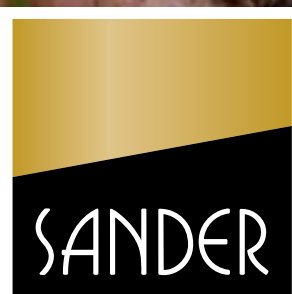


FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

ERFOLGREICHE
GASTRONOMIE-
DIENSTLEISTUNG
✓
seit über 50 Jahren



Wir übernehmen Verantwortung.
Nachhaltigkeits- & Ethikkodex.

Corporate Social Responsibility der Unternehmensgruppe Sander

DIE SÄULEN FÜR

Nachhaltigkeit

BILDEN BEI UNS

SANDER

Die Menschen

Die Qualität

Die Lebensmittelherstellung & die Ethik

Der strategische Einkauf & das Lieferantenmanagement

Die Umwelt & die Energie

Das Soziale Engagement

Werk IV

Werk III

Werk II

Werk I



NACHHALTIGES HANDELN & Verantwortung



Wir sind ein Familienunternehmen. Dieser Aspekt verpflichtet uns in ganz besonderem Maße, den nachfolgenden Generationen eine lebenswerte Welt zu hinterlassen. Dieser Verpflichtung kommen wir Tag für Tag nach – mit Freude, Engagement und Konsequenz.

Jens Sander & Peter Sander

Seit mehr als 50 Jahren produziert und veredelt Sander hochwertige Lebensmittel und hat sich als Dienstleister mit innovativen Bewirtschaftungskonzepten am Markt etabliert. Unsere Arbeit, unsere Produkte und das Verständnis für die Bedürfnisse unserer Kunden, unserer Mitarbeiter/-innen und unserer Umwelt haben für ein anhaltendes Vertrauen in die Marke und das Unternehmen Sander gesorgt. Ein Vertrauen, das wir durch eine kontinuierliche, nachhaltige Weiterentwicklung von Produkten und Prozessen dauerhaft bestätigen und ausbauen möchten.

Aktuell wird unser Unternehmen in 2. Generation geführt. Wir freuen uns bereits jetzt auf den Tag, an dem die 3. Generation selbstbewusst sagt, dass Sander ein Unternehmen ist, welches täglich dafür einsteht und dazu beiträgt, die Bedürfnisse der Gegenwart zu befriedigen. Und dies, ohne zu riskieren, dass die Anforderungen nachfolgender Generationen nicht erfüllt werden können.

Mit dem Leitgedanken „Zukunftssicherung durch nachhaltiges Handeln“ als Grundlage haben wir den hier vorliegenden Nachhaltigkeits- und Ethikkodex entwickelt.



Unsere Säule: Die Menschen

MIT LEIDENSCHAFT & Werten

Als Familienunternehmen leiten wir die Verpflichtung ab, eine weit über die gängige Norm hinausgehende Verantwortung für unsere Mitarbeiter/-innen und deren Familien zu übernehmen.

Das Wissen um diese Verantwortung spiegelt sich unter anderem in unserem Unternehmensleitbild wider. Das Leitbild wurde von unseren Mitarbeitern/-innen für unsere Mitarbeiter/-innen erstellt. Als gelebtes Selbstverständnis hat es einen maßgeblichen Anteil an unserem betrieblichen Alltag.

UNSER LEITBILD

- ✓ Attraktiver & wertorientierter Arbeitgeber
- ✓ Verantwortung gegenüber Gesellschaft & Umwelt
- ✓ Zuverlässiger & fairer Partner unserer Kunden sowie Geschäftspartner
- ✓ Qualität & Qualifizierung

Verantwortung ist vielfältig: Sie umfasst die Sicherung ebenso wie die Schaffung neuer Arbeitsplätze. Denn ohne unsere Mitarbeiter/-innen würde weder unser Manufaktur-Anspruch an Handarbeit noch die hohe Serviceorientierung in unseren Gastronomien gelebt werden können. Respekt und Förderung unserer Mitarbeiter/-innen resultieren bei Sander unter anderem in

