



ERSTKLASSIGE GERICHTE. NIEDRIGE KOSTEN.  
SPITZEN SERVICE.

STARKE PARTNER FÜR IHREN ERFOLG.  
SO GEHT VERPFLEGUNGSMANAGEMENT HEUTE.



+



=



## „WIR KOMMEN NUR WEITER, WENN WIR AUCH WEITERDENKEN.“



„Eloma ist mit innovativen Ideen groß geworden. Vom Kunden aus denken – dieses Prinzip wird bei uns gelebt. Aus diesem Selbstverständnis haben wir auch über die Herausforderungen im Verpflegungsmanagement nachgedacht und erkannt, dass man durch die Zusammenarbeit mit adäquaten Partnern einige Lücken im Kreislauf schließen und für mehr Sicherheit sorgen kann. Mit Sander haben wir den idealen Kooperationspartner gefunden und zusammen einen Weg für mehr Qualität, Kostenkontrolle und Transparenz gefunden: Die Cooking Connection. Und die stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor.“

Saskia Smeets,  
Leitung Produktmanagement und Marketing bei Eloma



## „KOCHEN IST UNSER HANDWERK UND UNSERE LEIDENSCHAFT.“

„Wir bei Sander sehen uns vor allem als eines: Köche. Unsere Aufgabe ist es, aus frischen Zutaten qualitativ hochwertige Speisen herzustellen. In unserer hauseigenen Frische-Manufaktur entwickeln wir hochwertige und abwechslungsreiche Gerichte auch speziell für Alters- und Pflegeheime, denn Essen muss vor allem schmecken und Freude machen. Woher dieser hohe Anspruch kommt? Vielleicht liegt es ja daran, dass auch unsere beiden Geschäftsführer Jens und Peter Sander gelernte Köche sind.“

David Bernoteit,  
Abteilungsleiter Entwicklung bei Sander Gourmet



## COOKING CONNECTION

### VIELFÄLTIGE AUFGABEN. ZWEI PARTNER. EINE LÖSUNG.

Mit Sander Gourmet und Eloma haben zwei Branchenkenner zusammengefunden, die Sie dabei unterstützen, effizient und einfach den kompletten Kreislauf des Verpflegungsmanagements für Sie am Laufen halten. Denn wir wissen, worauf es ankommt.

### STIMMT DAS ESSEN, STIMMT DAS KLIMA.

1. Wie garantiert man budgetbewusst die optimale Verpflegungsqualität, inklusive Sonderkost?
2. Wie gestaltet man den Zubereitungsprozess für das ohnehin ausgelastete Personal möglichst rationell und einfach?

### 1 + 1 = 3

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile. Durch die addierte Kompetenz von Sander und Eloma entsteht für Sie ein absoluter Mehrwert:

- Speisen und Zubereitung sind perfekt aufeinander abgestimmt.
- Zu jedem Sander Produkt gibt es die exakte Garanweisung im Eloma Gerät.
- Damit wird der Kochprozess effizienter denn je. Fehlerquellen werden minimiert und das Personal hat mehr Zeit für die wesentlichen Aufgaben.
- Eloma schult Ihre Mitarbeiter/-innen und garantiert für einen umfassenden Experten-Service.
- Und im Mittelpunkt steht wieder das, was immer im Mittelpunkt stehen sollte:  
**Das Wohl Ihrer Bewohner.**



„ZUSAMMENARBEITEN.  
FÜR EFFIZIENTERES VERPFLEGEN.  
SO SIEHT'S AUS!“

## SANDER - FRISCHE IDEEN IM FOOD-SERVICE

Sander ist Ihr ganzheitlicher Partner für die gastronomische Bewirtschaftung in Seniorenheimen. Als selbstbewusstes, erfolgreiches Familienunternehmen ist Qualität, Tradition und Innovation das Prinzip. Freude und Leidenschaft für unsere Lebensmittel und Dienstleistungen – jeden Tag!

