

Presseinformation Rems-Murr-Kliniken

ExpertPartnership: Kundenbeispiel einer perfekten Zusammenarbeit mit Sander Rems-Murr-Kliniken nun auch Kunde vom Service-Bund

Lübeck / Wiebelsheim, 30. November 2020 – Eine ausgewogene, schmackhafte und abwechslungsreiche Essensversorgung spielt bei der Genesung von Patienten in Krankenhäusern und Reha-Einrichtungen eine wichtige Rolle. So auch in den Rems-Murr-Kliniken in Winnenden und Schorndorf. Die knapp 2.200 Mitarbeiter leisten dort eine qualifizierte Zentral- und Regelversorgung für die Menschen im Rems-Murr-Kreis (Baden-Württemberg) und darüber hinaus.

In 20 Fachkliniken mit mehr als 900 Planbetten werden jährlich rund **50.000 Patienten** stationär versorgt. Täglich verlassen rund **1.000 tablettierte Mittagessen** für beide Standorte die Verteilküche im Untergeschoss des Klinikums in Winnenden. Hinzu kommen Speisen für die **Mitarbeiterkantinen** sowie für kleinere und größere interne Veranstaltungen.

„Anfang September 2017 hat Sander in den Rems-Murr-Kliniken die Speiseversorgung mit einem nachhaltigen Konzept, basierend auf Frische und Vielfalt, übernommen. Dabei garantieren wir für die Patientenverpflegung die budgetierten Kosten für die Beköstigungstage der Kliniken. Für jede Gesundheitseinrichtung ist das extrem wichtig und absolut wertvoll“, erklärt Sven Aderhold, Verkaufsleiter Süd-West bei Sander Gourmet. Dieses Konzept wurde im Februar 2020 im Rahmen der **ExpertPartnership** um das **Küchenmanagement** – und somit auch die **Verantwortung für den Einkauf** – erweitert. Seitdem stellt nun auch der Service-Bund im Rahmen der Partnerschaft die Lebensmittelversorgung mit dem Großhandelssortiment im Klinikalltag sicher. „Wir freuen uns sehr, dass die **Service-Bund Gebietszentrale OMEGA SORG** als Großhandelspartner mit an Bord ist und die Rems-Murr-Kliniken neben dem Standardsortiment auch und insbesondere mit regionalen und saisonalen Produkten beliefert“, so Aderhold weiter. „Da wir bei diesem Projekt die **Regionalität nachhaltig steigern** wollen, sind wir sehr froh, mit OMEGA SORG einen starken Partner an unserer Seite zu haben.“

Und auch die Rückmeldungen seitens OMEGA SORG sind durchweg positiv. „Schon in der Frühphase der Zusammenarbeit im Rahmen von ExpertPartnership hat sich gezeigt, wie

gut die Prozesse funktionieren und wir sind bei Bestellungen bis hin zu Anlieferungen unmittelbar in reibungslose Routinen übergegangen. Wir freuen uns, gemeinsam mit Sander das Versorgungskonzept in den Rems-Murr-Kliniken weiter ausbauen zu können“, erklärt Thomas Hauber, Vertriebsleiter bei OMEGA SORG in Essingen.

Marc Schumacher, Leiter Wirtschaft und Versorgung der Rems-Murr-Kliniken zeigt sich von der Zusammenarbeit ebenfalls begeistert: „Unsere Patienten sollen zufrieden sein und sich bei uns möglichst gut aufgehoben fühlen – das Essen spielt dabei eine enorm wichtige Rolle. Gleichzeitig müssen **Care-Küchen** auf **Wirtschaftlichkeit** achten, was nur mit **exakten Werten wie festen Preisen** möglich ist. Mit Sander und nun auch dem Service-Bund haben wir dafür die richtigen Partner an unserer Seite, denn wir können unsere **Patienten mit Speisen von hoher Qualität** versorgen, und zwar bei **voller Kostenkontrolle.**“

Über ExpertPartnership

ExpertPartnership ist eine Kooperation zwischen den zwei erfahrenen Food-Service-Unternehmen Service-Bund und Sander. Das gemeinsame Angebot deckt den gastronomischen Tag vollständig aus einer Hand ab: mit hochwertiger GourmetConvenience, lösungsorientierter Beratung und tiefem Verständnis für die aktuellen Herausforderungen der Gastronomie.

Über den Service-Bund

Wer seine Gäste jeden Tag aufs Neue verwöhnen will, der braucht einen starken Partner an seiner Seite. Der Service-Bund unterstützt Profi-Köche im Außer-Haus-Markt. Seit mehr als 40 Jahren und mit knapp 40 Standorten im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um seine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen und dabei stets das besondere Plus an Service zu bieten. Knackig frisches Obst, saftiges Fleisch, köstlicher Fisch, ob für das Gala-Dinner oder die Imbissbude – das Sortiment vom Service-Bund lässt keine Wünsche offen.

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

eagle brands and media GmbH
Ralph Marko – Kommunikationsmanager
presse@expert-partnership.de
www.servicebund.de
Mobil: +49 (0)151 – 237 032 21

Über die Sander Gruppe

Seit über 45 Jahren bedient Sander alle Märkte im Food-Service-Bereich: von der Hotellerie und Gastronomie über die Gemeinschaftsgastronomie mit Betriebsrestaurants und Schulen bis hin zur Gesundheitsgastronomie mit Kliniken und Seniorenheimen. Das Familienunternehmen gliedert sich in dabei in zwei Kernbereiche: In

der hauseigenen Frische-Manufaktur produziert Sander Gourmet über 2.500 hochwertige Produkte in unterschiedlichen Warengruppen. Als leidenschaftlicher Dienstleister betreibt Sander Catering außerdem 200 dezentrale Gastronomiebetriebe deutschlandweit.

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Sander Gruppe

Inga Scholz – Marketing/Presse

presse@expert-partnership.de

www.sander-gruppe.com

Telefon: +49 (0)6766 – 9303 428

Druckfähiges Bildmaterial zur freien Verwendung:



Bildunterschrift: An den Standorten Winnenden und Schorndorf leisten die Rems-Murr-Kliniken täglich mit 20 Fachabteilungen eine medizinische Zentral- und Regelversorgung. / Copyright: Rems-Murr-Kliniken gGmbH



Bildunterschrift: Sven Aderhold, Verkaufsleiter Süd-West bei Sander (links), und Thomas Hauber, Vertriebsleiter bei Omega Sorg in Essingen (rechts), betreuen die Rems-Murr-Kliniken Hand in Hand. / Copyright: Sander/Service-Bund



Bildunterschrift: Omega Sorg liefert neben dem Standardsortiment auch regionale und saisonale Produkte in den Rems-Murr-Kreis. / Copyright: Sander/Service-Bund



Bildunterschrift: Täglich verlassen rund 1.000 Mittagessen für beide Standorte die Verteilküche im Untergeschoss des Klinikums in Winnenden. / Copyright: Sander/Service-Bund