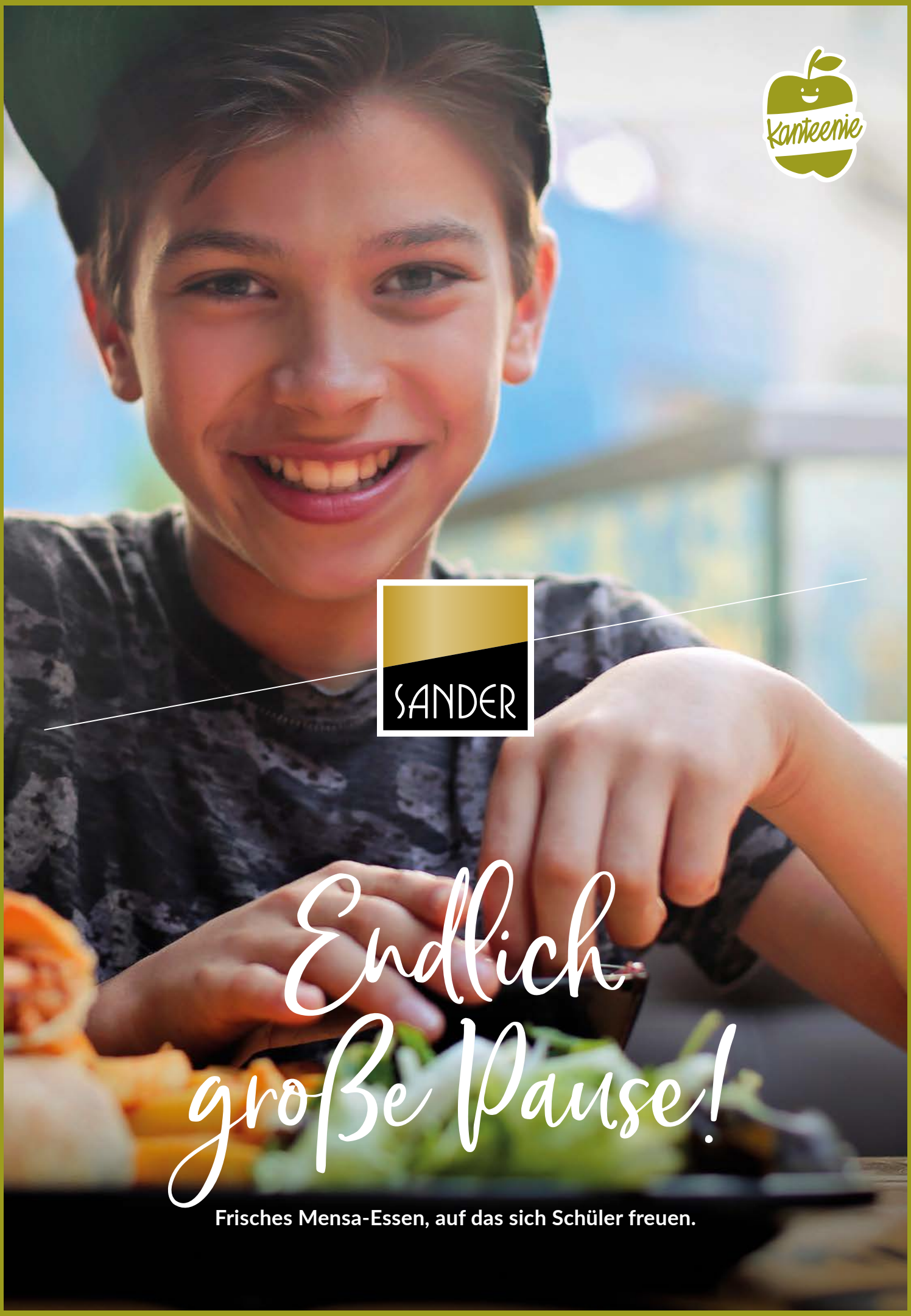

Kanteenie
SANDER
Endlich große Pause!
Frisches Mensa-Essen, auf das sich Schüler freuen.