### Mal kosten?

Bei aller notwendigen Kostenkontrolle gilt für uns vor allem Eines: Essen ist Glück. Und so rücken wir bei unserem Angebot stets das „Erlebnis Essen“ in den Fokus. Wir berücksichtigen aktuelle Trends ebenso wie Kundenwünsche und stimmen das gesamte Angebot genau auf das Alter, die Bedürfnisse, die Erwartungen sowie den Geschmack der Bewohner ab.

Produktvielfalt für alle Anlässe: Unsere über 2.500 Produkte basieren auf unterschiedlichen Gar- und Produktionsmethoden – entscheidend ist immer die schonendste Zubereitung für das beste Ergebnis in Qualität und Preis-Leistung. Wir kochen in unseren 15 Manufakturen immer frisch, verwenden dafür nur hochwertige und überwiegend regional verfügbare Zutaten und verzichten dabei auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern.

**Für das beste Geschmackserlebnis zum besten Preis.**



## ELOMA - EINE BAUCHENTSCHEIDUNG

Wir von Eloma wissen, welche Anforderungen an das Equipment in der Seniorenverpflegung gestellt werden. Hier die immer passenden Lösungen für einen optimalen Arbeitsablauf zu finden, ist unser persönlicher Antrieb.

Als weltweit führender Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen für den Profibereich, möchten wir Ihnen auf Augenhöhe begegnen. Klartext reden. Zusammen ein Ziel verfolgen: **Ihren Betrieb wirtschaftlicher machen.**

Weil wir dabei die menschliche Komponente in den Mittelpunkt stellen, gelingt es uns immer wieder aufs Neue bedienerfreundliche Produkte zu entwickeln. Für komfortableres Arbeiten. Für effizientere Abläufe. Für mehr Spaß im Job.

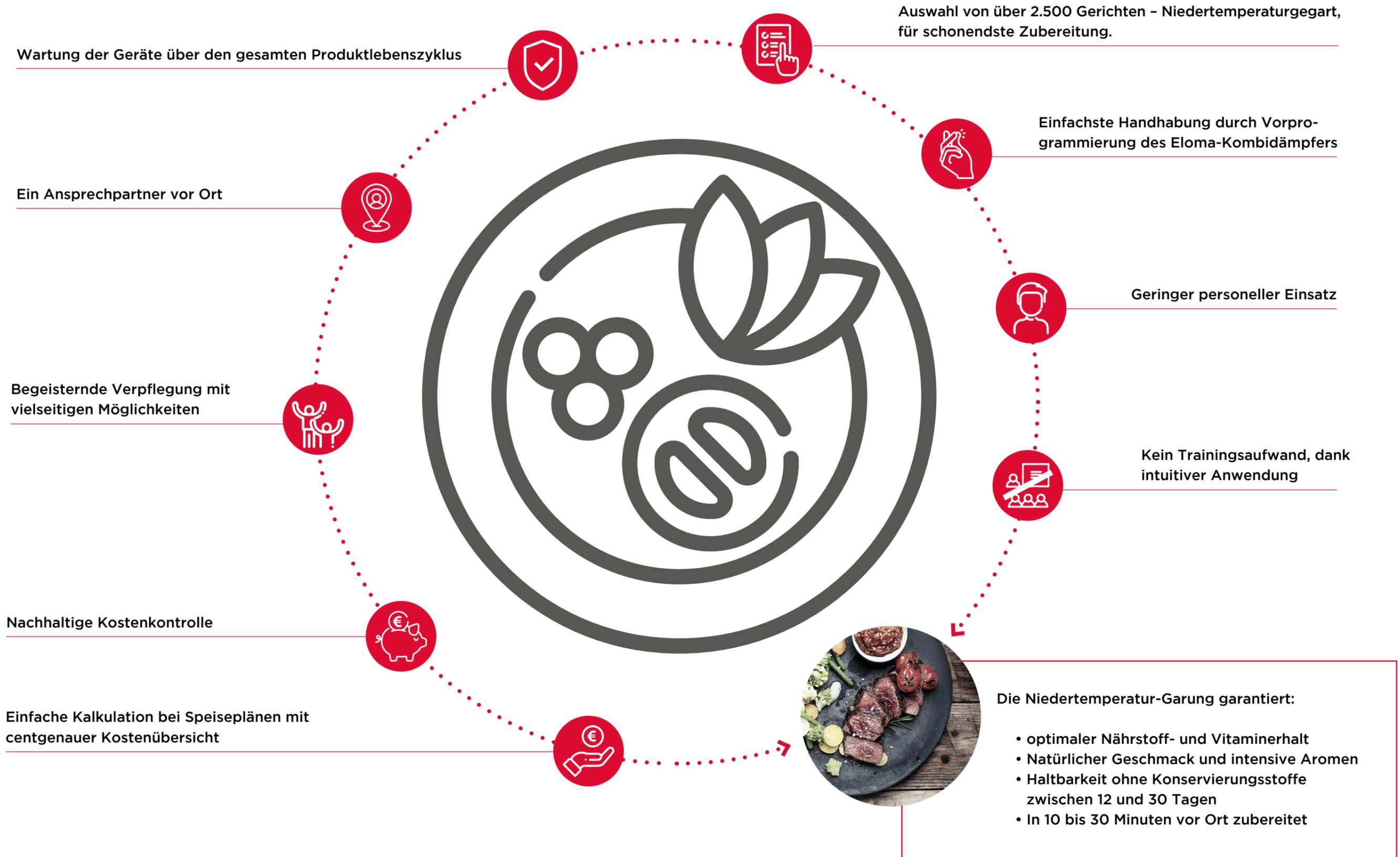
Unser Hauptaugenmerk liegt auf dem menschlichen Miteinander. Wir wollen nicht überreden, wir wollen mit unseren Produkten und Ideen überzeugen. Die Cooking Connection zwischen Eloma und Sander ist eine solche Herzensidee. Sich dafür zu begeistern heißt, mit Kopf und Bauch JA sagen. Schließlich ist für viele Bewohner eines Seniorenheimes der Essenstermin ein Highlight des Tages. Wenn wir diese Zeit mit unserer Hilfe positiver gestalten können, haben wir unser Ziel erreicht. Automatisierte Abläufe bei der Essenszubereitung und gleichbleibend hohe Qualität heißt: **Weniger Aufwand und mehr Zufriedenheit für alle Beteiligten. Dafür entwickeln wir unsere Profi-Küchengeräte.**



