

Presseinformation

Personalmangel in den Küchen Sander und Service-Bund sind für Gastronomen da

Lübeck / Wiebelsheim, 12. Oktober 2021 – Nach nicht enden wollenden Lockdowns konnte die Gastronomie in den letzten Monaten endlich wieder aufatmen und Gäste im Außen- sowie Innenbereich begrüßen. Doch nach erster Euphorie stoßen viele Gastronomen an ihre Grenzen, denn eine nicht ganz neue Herausforderung ist durch die Pandemie gravierender denn je: der Personalmangel durch die Abwanderung der Fachkräfte in andere Branchen. Die Kooperationspartner Sander und Service-Bund können helfen – mit einem am Markt einmaligen Angebot und individuellen Gastronomiekonzepten.

Aus dem direkten Dialog mit Kunden heraus kennt Marco Flick, Key Account Manager bei der Sander Gruppe, die Problematik aus erster Hand: „Viele Mitarbeiter – **vom Servicepersonal bis hin zu Köchen** – haben sich während der Pandemie zu krisenfesten Jobs umorientiert und fehlen nun. Hoteliers und Gastronomen müssen jetzt nach einer ohnehin schon schwierigen Zeit auch noch **mit wenig Personal ein Maximum leisten**. Genau da können wir helfen. Schon heute setzen über 5.000 Gastronomen und Küchenchefs auf unsere täglich frisch gekochten, **servierfertigen Produkte**, die **mit wenig Aufwand** auch von **wenig oder kurzfristig angelernten Küchenpersonal** zubereitet werden. Wir wissen aber auch, dass es noch viel mehr Gastronomen gibt, die dringend Unterstützung benötigen und genau die möchten wir jetzt erreichen.“

Wirtschaftlicher Erfolg mit permanent hochwertigem Speisenangebot

Die Kunden der Kooperation ExpertPartnership können neben rund **2.500 überwiegend im Sous-Vide- oder Cook & Chill-Verfahren hergestellten Produkten** aus der Sander Frische-Manufaktur außerdem auf über **40.000 Food- und Non-Food Produkte** vom Vollsortimenter und Logistikexperte Service-Bund zugreifen. So kann der **gesamte gastronomische Tag abgedeckt** werden, ganz gleich ob Restaurant, Hotel, Betriebsgastronomie, Schulmensa oder Gesundheitseinrichtung. Das gemeinsame Angebot geht jedoch weit über Speisenprodukte hinaus und bietet außerdem **ganzheitliche Lösungsansätze** inklusive transparent kalkulierter Speisekarten und Buffets, prozessoptimierender Gastronomiekonzepte, Bewirtschaftung vor Ort, Anlieferung und vielem mehr.

„In enger Zusammenarbeit mit Gastronomen werden von Sander und dem Service-Bund im Rahmen der ExpertPartnership **Lösungen auf ganz individuelle Heraus- und Anforderungen**

zugeschnitten, so dass jeder gastronomische Betrieb im Bereich seiner Möglichkeiten ein **permanent hochwertiges Speisenangebot** anbieten kann und gleichzeitig dank transparenter Kalkulationen und absoluter Kosten- und Überhangkontrolle wirtschaftlich erfolgreich handeln kann,“ erklärt Marco Flick.

Sander und Service-Bund helfen Küchenteams vor Ort

Gastronomen sollen sich von der hohen Produktqualität und den vielfältigen Möglichkeiten, die sich für sie durch die ExpertPartnership ergeben, selbst überzeugen können. Deshalb bieten die beiden Food-Service-Experten jetzt **gemeinsame Verkostungen vor Ort** in gastronomischen Betrieben an. „Wir wollen **Küchenteams aus erster Hand helfen**, vor allem wenn **akuter Personalmangel** herrscht und Unterstützung erforderlich ist. Das geht am besten beim gemeinsamen Kochen und gemeinsamen Auswerten der jeweiligen Situation vor Ort. So können wir zeigen, wie einfach es sein kann, den Gästen trotz aller Herausforderungen ein gelungenes, frisches Speisenangebot zu servieren“, so Marco Flick.

Um eine Verkostung zu buchen, können Interessierte gerne Kontakt mit der ExpertPartnership aufnehmen unter info@expert-partnership.de oder +49 (0)6766 9303 333.

Download Broschüre „Leidenschaft, die man schmeckt“

Über ExpertPartnership

ExpertPartnership ist eine Kooperation zwischen den zwei erfahrenen Food-Service-Unternehmen Service-Bund und Sander. Ganz nach dem Motto „Schulter an Schulter“ deckt das gemeinsame Angebot 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.

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:

eagle brands and media GmbH

Ralph Marko – Kommunikationsmanager

presse@expert-partnership.de

www.servicebund.de

Mobil: +49 (0)151 – 237 032 21