

## Das Team Stephanie



Steffi, Service

Seit Februar arbeitet Stephanie im sander Hotel-Team im Service. Unsere Gäste wissen ihr freundliches Wesen sehr zu schätzen. Ihre Superkraft? Stephanie spricht neben Englisch auch Italienisch, Kantonesisch und Mandarin.

Sie ist dennoch ein waschechtes Bonner Mädchen, wuchs aber in Hongkong auf. Nach 15 Jahren kam sie 2004 nach Deutschland zurück. Sie hat viele Jahre Erfahrung in der Gastronomie in Bonn und Köln gesammelt. Jetzt lebt Stephanie mit ihrer Familie in Koblenz.



## Weihnachten

Vom 22.12.2019 bis 27.12.2019 haben wir geschlossen!

## Hallo Du

Warum duzen wir?



Für uns im sander Hotel ist es wichtig, dass Ihr Euch wohlfühlt. Einen primären Faktor spielt dabei das Ambiente. Ruhige Farben und moderne Ausstattung sind nur kleine Teilaspekte, die eine angenehme Umgebung ausmachen. Die richtige Ansprache unserer Mitarbeiter an unsere Gäste formt genauso das Ambiente. Das Siezen ist für unser Empfinden eine steife Anrede. Das DU vermittelt eine persönlichere, vertrautere Ansprache.

Wir möchten, dass wir ungezwungen und offen mit Euch in Kontakt treten können. Wir hoffen, dass Ihr so jeden Wunsch äußern könnt und sicher seid, dass wir alles versuchen, damit Ihr Euch wohl fühlt. Natürlich respektieren wir, wenn ein Gast lieber beim SIE bleibt. Beim Einchecken einfach Bescheid geben. Vielen Dank!



## Stippvisite in Frankfurt

Das sander Restaurant

Die Sander Gruppe hat sich einen langen Traum erfüllt und seit Juli ein eigenes Restaurant eröffnet. Ihr findet das erste sander Restaurant in Frankfurt am Main im MyZeil Einkaufszentrum.

In der wichtigsten Einkaufsstrasse der Frankfurter Innenstadt befindet sich das Einkaufszentrum MyZeil. Bei einer Umstrukturierung folgt das Centermanagement dem Trend, einen dezierten Gastronomiebereich mit einem vielfältigen Angebot zu schaffen.

Diese Chance nutzte die Sander Gruppe und eröffnete das sander Restaurant. Zum Konzept gehört eine offene Küche, in dem die Kreationen aus der Sander Frische-Manufaktur für unsere Gäste auf den Teller gebracht werden. Natürlich wird auch hier nach Möglichkeit auf viele Zutaten aus der Region zurückgegriffen.

Besonders ist bei uns die Deli Abteilung, in der unsere Kunden leckere Snacks zum Mitnehmen kaufen können. Natürlich gibt es auch die besondere Sander Kaffeemischung, die schon aus unserem Hotel bekannt ist.

Besucht uns doch in Frankfurt und probiert die Knusperfladen mit Lachs oder unsere Stullen aus dem Deli.

[www.sander-restaurant.de](http://www.sander-restaurant.de)



## Wenn Ideen und Visionen Wirklichkeit werden

45 Jahre Familientradition und Innovationen

Viele Gäste haben uns oft schon gefragt, warum das sander Hotel so heißt. Deshalb lassen wir Euch ein wenig hinter die Kulisse blicken.



Jens und Peter Sander

Mit dem Entschluss, im April 1974 offiziell eine Fernküche in Ney im Hunsrück zu gründen, legte Hans-Peter Sander vor fast genau 45 Jahren den Grundstein für den Erfolg der Sander Gruppe. Das traditionelle Familienunternehmen wird heute von den Brüdern Jens und Peter Sander als

geschäftsführende Gesellschaft in zweiter Generation geleitet.

Sander ist ein Garant für hochwertige Speisen mit über 2.500 Frischeprodukten für rund 5.000 Kunden aus vielen unterschiedlichen Gastronomiemärkten in Deutschland und Europa.

