

## LC Bingen am Rhein

Veranstaltung: Betriebsbesichtigung bei Sander Gourmet GmbH, Industriepark 12, Wiebelsheim

Tag: Mittwoch, 05. Oktober 2016

Zeit: 16.00 Uhr bis ca. 19.00 Uhr

Ort: 56291 Wiebelsheim, Industriepark 12

### Teilnehmer:

Baltes; Berking; Budi; Dobroschke; Eidt; Gronki; Gutmann; Heidecker; Schröder, Rolf-Dieter; Sehn; Veeck; Walter, Karl-Heinz; Walter, Otto

### Gäste:

Berking, Gundula; Berres, Marion; Budi, Ina; Dobroschke, Katrin; Eidt, Petra; Freund, Monika; Grau, Ingrid; Gronki, Ruth; Gutmann, Margit; Schröder, Elke; Seul-Walter, Petra, Schleysing, Silke

Präsenz: 13 LF (38) = ca. 34 %

Begrüßt wurden wir durch den Leiter Marketing und Kommunikation Marc Niebling sowie den Produktionsleiter Daniel Denker, der uns anschließend auch die Werke vorstellte.

Herr Niebling begrüßte uns im Auftrag der Geschäftsleitung und Herr Denker führte uns kurz in die Geschichte der Firma sowie deren heutigen Umfang ein. Ursprünglich wurde die Firma in Ney bei Emmelshausen gegründet und zog Mitte der 90er Jahre nach Wiebelsheim um. Das Werk I (heute Verwaltung und Produktion der Hauptgerichte) wurde 1997 errichtet. An Hauptgerichten werden ca. 40 Tonnen pro Tag produziert. Herr Denker führte uns dann durch die verschiedenen Werke, die teilweise – schlechte Planung! – nicht aneinander liegen aber alle im Industriepark in Wiebelsheim. Im Werk III, das 2007 errichtet wurde, werden u.a. 15 Tonnen Obst pro Tag verarbeitet. Herr Denker unterstrich, dass in der Produktion keine Aromen, keine Farbstoffe und keine Geschmacksverstärker verwendet werden.

Nachdem sich dann alle im Konferenzraum eingefunden hatten, begrüßte uns der Firmengründer Herr Sander sen. mit seinem Sohn Peter Sander.

Die Firma wurde 1974 durch die Eltern = Sander sen. + Ehefrau in Ney als Sander Fernküche gegründet. Heute sitzen unter der Sander Holding die Sander Gourmet GmbH und die Sander Catering GmbH. Das Unternehmen wird seit 2010, schwere Erkrankung des Vaters, der aber inzwischen wieder mitwirkt, durch die Söhne Jens und Peter Sander geführt.

Der Sohn Peter Sander präsentierte uns die Geschichte der Firma und deren momentanen Umfang und die Herstellungsvorgänge anhand Video und Power-Point-Präsentation. Sander war und ist Qualitätsführer. Es wird Wert auf Handarbeit und Frische gelegt. In den einzelnen Abteilungen/Manufakturen werden Suppen, Pasta, Hauptgerichte, Nachtisch etc. hergestellt. 1993 erfolgte eine Umfirmierung, 1997 der Umzug nach Wiebelsheim. Heute beschäftigt die Unternehmensholding insgesamt 1.200 Mitarbeiter mit ca. 200 dezentralen Betriebsstätten. Die Märkte sind sowohl Hotellerie wie Gastronomie, Gesundheitsgastronomie (Kliniken, Krankenhäuser), Gemeinschaftsgastronomie z.B. Schulen aber auch Firmen wie Fissler u. Daimler, Systemgastronomie und Freizeitgastronomie (IKEA, XXL Möbelhäuser), Verkehrsgastronomie wie z.B. Schiffe = Viking, Lufthansa, Maredo etc.

Peter Sander stellte uns anschaulich die Herausforderungen der Märkte dar (Mitarbeiterbeschaffung, Personalkosten, Führung und Motivation, Preise, Kalkulation, Deckungsbeiträge, günstiger Einkauf).

Die Sander Gourmet GmbH hat im Katalog ca. 2.500 Produkte zur Auswahl. Die Produktion wurde uns anhand Video dargestellt. Die Kernkompetenz des Unternehmens ist bereits seit 1985 – damals für die Bahn entwickelt – das Sous-vide-Verfahren nach Niedertemperaturgarung wird das fertig produzierte Gericht dann verschlossen und schnell heruntergekühlt. Entsprechend den verschiedenen Produkten gibt es unterschiedliche Mindesthaltbarkeitszeiträume. Die Sander Catering GmbH betreut u.a. Kindergärten, Krankenhäuser, Seniorenheime etc.

Viel Wert - dies unterstrichen sowohl Herr Sander senior wie auch Peter Sander - wird auf das Unternehmenszugehörigkeitsgefühl gelegt „Wir sind Sander“, das durch verschiedene Dinge erreicht wird.

