

SANDER
Gourmet



Leidenschaft,
die man schmeckt

Produktvielfalt & Qualität –
Von Köchen für Köche



Wir laden Sie zu einer Verkostung mit Ihrem Küchenteam bei Ihnen vor Ort ein.



SANDER – BESTE QUALITÄT UND GESCHMACK VOM FAMILIENUNTERNEHMEN

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

Seit 50 Jahren produzieren wir in unserer Frische-Manufaktur hochwertige Produkte und Menükomponenten. Zusätzlich erarbeiten wir gemeinsam mit unseren Kunden individuell auf deren Bedürfnisse abgestimmte Gastronomiekonzepte.

Heute kochen über 500 Mitarbeiter zahlreiche Speisen – täglich frisch auf Bestellung. So ermöglichen wir es unseren über 5.000 zufriedenen Kunden eine frische und abwechslungsreiche Produktvielfalt in deren Küchen vor Ort einzusetzen.



IMMER FRISCH GEKOCHT: LIEBEVOLL & LEIDENSCHAFTLICH

Das Essen für Ihre Gäste sollte immer lecker und besonders im Geschmack sein – und im Bestfall flexibel und schnell zuzubereiten sein. Die Speisenqualität darf dabei jedoch nicht leiden.

Für diese Ansprüche produzieren wir in unserer Frische-Manufaktur über 2.500 verschiedene Speisekomponenten und nutzen dafür schonendste Verfahren wie Cook & Chill und unseren Schwerpunkt: die Sous-vide-Garung.

WARUM SANDER?

- ✓ Weil wir großen Wert auf Qualität, Handarbeit und Liebe zum Detail legen
- ✓ Weil wir servierfertige Produkte für alle Anlässe anbieten (Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts)
- ✓ Weil wir Ihnen eine hohe Hygiene- & Produktsicherheit mit lückenloser Rückverfolgbarkeit garantieren
- ✓ Weil wir auf Ihre Anforderungen abgestimmte Speisekarten, Buffets und Gastronomiekonzepte entwickeln

WARUM COOK & CHILL UND SOUS-VIDE?

- ✓ Weil die frischen Produkte ohne Konservierungsstoffe bis zu 30 Tage haltbar sind
 - ✓ Weil Nährstoffe und Vitamine optimal erhalten bleiben
 - ✓ Weil das Sous-vide-Garen im eigenen Sud einen natürlichen Geschmack sicherstellt
- +
- ✓ Weil der hohe Fertigungsgrad der Produkte Ihre Prozesse verschlankt und fixe sowie variable Kosten minimiert
 - ✓ Weil die Zubereitung bei Ihnen vor Ort nur kurze Zeit benötigt und sehr einfach umzusetzen ist
 - ✓ Weil man mit den Produkten jederzeit flexibel auf Personalfuktuation oder Fachkräftemangel reagieren kann und man personelle Abhängigkeiten reduziert



UNSERE PRODUKTVIELFALT:



GASTRONOMIEKONZEPTE NACH MAß: IMMER ALLES IM BLICK

Mit unseren exakten Teller- und Personenkalkulationen für Speisekarten und Buffets schaffen wir die Grundlage für eine nachhaltige Kostenkontrolle und Ihren wirtschaftlichen Erfolg.

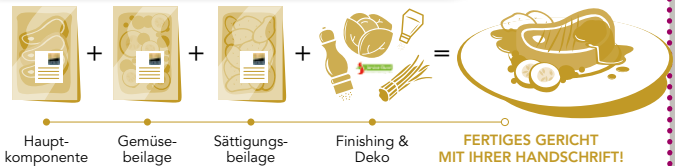
SPEISEKARTEN

- ✓ Egal ob Vorspeisen, Hauptgänge oder Desserts: Unsere Vorschläge sind stets fein abgestimmt und überzeugen geschmacklich und optisch
- ✓ Genauer Wareneinsatz (Grammatur & Preis) pro Gericht ermöglicht Ihnen transparentes Kalkulieren
- ✓ Einzelpartions-Einheiten sind mit wenigen Handgriffen zu kreativen Tellergerichten kombiniert

LAMMLACHS MIT KRÄUTERKRUSTE, DAZU MEDITERRANES LAMMSUGO, COUSCOUS UND KÜRBIS-PAPRIKA-GEMÜSE.