Die Sander Frische-Manufaktur befindet sich seit 1997 in Wiebelsheim im Hunsrück – knapp 40 Kilometer von Koblenz entfernt.

Dort produzieren wir alle Speisen, von der Roulade über leckere Gerichte, Suppen bis hin zu ausgeklügelten Desserts. Ein Großteil der Gerichte wird im „Sous-vide“-Verfahren zubereitet, um alle wichtigen Nähr- und Inhaltsstoffe zu bewahren. In der Sander Frische-Manufaktur wird auch unser Lachs geräuchert. Unser Frühstück und auch unsere Snacks, die Ihr auf der Speisekarte an unserer Bar

findet sowie unser Obstsalat und unser Bircher Müsli, kommen direkt aus Wiebelsheim.

Die Sander Gruppe besteht aus den Firmen Sander Gourmet und Sander Catering. Zusammen mit unserem Hotel-Team sind wir über 1.200 Mitarbeiter, die für die Sander Gruppe arbeiten.



Eigene sander Restaurants entstehen in Frankfurt, Köln und Bonn. Das erste Restaurant ging bereits im Juli im Einkaufszentrum MyZeil in Frankfurt am Main an den Start.

Weil wir in Wiebelsheim sehr darauf bedacht sind, überwiegend regionale Lebensmittel mit hoher Qualität zu nutzen, werden auch im sander Hotel vorwiegend Lebensmittel aus der Region eingesetzt. Unsere Bio-Eier beispielsweise oder die Marmelade aus dem Hunsrück. Weil zu einem guten Frühstück ein guter Kaffee gehört, haben wir uns eine eigene Kaffeemischung zusammenstellen lassen. Natürlich mit dem FairTrade- und Bio-Siegel. Übrigens: in diesem Jahr feiert die Sander Gruppe 45-jähriges Jubiläum!

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

## Weihnachten an Ostern denken 15% Rabatt sichern

Ähnlich wie der Lebkuchen, der schon Mitte September im Supermarktregal steht, weisen wir Euch auf Ostern hin? Aber es kommt halt immer schneller als man denkt.

Es wäre doch schade, wenn Ihr den wunderbar frischen Frühling in Koblenz verpassen würdet, weil wir bereits ausgebucht sind.

Daher jetzt an Ostern denken und Ever Zimmer für einen kleinen Osterurlaub in Koblenz buchen.

Für die ganz schnellen bieten wir Euch 15% Frühbucherrabatt an. Bucht einfach jetzt schon auf unserer Webseite und sichert Euch den günstigen Preis.



## Willkommen im sander Hotel



Rainer Schäfer, Hoteldirektor

Ein Jahr sander Hotel! Natürlich ein riesengroßes Dankeschön an all unsere Gäste. Außerdem ein großes Danke an das gesamte Hotel-Team! Wir sind sehr stolz darauf, dass wir im ersten Jahr viele, viele Gäste von Überall her in unserem Hotel begrüßen durften. Gäste, denen wir – wenn auch nur für kurze Zeit – ein wenig die Annehmlichkeiten ihres eigenen Zuhauses bieten konnten.

Wir haben uns vor einem Jahr große Ziele gesetzt: Eine hohe Akzeptanz bei unseren Gästen zu erreichen. Auch wollten wir Koblenzer Bürgern eine gastliche Plattform schaffen. Diese Ziele haben wir erreicht. Unsere Bewertungen zum sander Hotel sind überwiegend positiv. Die Stimmen und Kommentare unserer Gäste bekräftigen uns täglich in unserer Arbeit.

Aber – Zufriedenheit ist Stillstand. Deshalb steht für das zweite Jahr des Hotels das Thema Nachhaltigkeit im Fokus. Zum Beispiel finden unsere Gäste seit kurzem keine verpackten Frühstückszutaten mehr. Unser Ziel ist es, das gesamte Hotel noch nachhaltiger zu betreiben.

Auch im Herbst und Winter bieten Koblenz und Umgebung reizvolle Ausflugsziele – ob zu Fuß oder mit dem Fahrrad. Nicht zu vergessen der große Weihnachtsmarkt – fast direkt vor unserer Haustür. Wir wünschen Euch einen tollen Aufenthalt in Koblenz und im sander Hotel.