LÖSUNGEN **MIT** UND **OHNE PERSONAL-GESTELLUNG**

Mittagessen | Frühstück
Kiosk-Konzepte | Events
Individuelle Wünsche

Kanteenie sorgt für ehrliche Freude und unverfälschten Genuss.

Gutes Essen
MACHT SCHULE.

KANTEENIE – IMMER DIE BESTE LÖSUNG.

Das Mensa-Essen ist ein wichtiger Bestandteil des Schulalltags. Schmecken muss es und dabei **abwechslungsreich und ausgewogen** sein. Außerdem sollte es **Spaß** machen, immer wieder **überraschen** – und natürlich auch **gesund** sein. Schließlich sind das Mittagessen und der kleine Snack zwischendurch wichtige Bausteine für die Leistungs- und Aufnahmefähigkeit der Schülerinnen und Schüler.

Als Träger einer Einrichtung oder Schule übernehmen Sie die Verantwortung für einen bedeutenden Teil der Ernährung der Schüler. Sie sollen **Regionalität, Bio und Nachhaltigkeit** sicherstellen und dabei das Vertrauen der Eltern nicht enttäuschen.

Gleichzeitig müssen Sie den Kindern Lust auf "gute Ernährung" machen. Und das alles mit übersichtlichem Budget. Eine Mammut-Aufgabe, bei der wir Sie nicht alleine lassen!

Kanteenie unterstützt Sie bei der Etablierung eines dauerhaft gesunden, interessanten und finanzierbaren Verpflegungskonzeptes für Schulen und Kitas. Damit bietet Ihnen Sander das bestmögliche Preis-Leistungs-Verhältnis und die Sicherheit, der Genussfreudigkeit der Schüler immer wieder mit frischen Ideen und hoher Lebensmittel- sowie Service-Qualität zu begegnen.

Gewusst WIE.

KANTEENIE – LECKER UND ENTSPANNT PAUSE MACHEN.

Als **qualitätsbewusster und kompetenter Partner** erarbeiten wir seit 50 Jahren innovative Schulverpflegungskonzepte: von **individuellen Speisekomponenten** aus der hauseigenen Manufaktur über **ernährungsphysiologisch wertvolle Speisepläne** – die Sie auch **mit eigenem Personal** umsetzen können – bis hin zur **Komplett-betreuung einer Mensa**. Diese Lösungen arbeiten wir stets gemeinsam mit Trägern, Schulen, Eltern und Schülern aus. Dabei ist die ehrliche Freude über gutes Essen unser wichtigstes Prinzip. Wie aber stellen wir für Sie ganz konkret die **Kombination aus höchster Speisenqualität, spannender Vielfalt und nachhaltiger Wirtschaftlichkeit** sicher?

Auf der Basis unserer Expertisen und Erfahrungen können wir nahezu jede anspruchsvolle Herausforderung bereits während ihrer Entstehung erfolgreich meistern. Wir hören zu und hören nie auf zu lernen, sodass wir unsere Leistungen kontinuierlich überprüfen und anpassen.

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

Jetzt QR-Code scannen und Video über die Frische-Manufaktur von Sander ansehen. (Auch zu finden unter www.sander-gourmet.com)

„Bei einer Umfrage hat das Essensangebot ganze 89 Prozent lachende Smileys bekommen – das ist ein super Ergebnis. Bei Sander sind wir in guten Händen. Das Unternehmen kennt die Bedürfnisse unserer Kinder, liefert tolle Qualität, ist persönlich und immer im direkten Kontakt mit uns.“

FRAU INKA SCHLUND / LEITERIN BETREUUNG
ENGELBERT-HUMPERDINCK-GRUNDSCHULE, FRANKFURT

Innovationsköche & Ökotrophologen:
Unsere erfahrenen Experten entwickeln kind- und altersgerechte Speisekomponenten und erarbeiten ausgewogene Speisepläne.

Frische-Manufaktur:
Alle Speisekomponenten werden von unseren über 50 Küchenmeistern und 600 Mitarbeitern täglich frisch gekocht (Cook & Chill, Sous-vide).

