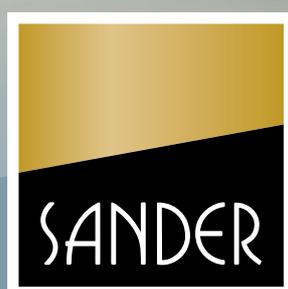


SANDER
Care



Verpflegungskonzepte

Zukunftsorientiert, sicher & qualitativ einzigartig

KLINIKEN

Die Sander Gruppe

SPEZIALIST IN DER SPEISEVERSORGUNG

Die Sander Gruppe bietet im Bereich der Gesundheitsgastronomie umfassende Verpflegungslösungen an. Als zuverlässiger und erfahrener Partner und einziger Komplettanbieter im Foodservice-Markt produziert Sander nicht nur Speisen in einer eigenen Frische-Manufaktur, sondern entwickelt auch bedarfsgerechte Versorgungskonzepte für fast 5.000 Kunden. Bei Bedarf übernimmt Sander zudem strategische und operative Küchenprozesse oder den gesamten Dienstleistungsprozess einer Einrichtung.



Sander Gourmet

Einkauf, Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von über 2.500 frischen Menükomponenten für den kompletten Foodservice-Markt, sowie abwechslungsreiche Speisekarten-Konzepte



Sander Care

Bundesweite Bewirtschaftung von Kliniken, Seniorenheimen und Aufnahmeeinrichtung für Asylbegehrende an über 250 dezentralen Standorten

KONSEQUENT & NACHHALTIG



Informieren Sie sich über unseren Nachhaltigkeits- und Ethikkodex:
www.sander-gruppe.com/aktuelles



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



WIE KÖNNEN WIR SIE UNTERSTÜTZEN? UNSERE LEISTUNGEN - IHRE ENTSCHEIDUNG



Alle Ihre Möglichkeiten
mit Sander Care können
Sie im Video entdecken:





PRODUKTE & VERPFLEGUNGSKONZEPTE MIT SYSTEM

Mit unserem Angebot stellen wir die moderne Care-Küche sicher für die Zukunft auf:



Kundenbeispiel

- ✓ Eine eigene Frische-Manufaktur mit 2.500 Produkten ohne Abhängigkeiten in Punkto Kosten und Verfügbarkeit zu externen Lieferanten
- ✓ Zielgruppenspezifische Verpflegungslösungen für Regel- und Wahlleistungspatienten, Sonderkosten sowie Diäten oder diverse Speisekarten-Anforderungen der unterschiedlichen Patientenklientelen
- ✓ Transparente Wareneinsätze mit centgenauer Kostenübersicht für Gericht, Linie und Tag
- ✓ Kalkulationssicherheit und optimale Betriebssteuerung durch eine Zusammenarbeit auf Basis fix vereinbarter Wareneinsätze je BKT (Beköstigungstagesatz)
- ✓ Berücksichtigung von Warm- und Kaltportionierung bei Tablettierung oder Ausgabe über Buffetwagen
- ✓ Attraktive Mitarbeiter- und Cafeteria-Verpflegung mit vielseitigen Möglichkeiten
- ✓ Übernahme der Verantwortung für Warenmanagement und Personalplanung sowie Prozess- und Qualitätssteuerung.
- ✓ Ein eigenes für Sie zusammengestelltes Team von Sander Care unterstützt Sie mit Know-how und einer Extraportion Leidenschaft.



Beispiel Speisekarte

Die Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf dem Anhang. Änderungen vorbehalten.

360° VERPFLEGUNGSANGEBOT



BEISPIELRECHNUNG (BEKÖSTIGUNGSTAG)

SPEISEN	NETTOKOSTEN PRO KUNDE & MAHLZEIT
Frühstück	1,27 €
Mittagessen	2,95 €
Zwischenverpflegung	0,55 €
Abendessen	1,04 €
Wareneinsatz Gesamt	5,81 € netto je Beköstigungstag*

- ✓ Budgetsicherheit & Transparenz
- ✓ Keine Überhänge aufgrund praktischer Groß- und Kleingebinde
- ✓ Sous-vide-Produkte sind durch definierte Herstellungsverfahren ohne Konservierungsstoffe lange haltbar
- ✓ Nachhaltigkeit, Regionalität & Saisonalität
- ✓ Controlling für den Bereich Speiserversorgung
- ✓ Fixer Wareneinsatz je Mahlzeit für die Kunden

* Diese Beispielrechnung basiert auf Durchschnittswerten. Eine detaillierte, auf die jeweilige Einrichtung angepasste Berechnung ist durch eine individuelle Analyse möglich.

