

Sanders Produktsortiment 2023



Die Neuheiten aus der Sander Frische-Manufaktur überzeugen durch Innovation und Qualität ? von Köchen für Köche? / Foto: Sander Gruppe

Die Sander Gruppe bietet seit mehr als 45 Jahren praxisnahe gastronomische Lösungen im Food-Service-Bereich an. Ein eingespieltes Team aus Kreativköchen arbeitet kontinuierlich an neuen Produkten, die sich an den aktuellen Bedürfnissen und Trends im Außer-Haus-Markt orientieren. Sander Frische-Manufaktur stellt die diesjährigen Neuheiten in dem neuen Katalog am 01. April 2023 offiziell vor.

Im regelmäßigen Dialog mit unseren Kunden und Gästen entdecken wir ständig neue Bedarfe und Anforderungen an die Gastronomie von heute. Besonders seit die Branche auf leistungsstarke Lösungen angewiesen ist, die Antworten auf die anspruchsvollen Herausforderungen der letzten Jahre liefern. Die vielfältigen High-Convenience-Produkte aus der Sander Frische-Manufaktur sind bereits eine solche Lösung, weil sie flexible und effiziente Küchenprozesse ermöglichen ? bei gleichbleibend hoher Speisenqualität am Puls der Zeit?, so Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe.

Mit der Einführung des neuen Produktsortiments zum 1. April 2023 werden neue Maßstäbe für abwechslungsreiche Speisekarten und kreative Büfets gesetzt. Unter den Neuheiten finden sich unter anderem herzhaft gefüllte Gläschen für Vorspeisen und Fingerfood, Mixkisten, cremige Suppen, Fleischgerichte und edle Bratenstücke sowie vegetarische Spezialitäten wie zum Beispiel Kartoffelstrudel oder Nuss-Polenta-Törtchen.

Dazu erklärt David Bernoteit, Abteilungsleiter der Entwicklungsküche bei Sander Gourmet: Die diesjährigen Neuheiten orientieren sich an den Wünschen unserer Kunden und den aktuellen Gegebenheiten am Markt. Angesetzt haben wir in allen Produktkategorien, wobei

wir uns auf eine bestmögliche Optimierung des Sortiments fokussiert haben. Im Vordergrund steht bei jeder verbesserten Rezeptur und jedem neuen Produkt, dass sie mit der gewohnt hohen Qualität unter Verwendung bester Zutaten von sorgfältig ausgewählten Partnern und Lieferanten überzeugen. Gepaart mit unserer jahrelangen Erfahrung im Umgang mit feinen Geschmäckern und delikaten Aromen entstehen neue geschmackvolle Lösungen für die Gastroküchen von heute.?

Die Neuheiten werden in der hauseigenen Frische-Manufaktur in rheinland-pfälzischen Wiebelsheim hergestellt. Die dortige prozess- und digitalgesteuerte Produktion auf über 20.000 Quadratmetern Produktionsfläche wird durch das Augenmaß und die Handarbeit der Mitarbeiter vervollständigt ? darunter eine Vielzahl an Küchenmeistern und Köchen.

Nachhaltige Verkaufseinheiten

Für ein effizientes gastronomisches Angebot wird das Sortiment an praktischen Nachfüllprodukten, sogenannte ?Negative?, für bereits vorhandene Gläser, Schälchen und Förmchen jährlich erweitert. Insgesamt gibt es in den Sortimenten Vorspeisen und Fingerfood sowie Patisserie bereits eine Vielzahl an Produkten, die als Negative angeboten werden. Die tiefgekühlten Produkte werden einfach aus der Verpackung entnommen, in die leeren Gläser und Porzellan-Schälchen eingesetzt und nach dem Auftauen serviert.

Um dem aktuellen Kundenbedarf gerecht zu werden, sind ausgewählte Produkte in neuen Verkaufseinheiten erhältlich. Das Rote Curry vom Schweinefilet, die Königsberger Klopse in Kapernsauce, das Indian Butter Chicken, das Lammragout nach provenzalischer Art sowie das neue Bio-Rindergulasch nach Wiener Art sind im Großgebilde in 3.000 Gramm Einheiten sowie als Einzelportionen in 20 Portionseinheiten je 250 Gramm zu erwerben.

ExpertPartnership

Der Katalog mit allen Produktneuheiten erscheint 2023 zum zweiten Mal als ExpertPartnership-Ausgabe. Durch die Partnerschaft können Kunden die Sander Gourmet-Produkte auch über den Service-Bund bestellen, liefern und abrechnen lassen. In Kombination mit den über 40.000 Food- und Non-Food-Artikeln vom Service-Bund steht jedem Gastronomen damit eine Sortimentsvielfalt offen.

