



Endlich
große Pause!

Kanteenie stellt sich vor.

A photograph of three children sitting at a table in a school cafeteria. In the foreground, a young girl with blonde hair and a purple headband, wearing a blue floral dress, smiles at the camera. Behind her, a boy in a striped shirt also smiles. On the table are green trays with food: a plate of salad with tomatoes and carrots, a green apple, and a sandwich. There are also orange juice bottles and a water bottle.

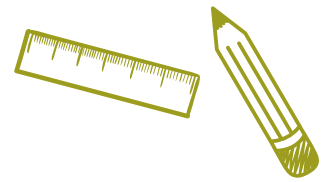
**GROSSE
VIELFALT
FÜR JEDEN
GESCHMACK**

Mittagessen | Frühstück
Kiosk-Konzepte | Events
Individuelle Wünsche

A close-up photograph of a child's face. The child is holding two circular slices of kiwi fruit over their eyes, making them disappear. The child has a wide, joyful smile, showing their teeth. They are wearing a blue shirt.

—• Kantine sorgt für
ehrliche Freude und
unverfälschten Genuss.

Gutes Essen MACHT SCHULE.



KANTEENIE - DER RICHTIGE PARTNER.

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.

Kanteenie ist für diese Ansprüche der richtige Partner im Bereich Schulverpflegung. Die Schülerinnen und Schüler werden von uns immer wieder mit frischen Ideen

überrascht und begeistert. Die Qualität und die Vielfalt der Speisen sind dabei ebenso wichtig wie unser Anspruch an Service und Authentizität.

Kanteenie unterstützt Schulen bei der Etablierung eines dauerhaft gesunden, interessanten und finanzierbaren Verpflegungskonzeptes. Damit bietet 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 mehr als 45 Jahren innovative Schulverpflegungskonzepte: von **individuellen Speisekomponenten** aus der hauseigenen Manufaktur über **Speisepläne, welche die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erfüllen** bis hin zur **Komplettbetreuung 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 die jungen Genießer ganz konkret die Kombination aus **höchster Speisequalität** und **spannender Vielfalt** 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.

A photograph of several young children sitting at a table, eating. The child in the foreground is a girl with blonde hair, wearing a white shirt, and is focused on her food. Other children are visible in the background, also eating. The table is set with plates of food, including broccoli and carrots.

Individuelle Konzepte und beste Zutaten für altersgerechtes, gesundes und leckeres Essen.

„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 & Ernährungswissenschaftler

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).



Direkt zur Schule:

Wir sorgen jederzeit für eine sichere, schnelle und frische Lieferung aller Lebensmittel.

Das Mensa-Team vor Ort:

Unser freundliches und regelmäßig geschultes Fachpersonal regeneriert die Speisen punktgenau zur Ausgabezeit.



Feedback und Reflexion:

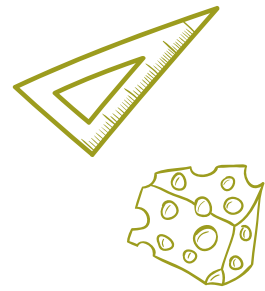
Unsere Mitarbeiter sammeln alle Anmerkungen und Wünsche der Schüler, Eltern und Lehrer, um die Speisepläne fortlaufend anzupassen.

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.

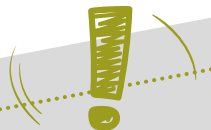
Alle Speisen werden in der haus-eigenen **Frische-Manufaktur** des Familienunternehmens Sander im schonenden **Cook- & Chill-** sowie **Sous-vide-Verfahren** zubereitet.

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 künstlichen Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern.

Vor Ort in der Schule werden die frischen Speisen dann durch 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 Temperaturbereich zwischen 10 und 65° C sehr schnell durchschritten.
- ✓ Das entkoppelte Verpflegungssystem stellt hygienisch einwandfreie Speisen sowie effiziente Prozesse sicher.



UNSER LESE-TIPP

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.



INSTITUT
FRESENIUS



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

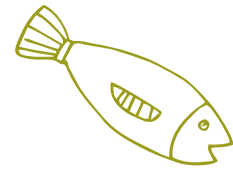
FRISCHE MANUFAKTUR

SEIT
1974

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



Immer spannend - **IMMER NEU**



KANTEENIE - AN ALLES GEDACHT.

Bei der Zusammenstellung des Speisen- und Snackangebots bildet der **Qualitätsstandard der deutschen Gesellschaft für Ernährung** unsere Ausgangsbasis. Darüber hinaus sind es aber vor allem die **individuellen Wünsche der Schule**, die unser Angebot bestimmen:

Wie viele **Menülinien** sollen den Schülerinnen und Schülern angeboten werden? Welcher **Bio-Anteil** wird gewünscht? Wird ein **gluten- und laktosefreies** Speisenangebot benötigt? Ganz egal, ob einzelne Schülerinnen und Schüler vegetarische oder vegane Küche

erwarten, Fleisch-Gerichte ohne Schwein bevorzugen oder die Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffe benötigen: Kanteenie erfüllt akribisch und konsequent alle Aufgaben mit großer Leidenschaft.

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.



AUCH FÜR
ZWISCHENDURCH:
**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

Flexible 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.



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

Bsp. Frühlings-Aktion



Bsp. Sommer-Aktion



Bsp. Herbst-Aktion



Bsp. Winter-Aktion

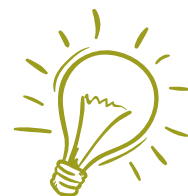


Umfassende Ausstattung

Wir sorgen bei jeder Aktion immer für die passende Stimmung in und außerhalb der Mensa – zum Beispiel bei unserer Frühlings-Aktion „Save the Bee“ mit Plakaten, Tablett-Auflegern und Blumensamen zum Selberpflanzen.



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.**

Bei der Ausgestaltung unserer Dienstleistung richten wir uns konsequent nach den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler. Von der Planung einer ansprechenden Wohlfühlatmosphäre für die Mensaräumlichkeiten bis zur Speiseplangestaltung. So wird jedes Schulessen für die jungen Genießer zum bunten Geschmackserlebnis.

Wir sagen Danke, dass Sie uns die Ernährung Ihrer Kinder anvertrauen.

Unser Tipp: Für regelmäßige Neuigkeiten können Sie jederzeit auf unserer Website vorbeischauen:

www.sander-kanteenie.com





Tel. +49 (0) 6766 9303-855
Mail abrechnung@sander-gruppe.com

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

