

SANDER
Care



Verpflegungskonzepte

Zukunftsorientiert, sicher & qualitativ einzigartig

KLINIKEN

Die Sander Gruppe

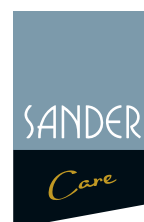
SPEZIALIST IN DER SPEISEVERSORGUNG

Die Sander Gruppe bietet im Bereich der Gesundheitsgastronomie umfassende Verpflegungslösungen an. Als zuverlässiger und erfahrener Partner sowie einziger Komplettanbieter im Foodservice-Markt produziert Sander nicht nur Speisen in einer eigenen Frische-Manufaktur, sondern entwickelt auch bedarfsgerechte Versorgungskonzepte für über 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 Nachhaltigkeit bei Sander:
www.sander-gruppe.com/nachhaltigkeit



* 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:

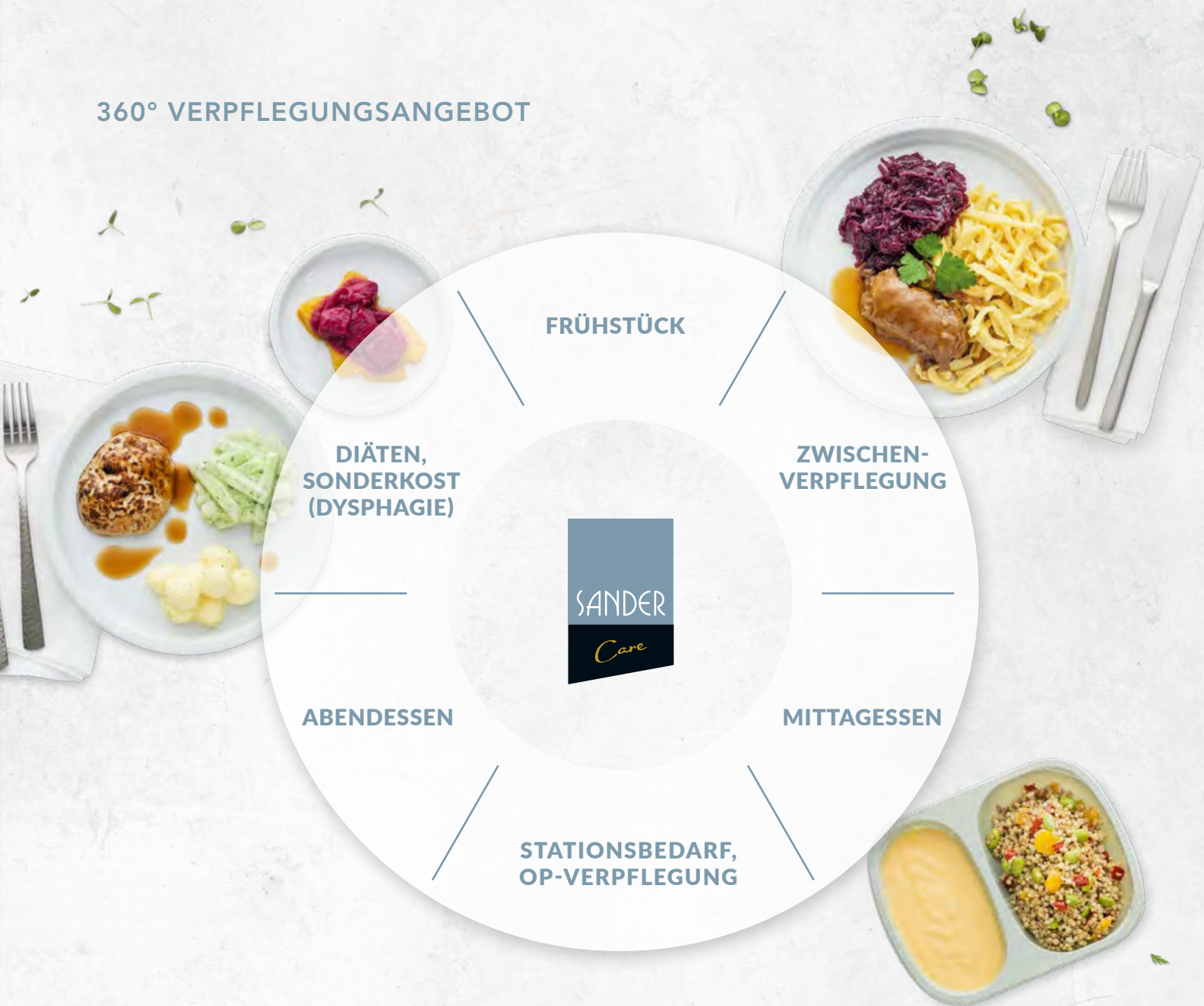


- ✓ Eine eigene Frische-Manufaktur mit 2.500 Produkten ohne Abhängigkeiten in puncto Kosten und Verfügbarkeit zu externen Lieferanten
- ✓ Zielgruppenspezifische Verpflegungslösungen für Regel- und Wahlleistungspatienten, Sonderkosten sowie Diäten oder diverse Speisekarten-Anforderungen der unterschiedlichen Patientengruppen
- ✓ 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

