



EINBLICKE

# SANDER JEDERZEIT KÖLN-OSSENDORF

INTERVIEW MIT MADELEINE AURACHER

Betriebsleitung im sander jederzeit

Mitte Oktober 2021 wurde das sander jederzeit im COCO-Bürokomplex im Herzen des Industriegebietes Köln-Ossendorf eröffnet. Das Besondere am „jederzeit“: Hier werden die kompletten Abläufe im Kundenkontakt digital abgewickelt. Fragen an Madeleine Auracher, Betriebsleiterin im „jederzeit“ und Stammkunde Norbert Philippen.

**Was bietet die digitale Welt des „jederzeit“ Ihren Gästen, Frau Auracher?**

„Vor allem Zeit! Wir bieten unseren Gästen die Möglichkeit, ihre ohnehin knappe freie Zeit optimal zu nutzen, um gesund und lecker zu essen, um zu entspannen und durchzuatmen. Über unsere App ist unsere Speisekarte einzusehen. Mit der App können sie Mittagessen auswählen, vorab bestellen und unmittelbar bezahlen. Die Gäste können ihr Essen warm oder auch kalt abholen oder bei uns in einem wirklich schönen Ambiente genießen.“

**„Hoher Grad an Digitalisierung für bestes Kundenerlebnis.“**

„Wir haben bereits vier Unternehmen, die das Essen ihrer Mitarbeiter



Madeleine Auracher

**Unser gastronomisches Konzept:**



subventionieren und sind mit einigen weiteren Unternehmen im Gespräch. Die Höhe des Zuschusses kann jeder Arbeitgeber für seine Mitarbeiter individuell festlegen. Bei der digitalen Bezahlung wird dieser Zuschuss berücksichtigt, automatisch abgezogen und intern den Unternehmen weiterberechnet. Nach meiner Kenntnis sind wir aktuell die Einzigen in Deutschland, die im Gastronomiebereich eine solche digitale, subventionierte Abrechnungslösung anbieten. Und darauf sind wir sehr stolz.“

**Wie sieht der Alltag im „jederzeit“ aus? Was bieten Sie Ihren Gästen?**

„Wir haben uns nach den Wünschen unserer Gäste ausgerichtet. Unser Frühstücksservice beginnt bereits ab

07.00 Uhr und geht bis 10.00 Uhr – zum Abholen oder vor Ort essen. Montags bis freitags bieten wir lecker belegte Brote und Teilchen an. Unser „Frühstücks-Burger“ – Mett im Laugenbrötchen mit Zwiebeln – ist bei unseren Gästen besonders beliebt. Zwischen 10.00 Uhr und 11.00 Uhr werden dann Salate und Wraps als Zwischenmahlzeit angeboten. Mittagessen gibt es zwischen 11.30 Uhr und 14.00 Uhr mit Gerichten von der Speisekarte und wechselnden Tagesangeboten. Zwischen 14.00 Uhr und 15.00 Uhr bieten wir noch einmal Salate und Wraps mit Dessert, aber auch frischen Kuchen an. Abweichend von den anderen Tagen gibt es freitags das Mittagessen bis 13.30 Uhr und danach halten wir unser Angebot für den nachmittäglichen kleinen Hunger bereit. Unsere Speisekarte

## Modern und innovativ bestellen:



wechselt wöchentlich und wird jeweils eine Woche vorher in der Apeingestellt. Auf Kundenwunsch senden wir die Speisekarte auch per E-Mail. Wir bieten vier Hauptgerichte mit Fleisch oder Fisch an. Hinzu kommen zwei vegetarische und/oder vegane Gerichte. Da wir uns in Köln befinden, sind die Kategorien unserer Karte auch auf Kölsch. So bieten wir unter dem Stichwort „Jerolltes“ (Gerolltes) Wraps an. Ergänzend gibt es unsere Karte auch auf Englisch.“

**„Regional, abwechslungsreich und täglich frisch.“**

„Wir legen Wert darauf, klassische Gerichte aus der Region anzubieten. Aber auch Steak- und Burgergerichte stehen in der Gunst unserer Gäste. Zu unseren Salaten bieten wir eine Auswahl von vier verschiedenen Dressings. Sehr beliebt ist unsere Bowl mit geräuchertem Lachs aus unserer hauseigenen Räucherei in Wiebelsheim, dem Standort der zur Unternehmensgruppe gehörenden Frische-Manufaktur Sander Gourmet.“

