die komplette Küchen- und Restaurantplanung realisiert und in den Bauprozess eingebunden. Insgesamt betrug die Vorbereitungszeit knapp zwölf Monate inklusive Verkostungen und Festlegung der Menü- und Speisekarten. Im März 2015 wurde die proWIN Akademie offiziell eröffnet. Heute arbeiten wir mit einem eingespielten Team von 13 Sander-Mitarbeitern vor Ort zusammen.“

„Top-Ergebnis bei der Überprüfung durch das Fresenius-Institut“

Wie sieht die Aufgabenstellung für Sander in Ihrem Hause aus?

„In unserer Akademie veranstalten wir rund 250 Seminare und Workshops. Dies bedeutet eine First-Class-Bewirtung für bis zu 12.000 Vertriebspartner

im Jahr. Für das Sander-Team heißt es dann: Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffet und die Kaffee-Bar für die Pausen. Hinzu kommen regelmäßige Sonderveranstaltungen und natürlich gesellige Abende in unserer wohl-sortierten proWINothek.



Andres Heine, Leiter Seminar- und Eventmanagement

Im Sommer nutzen wir auch die weitläufigen Außenbereiche der Akademie, dann wird selbstverständlich viel gegrillt! Für alle Speisen in der Akademie verwenden wir überwiegend Sander Gourmet-Produkte. Je nach Veranstaltungsplanung halten wir oftmals über 1.000 unterschiedliche Produkte vor. Hinzu kommen regelmäßige Lieferungen mit Frischeprodukten aus Wiebelsheim.“

Was schätzen Sie an Sander besonders?

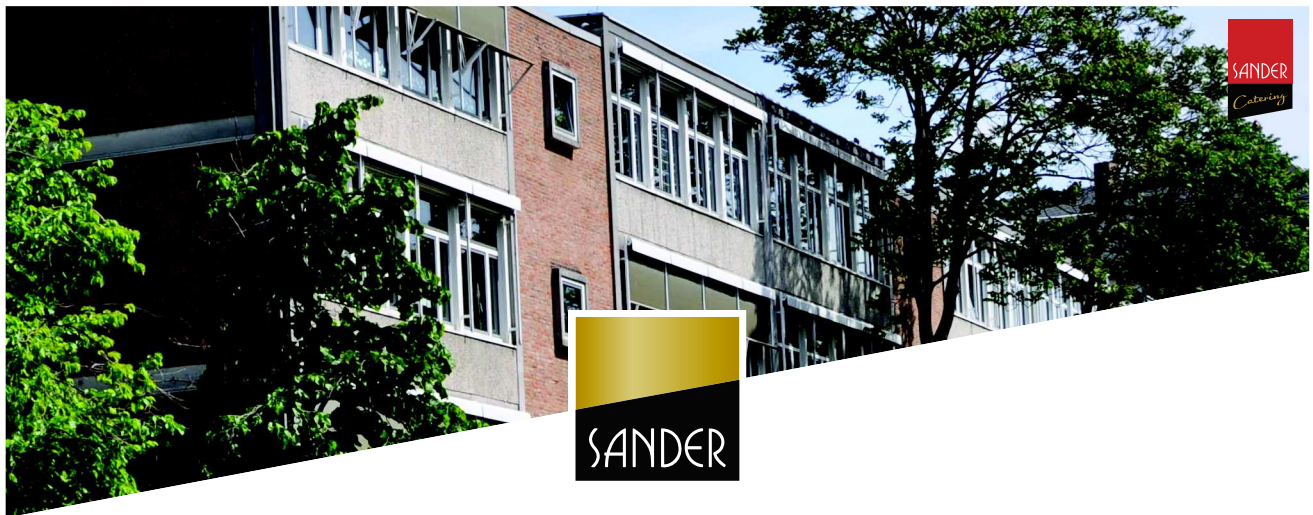
„Die Flexibilität und Kreativität des gesamten Teams vor Ort. Die hohe Qualität und Vielfalt der Speisen. Wir führen regelmäßig Umfragen bei unseren Vertriebspartnern zum Aufenthalt in unserer Akademie durch. Viele Gäste sind überrascht, dass wir hier so hochwertige Speisen anbieten.

Ganz besonders stolz sind wir aber darauf, dass wir bei der Überprüfung des Fresenius-Institutes Anfang August 2016 ein wirkliches Super-Ergebnis erreicht haben!“

**„Über 12.000 Gäste im Jahr
mit First-Class-Bewirtung“**



Das Buffet von Sander überzeugt die Besucher der proWIN Akademie regelmäßig durch die hohe Qualität und breite Speisenauswahl.



EINBLICKE

ENGELBERT-HUMPERDINCK-SCHULE FRANKFURT

INTERVIEW MIT INKA SCHLUND

Leiterin Betreuung

Engelbert-Humperdinck-Grundschule | Frankfurt

Was waren Ihre Gründe für eine Zusammenarbeit mit Sander?

„Sander hatte sich 2013 an der öffentlichen Ausschreibung des Stadtschulamtes Frankfurt beteiligt. Aufgrund des Angebotes erhielten wir die Möglichkeit, Sander im Rahmen einer dreimonatigen Probezeit zu testen.“

„Es geht um die Essensversorgung von Kindern und da legen wir eben sehr großen Wert auf Qualität.“

Eigentlich waren wir mit dem Vorgängerunternehmen nicht unzufrieden. Aber die Sander-Produkte haben sich doch sehr deutlich durch hohe Qualität und Produktvielfalt vom Vorgänger abgehoben.

