



SANDER
Care



Verpflegungskonzepte

Bewohner- und Mitarbeiterzufriedenheit
mit maximaler Budgetsicherheit

SENIORENHEIME

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



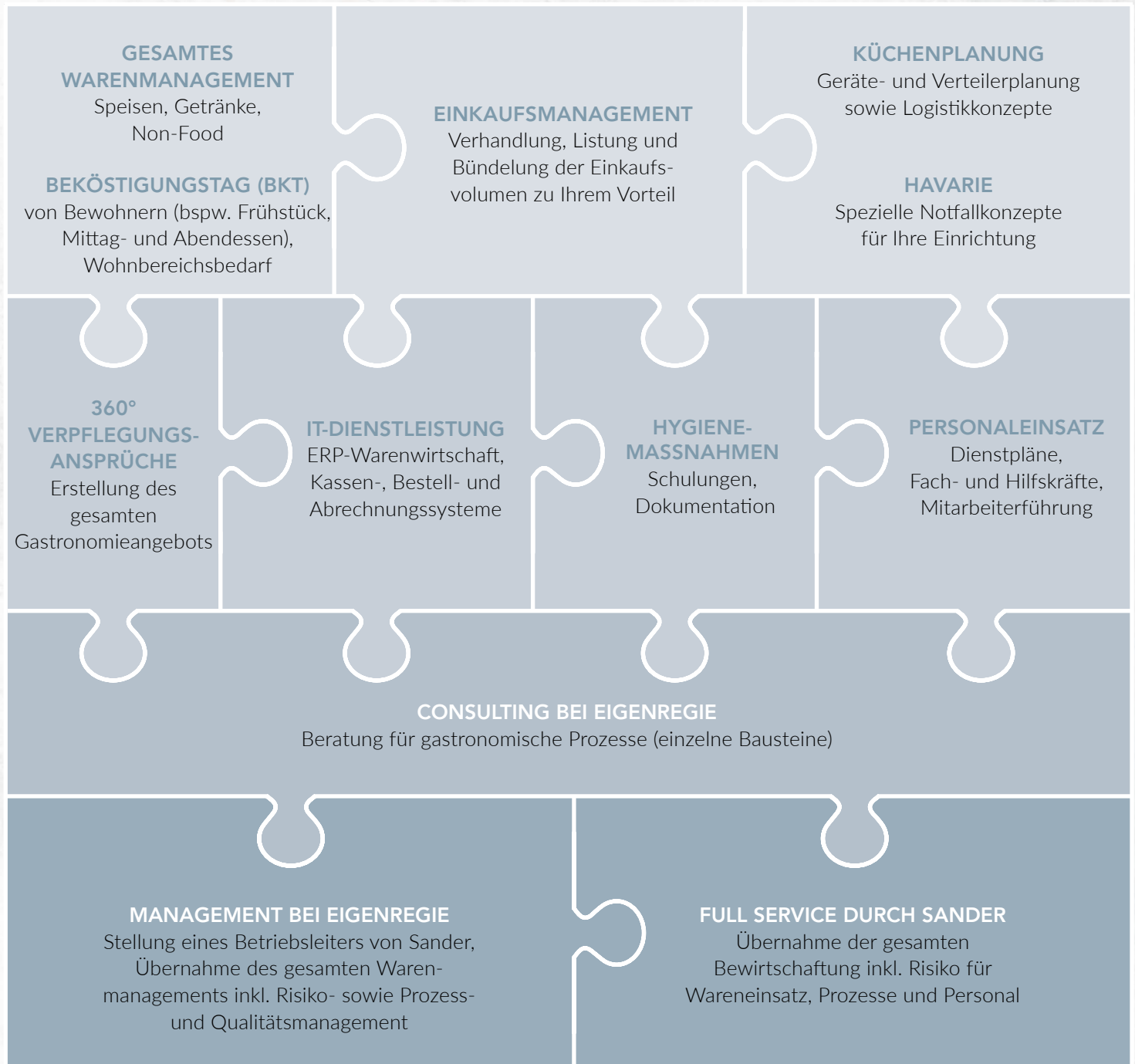
Informieren Sie sich über Nachhaltigkeit bei Sander:
www.sander-gruppe.com/nachhaltigkeit



