



EINBLICKE

10 JAHRE BEI DER SPARKASSE HAGENHERDECKE

INTERVIEW MIT
DIRK BRUDER, Verantwortlicher für die Mitarbeiter-Verpflegung
CHRISTOPH BIELEFELD, Sander-Betriebsleiter
Sparkasse HagenHerdecke | Hagen

Seit April 2008 betreut Sander Catering das Betriebsrestaurant der Sparkasse HagenHerdecke in Hagen. „Wir sind sehr stolz darauf, dass Sander bereits seit einem Jahrzehnt die Mitarbeiter und Gäste der Sparkasse bewirten darf“, freut sich Christoph Bielefeld, Sander-Betriebsleiter vor Ort. „Vor allem die Vielfalt unserer Produkte im gesamten Speisenangebot hat sich in dieser Zeit erheblich verändert. Unsere Entwickler in Wiebelsheim überraschen uns immer wieder mit neuen trendigen Produkten.“

Sander bietet mit einem Team von sechs Mitarbeitern unterschiedliche Dienstleistungen vor Ort.

„Darüber hinaus unterstützen wir die Sparkasse HagenHerdecke natürlich auch bei Sonderveranstaltungen – manchmal mit bis zu 400 Teilnehmern.“

„Wir offerieren täglich unseren klassischen Frühstücksservice. Mittags gibt es drei



Ein Beispiel für die Bewirtungsvielfalt bei Konferenzen und Besprechungen aus dem Sander-Konferenzservice.

verschiedene Linien und eine große Salatbar“, erklärt Bielefeld. „Vor allem unsere vegetarischen Speisenangebote finden großen Anklang.“

„Über 120 Mitarbeiter nutzen täglich unsere Speisenangebote. Darüber hinaus

unterstützen wir die Sparkasse HagenHerdecke natürlich auch bei Sonderveranstaltungen – manchmal mit bis zu 400 Teilnehmern – und organisieren die Bewirtung mit Getränken und Speisen für Konferenzen im Hause.“

Dirk Bruder, bei der Sparkasse Hagen Herdecke zuständig für das Mitarbeiterrestaurant, erklärt: „Vor Sander hatte die Sparkasse HagenHerdecke einen regionalen Caterer, den wir nicht zuletzt aus Kosten- und Qualitätsgründen wechseln mussten.“

Mit Sander haben wir damals einen verlässlichen Dienstleister gefunden, der vor allem eine gleichbleibend hohe Qualität liefert und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet. Mit beiden Aspekten sind wir sehr zufrieden. Sander hat eine Produktpalette, welche die Speisenfolge nie langweilig macht.“

„Mit Sander haben wir einen Dienstleister gefunden, der vor allem eine gleichbleibende Qualität liefert und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet.“

„Besonders beliebt sind auch die Sander-Aktionswochen“, so Christoph Bielefeld. „Ein ganz tolles Beispiel waren die beiden Wochen zur Fußball-WM in Russland. Jeden Tag gab es verschiedene Grillspezialitäten, wie Lachs, Rinderhüftsteak, Burger und natürlich auch vegetarische Grillgerichte.“



Deftige Speisen: Schweinenackensteak mit Zitronenkartoffeln.

Sparkasse
HagenHerdecke

Wir werden Grillmeister ★★★★★

Speisekarte KW 24 → 11. Juni bis 15. Juni

	Montag 11.06.2018	Dienstag 12.06.2018	Mittwoch 13.06.2018	Donnerstag 14.06.2018	Freitag 15.06.2018
AKTIONSWOCHE: Wir werden Grillmeister	<p>"Wir werden Grillmeister" Veggie Focaccia-Burger mit Couscous-Patty, gegrillter Zucchini, Paprika - Salat 4,90 €</p> <p><small>3478,39 kJ / 831,44 kcal, Fett: 44,55g davon ges. Fettsäuren: 7,77g KH: 85,7g davon Zucker: 8,81g EW: 21,86g Kochsalz: 5,79g</small></p> <p><small>Gluten, glutenhaltiges Getreide-Weizen, glutenhaltiges Getreide-Gerste, Ei, Milch, Senf</small></p>	<p>"Wir werden Grillmeister" Hähnchenbrust "New Orleans", Bacon, Ofenkartoffel + Liebstockel-Cashewpesto 4,90 €</p> <p><small>2819,9 kJ / 674,19 kcal, Fett: 36,15g davon ges. Fettsäuren: 12g KH: 53,87g davon Zucker: 14,15g EW: 33,31g Kochsalz: 3,72g</small></p> <p><small>Schalenfrüchte, Kaschunuss, Sellerie, Senf</small></p>	<p>"Wir werden Grillmeister" Black Burger mit Angus Beef, Misocrema, Gurke, Röstzwiebeln, Kresse + Süßkartoffelfritten 6,50 €</p> <p><small>4604,97 kJ / 1101,35 kcal, Fett: 65,58g davon ges. Fettsäuren: 28,5g KH: 76,83g davon Zucker: 21,63g EW: 51,26g Kochsalz: 2,97g</small></p> <p><small>Gluten, glutenhaltiges Getreide-Weizen, glutenhaltiges Getreide-Gerste, Erdnüsse, Soja, Laktose: Milch, Senf, Sesamsamen</small></p>	<p>"Wir werden Grillmeister" Lachsfilet vom Grill mit Soja-Sesammarinade, Spicy Gurken-Fenchelsalat + gebratenen Kartoffelwürfeln 7,90 €</p> <p><small>2711,55 kJ / 648,86 kcal, Fett: 27,32g davon ges. Fettsäuren: 4,47g KH: 71,61g davon Zucker: 20,18g EW: 28,5g Kochsalz: 6,35g</small></p> <p><small>Gluten, glutenhaltiges Getreide-Weizen, Fisch, Soja, Senf, Sesamsamen</small></p>	<p>"Wir werden Grillmeister" Gegrilltes Rinderhüftsteak, Gremolata + lauwarmen Kartoffel-Bohnsensalat 8,50 €</p> <p><small>2069,5 kJ / 494,84 kcal, Fett: 24,92g davon ges. Fettsäuren: 6,23g KH: 23,93g davon Zucker: 7,93g EW: 43,48g Kochsalz: 2,91g</small></p> <p><small>Senf</small></p>

Speisekarte für die Aktionswoche „Wir werden Grillmeister“.

Superfood - super gut
Fit durch den Frühling.

Wir werden Grillmeister
Highlights für heiße Stimmung.

I love Streetfood
Schnell verführt.

Sander Wunderland
Verwöhnt und verzaubert.

Für unsere Betriebsrestaurants gibt es vier Mal im Jahr die Sander-Aktionswochen. Hier wird vor allem Wert auf den Einsatz von saisonalen Frische-Produkten gelegt.