

# Eine Qualität für alle



Qualitäts- statt preisgetrieben zu arbeiten, ist im Außer-Haus-Markt nicht einfach. Dennoch verfolgt Sander konsequent diese Philosophie und setzt auf hohe Handwerklichkeit. Was das bedeutet, davon haben wir uns im Werk in Wiebelsheim selbst ein Bild gemacht.

Es ist falsch, pauschal zu behaupten, dass Frischküche gut ist und High-Convenience schlecht. Leider ist das aber in den Köpfen so verhaftet“, betont Peter Sander jr., einer der beiden Geschäftsführer von Sander. Im rheinland-pfälzischen Wiebelsheim produziert das Unternehmen mehr als 2.500 Produkte für Kunden aus der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie sowie der System- und Verkehrsgastronomie. Besonders viel Wert wird auf eine handwerkliche Speisenzubereitung gelegt. Das unterstreicht Sander mit seinen insgesamt 15 Frische-Manufakturen in Wiebelsheim, in denen die unterschiedlichen Speisen hergestellt werden. Und wer die heiligen Hallen betreten darf, kann sich davon selbst überzeugen: In der Obstsalat-Manufaktur z. B. zupft eine Mitarbeiterin von Hand die Trauben von den Stielen ab, die danach mit Ananas- und Melonenstücken ebenfalls handlich aufgespießt werden – z. B. für Snacks in Betriebsrestaurants und Schulen oder für Buffets in Hotels. Die Obstspieße werden täglich auf Bestellung frisch produziert und verlassen die Frische-Manufaktur so, dass dem Kunden eine Mindest-Restlaufzeit von vier Tagen ge-

währleistet wird. Auf die Tatsache, dass vieles per Hand entsteht, ist Produktionsleiter Lucas Platten stolz: „Wir könnten so viel mehr mit Maschinen erledigen. Aber ein Mensch kann ganz andere Entscheidungen treffen. Bei der Frischfleischverarbeitung schneiden unsere Mitarbeiter nur so viel Fett vom Fleisch ab, wie nötig. Das kann eine Maschine nicht leisten.“

## Mehr als 40 Jahre Wachstum

Sander startete 1974 als Fernküche in Ney im Hunsrück. Ein Meilenstein für das Unternehmen war 1985 die Gewinnung der Deutschen Bahn als Kunde. 1997 zog Sander nach Wiebelsheim und ist seither kontinuierlich gewachsen. Das Unternehmen versteht sich als Komplettanbieter, denn es bietet mit einer eigenen Lebensmittelproduktion bzw. Frische-Manufaktur über die Speisekartenerstellung, Beratungsdienstleistungen in Bezug auf Betriebsoptimierungen etc. bis hin zur Full-Service-Bewirtschaftung von Gastronomieobjekten alles aus einer Hand. Die Lebensmittel-Produkt-

palette ist reichhaltig – nur Molkereiprodukte und Backwaren gibt es nicht. So erhalten Kunden 2.500 Produkte, die größtenteils im Sous Vide- oder Cook & Chill-Verfahren gegart sind. Bekannt wurde Sander vor allem mit handgerollten Rouladen aus der eigenen Manufaktur,

## AUF EINEN BLICK

### Sander Holding GmbH & Co. KG, Wiebelsheim

**Geschäftsbereiche:** Sander Gourmet GmbH, Sander Catering GmbH

- 15 Frische-Manufakturen
- 2.500 Produkte in zwölf Warengruppen (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)
- Entwicklungsküche mit aktuell sieben Sterneköchen
- über 200 dezentrale Catering-Standorte mit dem Fokus auf Schulumens und Betriebsrestaurants

**Unternehmensgründung:** 1974 in Ney  
**Mitarbeiterzahl:** 1.200 (gesamt), davon 550 in Wiebelsheim (Frische-Manufaktur & Verwaltung)



Bei Sander steht Handwerklichkeit im Fokus. Das sieht man auch in den Frische-Manufakturen (o.). Produktionsleiter Lucas Platten zeigt, wie Mitarbeiter die richtige Nudelmenge abwägen (u.).

frischem Obstsalat und fangfrischem Lachs aus der eigenen Räucherei.

