



BGN Branchentagung

Unser Konzept zur Gewinnung und Sicherung von Fachkräften
als ein Beispiel guter Praxis

Powered by

AlsterFood 
fresh and friendly

Über uns



427 Mitarbeiterende

Leidenschaftliche Profis
von der Küche bis zum
Management



59 Standorte

In ganz Deutschland
vertreten



34 Mio. € Umsatz

Gesundes Wachstum und
zukunftssichere
Finanzstärke



Teil der Api Restauration

Starkes Netzwerk mit
internationaler Expertise

Als erfahrener Gastronom bringen wir nicht nur Kompetenz, sondern auch Leidenschaft auf den Tisch. Unsere Expertise in der Bewirtschaftung öffentlicher Einrichtungen garantiert höchste Qualität und Zufriedenheit – jeden Tag aufs Neue.



Über uns



427 Mitarbeitende

Leidenschaftliche Profis
von der Küche bis zum
Management

davon:

223 in Vollzeit

204 in Teilzeit

241 Frauen

186 Männer

5 Auszubildende

53 Nationen



Unsere Idee



Wir sind anders

Einkauf & Angebot

- Kein zentraler Einkauf für maximale Frische und Qualität
- Freie Artikelwahl für unsere Küchenchefs ermöglicht kreative Menügestaltung
- Aktive Förderung regionaler Produkte reduziert CO2-Fußabdruck und unterstützt lokale Wirtschaft

Management-Kultur

- Flache Hierarchien sorgen für schnelle Entscheidungswege und offene Kommunikation
- Regelmäßige Teamtrainings steigern Kompetenz und Motivation unserer Mitarbeiter
- Finanzielle Transparenz schafft Vertrauen und fördert unternehmerisches Denken im Team

Kreativität & Planung

- Professionelle Unterstützung bei Raumkonzepten optimiert Ihre Gastronomieflächen
- Kreative Gestaltungsfreiheit führt zu einzigartigen Erlebnissen für Ihre Gäste

Besserer Einkauf für mehr Wohlbefinden



Frische statt Convenience

Mehr Vitalität durch unverarbeitete Produkte. Wir setzen auf naturbelassene Lebensmittel, die ihre wertvollen Nährstoffe behalten und für echten Genuss sorgen.



Saisonale Produkte

Optimaler Nährstoffgehalt, besserer Geschmack. Früchte und Gemüse zur richtigen Jahreszeit entfalten ihr volles Aroma und bieten maximale Frische auf dem Teller.



Regionale Erzeuger

Kurze Transportwege, mehr Nachhaltigkeit. Durch direkte Partnerschaften mit lokalen Landwirten fördern wir die heimische Wirtschaft und reduzieren gleichzeitig unseren CO2-Fußabdruck.



Handwerkliche Zubereitung

Schonend, geschmackvoll, werterhaltend. Unsere Köche arbeiten mit traditionellen Methoden, die den ursprünglichen Charakter der Lebensmittel bewahren und authentische Geschmackserlebnisse schaffen.





Es beginnt am Acker

Lokale Partner

Intensive Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern garantiert frischeste Qualität und unterstützt die lokale Wirtschaft. So stärken wir nachhaltige Kreisläufe und sichern höchste Lebensmittelqualität.

Eigenständiger Einkauf

Unsere Küchenchefs genießen volle Autonomie beim Einkauf und können flexibel auf saisonale Angebote reagieren. Dies fördert Kreativität, ermöglicht individuelle Speisepläne und steigert die Zufriedenheit unserer Gäste.

Direkte Kommunikation

Durch kurze Wege und schnelle Entscheidungsprozesse gewährleisten wir optimale Abläufe. Der persönliche Kontakt zu unseren Lieferanten schafft Vertrauen und ermöglicht eine transparente Wertschöpfungskette vom Feld bis auf den Teller.

Qualitätseinkauf ist die unverzichtbare Basis für unsere exzellente Küche! Durch diese Prinzipien sichern wir nicht nur außergewöhnlichen Geschmack, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag zu Umweltschutz und regionaler Entwicklung.