Seitdem erhalten wir alle Speisen für unsere Cook & Chill-Küche aus Wiebelsheim. Sander ist sicherlich nicht der günstigste Anbieter im Markt. Aber es geht um die Essensversorgung von

Kindern und da legen wir eben sehr großen Wert auf Qualität.“

Wie beurteilen Sie die Zusammenarbeit mit Sander?

„Gerade zu Beginn der Zusammenarbeit haben wir eine sehr professionelle Unterstützung in allen Bereichen erhalten. Die Betreuung bei der Umstellung war ausgezeichnet – wir hatten und haben immer einen direkten persönlichen Kontakt und die Sander-Mitarbeiter waren vor allem in der Einführungsphase sehr hilfreich, z. B. durch Einweisung in die neuen Handbücher. Die Speisepläne sind immer sehr abwechslungsreich und vielfältig. Es gibt auch immer wieder neue Produkte, die von unseren Kindern sehr gerne ausprobiert werden. Die Speisen sind immer optimal gewürzt und sprechen vor allem alle Altersklassen an.“

Bei den wenigen Problemen oder Rückmeldungen zu Produkten wird von Sander immer schnell und flexibel eine Lösung gefunden. Man merkt sehr den Unterschied zwischen einem Familienunternehmen und einem Großkonzern.

„Wir haben 89 Prozent lachende Smileys und das ist ein super Ergebnis.“

Diese persönliche Art der Zusammenarbeit ist für uns sehr wichtig.“

Wie zufrieden sind Ihre Schüler mit den Sander-Produkten?

„Wir lassen unser Essensangebot regelmäßig von unseren Schülern mit Smileys bewerten. Wir haben 89 Prozent lachende Smileys und das ist ein super Ergebnis, auf das wir sehr stolz sind! Wichtig sind aber auch die Eltern. Elternbeiräte und Eltern sind sehr zufrieden mit den abwechslungsreichen Sander-Angeboten. Vor allem die Flexibilität wird gelobt, z. B. weniger Süßspeisen. „Ernährung“ gerade im Schulbereich, ist immer ein sehr sensibles Thema. Deshalb sind wir sehr froh, dass wir keine Beschwerden erhalten. Natürlich sind die Lieblingsspeisen der Kinder Schnitzel, Bratwurst, Lasagne oder Nudeln, aber vor allem frisches Obst

steht ganz hoch im Kurs. Ganz toll finden unsere Kinder aber die Jahresaktionen von Sander. Tolle Gewinnspiele, Aktionen und Themenwochen mit leckeren neuen Produkten werten nicht nur den Speiseplan auf, sondern auch ein bisschen den Schulalltag. Bei der Aktion „Hipsterküche“ hat sogar einer unserer Schüler im Preisausschreiben gewonnen!“

„Die einfache und schnelle Zubereitung der Speisen verschafft uns mehr Zeit für unsere Kinder.“

Was ist Ihr Résumé über die Zusammenarbeit mit Sander?

„Wir sind bei Sander in guten Händen. Das Unternehmen kennt die Bedürfnisse



Inka Schlund, Leiterin Betreuung

unserer Kinder, liefert tolle Qualität, ist persönlich und immer im direkten Kontakt mit uns. Die einfache und schnelle Zubereitung der Speisen verschafft uns mehr Zeit für unsere Kinder, z. B. für mehr Gespräche oder zusammen mit den Kindern in der Küche backen. Dies sind

alles Mehrwerte, die wir sehr an Sander schätzen!“

„Wir sind bei Sander in guten Händen. Das Unternehmen kennt die Bedürfnisse unserer Kinder.“



Alle sind einer Meinung: Das Essen von Sander schmeckt super lecker.



EINBLICKE

DIAKONISCHE ALTENHILFE LEINE-MITTELWESER NEUSTADT AM RÜBENBERGE, WUNSTORF, LOCCUM, SULINGEN UND HESSISCH-OLDENDORF

INTERVIEW MIT DAGMAR BRUSERMANN

Theologischer Vorstand
Diakonische Altenhilfe Leine-Mittelweser | Wunstorf

Die Diakonische Altenhilfe Leine Mittelweser mit den Standorten in Neustadt am Rübenberge, Wunstorf, Loccum, Sulingen und Hessisch-Oldendorf, verwaltet sechs Senioreneinrichtungen sowie zwei Tagespflegereinrichtungen. Hinzu kommen zwei Diakonie-Sozialstationen und die Betreuung von 150 Seniorenwohnungen.

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

„Wir hatten uns 2013 entschlossen, einen neuen Verpflegungspartner zu suchen. Nachdem uns Sander von verschiedenen Seiten empfohlen wurde, nahmen wir Kontakt nach Wiebelsheim auf. Nach einigen Terminen vor Ort und zahlreichen Abstimmungsgesprächen

arbeiten wir seit 2013 sehr erfolgreich zusammen.



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

„Mit Sander haben wir eine sichere Kalkulationsbasis für unsere Jahresbudgets.“

Sander liefert zweimal in der Woche das Mittagessen für unsere vier Senioren- und unsere Tagespflegereinrichtungen – rund 470 Essen täglich. Jede Einrichtung verfügt über eine entsprechende Küche, in denen wir die Sous-Vide-Produkte von Sander in unseren Konvektomaten zubereiten.