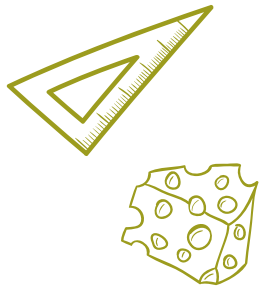
Für Sie unterwegs:
Wir sorgen jederzeit für eine sichere, schnelle und frische Lieferung aller Lebensmittel entsprechend Ihrer Wünsche.

Das Mensa-Team vor Ort:
Unser freundliches und regelmäßig geschultes Fachpersonal regeneriert die Speisen punktgenau zur Ausgabezeit. Die Reinigung von Küche und Speisesaal übernehmen wir natürlich auch, wenn gewünscht.

Abrechnungssystem & Bezahlung:
Ob Abrechnung zwischen Träger bzw. Schule und Sander oder zwischen Eltern bzw. Schülern und Sander – wir haben moderne Lösungen, die individuell abgestimmt werden können.

Feedback und Reflexion:
Unsere Mitarbeiter sammeln alle Anmerkungen und Wünsche der Schüler, Eltern und Lehrer, um die Speisepläne fortlaufend anzupassen.

Ein Höchstmaß AN TRANSPARENZ



KANTEENIE – FRISCHE UND QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.

Alle Speisen werden in der haus-**eigenen Frische-Manufaktur** des Familienunternehmens Sander im **schonenden Cook & Chill- sowie Sous-vide-Verfahren** zubereitet.

Das Essen wird **täglich frisch gekocht** und es werden dafür ausschließlich **hochwertige sowie überwiegend regional verfügbare Zutaten** verwendet. Wir verzichten komplett auf den Einsatz von Konservierungsstoffen und kenn-zeichnungspflichtigen Geschmacks-verstärkern.

Bei Ihnen vor Ort **werden die frischen Speisen dann durch Ihre oder unsere Mitarbeiter punktgenau für die je-weiligen Ausgabezeiten** zubereitet.

ENTKOPPELTE VERPFLEGUNGSKONZEPTE – EIN EFFIZIENTER PROZESS, DER AUCH QUALITATIV ÜBERZEUGT:

- Wir nutzen das Cook & Chill- sowie Sous-vide-Verfahren, da diese es uns ermöglichen, die Zubereitung räumlich und zeitlich von der Ausgabe zu ent-koppeln.
- Im Rahmen des schnellen und schonen-den Kühlens bei der Produktion wird der hygienisch bedenkliche Temperatur-bereich zwischen 10 und 65° C sehr schnell durchschritten.
- Das entkoppelte Verpflegungsystem stellt hygienisch einwandfreie Speisen sowie effiziente Prozesse sicher.

UNSER TIPP

für ein effizientes Verpflegungssystem:

„Entkoppelte Verpflegungssysteme und der Einsatz von Sous-vide- bzw. Cook & Chill-Produkten ist für hohe Ansprüche definitiv das Non-plus-Ultra in der Schulverpflegung.“

PROF. DR. VOLKER PEINELT

Ernährungswissenschaftler mit 14-jähriger Tätigkeit bei der DGE im "Referat GV" und über 20-jähriger Tätigkeit an der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie mit dem Spezialgebiet "Catering-Services und Lebensmittelhygiene". Entwickler eines Zertifizierungskonzepts, das auch in der Schulverpflegung angewandt wird, wo er vielfach Prüfungen vornahm.

KANTEENIE – WIR STEHEN ZU UNSEREM WORT.