Wir geben lokalen Lieferanten den Vorrang

Frische Produkte

Mindestens 60% frische Produkte in allen Gerichten

Saisonale Auswahl

Fokus auf Produkte der Saison

Kurze Lieferketten

Mindestens 30% regionale Produkte

Bio-Qualität

Teil unserer Einkaufspalette, keine Gentechnik

Warum ist uns das wichtig? Lokale Lieferanten zu unterstützen fördert nicht nur die regionale Wirtschaft, sondern garantiert auch höchste Frische und Qualität. Durch kürzere Transportwege reduzieren wir unseren ökologischen Fußabdruck erheblich. Zudem ermöglicht uns die direkte Zusammenarbeit mit Erzeugern, die Herkunft unserer Lebensmittel transparent zu dokumentieren und somit Vertrauen bei unseren Gästen zu schaffen.



Übersicht Wareneinsatz

Produktgruppe	Frischware	TK/Verarbeitet	Besonderheiten
Gemüse	60%	40%	Regional/Bio priorisiert
Fleisch	80%	20%	Keine Überseeprodukte
Fisch	30%	70%	Ausschließlich MSC-zertifiziert
Molkereiprodukte	100%	0%	Regional bevorzugt, Bio-Anteil
Eier	90%	10%	Kategorie 0/1, Bio-Qualität
Brot	100% Ziel	TK-Vollkorn	Lokale Bäckereien bevorzugt

Restaurant im Justizpalast

Saisonale Zutaten

Frische Produkte nach Jahreszeit ausgewählt für maximalen Geschmack und Nährwert bei gleichzeitiger Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks durch kurze Transportwege.

Faires Preis-Leistungsverhältnis

Hochwertige Gerichte zu angemessenen Preisen durch effiziente Küchenprozesse und direkten Einkauf. Wir garantieren Transparenz und Fairness bei allen unseren Preiskalkulationen.



Vielfältiges Angebot

Abwechslungsreiche Speisekarte mit internationalen Einflüssen und traditionellen Gerichten, die täglich frisch zubereitet werden und für jeden kulinarischen Geschmack etwas bieten.

Vegane/Vegetarische Optionen

Kreative und nährstoffreiche pflanzliche Gerichte, die auch Fleischliebhaber überzeugen. Wir verwenden hochwertige Proteinquellen und innovative Zubereitungsmethoden für geschmackvolle Alternativen.

Frühstücksverpflegung



Attraktive Vielfalt

Verführerische Auswahl an knusprigen Backwaren, frischen Früchten und herzhaften Klassikern für jeden Geschmack



Vegane/Vegetarische Optionen

Nährstoffreiche Kreationen vom cremigen Chia-Pudding bis zu saftigen Gemüse-Omelettes aus lokalen Zutaten



Mitnahmemöglichkeit

Perfekt verpackte Frühstücksfreuden in nachhaltigen Behältern für uneingeschränkten Genuss unterwegs



Wechselnde Aktionen

Überraschende Gaumenfreuden wie duftende Apfel-Zimt-Waffeln im Herbst oder erfrischende Smoothie-Bowls im Sommer





Restaurant im Strafjustizzentrum



Tagesaktuelle Menüs

Hausgemachte Spezialitäten mit handverlesenen Zutaten von Bauernhöfen aus dem Münchener Umland – täglich frisch und abwechslungsreich



Schneller Service

Von der Bestellung bis zum Genuss in unter 5 Minuten – durchdachte Prozesse und eingespieltes Personal ermöglichen wertvolle zusätzliche Pausenzeit



Gesunde Optionen

Proteinreiche Bowls, knackige Salate und nährstoffreiche Gerichte, die sättigen ohne zu beschweren – perfekt für einen produktiven Arbeitstag



Für alle Zielgruppen

Vom gehobenen Richtermenü bis zum studentenfreundlichen Mittagstisch – vielfältige Preiskategorien und Geschmacksrichtungen für jeden Gast

Caféteria im Strafjustizzentrum



Kaffee & Teespezialitäten

Bio & Fair Trade Qualität aus nachhaltigen Anbaugebieten, frisch gemahlen und mit handwerklicher Sorgfalt zubereitet



