



sander



Catering

**ESSEN NEU ERLEBEN.
HEUTE.
MORGEN.
JEDEN TAG.**

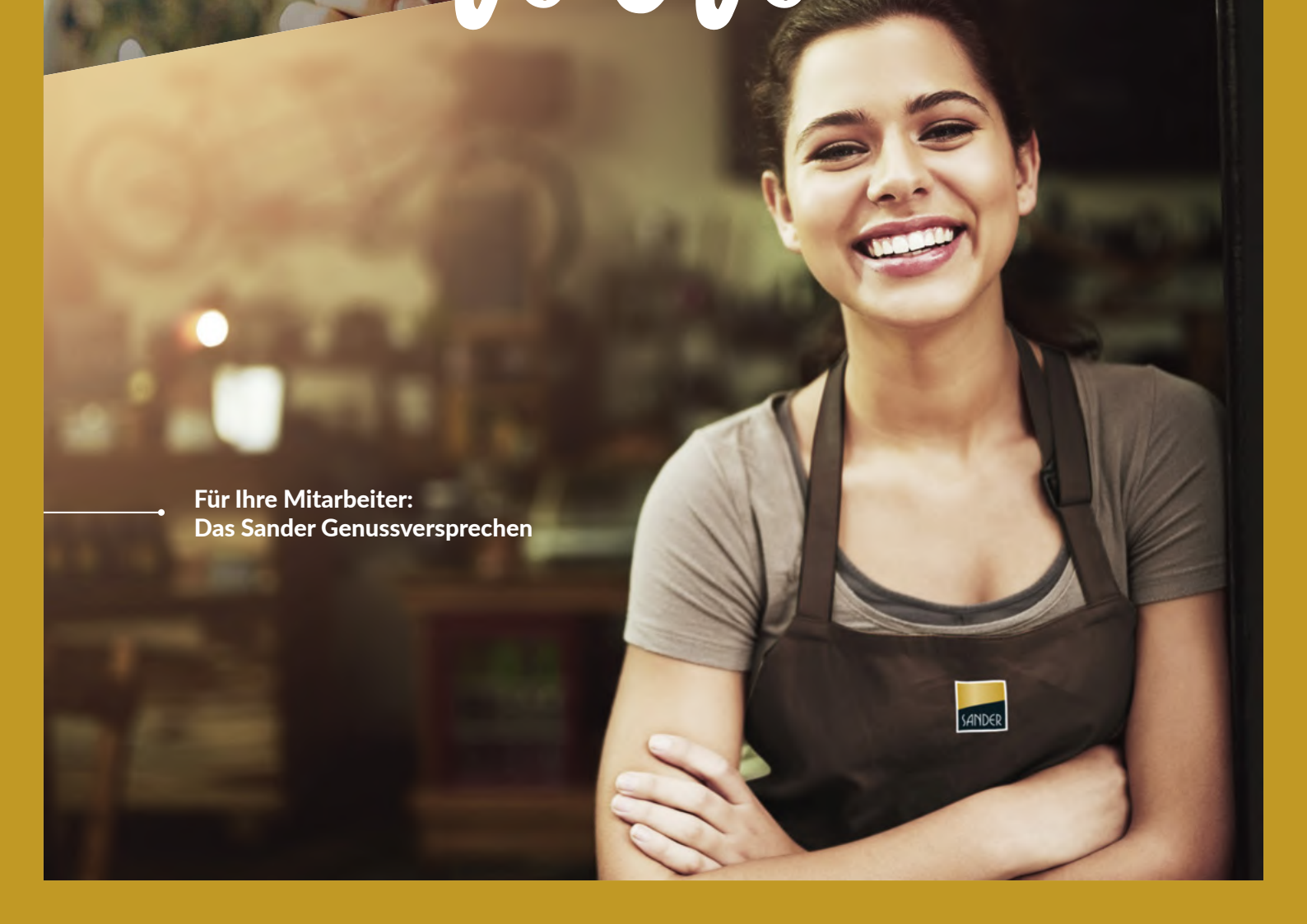
Für mehr Genussmomente in Ihrem Betriebsrestaurant.



Garantierte
Wohlfühlatmosphäre

Mit allen
Sinnen

Wow



Für Ihre Mitarbeiter:
Das Sander Genussversprechen



Wohlfühlen. Erleben. Verweilen.

IHRE ZUFRIEDENEN MITARBEITER — UNSERE ERFOLGREICHE PARTNERSCHAFT.

Die Freude am Job entsteht nicht nur durch die Art und Ausführung der jeweiligen Tätigkeit selbst, sondern auch durch deren Rahmenbedingungen. Ein gutes Betriebsrestaurant ist deshalb ein **wichtiger Teil einer erfolgreichen Arbeitsumgebung**. Hier werden Kollegen zu Freunden. Hier entstehen neue Ideen.

Wir haben das verstanden. Auf der Basis unseres reichhaltigen **Erfahrungsschatzes aus über 200 erfolgreich betriebenen Gastronomien** entwickeln wir individuelle Erfolgsrezepte, die Ihr Betriebsrestaurant zu einem dauerhaft beliebten und hochfrequentierten **Ort des Genusses, der Freude und des Austauschs** machen.

