

SANDER  
Gourmet



*Smart Freeze*

KOMPAKTE TIEFKÜHLMENÜS

# FÜR JEDE ANFORDERUNG

## *die richtige Lösung*

Als verlässlicher Partner von Krankenhäusern, Unikliniken und weiteren Gesundheitseinrichtungen kennen wir Ihre Herausforderungen und arbeiten konsequent an passgenauen Lösungen für steigende Kosten, akuten Personalmangel und wachsende Qualitätsanforderungen.

Sander bietet umfassende Verpflegungslösungen für die Gesundheitsgastronomie – von der Produktion hochwertiger Speisen bis hin zu maßgeschneiderten Versorgungskonzepten.

Unsere Speisen werden ausschließlich im Hunsrück in unserer eigenen Manufaktur entwickelt und produziert – mit starken regionalen Wurzeln und höchsten Ansprüchen an Qualität. Das Ergebnis: verlässliche Produkte mit transparenter Kostenstruktur und einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis, das Ihren Versorgungsalltag spürbar entlastet.

## *Ein Partner für alles*

Als einziger Anbieter vereinen wir jetzt Frische und TK in einem modularen Hybrid-System – für maximale Effizienz, Prozesssicherheit und Flexibilität bei kompromissloser Qualität und Hygiene.

### FrISChe (Cook & Chill)

Steht für kochfrische Qualität, authentischen Geschmack und sorgt für eine hohe Akzeptanz Ihrer Küche.



### Tiefgekühlt (Smart Freeze)

Bedeutet Planungssicherheit, optimale Lagerfähigkeit und spürbare Entlastung bei Personalengpässen.



FRISCHE  
MANUFAKTUR  
SEIT 1974



### EIN KATALOG – FÜR BEIDE LÖSUNGEN

In unserem aktuellen Produktkatalog finden Sie alle Speisen- und Menükomponenten speziell für die Gesundheitsgastronomie.



# SO FUNKTIONIERT *Smart Freeze*

In unserer **Frische-Manufaktur** wird jedes Gericht sous-vide gegart – **behutsam, aromenschonend und mit spürbarer Qualität**. So entstehen Menüs, die allen Bereichen der Gesundheitsgastronomie gerecht werden: **GKV, PKV, Wahlleistung und Spezialkost**.

## IN VIER SCHRITTEN SMART SERVIERT:



### VORBEREITEN

Folie der Menüschale abziehen.



### PORTIONIEREN

Mit einem Handgriff auf einen Teller geben.



### REGENERIEREN

Im Regenerierwagen oder in der Mikrowelle zubereiten.



### SERVIEREN

Bereit zum Servieren und Genießen!



## SMARTER ÜBERBLICK

*Menünummer*

**028**

*Allergenhinweis*

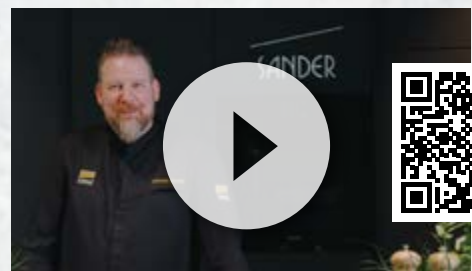


*Regenerierhinweis*



## SMART IM HANDLING

Flexible Einsatzmöglichkeiten, einfache Zubereitung und verlässliche Qualität – entdecken Sie, wie unkompliziert gute Versorgung sein kann. **Jetzt Video ansehen:**



# DIE EINZELKOMPONENTEN

## Modulare Gerichte

Unser Sortiment aus **84 Menüs und ergänzenden Einzelkomponenten** ist nachhaltig verpackt und ermöglicht für bis zu 4 Wochen Speisekarten – für höchste **Patientenzufriedenheit**.

- ✓ **Individuelle Speisenauswahl**  
Einzelkomponenten lassen sich frei kombinieren und ermöglichen bedarfsgerechte Menüs – abgestimmt auf Wünsche, Appetit oder Kostform jedes Verpflegungsteilnehmers.
- ✓ **Schnell & einfach serviert**  
Die Komponenten können einzeln entnommen und tiefgekühlt direkt auf dem Teller portioniert, regeneriert und serviert werden.
- ✓ **Effiziente Abläufe bei minimalem Personaleinsatz**  
Das einfache Handling reduziert Arbeitsschritte, spart Zeit und entlastet das Personal spürbar – bei gleichzeitigem Mehrwert für Ihre Patienten.
- ✓ **Gleichbleibende Qualität bei jeder Regeneration**  
Alle Komponenten sind auf das gemeinsame Regenerieren ausgelegt und liefern zuverlässig konsistente Ergebnisse auf dem Teller.

