

AlsterFood

fresh & friendly

Entdecken Sie einen Partner,
der über den Tellerrand hinausschaut



Unser Unternehmen – mehr als nur Verpflegung



Unsere Produktlinien – effiziente Lösungen für eine gesunde Ernährung



Die richtigen Rezepte – für Ihren Bedarf



Qualität und Service – wenn es ein bisschen mehr sein darf



Unser Unternehmen – mehr als nur Verpflegung

Frische Konzepte mit einer Prise Extras

AlsterFood ist mehr als einfach nur Kantinenessen, Seniorenversorgung oder Schulverpflegung. Kochen ist unsere Leidenschaft und wir sind stolz darauf, von unseren Auftraggebern immer wieder zu hören: „Das schmeckt ja wie zu Hause frisch gekocht!“ Oder: „Können Sie uns das Rezept verraten?“ Essen muss schmecken. Das ist uns wichtig. Aber dass es nur „lecker“ ist, hat uns noch nie gereicht.

Wir sind froh, dass die öffentliche Diskussion über gesunde ausgewogene Ernährung jetzt das Bewusstsein für eine individuelle Verpflegung bei optimaler Qualität geschärft hat. Bei AlsterFood haben Geschmacksverstärker und Konservierungs- oder Farbstoffe schon seit Jahren Topfverbot. Alle Zutaten werden sehr sorgfältig ausgewählt und schonend verarbeitet. Zudem sind unsere Produkte mit Nährwertangaben versehen.

Als Betrieb im Unternehmensverbund der Evangelischen Stiftung Alsterdorf (ESA) blicken wir auf eine lange Tradition als Produktionsküche zurück und verfügen auch über positive Erfahrung mit kritischen Essern – seien es Schulkinder oder die verschiedenen Stationen eines Krankenhauses. Jede Gruppe benötigt ein auf ihre Anforderungen zugeschnittenes Verpflegungskonzept. Und das muss wie der berühmte Deckel auf den Topf passen. Unser Erfolgsrezept lautet deswegen: Individualität, Flexibilität, fundiertes Know-how, motivierte Mitarbeiter und ein Qualitätsanspruch, der sich nicht nur über leckeres, gesundes Essen definiert, sondern erst dann erfüllt ist, wenn auch Qualität, Hygiene, Betreuung und Service stimmen.





Bei uns nicht auf dem Speisezettel: Einheitsbrei

Schmackhafte Suppen, Hauptspeisen und Desserts: Das Angebot von AlsterFood lässt keine Wünsche offen. Auch individuellen Anforderungen wie Diät-Mahlzeiten, Bio-Kost, vegetarischen Speisen oder Kochen nach Ihren eigenen Rezepten kommen wir gern nach. Dabei versteht es sich von selbst, dass wir als leidenschaftliche Köche jedes Essen mit Sorgfalt und Liebe zubereiten – und zwar so, wie wir es auch zu Hause servieren würden.

Alle Speisen werden in unserer Alsterdorfer Produktionsküche nach sorgfältiger Auswahl der Zutaten frisch gekocht. Wie sie dann zu Ihnen ins Haus gelangen, hängt von der Wahl des Verpflegungssystems ab. AlsterFood bietet mit der Warmverpflegung, der Kühlkost Cook & Chill und der vakuumierten Kühlkost VakuFrisch verschiedene Alternativen an. Welches System für Sie am besten geeignet ist, hängt von Ihren individuellen Anforderungen und der jeweiligen Küchensituation ab.

Auch sonst passen wir uns Ihren Wünschen an: Wir liefern Einzelportionen oder Großgebilde, versorgen Sie komplett oder nur mit einzelnen Komponenten und erstellen auch gern einen individuellen Speiseplan für Sie.



3



Unser Unternehmen – mehr als nur Verpflegung



Unsere Produktlinien – effiziente Lösungen für eine gesunde Ernährung



Die richtigen Rezepte – für Ihren Bedarf



Qualität und Service – wenn es ein bisschen mehr sein darf



Unsere Produktlinien – effiziente Lösungen für eine gesunde Ernährung

AlsterFood hat verschiedene Verpflegungssysteme im Programm. Bevor das erste Essen bei Ihnen angeliefert wird, setzen wir uns mit Ihnen zusammen und beraten Sie, welches System für Sie unter logistischen und ökonomischen Gesichtspunkten das beste ist.

Warmverpflegung

Warmverpflegung von AlsterFood ist die ideale Lösung für alle Einrichtungen, die weder über eine eigene Küche noch über Fachpersonal verfügen und trotzdem täglich eine warme Mahlzeit ausgeben möchten. Die Menüs werden bei AlsterFood frisch gekocht und dann in gut isolierten Wärmewagen bei Ihnen angeliefert. Ein professionelles Zeit- und Temperatur-Management stellt sicher, dass alle Essen heiß, lecker und nährwertreich serviert werden können.

