

Unsere Qualitätsstandards



Qualitativ hochwertige Verpflegung

Unsere Speisen sind aus frischen Zutaten hergestellt und schonend zubereitet. Permanente Qualitätskontrollen sorgen für Top-Qualität.

Vielfältiges Speisenangebot

Wir bieten Ihnen vom Frühstück, über kalte und warme Snacks bis zum vollwertigen Mittagessen ein ausgewogenes Angebot. Saisonale und themenbezogene Aktionstage sorgen für Abwechslung.

Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

Bei uns erwartet Sie beste Verpflegung zu angemessenen Preisen.

Flexibilität bei der Angebotsgestaltung

Wir stellen uns auf Ihre Bedürfnisse ein. Die Ergebnisse aus Gesprächen mit den Ansprechpartnern vor Ort und regelmäßigen Kundenbefragungen fließen in unsere Speisekartengestaltung ein.

Einhaltung der Hygienerichtlinien

Alle Mitarbeiter durchlaufen eine Hygieneschulung. Regelmäßige Überprüfungen sorgen für die Einhaltung unserer Hygienestandards.

Geschulte Mitarbeiter

Diverse Schulungen und Weiterbildungsveranstaltungen halten unsere Mitarbeiter immer auf dem neuesten Stand.

Service und Kundenfreundlichkeit

Ein freundliches Lächeln gehört für uns einfach dazu. Auch bei Fragen, Wünschen oder Anregungen haben unsere Mitarbeiter stets ein offenes Ohr für Ihre Belange und helfen gerne weiter.

Gutes essen, Tag für Tag!

PAUSE GEFÄLLIG?

*Dann schau doch mal
in deiner Mensa vorbei!*

SANDER Catering GmbH
Industriepark 12, 56291 Wiebelsheim
Tel. 06766 9303-0
info@sander-catering.de
www.sander-catering.com



Gutes essen, Tag für Tag!

Für clevere Schüler

Über uns

Wer viel arbeitet, der muss auch Energie tanken. Die gute alte Stulle macht selten Spaß und die Currywurst mit Pommes macht schlapp.

Bei uns bekommt ihr mehr Power!

Wir servieren euch ein Mittagessen, das gesund ist und trotzdem lecker schmeckt!

In unserer Mensa könnt ihr nach Herzenslust genießen, entspannen und gut gestärkt in die nächste Schulstunde gehen. Wir servieren von montags bis freitags frische, abwechslungsreiche und gesunde Mittagessen. Ob Vollkost oder Vegetarisch – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Alle Gerichte sind mit frischen Zutaten schonend zubereitet. Knackige Salate und feine Desserts gibt es natürlich auch sowie ein Getränk nach Wahl!

Wir wünschen euch viel Spaß und einen guten Appetit!

Euer SANDER Catering Team



Informationen rund um die Mittagsverpflegung durch SANDER Catering in der Mensa!

Gutes Essen. Tag für Tag. SANDER Catering.

Unsere Aufgabe ist es, Menschen außer Haus eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu ermöglichen: Mit individuell zubereiteten Gerichten, die Tag für Tag Freude machen. Unser oberstes Prinzip heißt Frische – Frische bei den Zutaten und der Zubereitung. SANDER Catering bietet mit hoher Qualität und großer Abwechslung echten Genuss – preiswert und genau da, wo Menschen arbeiten oder leben.

Essen, das Schülern Spaß macht – und Eltern Sicherheit gibt.

Wenn es um's Essen geht, sind Kinder häufig anspruchsvoll und wählerisch. Damit die Speisekarte allen Ansprüchen gerecht wird, erfolgt die Zusammenstellung unserer Gerichte in Zusammenarbeit mit Schülern, Eltern, Lehrern und unseren Ernährungsberatern. So stellen wir größtmögliche Zufriedenheit bei gleichzeitig ausgewogenen und abwechslungsreichen Mahlzeiten sicher.

Frische, die bei Schülern ankommt.

Wir bieten den Schülern täglich die Auswahl zwischen zwei ausgewogenen Mahlzeiten inklusive einem Getränk. Frische Salate und Desserts ergänzen unser Angebot. Ob Vollkost oder Vegetarisch – alle Gerichte sind mit frischen Zutaten schonend zubereitet. Leckere Bio-Gerichte sowie saisonale Spezialitäten sorgen für Abwechslung auf der Speisekarte.

Innovation, die sich rechnet.

Die Abrechnung erfolgt ganz unkompliziert mit unserem bargeldlosen Abrechnungssystem. Nach der Anmeldung in der Schule oder direkt bei SANDER Catering erhältst du gegen Kautionszahlung einen Chip. Diesen kannst du durch Überweisung mit einem Guthaben für den Verzehr aufladen.

Qualitätsansprüche

Um unseren hohen Qualitätsanspruch zu halten, richten wir uns nach den folgenden Normen:

- DIN EN ISO 9001:2008
- International Food Standard (IFS) Version 5 (inkl. HACCP-Konzept)
- Bio-Zertifikat nach EU-Ökoverordnung

Du möchtest noch mehr von uns erfahren?

Dann schau doch einmal auf unserer Homepage www.sander-catering.com vorbei.