GUTEN APPETIT			
VKKD - GKV KW 1			
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
Milchnudeln mit roter Kirschrübe n.a. 1732 kJ / 413 kcal / Fett 4,8 g / davon ges. Fettsäuren 3,1 g / KH 79,9 g / davon Zucker 36,4 g / Eiweiß 10,9 g / Salz 0,69 g	Gemüse-Kartoffel-Gulasch mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis n.a. 780 kJ / 187 kcal / Fett 4,6 g / davon ges. Fettsäuren 2,1 g / KH 29,1 g / davon Zucker 11,9 g / Eiweiß 5,5 g / Salz 4,19 g	Buntes Gemüse-Kartoffel-Gratin überbacken mit Gouda 2 n.a. 1504 kJ / 360 kcal / Fett 20,3 g / davon ges. Fettsäuren 13,1 g / KH 27,9 g / davon Zucker 6,7 g / Eiweiß 10,4 g / Salz 3,09 g	Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese 2 n.a. 2281 kJ / 548 kcal / Fett 9,8 g / davon ges. Fettsäuren 1,8 g / KH 94,7 g / davon Zucker 9,3 g / Eiweiß 18,1 g / Salz 4,30 g
Frühlingsrolle und Gemüseris Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini, dazu Süß-Sauer-Sauce n.a. n.a. 928 kJ / 221 kcal / Fett 6,8 g / davon ges. Fettsäuren 0,2 g / KH 35,0 g / davon Zucker 4,3 g / Eiweiß 1,3 g / Salz 2,60 g	Gemüseburger-Bratling mit Paprikasauce nach ungarischer Art, dazu Bohnensalat und Langkornreis n.a. 2179 kJ / 523 kcal / Fett 23,4 g / davon ges. Fettsäuren 12,3 g / KH 46,5 g / davon Zucker 9,7 g / Eiweiß 11,1 g / Salz 3,38 g	Schweinegrosplanne mit Krautsalat und Tomatenreis, dazu Tsatsiki n.a. 2401 kJ / 581 kcal / Fett 29,9 g / davon ges. Fettsäuren 7,9 g / KH 94,4 g / davon Zucker 14,9 g / Eiweiß 23,5 g / Salz 5,79 g	Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln, abgerundet mit Meerrettich n.a. 1430 kJ / 343 kcal / Fett 14,5 g / davon ges. Fettsäuren 1,0 g / KH 79,9 g / davon Zucker 8,5 g / Eiweiß 15,4 g / Salz 3,53 g
Rinderfrikadelle mit Rahmsauce und Marktgemüse, dazu Kartoffeln Hausfrauenschnitt n.a. n.a. 1810 kJ / 383 kcal / Fett 15,7 g / davon ges. Fettsäuren 6,4 g / KH 35,7 g / davon Zucker 8,4 g / Eiweiß 12,2 g / Salz 3,94 g	Spaghetti mit Putenbolognese n.a. 1291 kJ / 278 kcal / Fett 9,8 g / davon ges. Fettsäuren 1,2 g / KH 30,2 g / davon Zucker 5,9 g / Eiweiß 10,7 g / Salz 3,80 g	Graupeneintopf mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl n.a. 960 kJ / 228 kcal / Fett 4,8 g / davon ges. Fettsäuren 1,2 g / KH 30,8 g / davon Zucker 4,0 g / Eiweiß 14,4 g / Salz 1,29 g	Frikassee vom Hühnchen mit Karottengemüse und Langkornreis n.a. 1215 kJ / 287 kcal / Fett 14,8 g / Eiweiß 17,3 g / Salz 4,00 g / davon ges. Fettsäuren 5,3 g / KH 44,7 g / davon Zucker 9,1 g
			Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Hörnchennudeln, überbacken n.a. 1763 kJ / 420 kcal / Fett 10,7 g / davon ges. Fettsäuren 2,7 g / KH 73,4 g / davon Zucker 7,8 g / Eiweiß 14,5 g / Salz 4,91 g
			Vega mit Kohl 2 n.a. 1434 kJ / 343 kcal / Fett 10,9 g / davon ges. Fettsäuren 5,0 g / KH 62,3 g / davon Zucker 14,6 g / Eiweiß 13,9 g / Salz 3,75 g



360° VERPFLEGUNGSANGEBOT



BEISPIELRECHNUNG (BEKÖSTIGUNGSTAG)

SPEISEN	NETTOKOSTEN
Frühstück	1,27 €
Mittagessen	2,95 €
Zwischenverpflegung	0,55 €
Abendessen	1,04 €
Wareneinsatz gesamt	5,81 € 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. Frühstück, Mittag- und Abendessen
- ✓ 6 Standorte
- ✓ 1.400 Betten



LUDWIG-
MAXIMILIANS-
UNIVERSITÄT
MÜNCHEN

- ✓ Vollbewirtschaftung des Verteil-
erzentrums 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