Qualität und Innovation stehen im Vordergrund. „Wir sind Qualitäts- statt Kostenführer“, sagt Peter Sander jr., der seit 1999 mit seinem Bruder Jens Sander das Unternehmen leitet. In der Entwicklungsküche arbeiten ehemalige Sterneköche ständig an neuen Gerichten und verfeinern bestehende. „Wenn es schnell gehen muss, dauert es von der Idee bis zur Umsetzung gerade mal eine Woche“, erklärt der Produktentwickler Paul Weber. Zusätzlich zum Standardportfolio sind ab einer gewissen Abnahmemenge kundenindividuelle Sonderwünsche möglich. Ethische Richtlinien setzen dabei Grenzen. „So sehr uns ein Kunde auch darum bittet, bei uns bekommt er keine Gänsestopfleber“, führt Paul Weber aus.

## 900 Produkte und Rezepturen

Das Unternehmen orientiert sich auch an Trends. „Zurzeit spüren wir eine große Nachfrage nach Burgern“, verrät der gelernte Koch und studierte Oecotrophologe Paul Weber. Bis zu 800 bis 900 Produkte und neue Rezepturen entwickeln die Köche im Jahr. Die Rohware bezieht Sander, sofern möglich, aus der Region. Zudem ist das Unternehmen Bio-zertifiziert. „Wir legen sehr viel Wert darauf, dass wir eine Qualität für alle anbieten. Schulen und Menschen erhalten die gleichen Produkte wie Restaurants“, veranschaulicht Peter Sander jr.

Mit den Produkten und begleitenden Dienstleistungen antwortet das Unternehmen auf die Herausforderungen im Außer-Haus-Markt. „Die Ausbildungszahlen sinken. Künftig wird es noch wichtiger sein, dass ungelernete Kräfte in den Betrieben arbeiten können“, erklärt der Geschäftsführer. Die Erwartungshaltung der Gäste wird steigen, ebenso der Kostendruck, prognostiziert er. „Mit unseren Konzepten steigern Kunden ihre Effizienz. Da sie bei uns vieles aus einer Hand bekommen – von Vorspeise bis Dessert, sind sie nicht auf mehrere High-Convenience-Lieferanten angewiesen. Das spart Geld. Durch unsere Garmethode liegen nur 10 bis 15 % der Arbeitsschritte noch im Verpflegungsbetrieb und genau auf diese können sie sich besonders stark konzentrieren. Es bleiben außerdem mehr Freiräume für die Betreuung des Gasts“, betont Peter Sander jr.

## Consulting für Kunden

Den Unterschied bei Sander macht auch die Beratung. Stellt ein Verpflegungsbetrieb um oder fängt neu an, erarbeitet ein Team auf Wunsch ein vollständiges Konzept. Die Beratung nimmt dabei 40 bis 50 % ein, die Produktberatung noch nicht eingerechnet. Und dieser Anteil wird weiter wachsen, vermutet Peter Sander jr. Für 2018 ist zudem der Bau einer Akademie in Wiebelsheim geplant. Neben HACCP-Schulungen sollen u. a. der Umgang mit Kunden und IT-Prozesse geschult werden. Über den neuen Kunden-Webshop, der dieses Jahr startet, soll alles rund um die Produkte noch transparenter und ein einfaches Allergenmanagement möglich sein. Ergänzt wird ein Online-Konfigurator, um Speisekarten und Buffets optimal zu kalkulieren und um mit wenigen Mausklicks zu bestellen. Seinen Kunden bietet das Unternehmen über die Sparte Sander Catering einen Mehrwert. Neben dem Angebot, Betriebe im Full-Service zu bewirtschaften, bietet Sander Gastronomieobjekten Unterstützung, die weiterhin in Eigenregie betrieben werden. Hier stellt das Unternehmen Speisekarten und bietet an, sich in Aktionen einzuklinken. Sander stellt auch Gastronomie- bzw. Verpflegungsmanager, die Objekte in Eigenregie beraten, in Bezug auf Tagesgeschäft, Einhaltung von gesetzlichen Richtlinien und Vorgaben, Betriebsoptimierungen und weiteren Fragestellungen. Sander ist permanent in Bewegung. „Wir versuchen immer, zwei bis drei Jahre weiter zu sein und unserem Leitgedanken, Innovation mit Tradition zu verknüpfen, gerecht zu werden“, erklärt Peter Sander jr. „Essen hat einen emotionalen Wert. Wenn man an der Qualität spart, bekommt man an anderer Stelle die Quittung dafür“, ist er sich sicher. „Das muss ein Unternehmen aber auch vermarkten können. Ein Hersteller kann dem potenziellen Kunden keinen Vorwurf machen, wenn er zu billigeren Produkten anderer Anbieter greift, weil er den Mehrwert der teureren nicht kennt.“ mak