* 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



Entdecken Sie die Vorteile an einem Kundenbeispiel:





PRODUKTE & VERPFLEGUNGSKONZEPTE MIT SYSTEM

Jede Senioreneinrichtung hat ihr eigenes Verpflegungskonzept – ob Wohnbereichsküche oder Speisesaal. Seit über 50 Jahren entwickeln wir bei Sander gesunde und wirtschaftlich sinnvolle Ernährungskonzepte für Senioren, einschließlich Speiseplänen, die auf individuelle Vorlieben, Lieblingsgerichte und spezielle Bedürfnisse der Bewohner abgestimmt sind.

- ✓ Planungssicherheit bei Kosten und Verfügbarkeit durch die eigene Frische-Manufaktur mit 2.500 Produkten
- ✓ Zielgruppenspezifische Verpflegungslösungen für Sonderkosten sowie Diäten
- ✓ Portionsgerechte Bestellung ohne Überhang
- ✓ 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)
- ✓ 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
WOCHE 1

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG
Rahmgeschneitzeltes vom Schweine Rücken mit frischen Champignons, in Rahmsauce. Dazu Spirelli und Dressing Zitruszucker. a, e, f	Putenfrikadelle und Geflügeljus herzhaft abgeschmeckt. Dazu Kartoffeln-Hausrauenschnitt, mit Kohlrabigemüse. a, e, f	Hörnchennudeln und Pastasauce Bolognaise aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunise und Tomaten. Dazu Joghurt-Dressing mit Schnittlauch. a, e, f, h	Frikassee vom Hühnchen mit weißem Spargel und Karotten. Dazu Gemüse-Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini. f, h	Fischstäbchen mit Remouladensauce , dazu Erbsen-Möhren-gemüse und Püree. a, c, e, f, i	Gulaschsuppe nach ungarischer Art pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot.
1950 kJ / 458 kcal / Fett 21,8 g / davon ges. Fettsäuren 6,6 g / KH 46,0 g / davon Zucker 3,3 g / Eiweiß 19,0 g / Salz 3,83 g	1508 kJ / 359 kcal / Fett 15,5 g / davon ges. Fettsäuren 2,9 g / KH 33,1 g / davon Zucker 7,2 g / Eiweiß 21,4 g / Salz 2,72 g	1556 kJ / 365 kcal / Fett 10,0 g / davon ges. Fettsäuren 3,9 g / KH 52,8 g / davon Zucker 11,9 g / Eiweiß 14,7 g / Salz 3,85 g	1300 kJ / 311 kcal / Fett 12,7 g / davon ges. Fettsäuren 5,0 g / KH 31,7 g / davon Zucker 4,9 g / Eiweiß 16,0 g / Salz 4,81 g	2149 kJ / 512 kcal / Fett 26,4 g / davon ges. Fettsäuren 7,1 g / KH 43,5 g / davon Zucker 7,8 g / Eiweiß 24,3 g / Salz 4,41 g	642 kJ / 153 kcal / Fett 3,9 g / davon ges. Fettsäuren 1,7 g / KH 19,2 g / davon Zucker 6,6 g / Eiweiß 9,6 g / f
Grießauflauf und Zwetschgenröster a, d, f	Makkaroni und Tomatensauce dazu Joghurt-Dressing mit Schnittlauch. a, e, f	Veganer Kartoffeleintopf mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie, dazu Brot. a, h	Süßkartoffelpfanne aus Süßkartoffelwürfeln, Mais, Karotten und Erdnüssen, in Kokosmilch und Chilisauce. Dazu Dressing. Kräuterzwerg nach Art einer Italian-Vinaigrette. a, b, e, f, h	Kaiserschmarrn goldbraun luftig gebacken, dazu Vanillesauce aus Bourbon-Vanille. a, e, f	Spätzle-Gem mit heller So a, e, f
1797 kJ / 425 kcal / Fett 60,2 g / davon ges. Fettsäuren 7,1 g / KH 83,3 g / davon Zucker 46,8 g / Eiweiß 15,6 g / Salz 0,70 g	1370 kJ / 328 kcal / Fett 7,0 g / davon ges. Fettsäuren 0,9 g / KH 54,4 g / davon Zucker 4,8 g / Eiweiß 9,4 g / Salz 1,87 g	729 kJ / 174 kcal / Fett 8,3 g / davon ges. Fettsäuren 1,8 g / KH 21,0 g / davon Zucker 5,5 g / Eiweiß 2,7 g / Salz 0,27 g	1330 kJ / 317 kcal / Fett 17,7 g / davon ges. Fettsäuren 3,1 g / KH 29,7 g / davon Zucker 9,5 g / Eiweiß 8,3 g / Salz 1,47 g	3043 kJ / 729 kcal / Fett 22,9 g / davon ges. Fettsäuren 8,5 g / KH 106,6 g / davon Zucker 38,0 g / Eiweiß 22,2 g / Salz 1,43 g	1420 g / 20