- ✓ Speisenversorgungskonzept für Patienten- (Regel- und Wahlleistung) und Personalverpflegung
- ✓ Tablettversorgung (inkl. 22 Diäten, Sonderkostformen und Stationsbedarf)
- ✓ System: Cook & Chill / Sous Vide
- ✓ Krankenhaus der Maximalversorgung
- ✓ ca. 840.000 BKT / Jahr
- ✓ 5 Standorte
- ✓ 3.500 Betten



- ✓ Speisenversorgungskonzept für Patienten- (Regel- und Wahlleistung) und Personalverpflegung
- ✓ Tablett- und Büffetversorgung (inkl. 22 Diäten und Sonderkostformen)
- ✓ Speisenversorgung von Gästen und Konferenzen
- ✓ System: Cook & Chill / Sous Vide
- ✓ Krankenhaus der Maximalversorgung
- ✓ 2 Standorte
- ✓ 912 Betten

GESAMTES WARENMANAGEMENT

360° VERPFLEGUNGSANSPRÜCHE

BKT

MANAGEMENT BEI EIGENREGIE





UKS
Universitätsklinikum
des Saarlandes

GESAMTES WARENMANAGEMENT

BKT

- ✓ Speisenversorgungskonzept für Patienten- (Regel- und Wahlleistung) und Personalverpflegung
- ✓ Tablettversorgung (inkl. 22 Diäten, Sonderkostformen und Stationsbedarf)
- ✓ System: Cook & Chill / Sous Vide
- ✓ Krankenhaus der Maximalversorgung
- ✓ Fix-BKT-Konzept inkl. Früh- Mittag- und Abendessen
- ✓ 6 Standorte
- ✓ 1.400 Betten



LUDWIG-
MAXIMILIANS-
UNIVERSITÄT
MÜNCHEN

- ✓ Vollbewirtschaftung des Verteil-
erzentrums durch die Sander
Catering GmbH inkl. Belieferung von 10
weiteren Kliniken im Raum München
- ✓ Speisenversorgungskonzept für
Patienten- (Regel- & Wahlleistung)
und Personalverpflegung
- ✓ Tablettversorgung (inkl. 22 Diäten,
Sonderkostformen und Stations-
bedarf)
- ✓ System: Cook & Chill / Sous Vide
- ✓ Krankenhaus der Maximalversorgung
- ✓ Regelversorgung: 595.461 BKT / Jahr
Wahlleistung: 103.013 BKT / Jahr
Mitarbeiteressen: 273.083 / Jahr
Betriebskindergarten: 26.499 BKT / Jahr
Stationsbedarf aller Kliniken
- ✓ 10 Standorte
- ✓ 1.940 Betten

FULL-SERVICE DURCH SANDER

KUNDENSTIMME AUS DER PRAXIS

» Wir reden nicht von einer Lieferanten-Kunden-Beziehung,
sondern wirklich von einer Partnerschaft.
Deutlich leichter haben wir es auch bei Abrechnung und
Inventur, da wir einen festen Betrag pro BKT bezahlen.«

KLAUS SCHULTEN
Universitätsklinikum des Saarlandes

WIR SIND VERLÄSSLICHER PARTNER FÜR UNIKLINIKEN



UKS
Universitätsklinikum
des Saarlandes

UND FÜR ÜBER 600 WEITERE GESUNDHEITSEINRICHTUNGEN



*Ihr persönlicher
Ansprechpartner*

Guido Schumacher
Prokurist & Bereichsleitung
Gastronomiedienstleistungen

www.sander-care.com
kontakt@sander-gruppe.com
+49 6766 9303 333
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim