



GEMEINSAM WEITER GEHEN

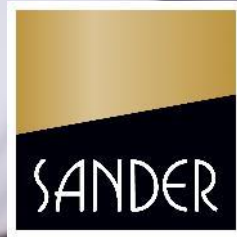
LÖSUNGEN FÜR DIE STEIGENDEN
ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISEVERSORGUNG
IN DER GESUNDHEITSGASTRONOMIE



- Kurzvorstellung der Unternehmensgruppe Sander
- Anforderungen der Lebensmittelhersteller früher/heute/morgen
- Anforderungen an den Kunden früher/heute/morgen
- Anforderungen an die Mitarbeiter früher/heute/morgen
- Der Acht-Stufen-Prozess des Wandels
- Fazit

WIR STELLEN UNS VOR

DAS 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!


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.




Hotellerie &
Gastronomie



Betriebs-
gastronomie



Senioren-
gastronomie



Schul- &
Kitagastronomie



FRISCHE
MANUFAKTUR
 SEIT 1974

2.500 Produkte
 in 20 Warengruppen

15 einzelne
 Manufakturbereiche

Täglich frische Produktion
 auf Kundenbestellung

Traditionelle hauseigene
 Räucherei

- 500 Mitarbeiter mit Liebe zum Detail – darunter über 50 Küchenmeister
- Sous-Vide- und Cook & Chill-Spezialist mit über 40 Jahren Markterfahrung
- Marktführer im Premiumsegment für Speisen der gehobenen Gastronomie & Hotellerie
- Verzicht auf Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Fokus auf regional verfügbaren Zutaten
- Unser Anspruch: Das Augenmaß und die Schnelligkeit unserer Mitarbeiter können und sollen nicht durch industrielle Fertigungsstraßen ersetzt werden
- 20.000 qm modernste Produktionsfläche
- Prozess- und digitalgesteuerte Produktion

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 unserer Manufaktur immer frisch, verwenden dafür nur hochwertige und überwiegend regional verfügbare Zutaten und verzichten dabei auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern.

Käse, Wurst & Ei

Vorspeisen &
Fingerfood

Fleisch- & Fisch-
komponenten

Pasta &
Teigwaren

Menüschen

Obst, Saft &
Müsli

Suppen &
Eintöpfe

Gemüse &
Vegetarische
Gerichte

Kartoffeln,
Knödel & Reis

Saisonale
Angebote

Dressings, kalte
Saucen & Dips

Feinkostsalate &
Antipasti

Saucen

Desserts

u.v.m.

KERNKOMPETENZ UND MARKTFÜHRER

DIE VORTEILE DER SOUS-VIDE-GARUNG



**Extrem schonende
Zubereitung sorgt
für einen optimalen
Nährstoff- und
Vitaminerhalt**

**Haltbarkeit ohne
Konservierungs-
stoffe zwischen
12 und 30 Tage**

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

**Natürlicher
Geschmack und
intensive
Aromen**

INNOVATION & INDIVIDUALITÄT DAS SPRICHT FÜR UNS



40 Jahre
Erfahrung im
Food Service

Innovations-
küche mit 7
Köchen aus
der Sterne-
gastronomie

Über 200
eigene
gastronomische
Standorte

Mehr als
5.000
zufriedene
Kunden

Kooperation
mit Markt-
forschungs-
institut

Auf Augenhöhe mit unseren Kunden
Qualität, Innovation und Dienstleisterkompetenz wird
in unserem eigenen Restaurant und auch
in unserem Hotel erlebbar gemacht

**sander Restaurant
Frankfurt MyZeil**



**sander Hotel
Koblenz Innenstadt**



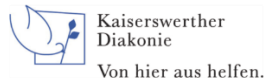
AUSGEZEICHNET BESTE PRODUKTE & INNOVATIVE KONZEPTE

Sander überzeugt Entscheider mit der Kernkompetenz Sous-vide und gewinnt mit dem **BEST of Market-Award** in der Kategorie Prozessoptimierung.

Mit dem **German Brand Award** wurde die Unternehmensgruppe zwei mal in Folge für die innovative Markenkommunikation sowie den einzigartigen Webshop ausgezeichnet.



MARKTÜBERGREIFENDE EXPERTISE UND ÜBER 5.000 ZUFRIEDENE KUNDEN



u.v.m.

ANFORDERUNGEN AN DIE LEBENSMITTELHERSTELLER



- **Früher**
 - Produkte, die den Anforderungen der Menüplanung gerecht werden

- **Heute**
 - Produkte, die den Anforderungen der Menüplanung gerecht werden
 - Weiterführende Dienstleistungen (Kalkulation, Menüplanung, Budgetsicherheit)

- **Morgen**
 - Produkte, die den Anforderungen der Menüplanung gerecht werden
 - Weiterführende Dienstleistungen (Kalkulation, Menüplanung, Budgetsicherheit)
 - Umsetzung aller Maßnahmen mit den Mitarbeitern (Implementierung, Change-Management)

ANFORDERUNGEN

DER PATIENTEN UND MITARBEITER AN DEN KUNDEN



- **Früher**
 - Traditionelles Essen, verschiedene Menülinien, reichlich Auswahl

- **Heute**
 - Traditionelles Essen, verschiedene Menülinien, reichlich Auswahl
 - Alternative Menüs, Ausweitung der Zwischenverpflegung & Snacks, angenehme Speiseatmosphäre (Mittagspause), gute Kalibrierung

- **Morgen**
 - Traditionelles Essen, verschiedene Menülinien, reichlich Auswahl
 - Alternative Menüs, Ausweitung der Zwischenverpflegung & Snacks, angenehme Speiseatmosphäre (Mittagspause), gute Kalibrierung (Einhaltung der Vorgaben)
 - Umsetzungsbegleitung aller qualitativen und wirtschaftlichen Vorgaben (Prozesskostenrechnung, Prüfung und Schwachstelleninventur)

ANFORDERUNGEN AN DIE MITARBEITER



■ Früher

- Anweisung: Mach mal!