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“

FRANÇOIS VI. DUC DE LA ROCHEFOUCAULD



Ankommen. Abschalten. Willkommen sein.

IHRE MITARBEITER – JEDERZEIT GERNE GESEHEN.

Stress raus, Energie rein: Pausen sind nicht nur Momentaufnahmen, sondern auch Inseln im Ozean des Arbeitsalltags. Die **Freude am Essen** zu wecken und zu bedienen ist unser Anspruch. Tag für Tag.

Für ein perfektes
Miteinander

Eine große Menge

glücklich &
zufrieden

Auszeiten als neuer
Energielieferant





Mit Leidenschaft
für gutes Essen

Die Sander-Servicemitarbeiter sind **Gastgeber und dabei stets Profis**. Sie sind freundlich, weil sie verstehen, dass der Besuch im Betriebsrestaurant eine **wertvolle Alltagspause** ist. Sie sind aufmerksam, weil sie verstehen, dass eine Wohlfühlatmosphäre dabei hilft, den Akku wieder aufzuladen. Diese konsequente Orientierung am **bestmöglichen Service** ist Teil

der Sander DNA. Die Kommunikation unserer Servicekräfte wird geprägt durch flache Hierarchien und persönliche Absprachen in der vertrauensvollen Atmosphäre eines Familienunternehmens. Unsere Mitarbeiter stehen zudem immer in engem **Austausch mit der Zentrale** und **bilden sich regelmäßig weiter**.

„Die Sander-Mitarbeiter zeichnen sich vor allem durch hohen Service und Freundlichkeit aus – immer mit einem Lächeln auf den Lippen. Auch das ist uns sehr wichtig!“



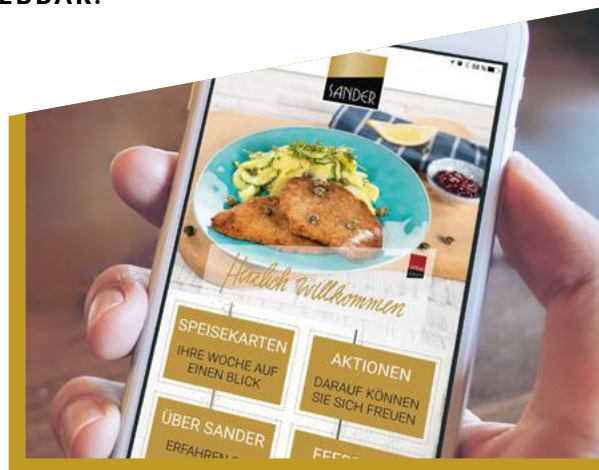
Entdecken. Schmecken. Geniessen.

SAISON IST, WENN SAISON IST. UND DAS SCHMECKT MAN.

Die **Vorfreude auf ein leckeres Mittagessen** und eine erholsame Mittagspause begleitet den ganzen Vormittag. Man freut sich auf das gute Essen, die **große Auswahl und die Entscheidungsfreiheit**. Jeden Tag etwas Neues zu erleben und gleichzeitig die eigenen Erwartungen erfüllt zu bekommen, führt zu Ausgeglichenheit und Schaffenskraft.

Abwechslung fördert die Grundzufriedenheit Ihrer Mitarbeiter. Wir haben das verstanden und sorgen deshalb nicht nur für ein vielfältiges Angebot, sondern auch für typische, saisonale Highlights. Und unsere zentrale Innovationsküche mit **Köchen aus der Sternegastronomie** arbeitet kontinuierlich an der Entwicklung **neuer Rezepte**.

**INNOVATIONEN & TRENDS
- JEDERZEIT ERLEBBAR.**



Unsere Kaffeebar verwöhnt Ihre Mitarbeiter mit unterschiedlichen Spezialitäten in bester Qualität – natürlich auch Fairtrade.

Digitalisierung ist für uns kein Ziel, sondern selbstverständliche Realität, zum Beispiel durch unsere App und eine lückenlose Vernetzung.

Mit spannenden und saisonalen Aktionswochen bleiben wir für Sie immer am Puls der Zeit und überraschen Ihre Mitarbeiter stets aufs Neue.

Bester Geschmack und
beste Ideen aus der
Innovationsküche

Jeden Tag

lecker

Intensive
Überraschungs-
momente

UNSER VERSPRECHEN:

- ✓ Regelmäßige Aktionswochen & Saisonale Highlights
- ✓ Transparentes Allergenmanagement und Ausweisung der Nährwerte – u.a. in unserer App
- ✓ Regionale, frische Zutaten
- ✓ Innovative Gastronomie mit trendigen Impulsen von Köchen aus der Sternegastronomie
- ✓ Leidenschaftliche Gastgebermentalität

UNSERE LEISTUNGEN:

- ✓ Frühstück, Zwischenverpflegung, Snacks und Kaffeebar
- ✓ Mittagessen
- ✓ Konferenz- & Tagungsservice
- ✓ Abend- und Nachtverpflegung
- ✓ Sonderveranstaltungen & Events – auch für Ihre Geschäftspartner und Kunden
- ✓ Automaten-service

Frische. Höchste Standards.

