

SANDER

Care



Verpflegungskonzepte

Sicher, effizient & zukunftsorientiert

KLINIKEN

Die Sander Gruppe

SPEZIALIST IN DER SPEISEVERSORGUNG

Die Sander Gruppe bietet im Bereich der Gesundheitsgastronomie umfassende Verpflegungslösungen an. Als zuverlässiger Partner und erfahrener 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 & TRANSPARENT



Informieren Sie sich über Nachhaltigkeit bei Sander:
www.sander-gruppe.com/nachhaltigkeit



INSTITUT
FRESNIUS



DE
RP-EFB 308
EG

DE
RP-EV 002
EG

* 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:



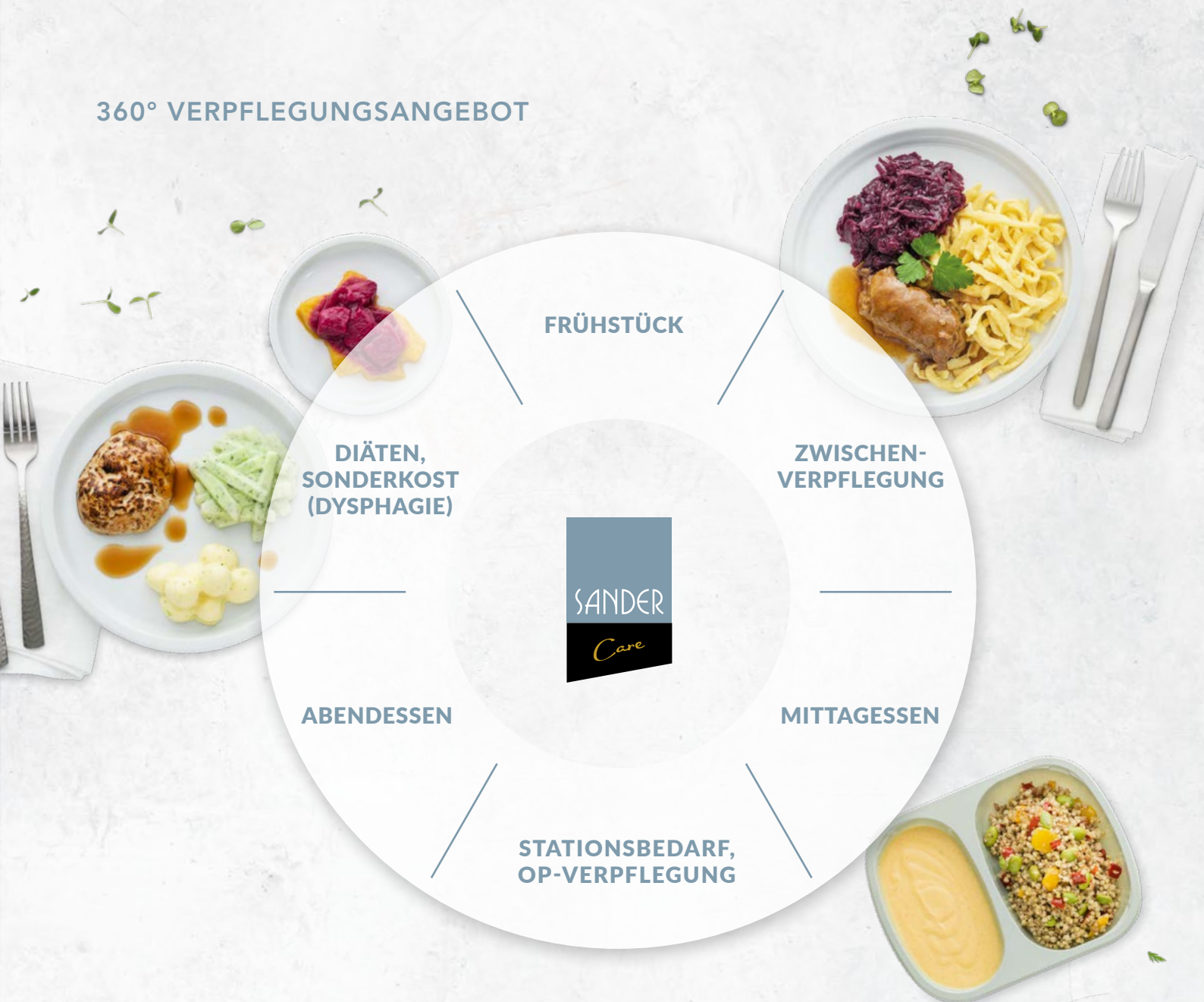
- ✓ Planungssicherheit bei Kosten und Verfügbarkeit durch die eigene Frische-Manufaktur mit 2.500 Produkten
- ✓ Zielgruppenspezifische Verpflegungslösungen für Regel- und Wahlleistungspatienten, Sonderkosten sowie Diäten oder diverse Speisekarten-Anforderungen der unterschiedlichen Patientengruppen
- ✓ 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 Kirschgrütze a, e	Gemüse-Kartoffel-Gulasch mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis a	Buntes Gemüse-Kar- toffel-Gratin überbacken mit Gouda 2, e, h	Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese a, b, i
1732 kJ / 413 kcal / Fett 4,8 g / davon ges. Fett 3,1 g / KH 29,1 g / davon Zucker 11,9 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 0,69 g	760 kJ / 182 kcal / Fett 4,6 g / davon ges. Fett 3,1 g / KH 29,1 g / davon Zucker 11,9 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 0,69 g	1504 kJ / 360 kcal / Fett 20,3 g / davon ges. Fett 13,1 g / KH 34,4 g / davon Zucker 6,7 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 3,09 g	2281 kJ / 546 kcal / Fett 9,8 g / davon ges. Fett 6,7 g / KH 34,4 g / davon Zucker 9,3 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 4,30 g
