





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 Leistungsund 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.





Gewnsst WIE.



KANTEENIE - LECKER UND ENTSPANNT PAUSE MACHEN.

Als qualitätsbewusster und kompetenter Partner erarbeiten wir seit mehr als 45 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 Komlettbetreuung 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.



"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 altersgerechter Speisekomponenten und erarbeiten ausgewogene Speisepläne.



Frische-Manufaktur:

Alle Speisekomponenten werden von unseren über 35 Küchenmeistern und 500 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.





Feedback und Reflexion:

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

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.





Ein Höchstmaß



AN TRANSPARENZ

KANTEENIE - FRISCHE UND QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.

Alle Speisen werden in der hauseigenen 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 künstlichen Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern.

Bei Ihnen vor Ort werden die frischen Speisen dann durch Ihre oder unsere Mitarbeiter punktgenau für die jeweiligen 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 entkoppeln.



Im Rahmen des schnellen und schonenden Kühlens bei der Produktion wird der hygienisch bedenkliche Temperatur-



Das entkoppelte Verpflegungsystem stellt hygienisch einwandfreie Speisen sowie effiziente Prozesse sicher.



für weiterführende Informationen:

www.sander-kanteenie.com/entkoppeltesysteme

"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 Version 6.1 zertifiziert.



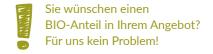














FRISCHE **MANUFAKTUR**

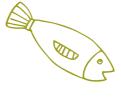
SEIT 1974

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









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 Schülerinnen und 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 Schülerinnen und 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 KIOSKKONZEPT

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 qut."

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.



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.











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. Diese vermitteln mit dem sorgsam abgewägten Verhältnis zwischen Spiel und Fakten spannende Informationen rund um das jeweilige Thema.



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 Schülerinnen und 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 (0) 6766 9303-333 Mail: kontakt@sander-gruppe.com









Bleiben Sie anspruchsvoll.

Tel. +49 (0) 6766 9303-333 **Mail** kontakt@sander-gruppe.com

Sander Catering GmbH

Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim **Web** www.sander-kanteenie.com