### RINDERGULASCH MIT KARTOFFELPÜREE UND APFELROTKOHL

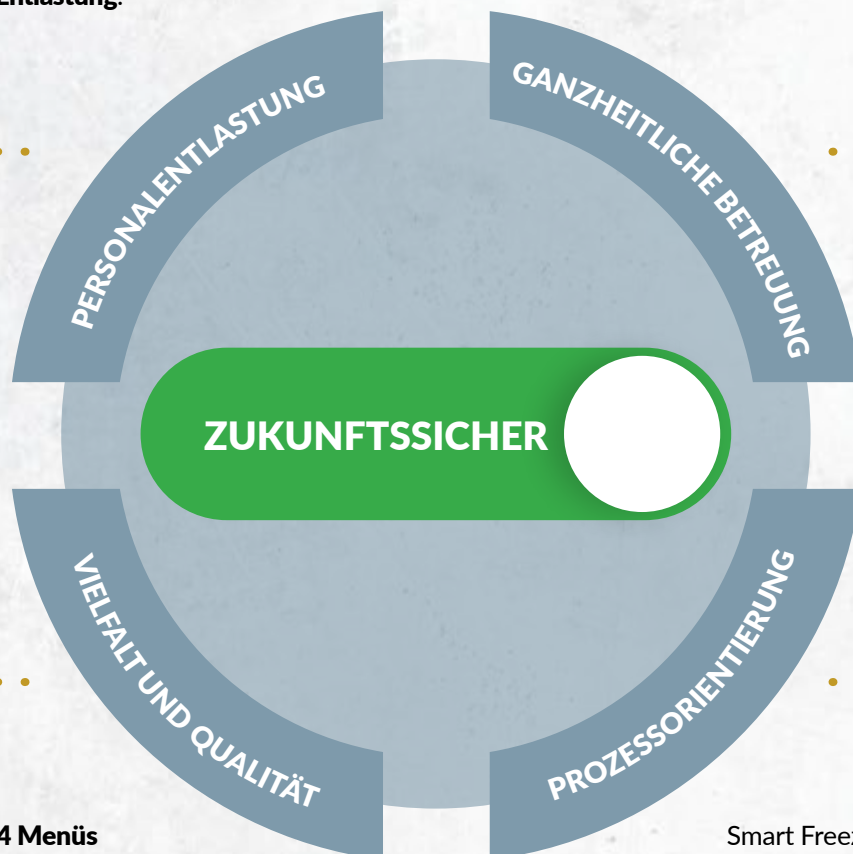


# MEHR ALS NUR EIN PRODUKT

## 360° *Verpflegungskonzept*

Smart Freeze macht die Zubereitung so einfach und smart wie möglich. Sichere Portionierung, schnelle Regeneration, **maximale Entlastung**.

Wir betreuen Sie eng bei der Einführung der Gesamtlösung durch **Vor-Ort-Präsenz, Schulungen und Kalkulationen**, wenn gewünscht in Kooperation mit unseren Sander Klinikexperten.



Unser Sortiment aus **84 Menüs und ergänzenden Einzelkomponenten** ist nachhaltig verpackt und ermöglicht für bis zu 4 Wochen Speisekarten – für höchste Patientenzufriedenheit.

Smart Freeze bietet Ihnen **lückenlose Transparenz**. Jedes Menü wird digital überwacht (Temperatur/Zeit). Das bietet Ihnen **maximale HACCP-Sicherheit**, die Sie für Ihre Dokumentation brauchen – gerade bei sensiblen Patienten.



# Kontaktieren Sie uns



Möchten Sie sich von der Qualität und den Vorteilen unserer Smart Freeze-Produkte überzeugen? Dann laden wir Sie herzlich zu einer Verkostung ein – ganz bequem und persönlich in Ihrer eigenen Küche.

**Nutzen Sie den QR-Code und vereinbaren Sie direkt einen Termin mit uns.**



## WIR SIND VERLÄSSLICHER PARTNER FÜR UNIKLINIKEN



UKS  
Universitätsklinikum  
des Saarlandes

## UND FÜR ÜBER 600 WEITERE GESUNDHEITSEINRICHTUNGEN



Sander Gourmet GmbH  
Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim  
Web [www.sander-gruppe.com](http://www.sander-gruppe.com)