Beispiel Speisekarte

360° VERPFLEGUNGSANGEBOT



BEISPIEL (BEKÖSTIGUNGSTAG)

Frühstück
Mittagessen
Zwischenverpflegung
Abendessen
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
- ✓ Regionale Beschaffung & saisonale Auswahl
- ✓ Controlling für den Bereich Speiserversorgung
- ✓ Fixer Wareneinsatz je Mahlzeit für die Kunden

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

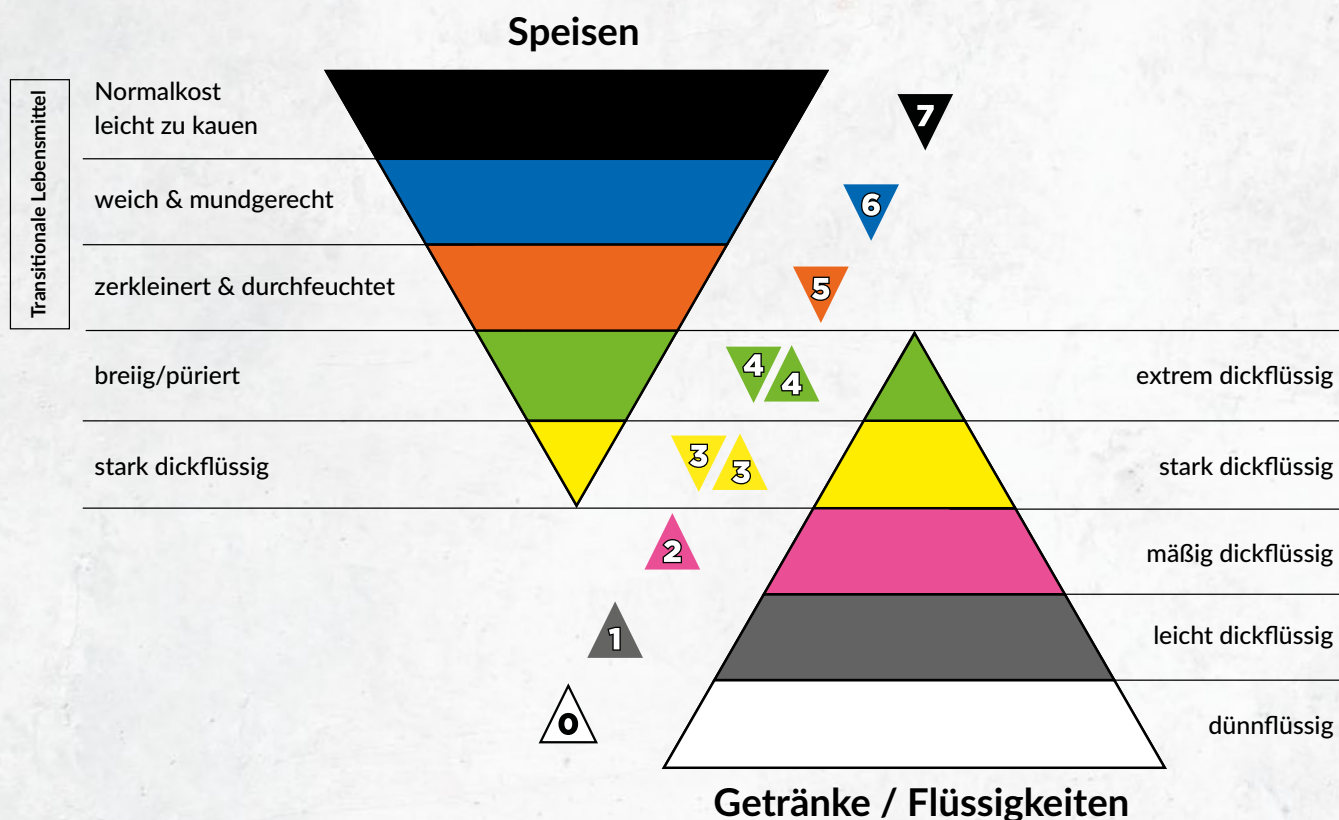
IHR PARTNER FÜR ALLE BEDÜRFNISSE – GENUSS IN VERTRAUTER FORM

Dysphagie – Sicher mit IDDSI

Per IDDSI klassifizierte Getränke, Flüssigkeiten und Speisen untergliedern sich in insgesamt **8 Stufen**, welche jeweils mit individuellen Farbcodes und Ziffern gekennzeichnet werden. Die Definitionen der einzelnen Stufen basieren auf seitens des IDDSI-Komitees festgesetzten Vorgaben und Regelungen.

Ziel ist ein erhöhtes Maß an Sicherheit im Umgang mit Dysphagiepatienten, indem Missverständnissen bezüglich der einzelnen Dickungsgrade konsequent vorgebeugt wird.

Weitere Infos unter www.iddsi.org



VIELFALT FÜR JEDEN GESCHMACK

Jetzt mehr über unsere Dysphagiekost erfahren:
www.sander-dysphagie.com



IDDSI-STUFEN BEI SANDER

3

Stufe 3 (Speisen): stark dickflüssig

- ✓ Glatte Textur ohne Stückchen
- ✓ Keine Klümpchen, Fasern und/oder Schalenstücke
- ✓ Kann aus einer Tasse oder einem Becher getrunken oder mit einem Löffel verzehrt werden



4

Stufe 4 (Speisen): breig und püriert

- ✓ Glatte Textur, enthält keine Klümpchen
- ✓ Ist nicht klebrig
- ✓ Kein Separieren des Flüssigkeitsanteils der Speise
- ✓ Behält seine Form auf dem Teller
- ✓ Muss nicht gekaut werden