Unsere Bewohner sind mit den Speisen sehr zufrieden. Vor allem das Sonntagsessen steht immer hoch im Kurs – Braten mit Soße und natürlich viel Gemüse.“

„Ganz oben auf der Liste steht natürlich die Qualität und damit die Akzeptanz der Speisen durch unsere Bewohner.“

Wo liegen für Sie die Vorteile, mit Sander-Produkten zu arbeiten?

„Ganz oben auf der Liste steht natürlich die Qualität und damit die Akzeptanz der Speisen durch unsere Bewohner.“

Gerade als Trägerverband achten wir auf die Kosten: mit Sander haben wir eine sichere Kalkulationsbasis für unsere Jahresbudgets. Ein weiteres Plus ist die detaillierte Kennzeichnung der Inhaltsstoffe in den bei uns verwendeten Speisen, die wir aufgrund der hohen gesetzlichen Anforderungen immer ausweisen müssen.



Da die Zubereitung der Sander-Produkte sehr einfach ist, übernimmt unser besonders geschultes Servicepersonal diese Aufgaben und richtet sich dabei nach den Vorgaben der Sander-Küchenhandbücher.

Neben den klassischen Angeboten nutzen wir auch Optimahl-Produkte für einige unserer Bewohner mit Dysphagie-Problemen.

Ganz wichtig war uns auch der Einsatz einer Verpflegungsmanagerin für unsere Häuser, die im Rahmen eines Dienstleistungsvertrages von Sander gestellt wird. Sie ist für die Qualität und die ansprechende Darbietung des Mittagessens zuständig. Hierfür wird unser Personal von ihr geschult. Ein gemeinsamer Speiseplan und eine Optimierung des Verpflegungsangebotes gehören ebenfalls zu ihren Aufgaben. Sie soll dafür sorgen, dass alles reibungslos läuft.“





EINBLICKE

KLINIK CATERING CHEMNITZ CHEMNITZ

INTERVIEW MIT KONRAD SCHUMANN

Geschäftsführer
Klinik Catering Chemnitz

Die Klinik Catering Chemnitz GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Klinikum Chemnitz gGmbH. Die rund 300 Mitarbeiter versorgen täglich rund 1.800 Patienten an vier Standorten in Chemnitz auf insgesamt 80 Stationen, davon 36 mit eigenem Servicepersonal.

Seit wann arbeiten Sie mit Sander zusammen?

„Wir hatten uns bereits im Jahr 2003 entschieden, nicht mehr selbst zu kochen und auch entsprechend unsere Küchen umgebaut. Der hohe Aufwand, Kosten und Logistik, wurden zur Belastung. So beauftragten wir damals einen Fremd-Caterer, der selbst Produkte von Sander nutzte.

„Wesentliche Aspekte bei Sander sind Flexibilität und eine kontinuierlich hohe Qualität.“

Deshalb kennen wir Sander indirekt bereits seit dieser Zeit. Mit Sander haben wir damals auch unser Care-Line-System entwickelt. 2010 kam es dann zu Veränderungen bei unseren Lieferanten

– Sander war allerdings davon nicht betroffen. Wir haben damals die guten Beziehungen vertraglich neu geregelt und unsere gute Zusammenarbeit bis heute fortgeführt.“



Konrad Schumann, Klinik Catering Chemnitz

Wie sieht die Zusammenarbeit mit Sander konkret aus?

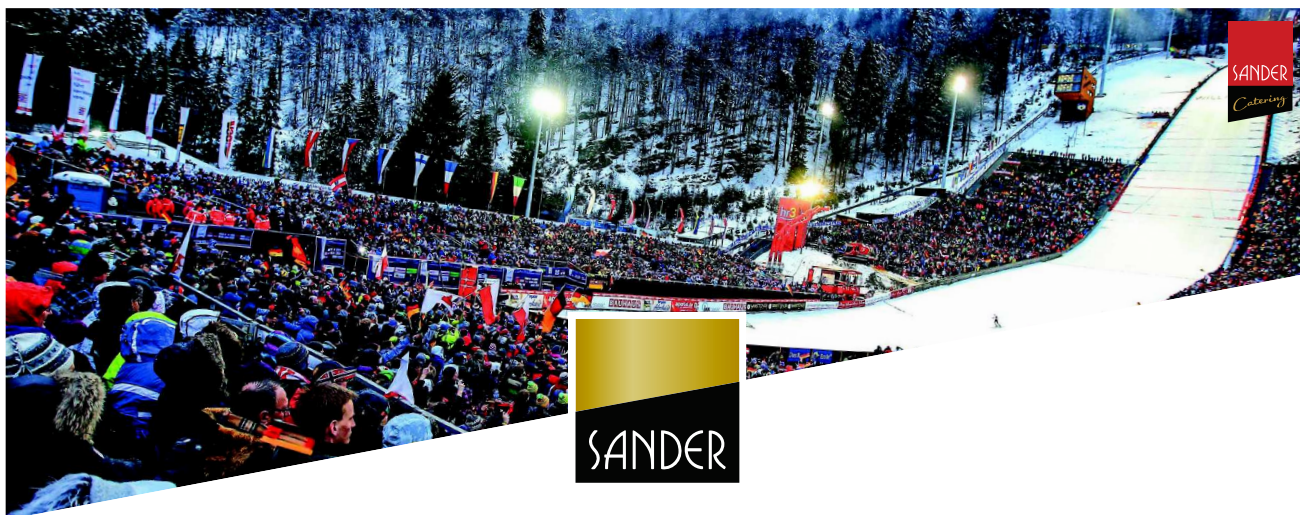
„Wir nutzen ausschließlich das Cook & Chill-Verfahren. So werden die fertigen Speisen auf unseren „Care lines“ in unserem Logistikzentrum vorbereitet, auf Tablets angerichtet und auf unsere vier Standorte verteilt. Auf den Stationen erfolgt dann die finale Zubereitung in Heißluftöfen. Wir sparen dadurch vor allem Zeit und Kosten. Täglich werden so rund 1.800 Tablets für das Mittagessen vorbereitet. Hinzu kommen ausgesuchte Speisen für unsere Cafeterien an