*R. Schäfer*

Rainer Schäfer

Aktuelles aus dem sander Hotel in Koblenz

## Ein Jahr sander Hotel

Das musste gefeiert werden



Eine große Feier mit einem großartigen Team! Danke für ein tolles Jahr!

Wann kann ein Hotel schon einmal mit Gästen zusammen Geburtstag feiern? Jedes Jahr am 1. September im sander Hotel.

Zum einjährigem Jubiläum haben wir unsere Gäste im Frühstücksraum und auf der Terrasse zum Mitfeiern eingeladen. Bei Live-Musik, einem tollen Geburtstagskuchen, Cocktails (auch ohne Alkohol) und einem wie immer leckeren



Frühstück waren unsere Gäste wirklich hellauf begeistert – die Zeit zum Aus-Checken musste auf vielfachem Wunsch auch gleich um eine Stunde nach hinten verlegt werden.



Diese Baustelle ist gerade Mal ein Jahr her

„Es war eine tolle Atmosphäre und wir sind sehr froh, gemeinsam mit unseren Gästen unser Jubiläum begehen zu können“, freute sich Claire-Hesse Mainusch. „Natürlich haben wir auch mit dem ganzen Team auf ein erfolgreiches Jahr angestoßen!“



Ein Geburtstagskuchen ist Pflicht, auch für ein Hotel

Ganz besonders toll war, dass Tini aus den Niederlanden mit ihrem Mann im sander Hotel am gleichen Tag ihren 75. Geburtstag gefeiert hat! Wir und unsere Gäste wünschten den Beiden Glück und Gesundheit!

## 2.000 Euro für guten Zweck sander Hotel sammelt



Unser Glücksrad für den guten Zweck

Vom 15. bis 25. August 2019 gab es in diesem Sommer wieder das Koblenzer Ufer Kino (KUK) direkt gegenüber dem Deutschen Eck auf der anderen Mosel-seite.

„Wir haben uns entschlossen, das Projekt zu unterstützen“, freut sich Rainer Schäfer. „So vielen Koblenzern unser Hotel vorzustellen, war einfach eine tolle Gelegenheit.“ So lief jeden Abend vor dem Start des Filmes unser „Barbara“-Video. In diesem Video führt Barbara; Direktionsassistentin im sander Hotel, durch unser Haus. Aber noch viel wichtiger: an acht Abenden stand ein kleines, freiwilliges Team



aus dem Hotel und unserer Zentrale mit einem Glücksrad auf dem Veranstaltungsgelände direkt am Eingang, um für die VOR-TOUR der Hoffnung zu sammeln, einer Organisation, die sich seit über 20 Jahren für krebserkrankte Kinder und deren Familien einsetzt ([www.vor-tour-derhoffnung.de](http://www.vor-tour-derhoffnung.de)).

Ein Dreh = ein Euro. „Keiner ist dabei leer ausgegangen“, so Rainer Schäfer. „Wir haben Süßigkeiten, Frühstück-Gutscheine, Cocktails und Übernachtungen verlost. Stolz 2.000 Euro konnten so am letzten Abend an Jürgen Grünwald, dem Gründer der VOR-TOUR, übergeben werden..“



## Winterpause

Letzte Chance für Fahrt mit Seilbahn und Schiff

Nur noch wenige Wochen, dann wird die Rhein- und Moselschiffahrt pausieren. Auch die Seilbahn wird im Winter nicht fahren.

Die Koblenzer Seilbahn fährt zunächst noch bis zum 3. November täglich von 09.30 Uhr bis 19.00 Uhr. Danach beginnt der erste Teil der Winterpause bis zum 30. November. Knapp vier Wochen – vom 30. November bis 23. Dezember – fährt die Seilbahn danach täglich von 09.30 Uhr bis 17.30 Uhr. Für die letzten vier Tage im Dezember – vom 26. – 30.12. ist die Seilbahn noch einmal zwischen 09.30 Uhr und 17.30 Uhr geöffnet. Danach startet die offizielle Winterpause. Der erste Seilbahntag im 2020 ist dann der 29. Februar.