Die Firma engagiert sich auch im sozialen Bereich, zum einen in einem Mitarbeiterfonds, durch den ohne Einschaltung der Geschäftsleitung, d.h. nur die Mitarbeiter entscheiden, notleidende Mitarbeiter unterstützt werden und zum anderen für krebskranke Kinder.

Der heutige Umsatz der Gruppe beträgt ca. 100 Millionen Euro. Das Ziel ist, den Umsatz von 2015 bis 2020 um ca. 50 % zu steigern. Ausblicke in die Zukunft wurden uns gegeben. 2017 soll wohl in Köln eine eigene Systemgastronomie eröffnet werden. Geplant ist desweiteren ein 200-Betten-Hotel in Koblenz.

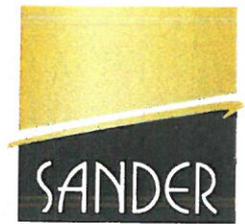
Der Vortrag wurde begleitet durch ein Flying Menu. Damit denjenigen, die nicht teilgenommen haben, die uns servierten Köstlichkeiten auch genießen können -zumindest optisch-, ist die Menüauswahl als Anlage dem Protokoll beigelegt.

Herr Sander senior resümierte anschließend noch kurz die Entwicklung des Unternehmens aus seiner Sicht. Er ist in Spey geboren, die Eltern betrieben ein Gasthaus/Hotel. Nach einer Ausbildung zum Koch und Hotelkaufmann studierte er später BWL und entwickelte insbesondere für die Bahn das Sous-Vide-Verfahren.

Ein lohnender Besuch in Wiebelsheim, der von unseren Gastgebern auch noch mit einem Geschenk für die Teilnehmer belohnt wurde.

P.S. Herr Sander sen. wohnt in Bingen-Büdesheim.

Bingen am Rhein, 10. Oktober 2016  
gez. Baltés, Sekretär



*Hertzlich  
Willkommen*



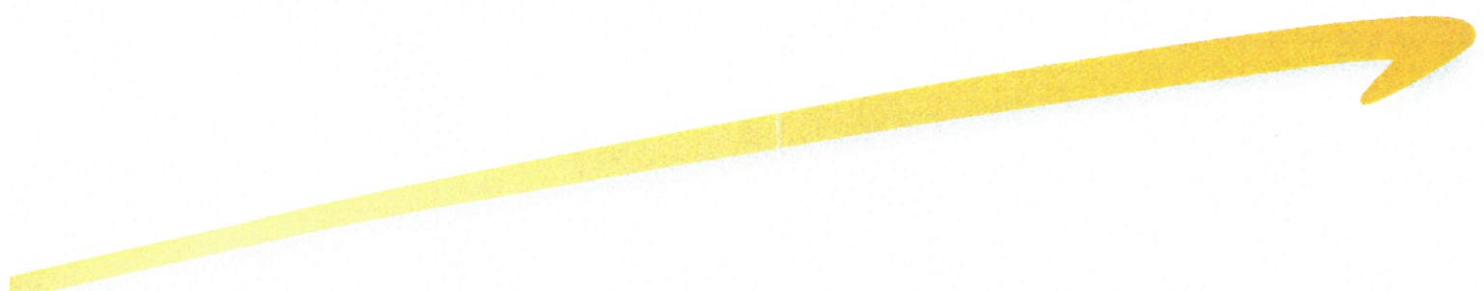
SANDER Holding GmbH & Co. KG  
Industriepark 12  
56291 Wiebelsheim

Tel. +49 (0)6766 9303-0  
Fax +49 (0)6766 9303-45

[kontakt@sander-holding.com](mailto:kontakt@sander-holding.com)  
[www.sander-holding.com](http://www.sander-holding.com)



Menüauswahl  
05.10.2016



# Flying Menu

## Vorspeise

Linsensalat mit Räucherforellenpraline  
im Weckglas

\*\*\*

Vegetarischer Cous-Cous-Salat  
mit Paprikafrischkäse im Weckglas

\*\*\*

Räucherlachsloin  
mit Frankfurter Grüner Sauce  
Wildkräutersalat

\*\*\*

Kokos-Kafirlimettensuppe  
Spieß mit Hackbällchen vom Huhn mit Sesam

\*\*\*

Brotauswahl mit zwei Aufstrichen  
Tomaten-Kapern  
Chicken-Curry

## Hauptgang

Veganes Auberginencurry  
Cous-Cous-Bratling

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckchen  
Wirsing Gebratener Serviettenknödel

\*\*\*

Hirschgulasch Kräuter-Knöpfle

## Dessert

Hagebutte und Ricotta im Mini-Bubbleglas:  
Ricottacreme Hagebutten Streusel

\*\*\*

Crispy Chocolate im Vertigoglas:  
dunkles Schokoladenmousse Knusperboden  
schwarze kandierte Oliven Orangensauce

\*\*\*

Käsekuchen live im Vertigoglas:  
Käsekuchencreme mit Käsekuchenwürfeln  
Limonengel Streusel Nougatsteine