FRISCHE UND QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.

Das Essen wird **täglich frisch gekocht** und es werden dafür ausschließlich **hochwertige sowie überwiegend regional verfügbare Zutaten** verwendet. Wir verzichten komplett auf den Einsatz von künstlichen Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern.

Alle Speisen werden in der **hauseigenen Frische-Manufaktur** des Familienunternehmens Sander im **schonenden Cook- & Chill- sowie Sous-vide-Verfahren** zubereitet.

Bei Ihnen vor Ort werden die frischen Speisen dann durch unsere Mitarbeiter **punktgenau für die jeweiligen Ausgabezeiten** zubereitet und frisch auf dem Teller oder in Buffetform angerichtet.



Nährstoff-
schonende
Zubereitung



Höchste Frische-,
Qualitäts- und
Hygienestandards



Keine langen
Stand- und
Warmhaltezeiten

FRISCHE
MANFAKTUR

SEIT 1974

Jetzt QR-Code scannen und
Video über die Frische-Manufaktur
von Sander ansehen.
(Auch zu finden unter
www.sander-gourmet.com)



Mit extra viel

Sicherheit



Genussvoll.

ESSEN, UM DIE SEELE BAUMELN ZU LASSEN. BEWUSST UND NACHHALTIG.

Gut zu wissen, dass etwas super schmeckt, weil es **kreativ und frisch** zubereitet wurde, mit **Zutaten aus der Region** und unter Berücksichtigung des Tierwohls: Das schafft einen wiederkehrenden, ganz besonderen Genuss-Moment, auf den sich Ihre Mitarbeiter freuen und verlassen können. Heute. Morgen. Jeden Tag.

Für das beste Ergebnis finden wir immer wieder die richtige Balance. Denn sowohl die Inspiration unserer Köche und die **Qualität der Zutaten** sowie ein leidenschaftliches **Qualitätsmanagement** sorgen für Produkte der Extraklasse. Bestmögliche Qualität bei maximaler Sicherheit. Was will man mehr?



Beste regionale
Zutaten für eine hohe
Speisenqualität

Vielfach
zertifizierter
Dienstleister



Kennenlernen.

ES GIBT VIELE GUTE GRÜNDE, MEHR ÜBER UNS ZU ERFAHREN.

Wir möchten mit unseren Speisen **alle Sinne Ihrer Mitarbeiter verwöhnen**. So, wie wir es auch bei unseren Gästen, zum Beispiel in unseren eigenen öffentlichen Restaurants, wieder und wieder in die Tat umsetzen. Mit klassischen Speisen, neuen Kreationen oder saisonalen Highlights wie Spargel, Pfifferlingen oder Kürbis.

Denn das ist unser Antrieb. Das ist unsere Leidenschaft. In unseren einladenden sander Restaurants im Herzen der Städte Köln und Bonn begegnen wir Gästen auf Augenhöhe. Dabei lernen wir täglich dazu – auch für den Erfolg Ihres Betriebsrestaurants. Damit auch Ihre Mitarbeiter **in jeder Mittagspause Gäste in einem guten Restaurant sind**.

HIER DÜRFEN WIR BEREITS TÄGLICH FÜR GENUSSMOMENTE IM BETRIEBSRESTAURANT SORGEN:



DAIMLER

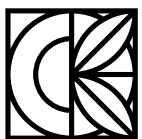


UND VIELE MEHR.

**SIE MÖCHTEN SICH SELBST ÜBERZEUGEN?
WIE WÄRE ES MIT EINEM ERSTEN GESPRÄCHSTERMIN
IN EINEM UNSERER RESTAURANTS ODER IN UNSEREM HOTEL IN KOBLENZ -
ODER AUCH GERNE BEI IHNEN VOR ORT!**



sander



Restaurant

Genuss für Alleman!



www.sander-restaurant.com

„Die individuellen Wünsche des Kunden werden von uns schon bei der Erstellung des Angebotes berücksichtigt. In der PreOpening-Phase zeigt sich dann immer wieder, wie leistungsfähig und flexibel unser Team agiert.“

JOHANNES HAMM

Geschäftsbereichsleiter Vertrieb, Betriebs- und Freizeitgastronomie



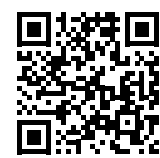
„Der direkte, regelmäßige Austausch mit unseren Kunden steht bei uns an erster Stelle.“

CARSTEN HÖMME

Geschäftsbereichsleiter Betriebs- und Freizeitgastronomie



Flexible Verpflegung am Arbeitsplatz!



Im Video mehr erfahren

sander



Catering

**IMMER
WILLKOMMEN.**

Tel. +49 (0) 6766 9303-237
Mail kontakt@sander-gruppe.com

Sander Catering GmbH
Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim
Web www.sander-catering.com