den jeweiligen Standorten. Dort nutzen rund 1.000 Mitarbeiter pro Tag unsere Speisenangebote. Neben den Einzelportionen gibt es natürlich auch Großgebilde und Portionsgebilde, die für den Wahlleistungsbereich eingesetzt werden. Wir werden mehrmals in der Woche aus Wiebelsheim beliefert, die Bestellungen laufen überwiegend elektronisch.

Ein wesentlicher Aspekt bei Sander ist die Flexibilität. Zum Beispiel bei der Einhaltung aller Diätrichtlinien. Unser Diätik-Team arbeitet eng mit Sander zusammen, damit bei all unseren Speisen die notwendigen Patientenanforderungen und -wünsche berücksichtigt werden. Rezepturen werden ebenso gemeinsam erarbeitet wie die Speisekarten.“

Ihr Fazit nach fast vierzehn Jahren?

„Die Zusammenarbeit mit Sander läuft reibungslos. Für uns ist eine kontinuierlich hohe Qualität sehr wichtig. Und die haben wir mit Sander vom ersten Tag der Zusammenarbeit erreicht und bis heute gehalten. Deshalb sind wir mit Sander seit so vielen Jahren höchst zufrieden!“



EINBLICKE

FIS-WELTCUP SKISPRINGEN WILLINGEN

INTERVIEW MIT WILHELM SAURE

Präsident des SC Willingen
FIS-Weltcup Skispringen | Willingen

Alljährlich treffen sich im Januar über 35.000 Skisprung-Fans im nordhessischen Willingen, wo die Weltelite der Skispringer Weltcup-Punkte sammelt. Die 1925 erbaute Mühlenkopfschanze ist heute die größte Großschanze der Welt. Seit drei Jahren in Folge ist Sander Catering für die Bewirtung der VIP-Gäste verantwortlich.

„Die hohe Qualität der Speisen und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen einfach.“

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

„Wir kannten Sander bereits seit vielen Jahren. Irgendwann haben wir im Rahmen der Vorbereitungen für die FIS-Springen überlegt, das VIP-Catering fremd zu vergeben. Wir hatten zu wenig Platz, zu wenig Personal und der Aufwand war unangemessen hoch. So haben wir

uns mit Sander zusammengesetzt. Das Resultat – seit drei Jahren kümmert sich das Sander-Team um unsere über 1.500 VIP-Gäste und wird beim FIS Weltcup-Skispringen 2018 wieder dabei sein!“

Wie ist Sander eingebunden?

„In diesem Jahr war Sander mit einem 15 köpfigen Team vor Ort. In unseren VIP-Bereichen an der Mühlenkopf-Schanze bewirten wir in diesen drei Tagen über 1.500 VIP-Gäste. Sander kümmert sich komplett um die Bewirtung der Gäste mit warmen und kalten Speisen. Wir brauchen uns um nichts zu kümmern. Das ist wahrscheinlich der größte Vorteil für uns. Unsere VIP-Gäste sind mit unserer Betreuung in höchstem Maße

zufrieden und wir ernten immer sehr viel Lob.“

„Wir haben schon oft gehört, dass unsere VIP-Betreuung von allen FIS-Springen mit die Beste ist.“

„Seit drei Jahren kümmert sich das Sander-Team um unsere über 1.500 VIP-Gäste und wird auch im nächsten Jahr wieder dabei sein!“



Wilhelm Saure, Präsident des SC Willingen

Ihre Bilanz nach drei Jahren Sander?

„Die hohe Qualität der Speisen und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen einfach. Die Abstimmung im Vorfeld funktioniert reibungslos und wir sind ein eingespieltes Team.

Deshalb macht auch die Zusammenarbeit mit Sander, unserem persönlichen Ansprechpartner Uwe Seipp und dem gesamten Sander-Team vor Ort richtig Spaß. Es sind drei harte Tage für alle Beteiligten, aber der Erfolg gibt uns Recht. Unsere VIP-Gäste sind begeistert und wir haben schon oft gehört, dass unsere VIP-Betreuung von allen FIS-Springen mit die Beste ist!“



Die Bewirtung bei dem FIS-Weltcup Skispringen



EINBLICKE

EVANGELISCHES GYMNASIUM BAD MARIENBERG

INTERVIEW MIT RENÉ ROOS

Geschäftsführer

Evangelisches Gymnasium Bad Marienberg gGmbH

Das evangelische Gymnasium Bad Marienberg/Westerwald betreut über 730 Schüler in den Klassen 7 bis 12. Rund 60 Prozent der Schüler nutzen das tägliche Speisenangebot in der Mensa.