Frische Backwaren

Laufend frische Backwaren, vielfältige Auswahl, auch als praktisches To Go-Angebot erhältlich



Snack-Auswahl

Vegetarisch, vegan, herhaft - kreative Snacks für jeden Geschmack, mit frischen Zutaten und ausgewogenen Nährstoffen zubereitet



Wohlfühlatmosphäre

Lädt zum Verweilen ein mit ansprechender Raumgestaltung, komfortablen Sitzgelegenheiten und einer entspannten Atmosphäre für Ihre Pause

Veranstaltungsservice / In-House-Catering



Saisonale Angebote

Vier wechselnde Kataloge pro Jahr mit frischen regionalen Zutaten und kreativen Menüs, die perfekt auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt sind. Wir bieten innovative Konzepte, die Nachhaltigkeit und kulinarischen Genuss vereinen.



Flexible Formate

Von kleinen Meetings bis große Empfänge - wir konzipieren maßgeschneiderte Lösungen für jeden Anlass. Unser vielseitiges Angebot reicht von hochwertigen Fingerfood-Variationen über Business-Lunches bis hin zu festlichen Dinner-Buffets mit individueller Beratung.



Professioneller Service

Geschultes Personal für jede Veranstaltung sorgt für einen reibungslosen Ablauf und höchste Zufriedenheit. Unsere Servicekräfte sind nicht nur gastronomisch bestens ausgebildet, sondern auch mit den besonderen Anforderungen von Veranstaltungen in Justizgebäuden vertraut.



To go-Angebot

Mehrweg-Bowls

Nachhaltige Alternative zu Einwegverpackungen

- Effizientes Rückgabesystem
- Umweltfreundlich
- Hochwertige Qualität

Selbstbedienungs-Kühlschrank

Vielseitiges Angebot für flexible Pausen

- Frische Salate und Sandwiches
- Gesunde Snacks
- Getränkevielfalt

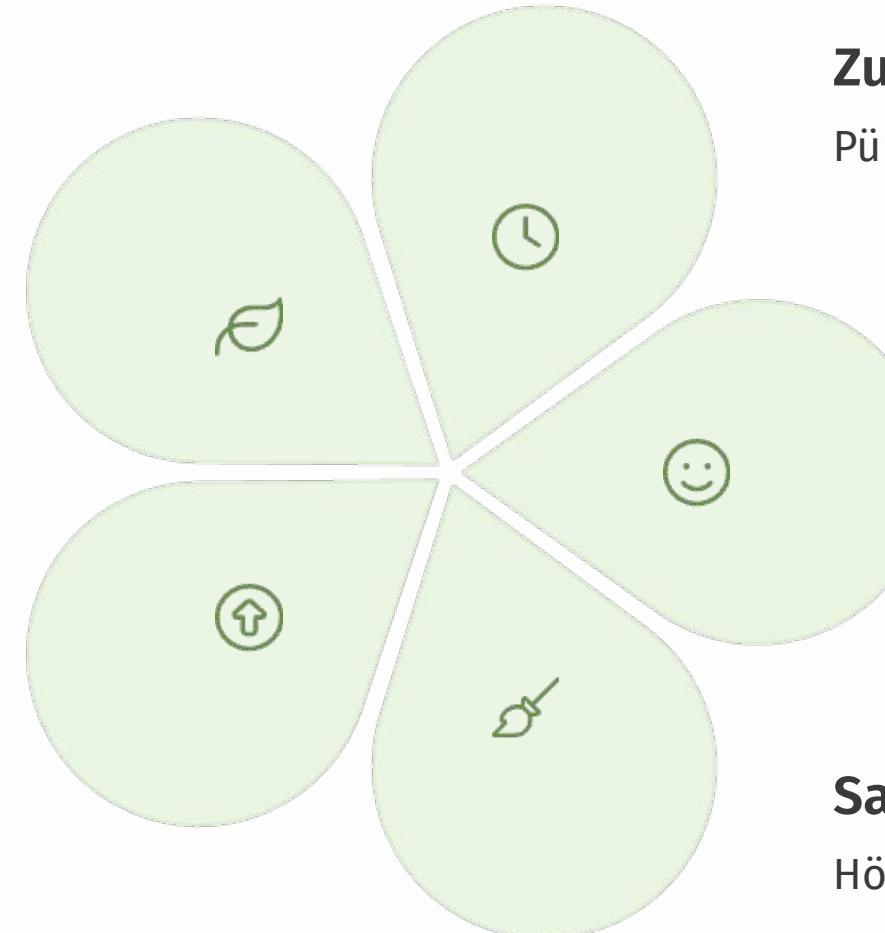
Was bedeutet Servicequalität für uns?

