

WER SIND WIR?

ALSTERFOOD ALS UNTERNEHMEN IN HAMBURG, SCHLESWIG-HOLSTEIN UND NIEDERSACHSEN

Die AlsterFood GmbH ist Mitte der 90er Jahre als gewerbliches diakonisches Serviceunternehmen der Ev. Stiftung Alsterdorf aus der Zentralküche der „Alsterdorfer Anstalten“ entstanden. Inzwischen entwickeln und produzieren wir täglich bis zu 7.000 Essen an 6 unterschiedlichen Küchenstandorten. Seit dem Jahr 2018 ist AlsterFood Teil der mittelständischen Unternehmensgruppe API Restauration mit Sitz in Frankreich, die mit 9.000 Mitarbeitern und 850.000 Essen pro Tag der viertgrößte Caterer Frankreichs und Qualitätsführer sind. Google Paris, Airbus Toulouse oder die Fußballer des FC Paris-St. Germain sind einige der klingenden Namen in der Referenzliste. AlsterFood bleibt weiterhin ein selbständiges Hamburger Unternehmen, kann damit jedoch auf einen großen Pool an fachlicher Expertise, Inspiration und Ressourcen zurückgreifen, die auch vier weitere Schwesterunternehmen in Berlin, Bonn, Frankfurt und Dresden umfassen.

UNSERE MITARBEITER – UNSERE WICHTIGSTE RESSOURCE

Unter unseren 250 Mitarbeitern sind Menschen aus über 40 Nationen vertreten mit einer großen Vielfalt an Ausbildungen und Kenntnissen, von Ökotrophologen über Lebensmitteltechniker, Küchenmeister, Köche bis zu intern ausgebildeten Ausgabekräften und Küchenhilfen. Deren Einbeziehung als „interne FoodExperten“ in die Speiseplanerstellung bietet Platz für eine kontinuierliche Anpassung an den Bedarf der zu verpflegenden Gäste, egal ob Kita-Kinder, Schüler, Patienten oder Senioren. Wir leben Integration vor und nutzen die Gastro-Branche als Chancengeber für motivierte Mitarbeiter. Unsere Mitarbeiter sind sehr ambitioniert, die Bedürfnisse und Wünsche unserer Gäste in einem hohen Grad zu erfüllen, mit dem Ziel einer größtmöglichen Gästezufriedenheit.

ENTDECKT MIT ALSTERFOOD DEN SPASS AM ESSEN

Vielfalt statt Routine. Unser abwechslungsreiches Menüangebot wird durch regelmäßige Aktionswochen und kulinarische Streifzüge - über die deutschen Landesgrenzen hinaus - bereichert und lädt ein, Neues zu entdecken und kennen zu lernen.

www.alsterfood.de

AlsterFood 

AlsterFood

fresh and friendly

SCHLAUER ESSEN, FITTER DENKEN – ESSEN VON ALSTERFOOD

Essen ist nicht nur eine bloße Lebensnotwendigkeit, es ist darüber hinaus auch eines unserer schönsten und wichtigsten Alltagsrituale. Rituale geben uns allen Kraft. Insbesondere unseren Kindern schenken sie Halt und Struktur. Sie sind wichtige Inseln im Alltag, an denen Kinder gemeinsam ankommen, verweilen, auftanken und genießen können. Durch unsere jahrelange Erfahrung auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung sind wir in der Lage, die Wünsche der Kinder und Jugendlichen zusammen mit unserem fachlichen Know-how im Hinblick auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung in einem einladenden Umfeld harmonisch zu vereinen.



SCHULESSEN - PROFESSIONELL UND DURCHDACHT

Bei unserer frischen Speisenzubereitung achten wir besonders auf die Qualität unserer Produkte. Kurze Wege garantieren frische Waren. Wir verwenden einen hohen Anteil an regionalen Produkten (über 50%) und tätigen unseren Lebensmitteleinkauf im Großraum Hamburg/Schleswig-Holstein. Als bio-zertifiziertes Unternehmen fühlen wir uns den Zielen der Bio-Stadt Hamburg verpflichtet und steigern weiter schrittweise den Umfang des Bio-Anteils in unseren Speiseplänen. Selbstverständlich ist für uns der Verzicht auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe.

