

Presseinformation Frisch & fertig für jede Küche

Speisenkonzepte von Service-Bund und Sander für den Lockdown Verpackte, hygienisch sichere Produkte für die Gastronomie

Lübeck / Wiebelsheim, 09. November 2020 – Mit dem Titel „Flexible Konzepte mit verpackten Gerichten – für morgens, mittags & abends“ bietet die ExpertPartnership von Service-Bund und Sander servierfertige Gerichte sowie Speisekomponenten für jede Küche und jedes gastronomische Konzept. Damit geben die beiden Food-Service-Unternehmen erneut eine starke Antwort auf den zweiten Lockdown und stehen der Gastronomie als verlässlicher Partner eng an der Seite.

Neben der **hygienisch hohen Sicherheit** helfen die Gerichte, auf Schwankungen in der Gastronomie flexibel reagieren zu können. Egal ob beim **Außer-Haus-Verkauf von Restaurants** (Take Away oder Home Delivery) oder **unvorhersehbare Zugangessen in der Care-Verpflegung**: Die Breite des Angebots sichert flexible Verfügbarkeit von den unterschiedlichsten Speisen in hoher Qualität und sorgt so für eine hohe Wirtschaftlichkeit und zufriedene Gäste.

Bereits zum ersten Lockdown im März reagierte die Kooperation „ExpertPartnership“ von Service-Bund und Sander auf die neue Situation in der Gastronomie. Mit Fokus **auf hygienisch sicher verpackten Gerichten** und **Menükomponenten** wurde zu Beginn eine Lösung für die Speisenverpflegung im Care-Segment geschaffen. „Hier mussten sich die Küchenverantwortlichen innerhalb weniger Tage komplett neu aufstellen. Erhöhte Hygieneauflagen haben zum Beispiel zu Mindestabstand in der Küche geführt. Oder die Anzahl der Patienten war aufgrund des Ausnahmezustands kaum noch vorhersehbar oder kalkulierbar“, blickt Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe, zurück auf den Ausbruch der Pandemie.

„Mit unseren **Menüschalen** haben wir hier eine **einmalige Lösung** gegeben, neben der Gewährleistung der hygienischen Aspekte auch besondere Speisenqualität und -vielfalt zu bieten. Ein Einsatz der Schalen bedeutete auch, dass eine Speisenproduktion und eine Portionierung vor Ort nicht mehr notwendig war bzw. ist und das **Verpflegungsangebot zu 100 Prozent kalkulierbar** ist. Als dann die Restaurants und sonstigen Gastronomien wieder öffnen durften, haben wir das Angebot auch für diese Zielgruppe erweitert und Frühstücksschalen

sowie tiefgekühlte Einzelportionen für Hauptgerichte angeboten. Die perfekte Reaktion auf schwankende Gästezahlen im Bereich Hotellerie und Gastronomie“.

„Diese Erfahrungen aus dem ersten Lockdown und vor allem das wertvolle Kundenfeedback aus allen Märkten haben uns für die Ausgestaltung des neuen, aktuellen Angebots mit ‚Verpackten Gerichten‘ enorm geholfen. Gemeinsam mit unserem Partner Service-Bund konnten wir so nach Bekanntgabe des zweiten Lockdowns direkt agieren und unseren Kunden erneut Gerichte oder einzelne Speisekomponenten anbieten, die jeder gastronomischen Anforderung für **Frühstück, Mittag- und Abendessen** sowie auch **Zwischenverpflegung** gerecht wird und erneut durch **Vielfalt, Abwechslung und Qualität** überzeugt“, führt Peter Sander weiter aus. Ulfert Zöllner, Geschäftsführer des Service-Bund, geht weiter auf die Situation ein: „Insbesondere für die stark vom zweiten Lockdown betroffene Individualgastronomie ist es uns wichtig, erneut als starker Partner zur Seite zu stehen. Fast alle im Angebot enthaltenen Produkte eignen sich deshalb extrem gut für den Einsatz im Bereich **Take Away und Home Delivery**. So können die Kunden der ExpertPartnership auf unsere Unterstützung zählen, um das noch erlaubte Außer-Haus-Geschäft effizient und hochwertig auszugestalten.“

Morgens, mittags und abends – warm & kalt

Das Angebot deckt den gesamten gastronomischen Tag ab und eignet sich ideal für die warme & kalte Ausgabe:

- [Flexible Konzepte mit verpackten Gerichten](#)

Die Vorteile dieses Konzeptes auf einen Blick:

- Breite Auswahl für eine Vielzahl an attraktiven und innovativen Gerichten (kreiert von Innovationsköchen mit Erfahrung aus der Sternegastronomie)
- Gleichbleibende Rezepturen und ausschließlicher Einsatz von hochwertigen Rohwaren von zertifizierten Lieferanten
- Fertigung unter höchsten Hygienestandards (u.a. IFS Food 6.1) und Gewährleistung gleichmäßig hoher Qualität
- Wenig Aufwand und einfaches Handling vor Ort (Lagerung, Regenerierung, Anrichten, Finishing); auch mit ungelerntem Personal möglich
- Gewährleistung hygienischer Auflagen wie Mindestabstand
- Keine Überproduktion der Speisen und dadurch volle Kostenkontrolle
- Hohe Kalkulationssicherheit bei ungewisser, schwankender Auslastung

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