SANDER

Von Köchen für Köche

Familienunternehmen seit 1974

Food-Service & Event
Gesundheitsgastronomie
Betriebsgastronomie

Schul- und Kitagastronomie
Systemgastronomie
Retail

Die Sander Gruppe

KOCH, GASTRONOM UND GASTGEBER

Als einziger Komplettanbieter im Food-Service-Markt produziert Sander nicht nur Speisen in der eigenen und einzigartigen Frische-Manufaktur, sondern entwickelt darüber hinaus für fast 5000 Kunden auch bedarfsgerechte Speisekarten- und Gastronomiekonzepte. Auf Wunsch übernehmen wir außerdem strategische und operative Küchenprozesse oder auch den gesamten Dienstleistungsprozess einer Gastronomie.

SANDER

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

Sander Catering
Bundesweite Bewirtschaftung von Gastronomieobjekten an über 200 dezentralen Standorten

UNSERE VISION

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

Sicherheit

Nachhaltigkeit

Gesundheit

Glück

Aus Leidenschaft und Tradition

VON 1974 BIS HEUTE

Hans-Peter Sander hat die Sander Gruppe 1974 gegründet und mit Tatkraft, Leidenschaft und Weitblick den Grundstein für den heutigen Erfolg gelegt. Wir sind unserem Gründer von Herzen dankbar.

Jens Sander und Peter Sander sind gelernte Köche und führen das Unternehmen in zweiter Generation. 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.

»Wir fühlen uns der Tradition verpflichtet und stellen uns zugleich den Anforderungen der Zukunft. So sind wir seit mehr als 45 Jahren erfolgreich.«

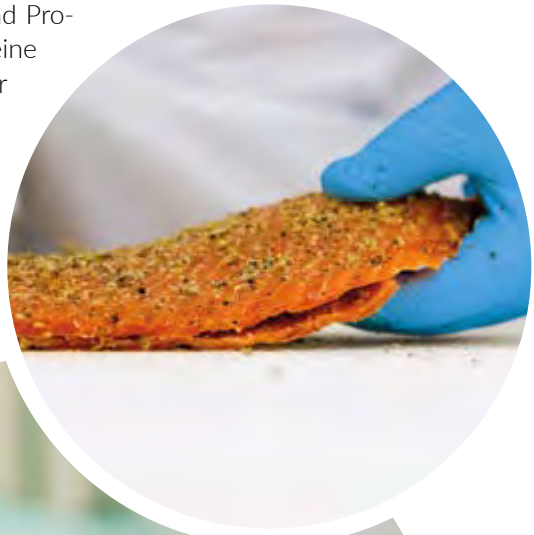
Was 1974 mit einer kleinen Fernküche in Ney im Hunsrück begann, hat sich im Laufe der letzten Jahrzehnte zu einem führenden Unternehmen der Lebensmittelproduktion und Catering-Dienstleistungen in Deutschland entwickelt: die Unternehmensgruppe Sander mit Sitz in Wiebelsheim bei Koblenz.

VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Die Sander Frische-Manufaktur