- ✓ fairer Bezahlung, attraktiven Gleitzeitregelungen und einer umfangreichen Betriebsordnung
- ✓ Weiterbildungsangeboten, zum Beispiel Seminaren & Workshops, und der Erarbeitung individueller Weiterbildungskonzepte
- ✓ regelmäßigen Schulungen in allen Bereichen: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Qualitätssicherung, Arbeitssicherheitsschutz
- ✓ arbeitsmedizinischer Vorsorge und konsequenter Sicherstellung präventiver Maßnahmen
- ✓ einer Vielzahl an Ausbildungsberufen und intensiver Auszubildenden-Betreuung
- ✓ Sprachkursen für ausländische Mitarbeiter/-innen
- ✓ die Unterbringung der Mitarbeiter/-innen in den Sander-Teamhäusern



UNSERE WERTE

Kraft

Partner-
schaftlich-
keit

Stolz

Wert-
schätzung
& Anstand

Mut

Vertrauen

WIR SAGEN DANKE FÜR DIE ANERKENNUNG UNSERES ENGAGEMENTS



Bei der Studie „**Höchste Reputation**“ hat Sander 2019 in der Kategorie ‚Catering und Lebensmittellieferung‘ **einen Spitzenwert von 97,1 Punkten erreicht und erhält damit das Prädikat „Herausragend“**.

Außerdem wurden wir im Rahmen der Studie „**Deutschlands innovativste Unternehmen**“ mit dem **Innovationspreis 2019** ausgezeichnet.

Beide Studien wurden vom IMWF im Auftrag von DEUTSCHLAND TEST und den renommierten Zeitschriften Focus und Focus Money durchgeführt.



Ende 2018 erhielt Sander die **Auszeichnung als einer der „begehrtesten Arbeitgeber Deutschlands“**.

Dies bestätigt uns eine Studie des F.A.Z.-Instituts für die Kategorie ‚Catering und Lieferung‘.



WIR SIND SANDER

Unser interner Slogan „Wir sind Sander“ steht nicht nur auf dem Papier, sondern **wird täglich gelebt**. „Wir sind Sander“ steht für den **Zusammenhalt innerhalb des Kollegiums** und dokumentiert den Stolz der Mitarbeiter/-innen, Teil der Sander-Familie zu sein.





Unsere Säule: Die Qualität

MIT KNOW-HOW

& Konsequenz

Alle bei Sander verwendeten und verkauften Produkte entsprechen den gesetzlichen Vorgaben des EU-Lebensmittelrechts sowie nationalen Gesetzen, Vorschriften und Richtlinien. Damit aber noch nicht genug. **Wir folgen zahlreichen selbst initiierten Vorgaben und lassen unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig zertifizieren bzw. überprüfen:**



INSTITUT
FRESENIUS



DE-ÖKO-003

Für die über 1.400 Mitarbeiter/-innen bei Sander ist die Einhaltung unserer Qualitätsstandards eine Selbstverständlichkeit – in unserer Frische-Manufaktur in Wiebelsheim und in unseren mehr als 250 dezentralen Gastronomiebetrieben gleichermaßen.

Der Sander-Qualitätsanspruch ist in unseren Prozessen fest verankert. Er spornt uns an, noch besser zu werden. Dazu gehört unter anderem eine transparente Kommunikation. Denn selbstverständlich stehen wir zu unserem Wort und sind jederzeit auskunftsfähig zu unseren

- ✓ eingesetzten Rohwaren
- ✓ Lieferquellen
- ✓ Produktionsprozessen
- ✓ Logistikwegen

Wir garantieren darüber hinaus eine lückenlose Rückverfolgbarkeit: von der Rohware bis zum fertigen Produkt.