Für den Rest des Jahres planen wir auch Sonderaktionen. Dann gibt es beispielsweise länderspezifische Gerichte oder saisonale Speisen mit Spargel oder Pfifferlingen. Ein Mittagessen gibt es bei uns bereits ab 7,90 Euro. Im „jederzeit“ werden nur alkoholfreie Getränke ausgeschenkt.“

### Unser Stammkunde Norbert Philippen: Wie nutzen Sie das sander jederzeit?

„Das gastronomische Angebot im Gewerbegebiet war bis vor kurzem eher

mager. Das „jederzeit“ hat hier eine Lücke geschlossen. Das Essen ist ausgesprochen lecker und vielseitig und das Angebot immer abwechslungsreich. Vor allem auch die liebevolle Art, wie die Speisen angerichtet werden, begeistert mich immer wieder. Wichtig ist mir vor allem auch, dass wir problemlos mit Kunden und Gästen einen schmackhaften Businesslunch in einer wirklich schönen Umgebung einnehmen können.“

### Bietet das „jederzeit“ auch klassischen Catering-Service an, Frau Auracher?

„Ja. Wir stehen selbstverständlich auch als klassischer Caterer zur Verfügung. Wir stellen uns flexibel auf die oftmals sehr „bunten“ Wünsche unserer Auftraggeber ein. Wir erstellen Angebote aus unserer eigenen Karte oder nutzen die vielfältigen Möglichkeiten, die die Sander Frische-Manufaktur zusätzlich bietet. Aber auch das „jederzeit“ selbst ist für Meetings und Veranstaltungen hervorragend geeignet. Selbstverständlich bieten wir Catering auch in unseren eigenen Konferenzräumen an. Wir haben einen Innenbereich mit rund 200 Sitzplätzen. Unser wunderschöner Innenhof ist mit 30 Sitzsäcken bestückt. Im Außenbereich ist noch einmal Platz für 80 Gäste.“

### Kann man auch ohne App Speisen im „jederzeit“ genießen?

„Aber selbstverständlich. Gleich im Eingangsbereich gibt es einen großen Display, an den man sich digital anmelden kann. Dann stehen dem Gast alle notwendigen Tools zur Verfügung. Man kann klassisch à la Carte bestellen und mit Karte oder bar bezahlen.“

### Was bedeutet Ihnen persönlich das „jederzeit“?

„Für mich ist unser Restaurant ein besonderer Ort zum Genießen und Entspannen. Das „jederzeit“ spiegelt auch die Vielfältigkeit, das Bunte und die Fröhlichkeit wider, die in Köln besonders ausgeprägt sind. Wir haben bei der Gestaltung und Einrichtung großen Wert auf ein besonderes Ambiente gelegt: frische Farben im Industrie-Style sowie viel Platz. Es gibt einen ruhigen Lounge-Bereich. Vor allem bei sommerlichen Temperaturen sind unser Innenhof und der Außenbereich genau der richtige Platz zum Erholen. Und wer keine Lust mehr auf Home-Office hat, kann das „jederzeit“ gerne als zweiten Arbeitsplatz nutzen. Freies WLAN und USB-Anschlüsse sind an jedem Tisch vorhanden.“

**„Wir haben immer ein Lächeln auf den Lippen.“**

„Wir arbeiten in einer sehr schnelllebigem Zeit. Und Zeit ist ein kostbares Gut. Digitalisierung schafft die Möglichkeit, bei uns Zeit zu sparen, um mehr Zeit zum „Leben“ zu haben. Die Auswahl unserer Speisen ist vielfältig, berücksichtigt aktuelle Trends ebenso wie den persönlichen Gusto nach Fleisch, Fisch oder auch vegetarischen und veganen Speisen. Eine Kombination, die etwas ganz Besonderes darstellt. Deshalb macht es mir und meinen Mitarbeiter:innen auch so großen Spaß, in diesem digitalen und für uns doch „normalen“ Umfeld zu arbeiten und unsere Gäste willkommen zu heißen – jederzeit.“