KIOSKANGEBOT

In unseren Cafétériakonzepten wird das Angebot durch frische Backwaren, Snacks, Heißgetränke Spezialitäten und Kaltgetränken bereichert. Wir zeigen den Kids, dass es auch abseits von Franzbrötchen und Durstlöscher leckere und gesunde Alternativen gibt.

MODERN BESTELLEN UND BEZAHLEN

Für die Information und Kommunikation mit unseren Gästen, für Bestellung, Bezahlung und Behördenabrechnung bringen wir unser eigenes Abrechnungssystem zur Anwendung. Eltern, Schüler oder Lehrer können auch über eine App-Anwendung Guthaben aufladen, Speisepläne einsehen und Bestellungen aufgeben. Wir betreiben das Abrechnungssystem auf Guthabenbasis.

REGIONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Wichtig ist uns hier, möglichst ökologische und zugleich regionale Produkte einzusetzen. Dazu sind wir eine Partnerschaft mit der Regionalwert Hamburg AG zur engeren Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Produzenten in der Region, vor allem auch in Schleswig-Holstein eingegangen. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig, deshalb kämpft AlsterFood u.a. gegen Verschwendung von Nahrungsmitteln. Wir sind daher Mitglied bei United Against Waste e.V. und nehmen an der Aktion „Zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft teil. In diesem Sinne unterstützen wir auch die Anstrengungen unserer Kunden als Partner im Bereich Nachhaltigkeit und Climate Smart Food.

VORTEILE DER SCHULVERSORGUNG DURCH ALSTERFOOD:

- unterschiedliche Versorgungskonzepte von Belieferung über Vitalküche bis zur Frischeküche.
- täglich abwechslungsreiches, frisches Speisenangebot
- einen hohen Anteil an regionalen Produkten (über 50%) und Lebensmitteleinkauf im Großraum Hamburg/Schleswig-Holstein (z. B. regionaler Obst- und Gemüseeinkauf nach Saison), sowie einen hohen Anteil an Bioprodukten, dazu sind wir u.a. eine Partnerschaft mit der Regionalwert Hamburg AG eingegangen
- Sicherung von Qualität und Hygiene bei der Zubereitung
- die schonende Zubereitung aller Speisen, so dass Vitamine und Nährstoffe optimal erhalten bleiben
- der Verzicht auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe
- Free-Flow überall, wo sinnvoll und möglich
- leckeres Essen hat auch mit Wohlfühlen zu tun: Mit unseren Experten begleiten wir gerne Planungen für die Gestaltung neuer Speiseräume und Küchen.

SERVIERT NACH WUNSCH

Wir bedienen in unserem umfangreichen Konzept im Cook&Chill-, Cook&Serve- oder im Cook&Hold-Verfahren eine Vielzahl von Schulstandorten, Kitas, Krankenhäusern, eine Werkstätte für Menschen mit Behinderung, Altenheime, sowie Betriebskantinen und Erstaufnahmeeinrichtungen für Asylsuchende. Der Speiseplan, Einkauf, Küchenprozess sowie das gesamte Hygienekonzept vom Wareneinkauf bis hin zur Entsorgung sind von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. Die Zentralküche in Hamburg-Alsterdorf hat als eine von wenigen Hamburger Küchen die EU-Zulassung. Damit sind wir in der "Champions-League" der Küchenhygiene.

Ganz nach Wunsch bieten wir eine umfassende Auswahl von fertig angerichteten Mittagsmenüs mit Beilagensalat und Dessert, klassisch serviert auf Tellern oder - immer dort, wo möglich - Free-Flow im Buffetkonzept mit frei wählbaren Gemüse- und Sättigungsbeilagen - ganz nach Geschmack.