Unser internes Qualitätsmanagement und unsere Qualitätssicherung unterstützen bei:

- ✓ Täglichen Produktverkostungen mit Rückstellproben
- ✓ Monatlichen mikrobiologischen Produktuntersuchungen durch ein akkreditiertes Labor
- ✓ Regelmäßigen Betriebsbegehungen durch unabhängige, akkreditierte Prüfinstitute
- ✓ Zertifizierungs-Audits wie IFS Food 6, DIN EN ISO 9001:2015, ISO 50001:2011, MSC, ASC
- ✓ Hygiene- und Reinigungskontrollen sowie ständige Weiterentwicklung und Überprüfung unseres HACCP-Konzeptes
- ✓ Monatlicher Schwachstellenanalyse in allen Bereichen und Optimierung von Abläufen und Prozessen
- ✓ Dokumentation aller Prozesse im Sander-Dokumentenmanagementsystem

Unsere Säule: Die Lebensmittelherstellung & die Ethik

Aus Respekt & ACHTSAMKEIT

Bei dem Einsatz und der Weiterverarbeitung der von uns verwendeten Rohwaren spielen die Qualität und die 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. Wir nehmen das Tierwohl sehr ernst und dulden weder Tierquälerei noch

rücksichtslose Schlachtmethoden. 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.



Albert Schweitzer
Albert Schweitzer Stiftung
für unsere Mitwelt

Unsere hohen Standards entwickeln wir kontinuierlich weiter. Deswegen **unterstützen wir als erster deutscher Lebensmittelproduzent und Cateringdienstleister die Europäische Masthuhn-Initiative**, hinter der die Albert Schweitzer Stiftung gemeinsam mit vielen anderen Tierschutz- und Tierrechtsorganisationen steht. Wir sind bereits im Dialog mit unseren Lieferanten und werden entgegen der offiziellen Forderung bis 2026 die Umsetzung schon bis Ende 2024 abschließen. **Damit werden wir den neuen Standard zwei Jahre früher als gefordert realisieren.**

„Wir freuen uns, dass Sander diesen wichtigen Schritt geht und damit ein **wegweisendes Zeichen in der Branche** setzt“, freut sich Mahi Klosterhalfen, Geschäftsführer der Albert Schweitzer Stiftung, über das Engagement von Sander.



FOLGENDE KRITERIEN MÜSSEN UNSERE LIEFERANTEN ERFÜLLEN

- ✓ Es dürfen **keine Antibiotika** unter das Tierfutter gemischt werden – es sei denn, unter der Aufsicht eines Tierarztes für die Behandlung einer bestimmten Krankheit. Eine andere Form von präventiver medizinischer Behandlung ist nicht gestattet.
- ✓ Für uns kommen **Eier** aus Käfighaltung nicht in Frage – wir setzen ausschließlich Eier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung ein.
- ✓ Kein Tier darf mit **Hormonen** behandelt werden, um Wachstum und Ertrag zu steigern.
- ✓ **Fleisch- und Knochenmehl** dürfen nicht an Tiere verfüttert werden, die für die Lebensmittelproduktion gehalten werden.
- ✓ Produkte von **zwangsgefütterten Tieren**, wie z. B. Gänse- oder Entenleber, sind in Sander-Produkten nicht erlaubt und nicht enthalten.



Unsere Säule: Der strategische Einkauf & das Lieferantenmanagement

MIT ENTSCHLOSSENHEIT & Vertrauen

Über die ökologischen und sozialen Kriterien hinaus achten wir beim Einkauf unserer Rohwaren streng darauf, dass unsere Bestellungen möglichst zentral gebündelt werden, um umweltbelastende Aspekte wie zum Beispiel Verkehrsbelastung oder CO₂-Ausstoß zu verringern.

Aus diesem Grund sind wir Mitglied der Regionalmarke SooNahe. Wir fördern damit die Region Hunsrück-Nahe durch den Einkauf von Produkten heimischer Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe und stellen so kurze Lieferwege sicher. Zudem unterstützen wir mit unserer Mitgliedschaft den Erhalt und Ausbau von Arbeitsplätzen in der Region.



Als langjähriger Unterstützer der Slow-Food-Bewegung legen wir zudem auch in unseren über 250 Gastronomieobjekten großen Wert auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln.