Auch die Passagierschiffe der Rhein- und Moselschiffahrt machen Pause. Die Köln-Düsseldorfer beispielsweise ab dem 27. Oktober. Andere Linien beenden die Saison ebenfalls Ende Oktober/Anfang November. Die neue Saison beginnt dann traditionell wieder kurz vor Ostern 2020. Dennoch bieten viele Schifffahrtlinien Sonderfahrten an, z. B. Silvester auf dem Rhein. Interessiert? Frag uns doch einfach und wir suchen Dir die besten Angebote raus.

## Kulinarischer Tipp

### Für den kleinen Hunger

Wie wäre es mal mit einer indisch-asiatischen Interpretation des Hähnchengeschnetzelten? Mehr zu unseren Snacks in unserer Karte an der Bar.

Fruchtig, scharfe Geschmackswelten treffen auf saftiges Hähnchenfleisch. Warum denn auch nicht, denn gerade Geflügel verträgt sich mit Sesam, Mango und Kokosmilch.



Dazu reichen wir einen Quino-Langkornreis, bestehend aus weißen, roten und schwarzen Quinoa, auf den Punkt gegart.

Als Nachtschicht empfehlen wir Dir ein lauwarmes Schokoladentörtchen. Es hat einen cremigen Kern und wird mit Schmand Eis serviert.



ServiceQualität  
DEUTSCHLAND

Ausgezeichnete  
Qualität

Der Gast im Fokus

Unser Ziel ist es, uns im tagtäglichen Geschäft in der Dienstleistung stetig zu verbessern und unsere Gäste immer wieder von uns zu begeistern.

Darum haben wir uns mit dem Programm „Servicequalität Deutschland“ dazu entschieden beständig an uns zu arbeiten. Wir haben uns im Sinne unserer Gäste zu bestem Service verpflichtet.

Deshalb wurde ein Maßnahmenplan entwickelt, der jedes Jahr erneuert wird. Wir überdenken und passen so unseren Service immer wieder neu an. Unsere erste Maßnahmen war das „Deine Meinung ist und wichtig“-Board im Treppenhaus. Wir freuen uns über jedes Feedback, das wir direkt vor Ort lesen können. Die Einhaltung der Maßnahmenpläne wird kontinuierlich durch eine externe Prüfstelle gewährleistet.

Claire und Simone wurden zu Qualitäts-Coaches ausgebildet, was die Grundlage für die Zertifizierung ist. Alle unsere Mitarbeiter/innen werden in internen Seminaren geschult. Somit lernen alle Mitarbeiter/innen, Servicequalität nach innen und außen zu leben. Servicequalität ist für uns eine Überzeugung und keine vorübergehende Idee. Darum sagt uns immer Eure Meinung. Vielen Dank!

## Wanderer, kommst Du nach Koblenz...

... seid Ihr bei uns gut aufgehoben!

Das sander Hotel wurde vom Deutschen Wanderverband zertifiziert. Das bedeutet für Euch: bei uns seid Ihr in guten Händen. Wir beraten Euch über die besten Wanderwege, halten eine Menge Informationsmaterial für Euch bereit, bieten Euch einen Reservierungsservice an Euren nächsten Etappenziel an und arrangieren einen Hol- und Bring-Service zu den Wanderwegen u.v.m. Mehr Informationen gibt es für Euch an der Rezeption.



Herbstwanderung zwischen Weinbergen an der Mosel

## Zu Fuß oder hoch zu Rad

Freizeit an Rhein und Mosel

Die Mosel und der Rhein bieten Wanderern und Radfahrern die perfekten Bedingungen für herausfordernde und landschaftlich schöne Touren. Koblenz liegt mittendrin und kann dafür ein herausragender Ausgangspunkt sein.

Die Euro Velo Route 15, oder kurz der Rheinradweg, führt von den Schweizer Alpen bis zur Nordsee und kommt so auch an Koblenz vorbei. Die Etappe führt von Bingen nach Köln und bietet mit dem Oberen Mittelrheintal das Beste, was der Rhein landschaftlich zu bieten hat.

