



# BGN Branchentagung

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

Powered by

**AlsterFood**   
*fresh and friendly*

# Über uns



## 427 Mitarbeitende

Leidenschaftliche Profis von der Küche bis zum Management



## 59 Standorte

In ganz Deutschland vertreten



## 34 Mio. € Umsatz

Gesundes Wachstum und zukunftsichere 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 geerntet 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 Münchner 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 Anbaugeländen, 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, herzhaft - 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

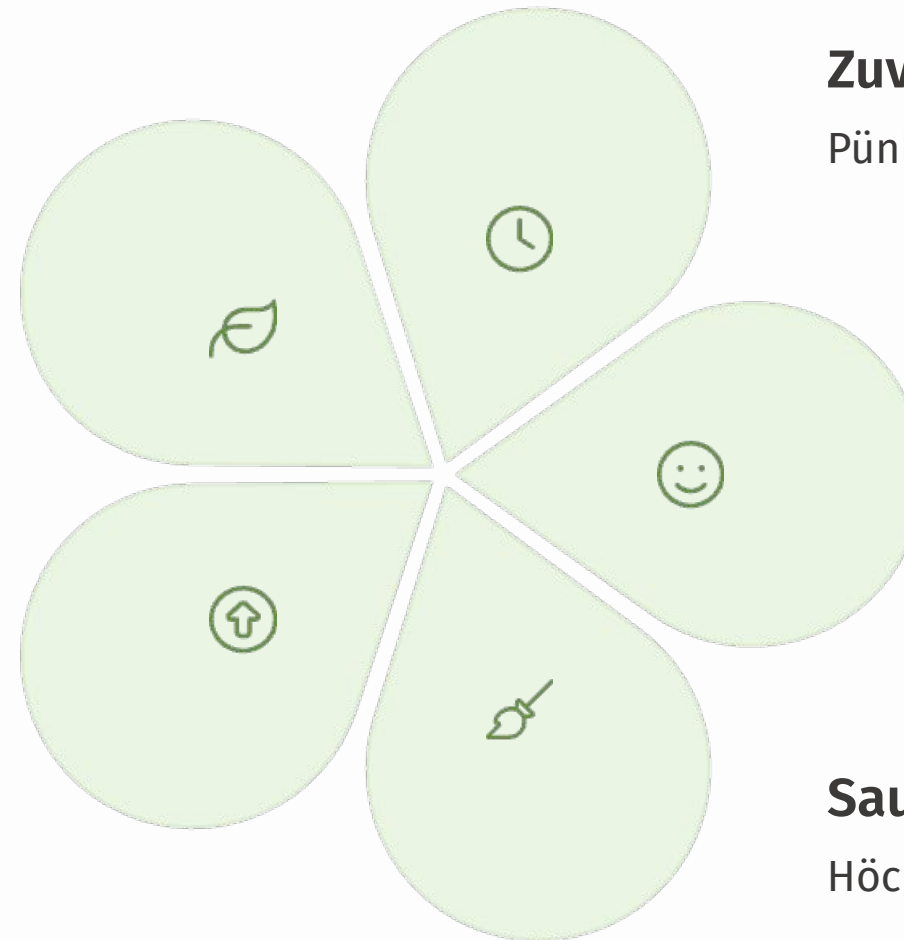
Pünktliche Lieferung, reibungslose Abläufe

## 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  
Lebensmittelverschwendung  
für den Messzeitraum  
2022/23

geprüft und ausgezeichnet.

Logo of the awarding organization



Logo of the awarding organization

Logo of United Against Waste



WIR  
REDUZIEREN  
GEMEINSAM

## Abfallvermeidungskonzept

# 60%

### Reduzierungsziel

Lebensmittelabfall bis 2025

# 30%

### CO<sub>2</sub>-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 Lebensmittelverschwendung durch die [www.kahv.de](http://www.kahv.de), eine Auszeichnung für unser Engagement zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle und damit unser umweltpolitisches Signal zur CO<sub>2</sub>-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*