Cook & Chill

Das Prinzip von Cook & Chill (Kochen & Kühlen) ist leicht erklärt: Die von AlsterFood frisch zubereiteten Speisen werden am Ende des Garprozesses schonend heruntergekühlt und dann ausgeliefert. Erst kurz vor der tatsächlichen Ausgabe werden sie im Kombidämpfer erwärmt und danach serviert – so frisch und nährwertreich wie gerade eben gekocht.

Cook & Chill ist die clevere Alternative für alle Einrichtungen, die zwar über eine eigene Küche verfügen, für die das Selbstzubereiten der Mahlzeiten aber aus wirtschaftlichen, personellen oder logistischen Gründen nicht sinnvoll ist.

VakuFrisch

Das innovative Verpflegungssystem VakuFrisch basiert auf frisch gekochten Speisen, die man schonend auf +3 °C herunterkühlt. Vorher werden sie jedoch vakuumversiegelt (vakuumiert) und anschließend bei +2 °C gelagert. Im Wasserbad oder Kombidämpfer können die luftdicht verschlossenen Packungen dann schnell und mühelos erwärmt werden.





Die Vakuumverpackung der Speisen hat viele Vorteile:

- optimaler Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen
- lange Haltbarkeit (bis zu 14 Tage)
- flexible Menügestaltung durch Bevorratung

Mit VakuFrisch lässt sich auch gerade für kleinere Küchen ein ausgewogener und abwechslungsreicher Menüplan zusammenstellen. Auch wirtschaftlich rechnet sich das moderne Verpflegungssystem, da im Vergleich zum Selbstkochen Zeit, Fach-Personal, Platz und Investitionen gespart werden.

Diät-Kost

Unsere langjährige Erfahrung hat gezeigt, dass gerade in Kliniken und bei der Versorgung von Senioren ein erhöhter Bedarf an Diät-Kost besteht. Deswegen haben wir eine eigene Diät-Küche eingerichtet, die von einer

Diät-Assistentin geleitet wird, die Sie auch gern in allen Ernährungsfragen berät.

Lebensmittel-Service

Alle unsere Verpflegungssysteme lassen sich selbstverständlich mit Frische-Produkten kombinieren – und die liefern wir gleich mit. Egal ob Obst, Gemüse, Quark, Joghurt, Sahne oder Milch – Sie wählen aus und wir bringen die Waren zusammen mit Ihrer AlsterFood-Bestellung vorbei.

AlsterDienst

AlsterDienst ist nicht nur ein qualitätsorientierter Essen-auf-Rädern-Anbieter, sondern ein erweiterter Bringdienst. Neben gesunden, frisch gekochten und auf Porzellantellern heiß servierten Mittagsmenüs wird auch alles geliefert, was man zum täglichen Leben braucht. Dazu gehören Lebensmittel und Kosmetik-Produkte genauso wie Apotheken-Artikel. Der Vorteil: Sie bekommen alles aus einer Hand direkt ins Haus geliefert.



Unsere Produktlinien – effiziente Lösungen für eine gesunde Ernährung

Die richtigen Rezepte – für Ihren Bedarf

Qualität und Service – wenn es ein bisschen mehr sein darf



Die richtigen Rezepte – für Ihren Bedarf

Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden. Das weiß keiner besser als wir. Als **Verpflegungsspezialist** haben wir für jede Zielgruppe das passende Angebot.

Betriebskantinen

In der Betriebskantine müssen viele Esser in kurzer Zeit versorgt werden. AlsterFood steht Betriebsgastronomen bei dieser Aufgabe als kompetenter Partner zur Seite. Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung des Speiseplans und informieren über neue Gastro-Trends. Alle AlsterFood-Verpflegungssysteme haben sich in der Betriebsgastronomie bestens bewährt. Dabei ist uns bewusst, dass die wirtschaftliche Effizienz eine wichtige Rolle spielt. AlsterFood eröffnet Ihnen die Möglichkeit, gesunde, schmackhafte Speisen zu attraktiven Preisen anzubieten.

Schulen und Kitas

Popcorn, Pizza, Pommes: Nicht alle Lieblingsessen von Kindern sind aus ernährungsphy-

siologischer Sicht unbedingt empfehlenswert. AlsterFood hat einen Weg gefunden, gesunde Mahlzeiten anzubieten, die die jungen Esser trotzdem „total lecker“ finden.

Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass Küchen in Schulen und Kitas selten so groß und gut ausgestattet sind, wie es wünschenswert wäre. Die Verpflegungssysteme von AlsterFood sind aber so flexibel, dass sich trotzdem eine gute Versorgung der Kinder realisieren lässt. Ohne überproportionalen Aufwand, ohne detaillierte Fachkenntnisse, ohne statische Vertragsbindungen und ohne das Kostenbudget Ihrer Einrichtung zu überschreiten.

Krankenhäuser

Dass eine gesunde ausgewogene Kost wichtig für die Genesung eines Patienten ist, ist heute unumstritten. Mit AlsterFood lässt sich für Krankenhäuser eine Verpflegung realisieren, die diesen Prozess gezielt unterstützt. Vor dem Hintergrund des zunehmenden Kostendrucks steht auch in Krankenhäusern die Wirtschaft-

Unser Essen lieben Kinder, Senioren, Schüler, Berufstätige, Menschen mit und ohne Handicap – kurz gesagt: alle!





lichkeit des Küchenbetriebs oft im Vordergrund. Die Zeit, Platz und Personal sparenden Verpflegungssysteme von AlsterFood tragen dazu bei, die Aufwendungen erheblich zu senken.

Außerdem können wir Sie mit unserem Lebensmittel-Service und der bequemen Online-Bestellmöglichkeit zusätzlich entlasten.

Senioreneinrichtungen

Im Tagesablauf von Senioreneinrichtungen besitzen die Mahlzeiten einen hohen Stellenwert. Deshalb ist es wichtig, den Speiseplan interessant und abwechslungsreich zu gestalten, ohne dabei den gesundheitlichen Aspekt aus den Augen zu verlieren. Bei AlsterFood geht es uns darum, nicht nur „Produkte“ zu liefern, sondern uns mit Einfühlungsvermögen und Verständnis dieser anspruchsvollen Aufgabe zu widmen.

Mit unseren Verpflegungssystemen sind wir in der Lage, auf die spezifischen Anforderungen der Seniorenversorgung einzugehen und auch Besonderheiten wie Diätwünsche zu berücksichtigen.

Soziale Institutionen

Als langjährige Verpflegungsspezialisten der Evangelischen Stiftung Alsterdorf haben wir viel Erfahrung mit der Versorgung sozialer Einrichtungen wie zum Beispiel Behinderten-Werkstätten oder Wohngruppen. Hier geht es nicht darum, mittags einen Massenandrang zu bewältigen, vielmehr stehen individuelle Konzepte im Vordergrund, die eine einfach zu handhabende Verpflegung ermöglichen. Im Laufe der Jahre haben wir für diese Aufgabe eine besondere Sensibilität entwickelt. Gern lassen wir Sie von unserer Erfahrung profitieren und setzen uns mit Ihnen zusammen, um die für Sie beste Lösung zu finden.

Egal, für wen wir kochen – AlsterFood setzt immer auf gesunde Ernährung.



Qualität und Service – wenn es ein bisschen mehr sein darf

Was ist HACCP?

HACCP ist ein Konzept, das Qualität und Hygiene in Unternehmen gewährleisten soll, die mit Lebensmitteln umgehen. Dabei werden innerhalb einer Küche/Kantine kritische Kontrollpunkte festgelegt wie zum Beispiel die Kühllager, die Temperatur der ausgegebenen Speisen oder die Reinigungspläne. Die Einhaltung der europäischen Richtlinien muss dokumentiert und lückenlos nachgewiesen werden.

Essen ist Vertrauenssache. Dass eine Speise gut schmeckt, sagt noch nichts über die Güte der Zutaten oder die Sorgfalt bei der Zubereitung aus. Deswegen setzt AlsterFood auf ein für alle Beteiligten transparentes Qualitätsmanagement.

Dieses Qualitätsmanagement beinhaltet nicht nur ein hohes Maß an Eigenkontrolle, sondern auch die Überwachung unserer Arbeit durch eine unabhängige Instanz – in unserem Fall das Handels- und Umweltlaboratorium Dr. Fintelmann und Dr. Meyer, Hamburg. Seit 1998 sind alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln zu tun haben, gesetzlich verpflichtet, ein HACCP-Konzept vorzuweisen. Das heißt, sie benötigen ein System, mit dem sich die Qualität der Speisen und Arbeitsabläufe jederzeit kontrollieren lässt. Auch AlsterFood arbeitet mit einem HACCP-Konzept, das die Einhaltung der strengen EU-Richtlinien gewährleistet.

Auch Sie als Kunde haben die Möglichkeit, sich jederzeit von unseren hohen Qualitätsstandards zu überzeugen. Dazu zählen:

- Die sorgfältige Auswahl unserer Rohstoffe nach ernährungswissenschaftlichen und ökologischen Gesichtspunkten.
- Die schonende Zubereitung aller Speisen, so dass Vitamine und Nährstoffe optimal erhalten bleiben.
- Der Verzicht auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe.
- Die große hygienische Sorgfalt sowie die nachweisliche Einhaltung aller EU-Hygiene-Richtlinien (HACCP-Konzept).
- Die regelmäßige Schulung unserer Mitarbeiter.

Kommen Sie gern vorbei und machen Sie sich selbst ein Bild. Wir lassen uns jederzeit in die Töpfe gucken!





Unser Service

Etwas Service zum Dessert? Die AlsterFood-Service-Leistungen sind so vielfältig, dass sie glatt als Hauptspeise durchgehen würden. Das hat mit unserer Unternehmensphilosophie zu tun. Wir versuchen, Sie in jeder Hinsicht zu unterstützen. Denn das ist es, was wir unter Partnerschaft verstehen.

Unser Service beinhaltet: Ernährungsberatung

Für eine kompetente Ernährungsberatung stehen Ihnen bei AlsterFood erfahrene Ökotrophologen und Diät-Assistenten zur Verfügung. Sie informieren, erklären und sind auch gern bei der Zusammenstellung Ihres Speiseplans behilflich.

Hygieneberatung

Die Hygienevorschriften für Küchenbetreiber und alle Menschen, die beruflich mit Lebensmitteln umgehen, sind sehr streng. Wir wissen, was bei der Herstellung, aber auch bei der Ausgabe von Speisen zu beachten ist und können

Sie kompetent beraten: über das Temperaturmanagement bei der Warmverpflegung, über das richtige Regenerieren von gekühlter Kost oder die Lagerung von vakuumierten Mahlzeiten.

Besichtigen & probieren

Keiner gibt mit gutem Gewissen Essen an Kinder, Kollegen oder Patienten aus, von dessen Güte er sich nicht selbst überzeugt hat. Deswegen haben Sie bei AlsterFood jederzeit die Möglichkeit, in unserer Produktionsküche an einer Verkostung teilzunehmen.

Info-Veranstaltungen

Auf unseren Informationsveranstaltungen haben Sie Gelegenheit, AlsterFood kennen zu lernen, Fragen zu stellen und sich in aller Ruhe ein Bild von uns zu machen. Natürlich wird bei unseren Veranstaltungen nicht nur über unser Essen geredet, sondern Sie können es auch probieren. Meistens werden dadurch schon viele Fragen beantwortet.

Essenstipps, Küchenplanung, Hygienevorschriften, Logistik oder Bestellsysteme: Fragen Sie uns. Wir beraten Sie gern!



Die beste Referenz sind zufriedene Kunden

AlsterFood verfügt über eine langjährige Erfahrung als Verpflegungsspezialist. Als Unternehmen im Verbund der Evangelischen Stiftung Alsterdorf haben wir zunächst Krankenhäuser und Einrichtungen für Behinderte verpflegt. Heute versorgen wir außerdem Schulen, Kindertagesstätten, Seniorenresidenzen, Betriebsrestaurants und, und, und...

Jeden Tag beliefern wir viele tausend Menschen in und um Hamburg mit schmackhaften, gesunden Mahlzeiten. Wenn auch Sie sich für AlsterFood interessieren, stellen wir gern den Kontakt zu einer von uns bereits verpflegten Einrichtung aus dem entsprechenden Bereich her. Dann können Sie sich direkt mit einem unserer Kunden unterhalten und vielleicht auch schon den einen oder anderen Tipp aus der Praxis mitnehmen.

**Sprechen Sie uns an.
Wir stellen gern den Kontakt her!**



Christof Kamerseder
Geschäftsführer
AlsterFood GmbH



Guten Appetit und bis bald!



Sie sind auf den Geschmack gekommen und möchten mehr über AlsterFood wissen? Am einfachsten und schnellsten geht das, wenn Sie zum Hörer greifen und uns anrufen. Dann können wir Ihre Fragen sofort beantworten oder einen Termin vereinbaren.

**Sie erreichen uns unter der Nummer:
040 / 50 77 42 14**

Ansonsten können wir Ihnen auch unseren Internetauftritt empfehlen.

Unter www.AlsterFood.de erwartet Sie ein Menü mit vielen frischen Informationen!





AlsterFood GmbH

Unternehmensverbund der Evangelischen Stiftung Alsterdorf

Büro-Anschrift

Alsterdorfer Markt 6 · 22297 Hamburg

Tel. 040 / 50 77 42 14 · Fax 040 / 50 77 87 42 14

C.Kamerseder@AlsterFood.de · www.AlsterFood.de

Liefer-Anschrift

Elisabeth-Flügge-Straße 12 · 22337 Hamburg