Wie sah die Verpflegung vor der Zusammenarbeit mit Sander aus?

„Wir hatten in der Vergangenheit die Speisversorgung unserer Schüler und Mitarbeiter über mehr als zehn Jahre fremdvergeben. Das hatte damals seine Vorteile.“

„Wir sind in höchstem Maße zufrieden. Und unsere Schüler auch!“

Wir mussten aber feststellen, dass wir nicht mehr flexibel sein konnten, oft keine gleichbleibende Qualität gewährleistet wurde und dass unsere Schüler das Speisenangebot schlichtweg nicht mehr akzeptiert haben. Zum Schluss hatten wir nur noch 280 Essen pro Tag.

Die Konsequenz war die Entwicklung eines neuen Konzeptes nach aktuellen Gesundheitsempfehlungen und vor allem mit pädagogischer Ausrichtung. Wir wollten keine Zwangsernährung mehr, sondern unseren Schülern eine geschmackvolle Essensvielfalt bieten – jeden Tag. Wir hatten von Sander gehört und am Ende war es eine reine Bauchentscheidung, die zur Zusammenarbeit mit Sander führte. Und wir sind in höchstem Maße zufrieden. Und unsere Schüler auch!“

Wie sieht das neue Konzept aus?

„Wir haben das Konzept gemeinsam mit dem Mensaausschuss und Sander entwickelt. Statt zwei Stellen für die Essensausgabe gibt es heute 13 Ausgabestellen. Wir bieten jeden Tag unterschiedliche Salate, Gemüse, warme Speisen wie Nudeln mit zwei unterschiedlichen Saucen, vegetarische Speisen sowie Nachtisch. Die Speisekarten setzen wir gemeinsam mit einem erfahrenen Koch auf. Dabei werden vor allem aber auch die Wünsche unserer Schüler berücksichtigt. Um die

verschiedenen Geschmäcker kennenzulernen nutzen wir neben regelmäßigen Umfragen unsere sechs ausgebildeten „Food-Scouts“ – Schüler, die sich auf freiwilliger Basis mit vielfältigen Aufgaben rund um die Speisversorgung befassen. Aber: Das Konzept basiert grundsätzlich auf der Flexibilität und der Angebotsvielfalt von Sander Gourmet.“

„Von ehemals 280 Essen haben wir uns heute mehr als verdoppelt.“

Wie haben Ihre Schüler das neue Konzept angenommen?

„Das Konzept wurde während der Sommerferien entwickelt und implementiert. Das hat Zeit und Nerven gekostet. Es gab unzählige Verkostungen, Änderungen bei den Rezepturen und viele Abstimmungsphasen mit dem Sander-Team. Es war eine hervorragende Zusammenarbeit mit dem gesamten Team. Aber – der Erfolg heiligt die Mittel. Unsere Schüler

haben das Konzept mit Begeisterung angenommen. In Zahlen: Von ehemals 280 Essen haben wir uns heute mehr als verdoppelt. Über 60 Prozent unserer insgesamt 750 Schüler nutzen täglich das Speisenangebot in der Mensa. Tendenz steigend. Was für uns sehr wichtig ist: Auch die Eltern sind von der Speisenvielfalt und -auswahl überzeugt.“

Bietet das neue Konzept auch Möglichkeiten zur Kostenersparnis?

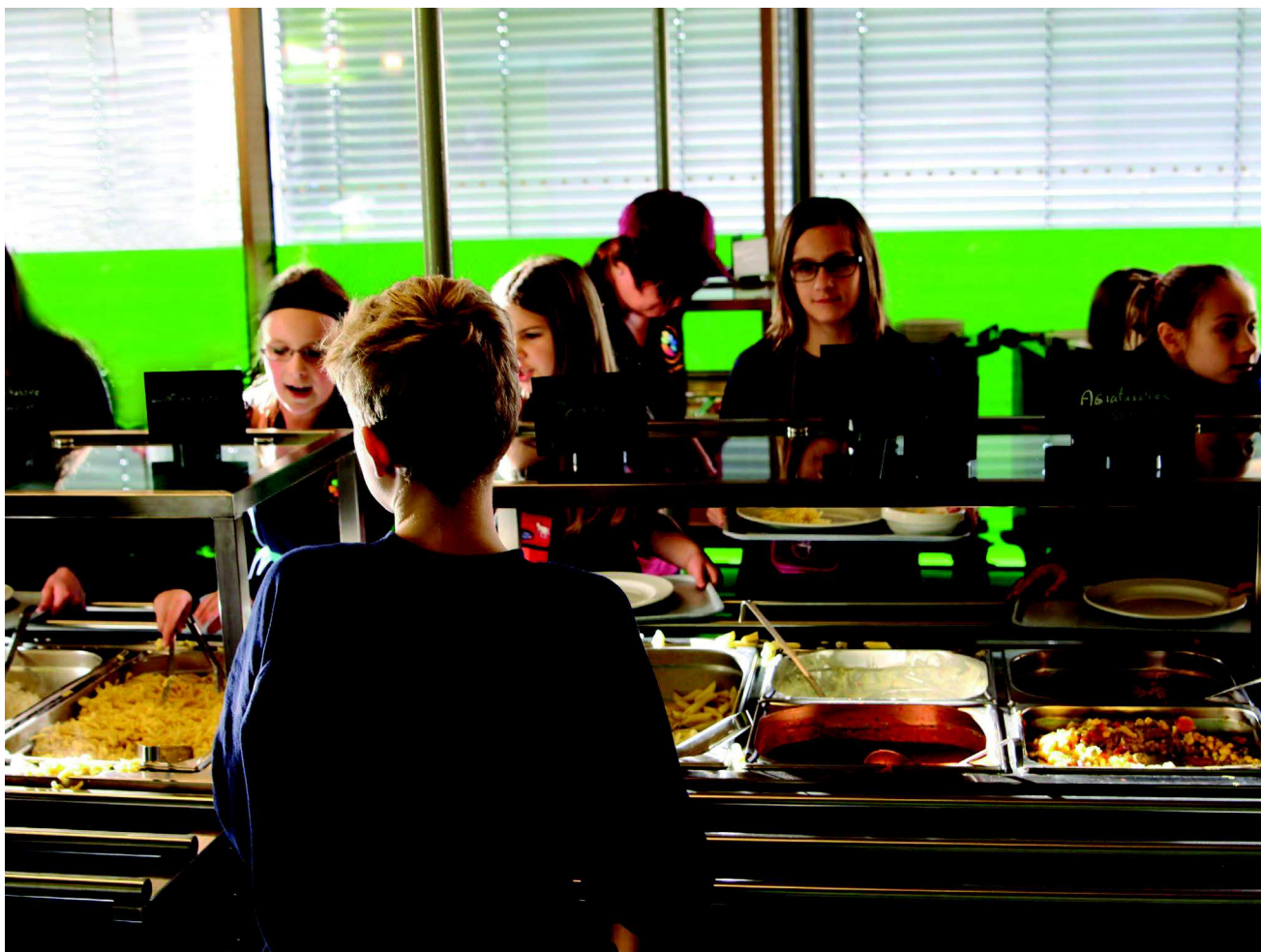
„Kosten zu sparen war nicht die Zielsetzung. Unser Anliegen war es, unseren