„ES MACHT EINFACH FREUDE,  
MIT DEN BESTEN ZU ARBEITEN.“

Lassen Sie uns zusammen eine Erfolgsgeschichte schreiben. Eine mit vielen schönen Erlebnissen. „Wir machen es Ihnen und Ihren Mitarbeitenden so einfach wie möglich, eine gleichbleibend hohe Qualität an Speisen anzubieten. Mit weniger Aufwand. Von jedem problemlos zuzubereiten“.

Mit der Cooking Connection von Sander und Eloma haben Sie viele Vorteile:



# SCHMECKT IHREN BEWOHNERN UND IHREM CONTROLLER: DIE COOKING CONNECTION VON ELOMA UND SANDER.

## LÜCKENLOSES VERPFLEGUNGSKONZEPT

Mit Sander und Eloma bauen Sie auf zwei kompetente und zuverlässige Partner in Ihrem gastronomischen Kreislauf. Die Cooking Connection bietet Ihnen unbezahlbare Vorteile:

- Qualitativ hochwertige Kost
- Optimierte, einfache Zubereitung
- Volle Kostenkontrolle
- Enorme Personallastung

ERFAHREN SIE MEHR.

MACHEN SIE EINEN TERMIN AUS! WIR FREUEN UNS AUF DEN DIALOG.

Customer Service: T. +49 8141 395 - 188 | E. [sales@eloma.com](mailto:sales@eloma.com)



Eloma GmbH  
Otto-Hahn-Str. 10  
82216 Maisach/Germany  
T. +49 8141 395-0  
F. +49 8141 395-130  
[info@eloma.com](mailto:info@eloma.com)  
[eloma.com](http://eloma.com)



[www.sander-gourmet.com](http://www.sander-gourmet.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence