

FAMILIENUNTERNEHMEN

Handarbeit *Sous-Vide*

GASTRONOMIE

TRENDS Food-Service

*Frische-Manufaktur*

GESUNDHEITSGASTRONOMIE

*Qualität & Vielfalt* HOTELS

BETRIEBSGASTRONOMIE Full-Service

Leidenschaft SCHUL- UND KITA

*Events* GENUSS

TRADITION



*Von Köchen für Köche*

Familienunternehmen seit 1974

Food-Service & Event  
Gesundheitsgastronomie  
Betriebsgastronomie

Schul- und Kitagastronomie  
Systemgastronomie  
Retail

# UNSER FAMILIENUNTERNEHMEN

## Aus Leidenschaft und Tradition

Was 1974 mit einer kleinen Fernküche in Ney im Hunsrück begann, hat sich im Laufe der letzten Jahrzehnte zu einem führenden Unternehmen der Lebensmittelproduktion und Catering-Dienstleistungen in Deutschland entwickelt: die Unternehmensgruppe Sander mit Sitz in Wiebelsheim bei Koblenz.

Hans-Peter Sander und Ursula Sander haben die Sander Gruppe gegründet und mit Tatkraft, Leidenschaft und Weitblick den Grundstein für ihren heutigen Erfolg gelegt. Ihre Söhne Jens Sander und Peter Sander sind gelernte Kaufmänner und Köche, die das Familienunternehmen in zweiter Generation führen. Für sie ist unternehmerisches Denken und Handeln mehr als nur eine gesunde Bilanz. Werte wie Tradition, Herkunft und soziale Verantwortung bestimmen ihr Vorgehen als geschäftsführende Gesellschafter.



Jens und Peter Sander

### UNSERE VISION

**Mit Sicherheit und Nachhaltigkeit schaffen wir Produkte und Dienstleistungen, die Menschen gesünder und glücklicher machen.**



Familienunternehmen  
seit 50 Jahren



1.400 Mitarbeiter  
aus 66 Nationen



Über 5.000  
kaufende Kunden



Bewirtschaftung von  
250 dezentralen Betrieben

# DIE SANDER GRUPPE

## Produkte, Konzepte, Dienstleistungen

Als einziger Komplettanbieter am Foodservice-Markt produziert Sander nicht nur Speisen in der eigenen und einzigartigen Frische-Manufaktur, sondern entwickelt darüber hinaus bedarfsgerechte Speisekarten- und Gastronomiekonzepte für über 5.000 Kunden. Auf Wunsch übernehmen wir außerdem strategische und operative Küchenprozesse oder auch den gesamten Dienstleistungsprozess einer Gastronomie.



### **Sander Gourmet**

Einkauf, Entwicklung, Herstellung  
und Vertrieb von über 2.500 frischen  
Menükomponenten

### **Sander Catering**

Bundesweite Bewirtschaftung  
von Gastronomieobjekten an über  
250 dezentralen Standorten



# KNOW-HOW UND MÄRKTE

## Alles aus einer Hand

Foodservice



### Sander Gourmet

... produziert und bietet 2.500 Frische-Produkte für alle gastronomischen Anlässe sowie kalkulierte Buffets und Speisekarten.

Gesundheitsgastronomie



### Sander Care

... kennt alle Anforderungen und bringt Kosten, Qualität und Sicherheit für Seniorenheime sowie Kliniken in Einklang.



Schul- und Kitagastronomie



### Sander Kanteenie

... stimmt Verpflegungskonzepte auf die Bedürfnisse vor Ort ab und bietet ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis.

Retail

freshly  
made



### freshly made

... bietet innovative Gerichte aus besten Zutaten für Takeaway und Homedelivery – nachhaltig verpackt.

#sandererleben

sander



Hotel



### sander Hotel

... steht für höchste Gästezufriedenheit und Wohlfühlen wie zuhause – an einem Ort der Ruhe und Gastfreundschaft.

Betriebsgastronomie

sander



Catering



### Sander Catering

... kombiniert als leidenschaftlicher Gastgeber moderne Konzepte mit frischen Speisen und hohem Serviceanspruch.



# VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

## Frische-Manufaktur

Über 2.500 Produkte in bester Qualität, individuelle Gar- und Produktionsmethoden für die schonendste Zubereitung sowie eine beispiellose Liebe zum Detail: In unserer Frische-Manufaktur werden nur Zutaten von ausgewählten Lieferanten verarbeitet.

Hinter jedem Produkt stehen bei uns Menschen – nicht Produktionsstraßen. Das war schon immer so und wird auch immer so bleiben.

**Entdecken Sie die Frische-Manufaktur  
in unserem Video**



**FRISCHE  
MANUFAKTUR**  
SEIT 1974



- ✓ 6 Kreativköche entwickeln jährlich 800 neue Produkte und betreuen unsere 2.500 Speisekomponenten, welche in insgesamt 15 Manufakturbereichen hergestellt werden.
- ✓ Sous-vide- und „Cook & Chill“-Spezialist mit über 50 Jahren Markterfahrung
- ✓ Sämtliche Produkte werden mit viel Liebe zum Detail in sorgsamer Handarbeit hergestellt
- ✓ Verzicht auf Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Fokus auf regional verfügbaren Zutaten
- ✓ 20.000 m<sup>2</sup> modernste Produktionsfläche
- ✓ Prozess- und digitalgesteuerte Produktion



*»Wir kontrollieren stets die Produktqualität und -sicherheit anhand unserer eigenen umfangreichen Vorgaben und lassen unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig durch externe Prüfinstitute zertifizieren.«*

Sandra Kalesse, Sander Bereichsleitung  
Qualitätsmanagement/-sicherung

Entdecken Sie unsern  
Nachhaltigkeits- und Ethikkodex



# SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

## Wir übernehmen Verantwortung

Neben einer konstanten Prüfung unserer Produktqualität und -sicherheit lassen wir unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig durch externe Kontrollinstitute zertifizieren. So werden wir unserem außerordentlichen Anspruch seit 50 Jahren gerecht und übernehmen aktiv Verantwortung – mit Entschlossenheit und Konsequenz.



\* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



Für uns kommen Eier aus Käfighaltung nicht infrage. Wir setzen ausschließlich Eier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung ein.



Produkte von zwangsgefütterten Tieren, wie z. B. Gänse- oder Entenleber, sind in Sander-Produkten nicht erlaubt und nicht enthalten.



Wir setzen ausschließlich Rohstoffe ohne Palmöl ein.



Wir arbeiten mit unseren Lieferanten stark daran, dass keine Antibiotika im Tierfutter eingesetzt werden.

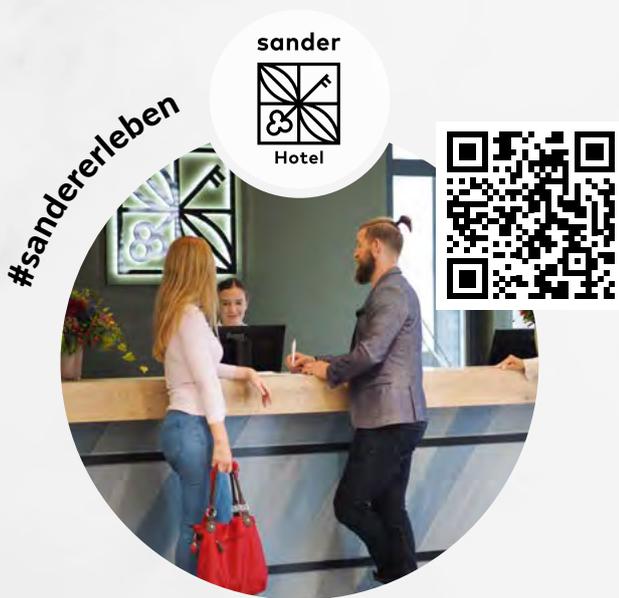


Im Zuge der Wertschöpfungskette arbeiten wir zusammen mit unseren Lieferanten stetig an der Weiterentwicklung der Futtermittel.

# Regional verwurzelt

## SANDER ERLEBEN UND ENTDECKEN

Mit unserem sander Hotel in Koblenz sowie unserer in Bonn beheimateten sander-Event-Location machen wir Qualität, Innovation und Kundennähe erlebbar. Während unser renommiertes Hotel mit regionalem Frühstück, einzigartigem Service und dem von Sander gewohnten Wohlfühlfaktor punktet, bietet Ihnen unsere neue Marke sander Event die Möglichkeit, die Ausrichtung privater und geschäftlicher Veranstaltungen entsprechend Ihrer Ansprüche und Bedürfnisse von uns vornehmen zu lassen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen!



**sander Hotel**

56068 Koblenz (Innenstadt)



**sander Event**

53111 Bonn (am Hauptbahnhof)



# Eine Herzensangelegenheit

## AUS DER REGION – FÜR DIE REGION

### UNTERSTÜTZUNG DER TAFEL

Gemeinsam mit der Tafel setzen wir ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung und helfen bedürftigen Menschen. Die Tafel holt zweimal wöchentlich Ware bei Sander ab. Seit 2017 unterstützen wir die Tafeln in unserer Region außerdem mit jährlich ca. 4.000 festlichen Weihnachtsmenüs und können so vielen Besuchern der Tafel Freude schenken.



### VOR-TOUR DER HOFFNUNG: UNTERSTÜTZUNG KREBSKRANKER KINDER

Seit 2013 unterstützen wir die VOR-TOUR der Hoffnung, die sich für krebskranke Kinder und deren Familien einsetzt. Zusammen mit vielen Prominenten aus Politik, Sport und Gesellschaft treten wir nicht nur kräftig in die Fahrrad-Pedale, um Spenden für krebskranke Kinder zu sammeln, sondern engagieren uns auch unterjährig immer wieder bei Aktionen der Initiative.



### SANDER-MITARBEITERFOND

Soziales Engagement ist ein fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie und wird daher auch im gegenseitigen Umgang innerhalb der Sander selbst gelebt. Unser Sander-Mitarbeiterfond wurde ins Leben gerufen, um in finanzielle Not geratenen Mitarbeitern Unterstützung zur Verfügung zu stellen.



MEHR ÜBER UNSERE  
VERANTWORTUNG ERFAHREN:  
[www.sander-gruppe.com/verantwortung](http://www.sander-gruppe.com/verantwortung)





*Familienunternehmen seit 1974*



**Sander GmbH**  
Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim  
**Tel.** +49 6766 9303 0 · **Mail** kontakt@sander-gruppe.com  
**Web** www.sander-gruppe.com