- ✓ Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden



5

Stufe 5 (Speisen): zerkleinert und durchfeuchtet

- ✓ Weich und hydriert, ohne Separieren der Flüssigkeit oder des Eigensafts der jeweiligen Speise
- ✓ Kleine Partikel sind sichtbar und mit der Zunge leicht zu zerdrücken
- ✓ Partikelgröße maximal 4 mm in der Breite und 15 mm in der Länge*
- ✓ Kann auf dem Teller geformt werden
- ✓ Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden



6

Stufe 6 (Speisen): weich und mundgerecht

- ✓ Weich und zart, kein Absetzen von Flüssigkeit
- ✓ Mundgerechte Stücke, maximale Stückelung beträgt 15 mm
- ✓ Ausreichend Zungenkraft und -kontrolle ist erforderlich
- ✓ Muss vor dem Schlucken gekaut werden
- ✓ Kann mit der Gabel gegessen werden



* Partikelgröße ausschließlich nur für Erwachsene geeignet.

KUNDENSTIMME AUS DER PRAXIS

»Sander liefert zweimal in der Woche das Mittagessen für unsere vier Senioren- und unsere Tagespflegeeinrichtungen – rund 470 Essen täglich.

Jede Einrichtung verfügt über eine entsprechende Küche, in denen wir die Sous-vide-Produkte von Sander in unseren Konvektomaten zubereiten.

Unsere Bewohner sind mit den Speisen sehr zufrieden. Mit Sander haben wir eine sichere Kalkulationsbasis für unsere Jahresbudgets.«

DAGMAR BRUSERMANN

Diakonische Altenhilfe Leine-Mittelweser
Wunstorf

WIR SIND VERLÄSSLICHER PARTNER



*Ihr persönlicher
Ansprechpartner*

Guido Schumacher

Prokurist & Bereichsleitung
Gastronomiedienstleistungen

www.sander-care.com

kontakt@sander-gruppe.com

+49 6766 9303 333

Industriepark 12

56291 Wiebelsheim