

SANDER

Care



Leidenschaft,
die man schmeckt

Ihr Partner für die Verpflegung
in Seniorenheimen und Rehaszentren



Wir laden Sie zu einem **Mittagessen für 10 Personen** in Ihrer Einrichtung ein.



SANDER – BESTE QUALITÄT UND GESCHMACK VOM FAMILIENUNTERNEHMEN

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

Seit über 45 Jahren produzieren wir in unserer Frische-Manufaktur hochwertige Produkte und Menükomponenten und erarbeiten individuelle Kundenkonzepte. Heute kochen über 500 Mitarbeiter für

Sie zahlreiche Speisen und tragen so maßgeblich zu einer sicheren und abwechslungsreichen Verpflegung in über 600 Gesundheitseinrichtungen bei.

IMMER FRISCH GEKOCHT: LIEBEVOLL & LEIDENSCHAFTLICH

Das Essen für Ihre Bewohner sollte immer lecker, abwechslungsreich und frisch sein. Daher produzieren wir alle Speisen in unserer hauseigenen Frische-Manufaktur und nutzen schonendste Verfahren wie Sous-vide oder Cook & Chill.

- ✓ Über 2.500 Frischeprodukte für alle Anlässe (morgens, mittags, abends)
- ✓ Spezielle Care-Sortimente mit gewürzreduzierter und/oder pürierter Kost für Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden

SIE WÜNSCHEN SICH PERSÖNLICHE BERATUNG UND BESTEN SERVICE?

Wir unterstützen Sie bei der Konzeption und Kalkulation Ihrer Speisepläne (in der Regel 6-Wochen-Speisepläne):

- ✓ Bedarfs- und bedürfnisgerechte Abstimmung des Angebots
- ✓ Aufnahme regionaler und saisonaler Impulse
- ✓ Transparente Wareneinsatz-Kalkulationen
- ✓ Allergen-, Nährwert- und Zusatzstoffangaben
- ✓ Individuelle Küchenhandbücher
- ✓ Unterstützung bei Konzept Einführung und Mitarbeiterschulung
- ✓ Digitaler Speiseplan-Konfigurator



BESSER SPAREN. BESSER ESSEN. BESSER LEBEN.

- ✓ Mit einem auf Sous-vide und Cook & Chill ausgerichteten Küchensystem verschlanken Sie Ihre Küchenprozesse.
- ✓ Sie minimieren fixe wie variable Kosten und reduzieren personelle Abhängigkeiten.
- ✓ Hoher Fertigungsgrad und einfaches Handling der Produkte = exzellente Speisenqualität.
- ✓ Mit Sander als Partner stellen Sie sich zukunftsorientiert und sicher in jeder Personalsituation auf.

BEISPIELRECHNUNG FÜR 80 VERPFLEGUNGSTEILNEHMER

Altenheim mit 80 Betten
(4 Wohnbereiche à 20 Bewohner)

Komplett-Versorgung
✓ Frühstück
✓ Mittagessen

✓ ggf. Zwischenverpflegung
(Kaffee/Kuchen)
✓ Abendessen

EIGENPRODUKTION



Personalkosten: ca. 210.000 € pro Jahr

3 Köche in Vollzeit
3 Teilzeitkräfte für morgens & abends

Wareneinsatz: ca. 160.000 € pro Jahr

Pro Tag: 5,50 €,
davon Wareneinsatz Mittagessen 2,50 €

SANDER KONZEPT



Personalkosten: ca. 150.000 € pro Jahr

1 Küchenleiter in Vollzeit
3 Teilzeitkräfte für morgens & abends

Wareneinsatz: ca. 190.000 € pro Jahr

Pro Tag: 6,50 €,
davon Wareneinsatz Mittagessen 3,00 €

Gesamtkosten:
ca. 370.000 € pro Jahr

Gesamtkosten:
ca. 340.000 € pro Jahr

EINSPARUNG: 30.000 € pro Jahr

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



Sie möchten sich von unserer Qualität und Ihren Optionen überzeugen? Wir laden Sie zu einem **Mittagessen für 10 Personen** in Ihrer Einrichtung ein. Kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail oder telefonisch.



Details zum Einsparpotential und weiteren Vorteilen finden Sie im Einleger.

Alle Möglichkeiten im Sander Care-Video:
www.sander-care.com



KUNDENSTIMME AUS DER PRAXIS

»Sander liefert zweimal in der Woche das Mittagessen für unsere vier Senioren- und unsere Tagespflegeeinrichtungen – 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. Mit Sander haben wir eine sichere Kalkulationsbasis für unsere Jahresbudgets.«

DAGMAR BRUSERMANN

Theologischer Vorstand
Diakonische Altenhilfe Leine-Mittelweser
Wunstorf

WIR KOCHEN BEREITS FÜR ÜBER 600 GESUNDHEITSEINRICHTUNGEN



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 Catering GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-care.com