Frische und Qualität

Beste Zutaten für Geschmack und Gesundheit

Flexibilität

Schnelle Reaktion auf Änderungen



Zuverlässigkeit

Pünktliche Lieferung, reibungslose Abläufe

Freundlicher Service

Hilfsbereites und zuvorkommendes Team

Sauberkeit

Höchste Hygienestandards

Unser Ziel:

Servicequalität ist für uns die Basis, um Vertrauen aufzubauen, Kundenzufriedenheit zu sichern und langfristige Partnerschaften zu pflegen.

AUSZEICHNUNG



AlsterFood GmbH
Betriebsgastronomie am Standort DESY
Notkestraße 85
22607 Hamburg

mit der Beteiligungsnummer
207313

wurde nach den festgelegten Anforderungen der
Nationalen Strategie zur Reduzierung der
Lebensmittelverschwendungen
für den Messzeitraum
2022/23

geprüft und ausgezeichnet.



WIR
REDUZIEREN
GEMEINSAM

Abfallvermeidungskonzept

60%

Reduzierungsziel

Lebensmittelabfall bis 2025

30%

CO₂-Einsparung

Durch optimierte Prozesse

100%

Analysierte Standorte

Vollständige Prozessabdeckung

Als Mitglied bei United Against Waste e.V. nutzen wir Green Guides für unsere erstmalige Zertifizierung im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen durch die www.kahv.de, eine Auszeichnung für unser Engagement zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle und damit unser umweltpolitisches Signal zur CO₂-Emissionseindämmung und Ressourcenschonung. Dies sind Ziele, denen wir uns als UN Global Compact Signatory verpflichtet fühlen. Diesen analytischen Prozess können wir auf jeden Standort ausrollen.



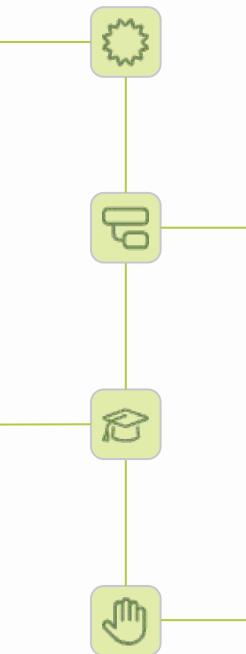
QM-QS-Hygiene

Verbindliche Standards

ISO 22000 zertifiziertes Managementsystem
Umsetzung gemäß DIN 10506 & VO (EG) Nr. 852/2004

Verpflichtende Schulungen

Regelmäßige Qualifikation aller Mitarbeiter
IfSG §43-Gesundheitsbelehrung sowie regelmäßige interne
Schulungen zu Hygiene, HACCP, Allergenmanagement,
Fremdkörpermanagement und betriebsrelevanten QM-Themen
(mind. jährlich)



Sichere Prozesse & Kontrollen

Implementiertes HACCP-System mit definierten CCPs, oPRPs und PRPs
Tägliche Eigenkontrollen: Reinigung, Temperaturen, Prozessabläufe
Externe Hygieneuntersuchungen & monatliches Schädlingsmonitoring
Interne Audits

QS-Kultur

Lebensmittelsicherheit als Teil der Unternehmenskultur
Dokumentierte Prozesse und Schulungsnachweise
Förderung der Lebensmittelsicherheitskultur durch Schulung &
Vorbildfunktion der Führungskräfte



***Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!***

AlsterFood 
fresh and friendly