Woher kommen die Zutaten für das Essen? Wie berücksichtigt Kanteenie wichtige Themen wie „**Tierwohl**“ und „**Regionalität**“? Das sind relevante Fragen, die wir als Dienstleister jederzeit detailliert beantworten können. Wir garantieren eine **lückenlose Rückverfolgbarkeit: vom fertigen Produkt bis zu jeder verarbeiteten Rohware.**
Alle bei Sander eingesetzten Lebensmittel entsprechen den gesetzlichen Vorgaben des **EU-Lebensmittelrechts** sowie nationalen Gesetzen, Vorschriften und Richtlinien. Damit aber noch nicht genug: Wir folgen zahlreichen **selbstinitiierten Vorgaben** und lassen unsere **hohen Standards** regelmäßig kontrollieren. Dies erfolgt im Rahmen der Zertifizierungen nach der DIN EN ISO 9001:2015 und der EG-Öko-Verordnung. Die Manufakturen der Sander Gourmet sind zusätzlich nach **IFS Food** zertifiziert. Hinzu kommen die **Zertifizierungen durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)** - für Speisekomponenten aus der Sander Frische-Manufaktur und eine Menülinie in der Kanteenie Mittagsverpflegung. So wird gewährleistet, dass Schüler ein vollwertiges, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen erhalten, das den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen entspricht.

SGS INSTITUT FRESENIUS

DE-ÖKO-003

Sie wünschen einen BIO-Anteil in Ihrem Angebot? Für uns kein Problem!

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT Management System IFS Food www.tuv.com ID 9108627456

TÜV SÜD ISO 9001

IFS Food

DGE ZERT-KONFORM [1]

DGE [2]

[1] Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

[2] Die Angebote/Komponeten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Immer spannend – IMMER NEU

KANTEENIE – AN ALLES GEDACHT.

Bei der Zusammenstellung des Speisen- und Snackangebots für Ihre Mensa bilden **geltende Qualitätsstandards für die Schulverpflegung** unsere Ausgangsbasis. Darüber hinaus sind es aber vor allem **Ihre individuellen Wünsche**, die unser Angebot bestimmen:

Wie viele **Menülinien** sollen den Schülern angeboten werden? Welcher **Bio-Anteil** wird von Ihnen gewünscht? Wird ein **gluten- und laktosefreies** Speisenangebot benötigt? Und nicht zu vergessen: **Tablett an der Ausgabe oder Schüsseln auf dem Tisch**?

Oder soll es ein ganz individuelles **Free-Flow-Konzept** werden? Sie sehen: Es gibt viel zu besprechen!

Damit unser Essen immer den aktuellen Geschmack der Schüler trifft, lassen wir die Ergebnisse aus gezielten Marktforschungen sowie Erkenntnisse aus dem Dialog mit Lehrern, Eltern und Schülern durchgängig in unsere Speisepläne einfließen. Kanteenie kann so schneller als jedes andere Schulverpflegungskonzept auf **aktuelle Ernährungstrends** bei jungen Menschen reagieren.

BEI ALLEN BELIEBT:
UNSER KIOSK-KONZEPT

Für alle Momente und für alle Bedürfnisse immer das richtige Essen.

„An unserer Schule genießen alle die große Pause. Die Essensbestellung der Schüler und Eltern über das Chip-Bezahlsystem läuft reibungslos und das Essen schmeckt allen gut.“

FRAU STUDIENDIREKTORIN MARIANNE SCHOLLIERS / STV. SCHULLEITUNG & KOORDINATORIN G8GTS
OTTO-SCHOTT-GYMNASIUM MAINZ-GONSENHEIM

„Auch der Sander-Kiosk ist sehr beliebt und hat ein breites Angebot für jedes Alter. Wir sind zufrieden, Sander als Partner gefunden zu haben.“

HERR SVEN THOMAS / GANZTAGSKOORDINATOR
FRAUENLOB-GYMNASIUM MAINZ

KANTEENIE – VIELSEITIG UND NATÜRLICH NACHHALTIG.

Einfach
Effiziente Ausgabe und bedarfsgerechte Lösungen: von der bewährten Tablett-Ausgabe über den Schüsselservice am Tisch bis zum innovativen Free-Flow-Konzept.

Knackig
Frisch zubereitet und bei reduzierten Warmhaltezeiten angeboten: frisches Essen aus überwiegend regionalen Zutaten und in bester Konsistenz.

Lecker
Abwechslungsreiches und altersgerechtes Essen, das schmeckt und Spaß macht. Regelmäßige Aktionen mit Highlights und thematischen Schwerpunkten. Für Zwischendurch bieten wir auch individuelle Kiosk-Konzepte an.