■ Heute

- ~~Anweisung: Mach mal!~~
- Mehr Transparenz, Verständnis & Hintergrundwissen, höheres Führungsverständnis (steigende Anforderungen an die Führungskraft der Küche)

■ Morgen

- ~~Anweisung: Mach mal!~~
- Mehr Transparenz, Verständnis & Hintergrundwissen, höheres Führungsverständnis (steigende Anforderungen an die Führungskraft)
- Professionelles Umgehen mit den Methoden des Change-Management („Wie können Mitarbeiter verstehen und akzeptieren, dass Beständigkeit nur durch Veränderung stattfinden kann?“)
- Optimale Potentialerkennung bei Mitarbeitern (Fähigkeiten des Mitarbeiters kennenlernen und nutzen)

DER ACHT-STUFEN-PROZESS DES WANDELS

DAS MODERNE CHANGE-MANAGEMENT



1. Ein Gefühl der Dringlichkeit erzeugen
2. Eine Führungskoalition aufbauen
3. Vision und Strategie entwickeln
4. Die Vision des Wandels kommunizieren
5. Mitarbeiter auf breiter Basis befähigen
6. Schnelle Erfolge erzielen
7. Erfolge konsolidieren und weitere Veränderungen einleiten
8. Neue Ansätze in der Kultur verankern

FAZIT: GEMEINSAM WEITER GEHEN



- Den Kunden nicht alleine lassen und Partner sein
- Einbindung aller Geschäftsprozesse für die erfolgreiche Umsetzung

„Kunde, du stehst nicht alleine im Regen: Wir sind für Dich da!“

FALLBEISPIEL



- 2015 erster Kontakt im Rahmen der vertrieblichen Akquise
- Ist Situation:
 - Cook & Serve-Küche mit Warmverteilung
 - ca. 550 Patientenessen, ca. 350 Mitarbeiteressen pro Tag
 - Küche > 40 Jahre alt
 - Geplanter Neubau mit neuer Küche, Baustart Mitte 2015
 - Geplanter Umzug im Sommer 2018

FALLBEISPIEL

KUNDE SW 550 BETTEN



- Anforderung der Begleitung Teil 1
 - Neue Küche mit Sous-vide bzw. Cook & Chill per Kaltportionierung implementieren
 - Mitarbeiterverpflegung umstellen vom klassischen Telleranrichten durch den Koch auf Free Flow-Konzept.
 - Unterstützung des Küchenleiters mit dem gesamten Erfahrungsportfolio

FALLBEISPIEL

KUNDE SW 550 BETTEN



- Produktionssteigerung um 7500 BKT pro Vollzeitmitarbeiter/Innen
- Leistungsbeschreibung der Gastronomie
- Ablauforganisation in der neuen Küche
- Intensive Zusammenarbeit mit dem Küchenplaner
- Konzepterstellung für die Wahlleistung nach den PKV-Vorgaben
- Konzepterstellung für die Regelleistung als À-la-Carte
- Implementierung der Speisepläne im Sander Webshop

FALLBEISPIEL

KUNDE SW 550 BETTEN



- Anforderung der Begleitung Teil 2
 - Veränderungsbegleitung mit dem Küchenteam (Werksbesichtigung mit den Küchenmitarbeitern in Wiebelsheim einschl. Verkostung)
 - Training mit den neuen Abläufen am Band, Bandnivellierung, Anrichteweise der Gerichte, Küchenhandbuch mit Kalibrierung der Gerichte, Handling des Bestellsystems etc.
 - Begleitung der Schnittstellen mit den Prozessbeschreibungen im Haus (Wahlleistungen)

FALLBEISPIEL

KUNDE SW 550 BETTEN



- In der Startphase:
 - Präsenz vor Ort über mehrere Tage und persönliche operative Unterstützung in allen Bereichen (Warenannahme, Kommissionierung, Lagerhaltung, Portionierung und Tablettierung, Produktpräsentation etc., also quasi die „helping hands“ bei gleichzeitiger unmittelbarer Prozessoptimierung, der „Joker vor Ort“ für die Küchenleitung

FALLBEISPIEL

KUNDE SW 550 BETTEN



- Nach dem Start
 - Prüfung der Standards nach 4 Wochen
 - Erstellen einer Renner – Penner Liste bei der Mitarbeiterverpflegung
 - Begleitung der Küchenleitung über den Start hinaus
 - Regelmäßige Jour Fixe- und Feedbackgespräche
 - Permanenter telefonischer Support

*Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit*

IHR ANSPRECHPARTNER BEI WEITEREN FRAGEN



Tanja Heun

Vertriebsleitung

Tel. +49 (0)6766 9303-248

Mail t.heun@sander-gruppe.com