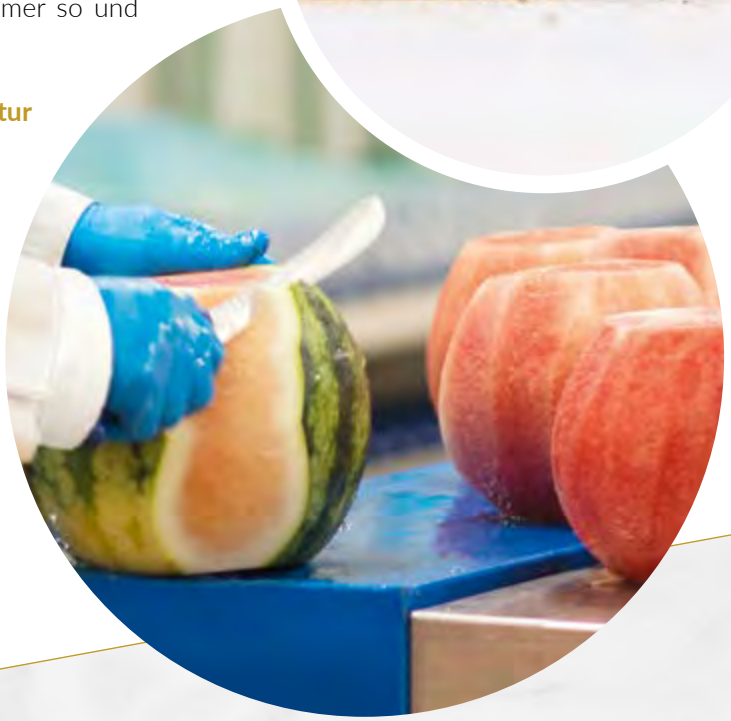
Über 2.500 Produkte in bester Qualität, individuelle Gar- und Produktionsmethoden für die schonendste Zubereitung sowie eine beispiellose Liebe zum Detail: In unserer Frische-Manufaktur werden nur Zutaten von ausgewählten Lieferanten verarbeitet und es wird auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern verzichtet.

Die Produktion findet auf über 20.000 Quadratmetern modernster Produktionsfläche statt. Dennoch: Hinter jedem Produkt stehen bei uns Menschen – nicht Produktionsstraßen. Das war schon immer so und wird auch immer so sein.



Entdecken Sie die Frische-Manufaktur in unserem Video

FRISCHE MANUFAKTUR SEIT 1974



- 1.200 Mitarbeiter mit Liebe zum Detail – darunter eine Vielzahl an Küchenmeistern und Köchen sowie ein Team aus Innovationsköchen
- Sous-vide- und Cook & Chill-Spezialist mit über 45 Jahren Markterfahrung
- Marktführer im Premiumsegment für Speisen der gehobenen Gastronomie und Hotellerie
- Verzicht auf Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Fokus auf regional verfügbaren Zutaten
- 20.000 qm modernste Produktionsfläche
- Prozess- und digitalgesteuerte Produktion

Kundenstimme:

»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

HANDGEMACHT IN DEUTSCHLAND

Kundenstimme:

»Wir bereiten täglich rund 350 Mittagessen für unsere Gäste zu. Nach der Einführung der Sander-Produkte mit einer gleichbleibenden Qualität hat sich die Anzahl der Essen verdreifacht und die Gästezufriedenheit ist deutlich gestiegen.«

Patrick Schwarz, Verpflegungsleiter
Ökomed GmbH, Klinikum Kassel

»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 & NACHHALTIGKEIT

Wir übernehmen Verantwortung

Beim Einsatz und der Weiterverarbeitung der von uns verwendeten Rohwaren spielen Qualität und Herkunft eine gleichermaßen wichtige Rolle. Wir nutzen für unsere Lebensmittel nur Fleisch, Geflügel oder tierische Produkte aus Lieferbetrieben, die unsere Anforderungen einer guten Tierhaltung erfüllen.

Um diese Maßstäbe zu gewährleisten, müssen alle potenziellen Lieferanten eine Selbstauskunft ausfüllen, die dann – jährlich aufs Neue – mit unseren Anforderungen und Richtlinien abgeglichen wird. Im Rahmen unserer internen, durch das Qualitätsmanagement regelmäßig durchgeführten Audits überwachen wir die Einhaltung dieser Sander-Qualitätsanforderungen.

DE-ÖKO-003

PALMÖL FREI

Wir setzen ausschließlich Rohstoffe ohne Palmöl ein.

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

OHNE ANTIBIOTIKA

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

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

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

ERFOLGREICH IN DIE ZUKUNFT

Für alle Märkte und Anforderungen

Food-Service

Sander Gourmet

... bietet 2.500 Frischeprodukte für alle gastronomischen Anlässe sowie kalkulierte Speisekarten und Buffets.