René Roos, Geschäftsführer, Evangelisches Gymnasium Bad Marienberg gGmbH

Schülern täglich eine gesunde, abwechslungsreiche Kost anzubieten. Mehr Qualität, mehr Frische. Bei uns wiederholt sich innerhalb der Speisekarten-Entwicklung kein einziges Gericht. Das schaffen wir nur, weil Sander eben genau diese Vielfalt an Produkten liefert.“

„Unser Anliegen war es, unseren Schülern täglich eine gesunde, abwechslungsreiche Kost anzubieten.“



Speisenausgabe im Evangelischen Gymnasium Bad Marienberg.



EINBLICKE

DIABETES ZENTRUM BAD MERGENTHEIM

INTERVIEW MIT THOMAS BÖER

Geschäftsführer

Diabetes Zentrum Mergentheim | Bad Mergentheim

Das Diabetes Zentrum Mergentheim in Bad Mergentheim gehört zu den führenden Institutionen dieser Art in Deutschland. Das Zentrum besteht aus mehreren Bereichen: In der Klinik werden Menschen mit Diabetes mellitus stationär behandelt. In der Diabetes-Akademie werden Patienten und Fachpersonal fort- und weitergebildet. Im Forschungsinstitut FIDAM wird aktiv klinische und psychosoziale Forschung betrieben. Die Diabetes-Praxis deckt die ambulante Behandlung ab.

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

„Wir hatten bis 2015 immer eine eigene Küche, die unsere Patienten und Gäste bekocht hat. Nicht zuletzt im Rahmen der Kostenbetrachtung haben wir uns entschieden, die gesamte Speisenverpflegung umzustellen. Dies ging einher mit dem Umbau unseres Restaurants und des gesamten Gästebereiches. Teil des Konzeptes war dann konsequent auch der Umbau unserer Küche hin zur Regeneration von überwiegend bereits

vorgekochten Speisen. Die Umbau- und Renovierungskosten beliefen sich auf rund 4,5 Millionen Euro und die letzten Maßnahmen wurden in diesem Frühjahr abgeschlossen.

„Nicht zuletzt im Rahmen der Kostenbetrachtung haben wir uns entschieden, die gesamte Speisenverpflegung umzustellen.“

Im Vorfeld hatten wir bereits intensiv nach dem richtigen Partner gesucht. Nach vielen Gesprächen und Verkostungen haben wir uns für das Speisekonzept aus Wiebelsheim entschieden. Das Beratungsteam von Sander hat uns dann auch bei der Küchengestaltung und bei der Erstellung der Speisekarte intensiv beraten.“

Wie arbeiten Sie mit Sander zusammen?

„Das breite Sortiment von Sander bietet uns die Möglichkeit, eine wirklich

abwechslungsreiche Kost anbieten zu können. Dabei nutzen wir überwiegend Sous-Vide-Produkte, aber auch TK-Produkte im Bereich der Sonderkost. So versorgen zwei Köche und eine Küchenhilfe zur Mittagszeit täglich rund 200 Patienten mit Sander-Produkten.