Auch bei der Lieferantenauswahl berücksichtigen wir deren Maßnahmen zur Sicherstellung einer konsequenten Integration von Nachhaltigkeit, Umwelt und Energie. Im Rahmen der Qualitätskontrolle führt Sander oder ein alternativ beauftragter externer Dienstleister regelmäßig Audits bei unseren Lieferanten durch. Wesentliche Anforderungen an einen Lieferanten sind:

- ✓ Das Vorhandensein eines HACCP-Systems sowie ein GFSI-geprüftes (Global Food Safety Initiative) Food-Management-Zertifikat
- ✓ Vollständige Rückverfolgbarkeit der Rohwaren
- ✓ Garantierter sorgfältiger Umgang mit allen Produkten unter Anwendung der für die Lebensmittelsicherheit notwendigen Hygiene
- ✓ Bereitstellung von Rückstellproben bis zum Ablauf des MHD, die im Bedarfsfall analysiert werden können
- ✓ Vorlage von mikrobiologischen, chemischen und sensorischen Analysen vor der ersten Lieferung
- ✓ Analyse der Inhaltsstoffe und Nährwerte
- ✓ Etikettierung gemäß rechtlicher Anforderungen
- ✓ Dokumentation/Zertifizierung zur Überprüfung von GVO-freien Produkten (frei von gentechnisch veränderten Organismen)

Produktionsbedingt benötigt Sander in einigen Teilbereichen größere Mengen an Waren, die wir derzeit aus Kapazitätsgründen nicht aus unserer Region beziehen können. Dennoch planen wir im Rahmen unseres strategischen Einkaufs, die Angebote und Leistungen der regionalen Agrar- und Lebensmittelwirtschaft durch die Bildung von Kooperationen noch stärker als bisher zu berücksichtigen. Verschiedenste Dienstleistungen werden bei Sander bereits heute überwiegend in der Region eingekauft.



Was wäre, wenn man mit dem Kauf von Arbeitskleidung Plastikmüll aus dem Meer entfernen könnte? Ganz klar: Da macht Sander mit!

Wir sind besonders stolz, dass wir seit Anfang 2019 als erster großer Caterer die nachhaltig und fair produzierten „Clean Ocean Schürzen“ des jungen Kölner Unternehmens KAYA&KATO im Arbeitsalltag einsetzen.

Die Schürzen sind aus Stoff aus nachhaltig hergestelltem Mischgewebe mit recyceltem Polyester. Über 1500 Fischerboote vor der Küste Spaniens haben Plastikmüll im Beifang, der in der Verarbeitung der Stoffe genutzt wird.

Unsere Säule: Die Umwelt & die Energie

Mit Entschlossenheit & PERSPEKTIVE

Als ganzheitlich handelndes Familienunternehmen stellen wir im Sinne eines aktiven Umweltschutzes sicher, dass alle Produktionsprozesse möglichst ressourcenschonend gestaltet werden. Dafür sorgt nicht zuletzt unser Energiemanagement-Team. Auch beim Zukauf von Non-Food-Artikeln sind nachhaltige Kriterien bei uns maßgebliche Parameter.



Bereits seit 2012 sind wir Mitglied der Initiative „United Against Waste“, die sich für die Reduzierung von Lebensmittelabfall im Außer-Haus-Markt einsetzt. Sowohl in unserer Manufaktur als auch in unseren dezentralen Gastronomien schreiben wir den bewussten Einsatz von Lebensmitteln groß und haben entsprechende Prozesse initiiert.

Auch unsere Kunden sensibilisieren und schulen wir für einen bewussten und ressourcenschonenden Einsatz von Lebensmitteln.

Natürlich lassen sich Abfälle nie ganz vermeiden, aber auch hier achten wir auf eine umweltschonende Abfallbeseitigung. Die Lebensmittelreste unserer Produktion werden durch einen langjährigen, zertifizierten Partner durch Biogasanlagen in nachhaltigen Strom transformiert. Alt- und Frittierfette werden aufbereitet und für die Produktion von Biodiesel genutzt.