Gesundheitsgastronomie

Sander Care

... kennt alle Anforderungen und bringt Kosten, Qualität, Sicherheit und Dokumentation in Einklang.

Schul- und Kitagastronomie

Sander Kanteenie

... stimmt Verpflegungskonzepte auf Ihre Bedürfnisse ab und bietet das beste Preis-Leistungs-Verhältnis.

Betriebsgastronomie

Sander Catering

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

ExpertPartnership

... Service-Bund und Sander vereinen mit den Sortimenten und Serviceleistungen nicht nur Kochhandwerk und Großhandel, sondern auch Kundennähe und Innovationsgeist sowie Marktpräsenz und die Liebe zum Detail.

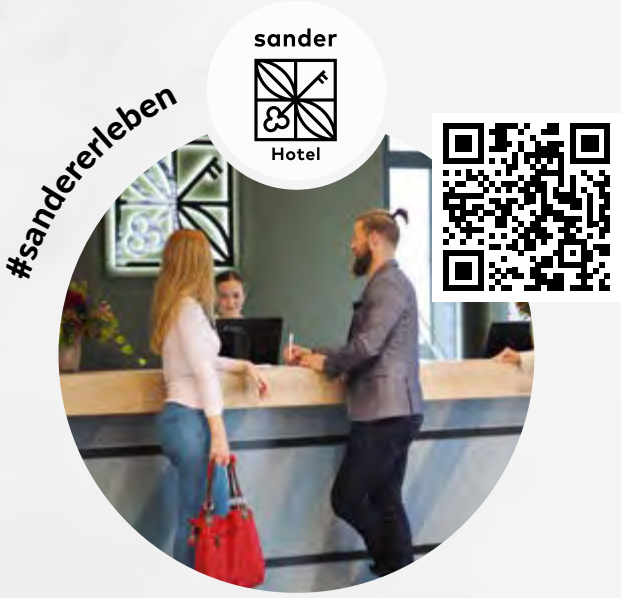
freshly made

... bietet Produkte für Take-Away & Home Delivery: innovative Gerichte aus besten Zutaten – nachhaltig verpackt.

Regional verwurzelt

SANDER ERLEBEN UND ENTDECKEN

In unserem sander Hotel in Koblenz und den sander Restaurants in Köln und Bonn machen wir Qualität, Innovation und Dienstleistungskompetenz erlebbar! Gleichzeitig möchten wir die aktuellsten Anforderungen und Herausforderungen im Außer-Haus-Markt noch besser verstehen. Neue Einblicke und Erkenntnisse werden von uns zu Gunsten unserer Kunden aktiv umgesetzt. Sollten Sie mal in der Gegend sein: **Überzeugen Sie sich selbst von unseren Gastgeberqualitäten und gönnen Sie sich eine kleine Auszeit.**



sander Hotel

56068 Koblenz (Innenstadt)

sander Restaurant

53111 Bonn (am Hauptbahnhof)
50667 Köln (Antoniter Quartier)

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.

Tafel e.V.

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.

VOR-TOUR der Hoffnung ®

SANDER

»Als Familienunternehmen in zweiter Generation sind wir stolz, für unsere über 1.200 Mitarbeiter ein zuverlässiger und werteorientierter Arbeitgeber zu sein. Nur gemeinsam als Team schaffen wir es, unsere über 5.000 Kunden täglich aufs Neue zu begeistern und als leidenschaftlicher und kompetenter Partner an deren Seite zu sein. Wir danken allen für das Vertrauen in die Sander Gruppe.«

Jens Sander und Peter Sander, geschäftsführende Gesellschafter

Ausgezeichnet – Sander ist mehrfacher Branchensieger!

Familienunternehmen seit 1974

SANDER

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

04/2022