„Unser Platzbedarf für die Lagerhaltung konnte erheblich reduziert werden. Im Bereich der Logistik planen wir in den nächsten Monaten, nur noch zwei Lieferungen von Produkten zu erreichen.“

Wir haben täglich sechs Gerichte mit unterschiedlichen Beilagen zur Auswahl, wobei wir bei der Erstellung der Speisekarten immer die hohen Gesundheitsanforderungen unserer Patienten berücksichtigen müssen. Bei Frühstück und Abendessen bedienen wir uns überwiegend regionaler Produkte. Speisekarten entwickeln wir selbst, aber in enger

Kooperation mit dem Sander-Team.“

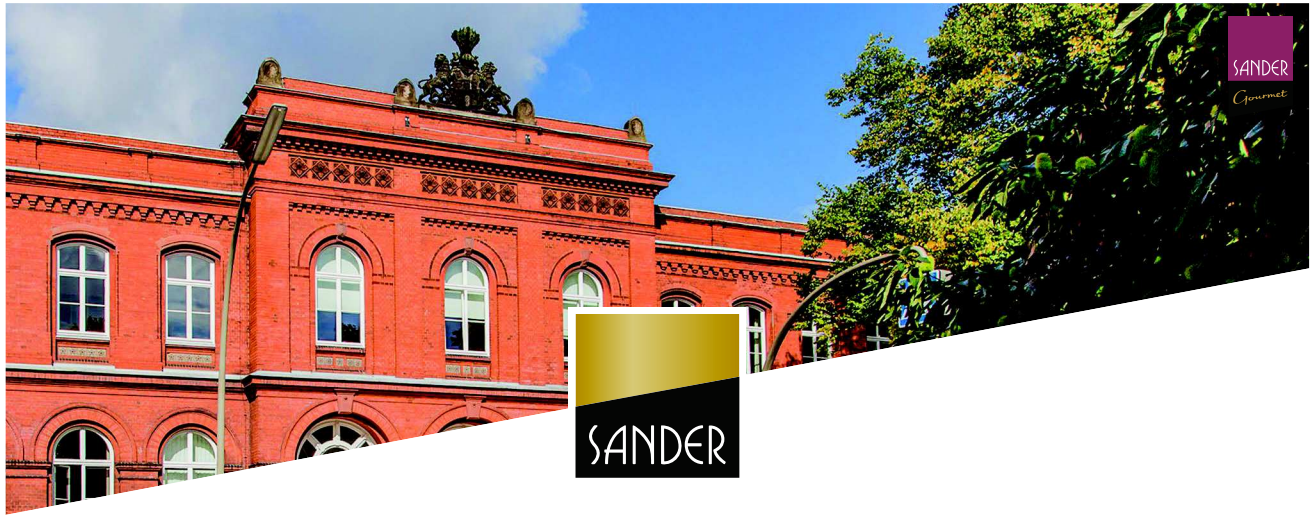
Wie sieht Ihr Résumé nach einem Jahr mit Sander aus?

„Vor allem im Küchenbereich haben wir Kosteneinsparungen von über 100.000 Euro zu verzeichnen und bieten dennoch eine hohe Speisenqualität an, die von unseren Patienten und Gästen sehr geschätzt wird. Dies sind die beiden wichtigsten Punkte.

Unser Platzbedarf für die Lagerhaltung konnte erheblich reduziert werden. Im Bereich der Logistik planen wir in den nächsten Monaten, nur noch zwei Lieferungen von Produkten zu erreichen. Im Gegensatz zu einer klassischen Klinik



sind unsere Patienten nicht bettlägerig. So können wir unsere Mittagsgesichte immer abwechslungsreich gestalten und auch die Essensausgabe hat sich vereinfacht. Absoluter Renner unter den Speisen sind Rouladen mit Rotkraut – auch mein persönliches Lieblingsgericht. Bilanz: Wir arbeiten seit über einem Jahr erfolgreich zusammen und sind mit Sander rundum zufrieden!“



EINBLICKE

UNIVERSITÄTSKLINIKUM HAMBURG-EPPENDORF

INTERVIEW MIT SVEN HARMS

Prokurist der Klinik Gastronomie Eppendorf GmbH
Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf

Das Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf (UKE) gehört zu den modernsten Kliniken Europas. Mehr als 10.000 Mitarbeiter setzen sich rund um die Uhr für das Wohl ihrer Patienten ein. Neueste Medizintechnik und eine innovative Informationstechnologie unterstützen Ärzte, Krankenpflekräfte und Therapeuten in ihrer täglichen Arbeit.

Seit wann kennen Sie Sander?

„Kennengelernt haben wir Sander 2007 auf der Internorga in Hamburg während eines Messerundgangs. Vor allem das Menüschalen-Konzept von Sander haben wir als innovatives Produkt für die Mittagsversorgung unserer Patienten wahrgenommen. Noch im selben Jahr haben wir, im Rahmen eines Pilotprojektes, die Mittagsversorgung einer einzelnen medizinischen Station auf die portionierten Menüschalen umgestellt. Aufgrund des sehr positiven Patientenfeedbacks entwickelten wir auf dieser Grundlage ein komplett neues Speisenversorgungssystem und konnten bereits im Folgejahr die gesamte Speisenversorgung einer unserer größten

Privatkliniken erfolgreich umstellen. Anfang 2009 wurde das neue Speisenversorgungssystem auf allen medizinischen Stationen des UKE eingeführt. Heute werden täglich über 1.200 Patienten-Mittagessen mit den Menüschalen abgedeckt. Darüber hinaus unterstützt Sander unsere hauseigene Catering-Abteilung im Buffetbereich für Veranstaltungen.“

**„Die Sander-Qualität
im Sous-vide-Verfahren
ist unschlagbar!“**

Wie sieht die Zusammenarbeit mit Sander aus?