Frühlingsrolle und Gemüsereis mit Karotten, Sellerie und Zucchini, dazu Süß-Sauer- Sauce a, b, e, i	Gemüseburger-Bratling mit Paprikasauce nach ungarischer Art, dazu Bohnensalat und Lang- kornreis h, i	Schweinegrosplanne mit Krautsalat und Tomatenreis, dazu Tsatsiki o	Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kar- toffeln, abgerundet mit Meerrettich a, b, i
928 kJ / 221 kcal / Fett 6,8 g / davon ges. Fett 4,3 g / KH 35,7 g / davon Zucker 8,4 g / Eiweiß 22,2 g / Salz 2,54 g	2170 kJ / 520 kcal / Fett 23,8 g / davon ges. Fett 15,0 g / KH 35,7 g / davon Zucker 9,7 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 3,58 g	2461 kJ / 589 kcal / Fett 29,9 g / davon ges. Fett 19,9 g / KH 34,4 g / davon Zucker 14,9 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 3,90 g	1434 kJ / 343 kcal / Fett 14,5 g / davon ges. Fett 9,3 g / KH 34,4 g / davon Zucker 8,5 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 3,58 g
Rinderfrikadelle mit Rahmsauce und Markt- gemüse, dazu Kartoffeln Hausfrauenschnitt a, d, e, i	Spaghetti mit Putenbolognese a, h	Graupeneintopf mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl e	Frikassee vom Hühnchen mit Karottengemüse und Langkornreis e
1610 kJ / 383 kcal / Fett 15,7 g / davon ges. Fett 10,4 g / KH 35,7 g / davon Zucker 8,4 g / Eiweiß 22,2 g / Salz 2,54 g	1594 kJ / 378 kcal / Fett 9,8 g / davon ges. Fett 6,7 g / KH 35,7 g / davon Zucker 9,7 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 3,58 g	960 kJ / 228 kcal / Fett 4,6 g / davon ges. Fett 3,1 g / KH 30,8 g / davon Zucker 6,0 g / Eiweiß 14,4 g / Salz 1,28 g	1425 kJ / 341 kcal / Fett 14,4 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 3,58 g / davon ges. Fett 9,3 g / KH 44,7 g / davon Zucker 9,3 g /
Zucchini-Tomaten-Gemü- se mit Hörnchennudeln, überbacken a, e	Vega mit Kohl r		
1963 kJ / 470 kcal / Fett 10,7 g / davon ges. Fett 7,8 g / KH 35,7 g / davon Zucker 7,8 g / Eiweiß 30,9 g / Salz 4,91 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
- ✓ Regionale Beschaffung & saisonale Auswahl
- ✓ 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