Mediterranes Lammsugo	150 g	39917109
Lammlachs	80 g	28900043
Couscous mit Gemüse	80 g	32900296
Kürbis-Paprika-Gemüse	80 g	39629011
Kräuterkruste & Deko	15 g	Divers

WARENEINSATZ 405 g



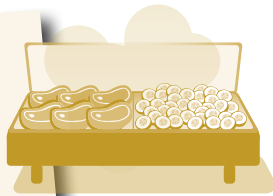
AKTIONSBUFFET FRANKREICH

VORSPEISEN
 Frischsalatmischung "Grandios"
 French Dressing
 Balsamico-Dressing dunkel
 Getrocknete Tomaten
 Geflügelalat "Hawaii"
 Grabarmer Kartoffelsalat
 Gurkensalat in Dillrahm
 Bohnensalat
 Terine von Kokotres

SUPPE
 Zwiebelsuppe
 mit Zwiebelchen und Kräutern der Provence

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN
 Kalbsrahmschneitzee
 Zarter Rinderbraten
 Lammragout "Provence"
 Coq au vin rouge
 Wurzelgemüse Rutiko
 Prinzessbohnen
 Vichys-Kartoffeln
 Kartoffelgratin
 Salzkartoffeln
 Gemüsereis

DESSERTS
 weiße und dunkle Schokoladenmousse
 mit gemahlenen Kaffeebohnen
 Wiener Bûche, Bûchechêne,
 Himbeerkonfitüre
 und Haselnusskrokant.



WARENEINSATZ 885 g / Person

BUFFETS

- ✓ Buffetvorschläge für jeden Anlass: von deftig bis Fine Dining, von klassisch bis Fingerfood
- ✓ Genauer Wareneinsatz (Grammatur & Preis) pro Person ermöglicht Ihnen transparentes Kalkulieren
- ✓ Servierfertige Produkte und Easy Handling ermöglichen auch kurzfristige Veranstaltungen mit unterschiedlichen Gästezahlen



Unser Webshop ist Ihr direkter Zugang zu allen Produkten und Kalkulationstools für individuelle Speisekarten- und Buffet-Zusammenstellungen.

Sie haben Fragen zu den Möglichkeiten einer Partnerschaft? Sprechen Sie uns an!



Sie möchten sich von unserer Qualität und Ihren Möglichkeiten überzeugen? Wir laden Sie zu einem gemeinsamen Kochen und einer Verkostung mit Ihrem Küchenteam bei Ihnen vor Ort ein.

Kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail oder telefonisch.

Ein Einblick in die Frische-Manufaktur:
www.sander-gourmet.com



KUNDENSTIMMEN AUS DER PRAXIS

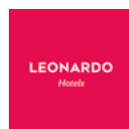
» Durch die Sortimentsvielfalt und Portionierbarkeit der Sander-Produkte schaffen wir es, in der nur 12 Quadratmeter großen Küche an einem Samstag über 450 Gerichte zuzubereiten und zu servieren! «

OLIVER DIAZ
Geschäftsführer,
Schokoladenmuseum
Gastronomie GmbH, Köln

» 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. «

KAMURAN GÜVEN
Einkaufsleiter Food & Beverage,
Hotello Objektausstattungs GmbH,
Bad Arolsen

WIR KOCHEN BEREITS FÜR ÜBER 5000 GASTRONOMIEN IN DEUTSCHLAND



gategourmet



www.expert-partnership.de
info@expert-partnership.de
+49 6766 9303 333

Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee 126
23554 Lübeck
www.servicebund.de

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-gourmet.com