Als Mitglied im "Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V." engagieren wir uns für eine langfristig gesunde und nachhaltige Ernährung von Kindern. Seit 2012 sind wir Mitglied der Initiative „United Against Waste“, die sich für die Reduzierung von Lebensmittelabfall im Außer-Haus-Markt einsetzt. Als langjähriger Unterstützer der Slow-Food-Bewegung legen wir in unseren Gastronomieobjekten großen Wert auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln. Außerdem nutzen wir für unser Angebot nur Fleisch, Geflügel oder tierische Produkte aus Lieferantenbetrieben, die alle Richtlinien einer guten Tierhaltung erfüllen.

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.
UNITED AGAINST WASTE – GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG
Slow Food
DEUTSCHLAND WIRD KÄFIGFREI
Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt

Spaß und Vorfreude aufs Essen durch spannende Aktionstage.

Starke JAHRESAKTIONEN

KANTEENIE – IMMER ANGESAGT, IMMER LECKER.

Unsere Aktionswochen begeistern die Schüler immer wieder aufs Neue. Mit **kulinarischen Highlights und spannenden, themenbezogenen Schwerpunkten** verwandelt sich die Mensa regelmäßig in einen **Ort des Entdeckens**. Neben echten Wow-Effekten auf den Tellern punkten auch unsere **Zusatz- und Aktionsmaterialien**. Interessante Infomaterialien, Mitmach-Aktionen und kleine Überraschungen vermitteln nicht nur Wissenswertes rund um das jeweilige Thema, sondern **verbinden Essen mit wichtigen Bildungsthemen.**

Bsp. Frühlings-Aktion

Bsp. Herbst-Aktion

Umfassende Ausstattung
Wir sorgen bei jeder Aktion immer für die passende Stimmung in und außerhalb der Mensa – zum Beispiel mit Plakaten, Postkarten und Give-Aways.

Neugier & Freude
AUF MEHR

KANTEENIE – DIE RICHTIGE ENTSCHEIDUNG.

Sie wissen es, wir wissen es: Mit guten Absichten und gesundem Essen alleine sind wir bei den Schülern auf verlorenem Posten. Deshalb ist das **Speisenangebot von Kanteenie nicht nur ausgewogen, sondern auch lecker**.

Pommes aus Kohlrabi können genauso gut schmecken wie ihr beliebtes Vorbild. Aber es darf natürlich auch mal eine Pizza sein. Oder auch mal ein Burger – diesmal vegetarisch und mit leckerem Couscous-Bratling zwischen zwei Körner-Buns.

Neues entdecken die Schüler mit uns immer wieder, denn: **Kanteenie macht Lust auf gutes Essen.**

ERFOLGREICHE SCHULVERPFLEGUNG

Bei der Ausgestaltung unserer Partnerschaft richten wir uns konsequent nach Ihren Bedürfnissen. Von der Planung des Küchenbereiches bis zum ansprechenden Wohlfühlkonzept für die Mensaräumlichkeiten. Von der Speiseplangestaltung inkl. Berücksichtigung von Lehrer-, Eltern- und Schüler-Feedback bis zur Essensausgabe und der abschließenden Reinigung: Kanteenie ist der richtige Partner für Ihre Einrichtung.

Sprechen Sie uns an und überzeugen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten und der hohen Flexibilität unseres Angebotes:

Tel. +49 6766 9303 888
Mail: kontakt@sander-gruppe.com

Bleiben Sie anspruchsvoll

Martin Vogel
Bereichsleitung
Schul- und Kitagastronomie

Carsten Frink
Verkaufsleitung National
Schul- und Kitagastronomie

Kay Moravec
Zentrales Kundenmanagement
Schul- und Kitagastronomie

Martina Assenmacher
Sekretariat
Schul- und Kitagastronomie

Tel. +49 6766 9303 888
Mail kontakt@sander-gruppe.com

Sander Catering GmbH
Industriepark 12 · D–56291 Wiebelsheim
Web www.sander-kanteenie.com

01/2024