Im Jahr 2014 hat Sander das Projektteam „Energiemanagement“ ins Leben gerufen. Erklärtes Ziel dieses Projektteams ist die Ermittlung von Einsparpotenzialen und die Definition von möglichen Maßnahmen.

Ein weiterer Meilenstein in der Entwicklung des Energiemanagements war die Erstzertifizierung der Sander Gourmet GmbH nach der DIN EN

ISO 50001 im Jahr 2015. Der Weg ist aber noch nicht zu Ende: Die Weiterentwicklung unseres Energiemanagements – unter anderem durch die erfolgreiche Teilnahme am „EffCheck“ des Landes Rheinland-Pfalz im Jahr 2017 – und die Aufrechterhaltung unserer Zertifizierung bleiben eine wichtige Aufgabe für jetzt und die Zukunft.

In 2018 haben wir nach intensiven Planungen ein Energie-Rückgewinnungssystem innerhalb unserer Manufaktur etabliert. Mit Fokus auf dem Einsatz erneuerbarer Energien haben wir außerdem großflächige Photovoltaikanlagen auf unseren Dächern platziert.

Unsere Säule: Das Soziale Engagement

Eine Herzensangelegenheit

GUTES TUN

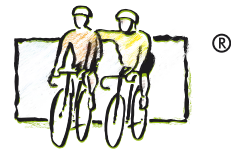
SANDER-MITARBEITERFONDS

Seit Beginn des Jahres 2016 stellt Sander einen Fond zur Verfügung, der unverschuldet in Not geratene Mitarbeiter/-innen unbürokratisch finanziell unterstützt. Eine Vergabe erfolgt über unsere Vertrauenspersonen.



VOR-TOUR DER HOFFNUNG: UNTERSTÜTZUNG KREBSKRANKER KINDER

Gemeinsam mit der Vor-Tour der Hoffnung unterstützen wir die Krebsforschung und helfen betroffenen Familien. Allein in 2017 spendete die Unternehmensgruppe gemeinsam mit einer Vielzahl an engagierten Lieferanten 45.000 € für die Vor-Tour der Hoffnung. Auch 2018 und 2019 waren unsere Mitarbeiter/-innen wieder beim jährlichen Firmenlauf für den guten Zweck in Bewegung: Pro gelaufenem Kilometer pro Läufer/-in spendete die Unternehmensgruppe 10 € an die Vor-Tour. Das große Engagement aller hat dafür gesorgt, dass innerhalb dieser zwei Jahre bereits 22.000 € im Rahmen des Firmenlaufs gespendet wurden.



VOR-TOUR der Hoffnung

... rollt für krebserkrankte und hilfsbedürftige Kinder

UNTERSTÜTZUNG DER TAFEL

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





FÜR MENSCH, TIER UND UMWELT. FÜR UNS ALLE!

Alle in dieser Broschüre vorgestellten Aktionen, Maßnahmen und Standards bilden unsere Überzeugung ab, dass nur nachhaltiges Denken und Handeln zu einer lebenswerten Zukunft beiträgt. Aus diesem Grund nehmen wir unsere Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt bestmöglich wahr. Tag für Tag. Denn Nachhaltigkeit ist nicht nur einer unserer wichtigsten Ratgeber bei jeder Art von strategischer Entscheidung, sondern prägt auch unser Selbstverständnis und unsere Identität.

Deshalb werden wir auch in Zukunft nicht ruhen. Wir werden stets versuchen, weiterentwickelte Standards in unsere Prozesse zu integrieren. Wir werden zudem konstant an der Weiterentwicklung unserer Produktionsabläufe arbeiten und den Einsatz von Ressourcen noch effizienter gestalten. Ergänzend werden unsere Mitarbeiter/-innen weiterhin großzügig gefördert und unterstützt. All diese Maßnahmen tragen zu unserem Verständnis von nachhaltigem Handeln bei.



Bleiben Sie anspruchsvoll.



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