„Unkompliziert ist das richtige Wort. Wir haben eine Jahresspeisekarte mit täglich 22 Gerichten. Damit lässt sich sehr gut kalkulieren und planen. Sander beliefert uns zwei Mal die Woche mit Menüschalen und einmal mit Obstsalat und High-Convenience-Produkten. Sehr erfreulich ist hierbei die gleichbleibend hohe Qualität der Sander-Produkte sowie die Liefertreue über all die Jahre hinweg.“

Sie sind offensichtlich mit Sander rundum zufrieden?

„Ein eindeutiges JA! Gerade im Bereich Menüschalen ist die Frage der Qualität entscheidend. Wir hatten erst kürzlich eine Probeverkostung von mehreren Menüschalen unterschiedlicher Anbieter, in der sich deutliche Qualitätsunterschiede zeigten. Durch die Verkostung haben wir die Bestätigung erhalten, dass die Sander-Qualität bei den Menüschalen im Sous-vide-Verfahren unschlagbar ist! Deshalb arbeiten wir derzeit auch an einem Projekt im Restaurantbereich, um die positive Zusammenarbeit mit Sander weiter auszubauen und zu vertiefen.“



Menüschale: Rinderbraten in Sauce mit Karottengemüse und Salzkartoffeln

Donnerstag, 26. Oktober 2017

Rems-Murr-Kliniken gGmbH
Am Jakobsweg 1
71364 Winnenden

Ulrike Steffen M.A.
Unternehmenskommunikation

Telefon: 07195 591-52111
E-Mail: presse@rems-murr-kliniken.de

www.rems-murr-kliniken.de

Gesund und lecker: Neue Speisensversorgung am Rems-Murr- Klinikum Winnenden

Anbieterwechsel für mehr Qualität und schonende Zubereitung

Winnenden. Das Rems-Murr-Klinikum Winnenden hat im September 2017 eine neue Speisensversorgung eingeführt, die sich an den Maßstäben der modernen Gastronomie orientiert. So stehen dort für Patienten beispielsweise traditionelle schwäbische Fleischgerichte aber auch vegetarische Gerichte auf der Speisekarte. Für das Projekt hatten die Rems-Murr-Kliniken den Auftrag zur Belieferung für den Standort Winnenden im vergangenen Jahr EU-weit ausgeschrieben. In diesem Ausschreibungsverfahren setzte sich der Anbieter Sander Gourmet durch.

„Die Speisensversorgung in einer Klinik ist immer wieder ein Gesprächsthema – das haben wir selbst erfahren. Deswegen hat uns insbesondere die hohe Speisenqualität von Sander Gourmet von der Zusammenarbeit überzeugt. Denn die Speisen werden nach einem vitamin- und nährstofferhaltenden Verfahren zubereitet“, sagt Geschäftsführer Dr. Marc Nickel. „Mir ist es wichtig, dass unsere Bürgerinnen und Bürger nicht nur medizinisch und pflegerisch bestens versorgt sind, sondern dass ihnen auch das Essen während ihres Krankenhausaufenthaltes schmeckt.“ Bevor der neue Anbieter ausgewählt wurde, gab es deshalb ein Probeessen mit Aufsichtsräten, Landrat und der Geschäftsführung. „Für diese Aufwertung nehmen wir als Landkreis ganz bewusst Geld in die Hand – jährlich einen hohen sechsstelligen Betrag. Da freut es mich umso mehr, dass die ersten Rückmeldungen der Patienten zur neuen Speisensversorgung positiv sind“, betont Landrat Dr. Richard Sigel.

Die Speisen werden von Sander Gourmet jeden Tag frisch zubereitet. Dabei legt der Anbieter besonderen Wert auf regionale Lieferanten und saisonale Produkte. Gekocht wird nach dem Sous-vide-Kochverfahren, einer Garmethode aus der gehobenen Gastronomie und eine sehr schonende Zubereitung von Lebensmitteln. Alle Zutaten werden unter Luftabschluss bei relativ niedrigen Temperaturen im eigenen Sud gekocht und gekühlt angeliefert. Jeden Vormittag portioniert das

Küchenpersonal die Speisen auf speziellen Tablettts. Diese werden kurz vor dem Verzehr direkt auf den Stationen erhitzt. So bleiben Vitamine, Nährstoffe und Aromen im Essen bestmöglich erhalten. „Das Sous-vide-Verfahren ist ein entscheidender Fortschritt gegenüber der früheren Produktionsform, dem sogenannten Cook & Freeze – also dem Schockfrostn der Gerichte nach dem Kochen“, erklärt Martin Kremmling, Leitung Speisensversorgung am Rems-Murr-Klinikum Winnenden.

Die ersten Rückmeldungen seit der Einführung der neuen Speisensversorgung sind ermutigend: „Die Feedbackbögen der vergangenen Wochen zeigen, dass das Konzept gut angenommen wird und sich die Patientenzufriedenheit gesteigert hat“, so Marc Schumacher, Leiter Wirtschaft und Versorgung. Bewertungskriterien waren Auswahl, Temperatur, Geschmack und optische Präsentation der Speisen.

Weitere Informationen zu den Rems-Murr-Kliniken gibt es im Internet auf www.rems-murr-kliniken.de



Bildunterschrift: Von der Anlieferung der Speisen bis zum fertigen Essen am Patientenbett durchläuft das Essen mehrere Stationen: Hier zu sehen ist die tägliche Portionierung in der Küche.