

Presseinformation Frisch & fertig für jede Küche

Service-Bund und Sander bieten #RestartGastro Konzept an Verpackte, hygienisch sichere Produkte für die Gastronomie

Lübeck / Wiebelsheim, 19. Mai 2020 – „Beinahe zwei Monate stand die Gastronomie in Deutschland weitestgehend still. Das heißt aber nicht, dass das Geschehen im Hintergrund komplett zum Erliegen gekommen ist. Im Gegenteil! Das Sander Team hat, in Kooperation mit dem Service-Bund, auf Hochtouren daran gearbeitet, um Gastronomen bei der lange erwarteten, schrittweisen Lockerung bestmöglich vorbereitet zur Seite stehen zu können,“ so Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe.

Peter Sander erklärt weiter: „Die meisten, wenn nicht alle Gastronomen machen sich Gedanken, wie sie ihren Betrieb nach dem Ende des Lockdowns wirtschaftlich und nach aktuell geltenden **gesetzlichen sowie hygienischen Vorgaben** restarten können. Gemeinsam mit unserem neuen Kooperationspartner Service-Bund bieten wir unter der Marke ExpertPartnership in dieser Restart-Phase clevere, schnelle und auf individuelle Heraus- und Anforderungen zugeschnittene Lösungen an – und zwar in Form von **verpackten und hygienisch absolut sicheren Produkten**. Unsere Auswahl an Produkten kann auch bei schwankender Auslastung mit wenig Aufwand zubereitet werden.“

Ulfert Zöllner, Geschäftsführer des Service-Bund, geht weiter auf die Situation ein: „Die Wiedereröffnungsphase ist ein **wichtiger Schritt in Richtung Normalität**. Der Betriebsalltag in der deutschen Gastronomie wird vorerst allerdings ein anderer sein als wir ihn kennen und es müssen viele Regeln beachtet werden, die regional zudem sehr verschieden sind. Um den **Umsatz unter Einhaltung aller Regeln wieder anzukurbeln**, sind in den meisten Betrieben **unternehmerische Anpassungen und Maßnahmen** erforderlich, die es so einfach wie möglich zu gestalten gilt. Auf genau diesem Grundgedanken basieren die Produkte, die wir gemeinsam anbieten.“

Von morgens bis abends – warm & kalt

Unter dem aktuell vielleicht bekanntesten **Motto der Branche #RestartGastro** hat Sander **drei verschiedene Angebote** erstellt, die den gesamten gastronomischen Tag abdecken:

- **Verpacktes Frühstück**
für À la Carte-Service, Buffet-Bestückung und Room-Service (*Wurst, Käse, Lachs, Müsli & Obstsalat*)
- **Verpackte Gerichte**
für jede Küche (*Menüschaalen, Sandwiches, Salate & Desserts*)
- **Tiefgekühlte, einzeln portionierte Menükomponenten**
für ein aktuell nicht kalkulierbares À la Carte-Geschäft & mehr (*Suppen, vegetarische und vegane Gerichte, Pasta, Fisch & Fleisch*)

Die Vorteile auf einen Blick

- keine Produktion vor Ort.
- keine Portionierung vor Ort.
- Zubereitung mit wenig Personal und wenigen Handgriffen.
- keine Überproduktion der Speisen und dadurch volle Kostenkontrolle.
- hohe Kalkulationssicherheit bei ungewisser, schwankender Auslastung.
- große Produktvielfalt zur Abdeckung des gesamten gastronomischen Tages, von morgens bis abends.
- ideal auch für das Außer-Haus-Geschäft.
- hygienisch sicher verpackt bis zum Gast.

Gemeinsam im Voraus planen

Für Peter Sander ist eine gute Planung auf Augenhöhe das A und O: „Keiner weiß aktuell, wie schnell der Restart der Gastro-Branche greifen wird. Deshalb ist es jetzt umso wichtiger, dass uns Gastronomen **frühzeitig in Ihre Restart-Pläne einbinden**, damit wir unsere Produktion darauf einstellen und eine **pünktliche Lieferung zusichern** können.“

„Alle Gastronomen, die heute mehr denn je zuvor **wirtschaftlich sinnvolle und kalkulationssichere Lösungen** suchen und brauchen, sollten sich mit uns in Verbindung setzen,“ so Peter Sander weiter, der mit seinem und dem Team vom Service-Bund bereitsteht, um gemeinsam mit Gastronomen bundesweit den GastroRestart erfolgreich anzugehen.

Die drei Angebote bzw. Restart-Konzepte sind einsehbar unter:
www.sander-gourmet.com/angebote-restart-gastro

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