### Herbsttour für Wanderer

Vom Deutsche Ecke über wunderschöne Weinberge und entlang der Mosel führt die letzte bzw. die erste Etappe des Moselsteigs. Über den Panoramaweg mit Blick über den Fluss und die sanften Hügel und vielen herbstlichen Wäldern führt die Tour über den Hexenhügel, der an die Hexenverfolgungen erinnern soll. Damit gerade im Herbst eine schaurige aber historische Tour.

Für die diese Etappe des Moselsteigs brauchen gute Wanderer circa 4 Stunden. Sie ist bei jedem Wetter begehbar.



Auch herausfordernde Strecken findest Du bei uns

## Rätsel!

Mitmachen & gewinnen

Die Sander Gruppe hat Zuwachs bekommen. Seit ein paar Monaten gibt es auch ein sander Restaurant.

Die Sander Gruppe konnte eine echt schöne Location in einem großen Einkaufszentrum nach ihren Wünschen gestalten. Im sander Restaurant werden jetzt die leckere Speisen aus der Sander Frische-Manufaktur angeboten.

Das Highlight ist jedoch die Dachterasse, die einen grandiosen Blick auf ... welche Stadt bietet?

Einfach beim Aus-Checken Name und Antwort abgeben und schon nehmt Ihr an unserem Gewinnspiel teil. Auslosung ist am 31.01.2020



## Draußen kalt, innen schön warm

Tristans Tipp für eine gemütliche kalte Jahreszeit

Es lässt sich nicht mehr leugnen, der Sommer ist vorbei und es wird jetzt wieder kalt und dunkel. Zum Glück kann man es sich in dieser Zeit besonders gemütlich machen.

Hier in Koblenz, direkt an Rhein und Mosel, sind wir dazu auch noch mit vielen der besten Weine der Welt gesegnet. Damit haben wir den perfekten Ausgangspunkt für einen echt leckeren Glühwein.

Glühwein selbst herzustellen ist gar nicht so schwer. Dazu braucht man nur ein paar gute Gewürze und natürlich einen guten Wein als Grundlage. Wichtig dabei ist, dass der Wein einen milden Charakter hat, damit er die zusätzli-

chen Gewürze nicht dominiert. Er sollte also wenig Säure und einen möglichst geringen Tanninanteil haben. Solche Weine findet Ihr bei uns, zum Beispiel mit einem Dornfelder oder einem Spätburgunder aus der Region.

Typische Gewürze für Glühwein sind Zimt, Gewürznelken, Sternanis und Kardamom. Dazu gehört auch Zitrone, Orange und natürlich etwas Zucker, je nach Geschmack.

In Skandinavien hat der Glühwein eine ähnliche Tradition wie bei uns. Hier wird für den Glögg jedoch noch Ingwer als weiteres Gewürz verwendet. Mandeln, Rosinen und Rum runden einen richtig leckeren Glühwein ab. Hier also unser

Vorschlag für Euren selbstgemachten Glühwein für zu Hause:

### Rezept

- 1 Liter Rotwein
- 1 unbehandelte Zitrone oder Orange
- 2 Stangen Zimt
- 3 Gewürznelken
- 5 EL brauner Zucker
- 2 Kapseln Sternanis
- etwas geriebenen Kardamom
- ggf. Wodka oder Korn sowie Ingwer für Glögg



Die Zitrone oder Orange schneidet Ihr in Scheiben und gebt sie in einen großen Topf mit dem Rotwein, Zimt, den Nelken und dem Anis. Wenn Ihr Glögg machen möchtet kommt in Scheiben geschnittener Ingwer mit in den Topf.

**Achtung! Der Glühwein darf niemals kochen.**

Macht den Deckel drauf und lasst den Wein und die Gewürze etwas über eine Stunde ziehen. Danach gießt Ihr den Wein durch ein Sieb ab und würzt nach Gemack mit Kardamom, Zucker oder Honig. In jede Tasse ein paar Mandelstifte und Rosinen und schon ist Euer Glühwein fertig.

