



# GEMEINSAM WEITER GEHEN

LÖSUNGEN FÜR DIE STEIGENDEN  
ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISEVERSORGUNG  
IN DER GESUNDHEITSGASTRONOMIE

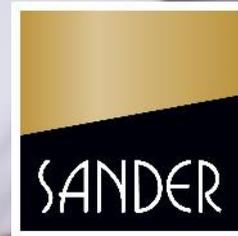
# GLIEDERUNG



- 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
- Fallbeispiel
- 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



The image displays a grid of logos for various partner companies. The logos are arranged in approximately six rows and six columns. The companies represented include:

- Hotels & Resorts:** Dorint Hotels & Resorts, Mercure HOTELS, DORNIERO, H-Hotels.com, LINDNER HOTELS & RESORTS, ALEX, NOVOTEL HOTELS, SUITES & RESORTS, WÖLLHAF, ibis HOTELS, Hilton, LSG Sky Chefs, Leonardo Hotels.
- Food & Beverage:** EUROPA PARK (Deutschlands größter Freizeitpark), AUTOGRILL, BASF (The Chemical Company), Intersnack, IKEA, Audi.
- Other Services:** FrieslandCampina, Eaton (Powering Business Worldwide), Sparkasse HagenHerdecke, BMW Niederlassung Frankfurt (www.bmw-frankfurt.de), BMW, DORFNER CATERING.
- Healthcare & Medical:** SCHÖN KLINIK, AGAPLUSION, KMG: Kliniken, AOK (Die Gesundheitskasse), DAIMLER.
- Other:** RMK (Rems-Murr-Kliniken), Kaiserswerther Diakonie (Von hier aus helfen.), VKKD, Vivantes, sana, Capio.

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

# ANFORDERUNGEN

## DER MITARBEITER AN DEN KUNDEN/GAST



- 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 FÜHRUNG DES VERPFLEGUNGSMANAGEMENT



### ■ 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**

Nach J.P.Kotter

# 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**
  - **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**
  - **Schwachstellen-Inventur/Überarbeitung der Implementierung KVP**