## Veranstaltungen

Oktober, November & Dezember

## Ganz aktuelle Tipps gibt es an der Rezeption

### Tradition Raiffeisen

Jeden Tag ab 10 Uhr bis zum 3. November 2019 Festung Ehrenbreitstein Friedrich Wilhelm Raiffeisen hat gezeigt, wie man Wirtschaft gemeinschaftlich denken und gestalten kann.

### Romantische Altstadt Koblenz

Jeden Tag um 10:30 Uhr bis zum 31. Oktober 2019 Forum Confluentes Lernt Koblenz bei einem Rundgang durch die historische Altstadt kennen.

### Deinhard-Kellermuseum

Jeden Samstag um 17 Uhr bis zum 26. Oktober 2019 Deinhard-Vinothek Direkt hinter der Terrasse unseres Hotels findet Ihr das Deinhard Kellermuseum. Ihr erfahrt, dort wie Sekt und Wein früher hergestellt wurden.



### Frau Jahnke hat eingeladen

12. Oktober 2019 um 20 Uhr Rhein-Mosel-Halle Missfits-Urgestein Gerburg Jahnke lädt wunderbare Künstlerinnen aus Kabarett, Comedy und Unterhaltung zu einem Abend mit weiblichem Humor.

### Reimstein – Der Koblenzer Poetry Slam

16. Oktober 2019 um 19:30 Uhr Circus Maximus Ob lustige Kurzgeschichte, romantische Lyrik oder harter Rap, beim Poetry Slam ist alles erlaubt

### 2. KoblenzKreativ Messe

19 & 20. Oktober 2019 ab 10 Uhr CGM ARENA Der Trend ist ungebrochen: Handarbeiten, Basteln & kreatives Gestalten stehen nach wie vor in Deutschland ganz hoch im Kurs.

### Herbstvergnügen und Drachenfest

27. Oktober 2019 ab 10 Uhr Rhein-Mosel-Halle Herbstfest für Familien. Mit regionalem Genussmarkt, „Living-History“-Angeboten, Führungen und Mitmachaktionen

### Konzertprogramm Unvollendet

01. November 2019 um 19:30 Uhr Görreshaus Hana Lee, Iris Kupke, Maria Chernousova und das Acanthis Quartett präsentieren ein Programm mit Stücken von Mendelssohn.

### Nachtcabé mit Uli Cleves & Sascha Stead

07. November 2019 um 20 Uhr Kulturfabrik Koblenz Sascha und Uli präsentieren ausgesuchte Songs aus ihrem eigenen Programm gemischt mit bewährten Klassikern, nach dem Motto: ...darf es noch ein Chanson sein?



### Karnevalsauftakt

Elfter Elfter 2019 Einlass ab 09:11 Uhr Münzplatz Mitten in der Koblenzer Altstadt feiern Karnevalsvereine und Freunde des Koblenzer Karnevals gemeinsam den Beginn der kommenden närrischen Session.

### Pippi feiert Weihnachten

14. November 2019 um 17 Uhr Rhein-Mosel-Halle Der Kinderbuchklassiker von Astrid Lindgren – eine Inszenierung des Wittener Kinder- und Jugendtheaters.

## Nachhaltigkeit

Für unsere Umwelt

Für die Sander Gruppe spielt Nachhaltigkeit im Unternehmen eine zentrale Rolle. Unser Wertesystem steht für Innovationsfähigkeit, Regionalität, Energieeffizienz und vorausschauende Planung. Das gilt selbstverständlich auch für das sander Hotel.

Wir arbeiten in vielen Bereichen, um unseren Beitrag für das Klima zu leisten. Zum Beispiel können unsere Gäste beim Frühstück unsere neue Buttermaschine nutzen, die aus einem großen Block Butter kleine Portionen für den eigenen Teller herstellt.



Unser Ziel war es, zukünftig beim Frühstück ohne Zusatz-Verpackung auszukommen. Die Butter hat den Anfang gemacht. Marmeladen und Brotaufstriche folgen im Oktober.