# FAZIT:

## GEMEINSAM WEITER GEHEN

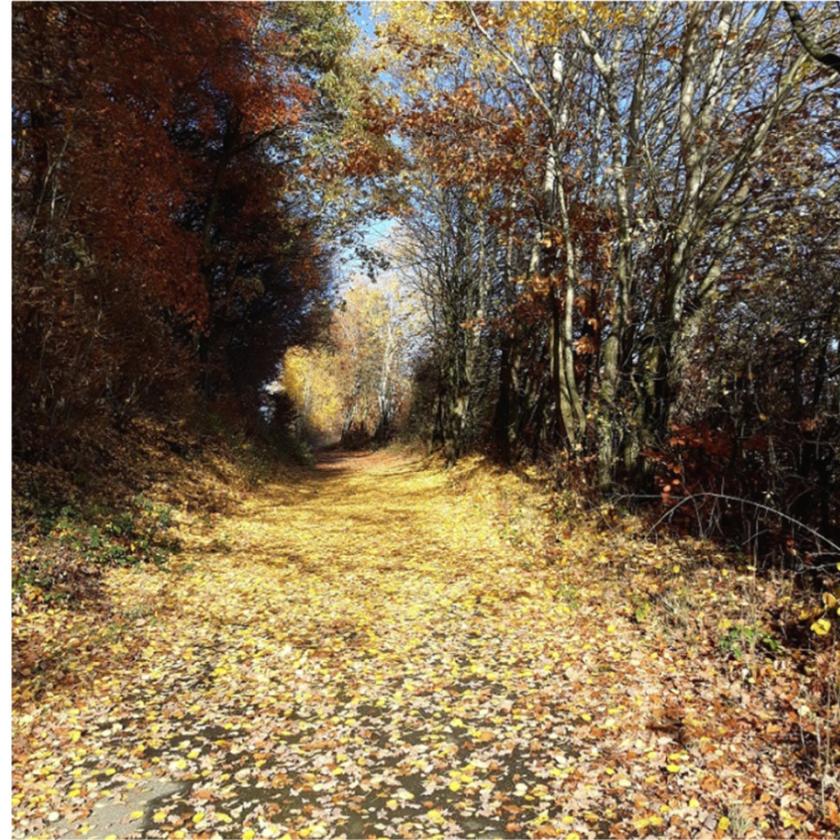
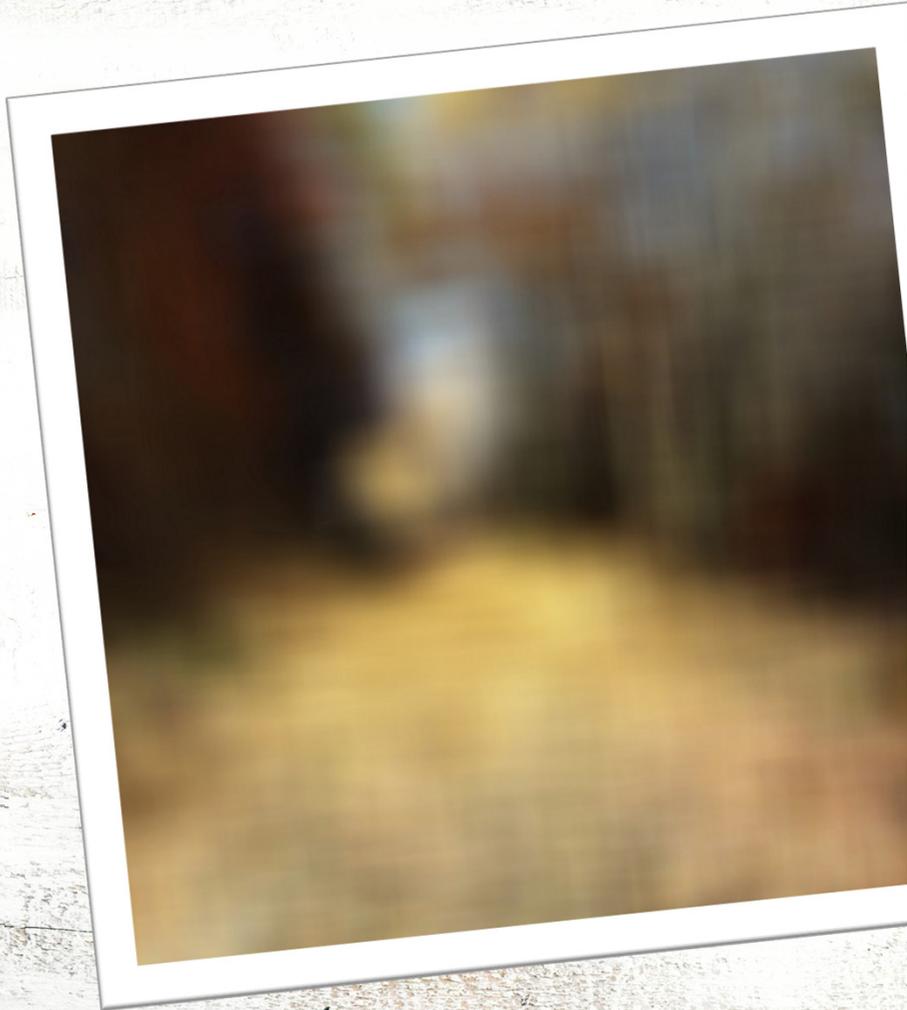


- Den Kunden nicht alleine lassen und Partner sein
- Einbindung aller Geschäftsprozesse für die erfolgreiche Umsetzung

*“Hab Geduld, alle Dinge sind schwierig,  
bevor sie einfach werden.”*

AM ANFANG IST ALLES UNKLAR

SANDER



*Vielen Dank für  
Ihre Aufmerksamkeit*

**IHR ANSPRECHPARTNER BEI WEITEREN FRAGEN**



**Michael Sopper**

*Projektmanagement, Konzepte und  
Dienstleistungen*

**Tel.** +49 (0)6766 9303 233

**Mail** [m.sopper@sander-gruppe.com](mailto:m.sopper@sander-gruppe.com)

