

Smarter essen, fitter denken - Essen mit AlsterFood

Essen ist nicht nur eine reine Notwendigkeit, sondern auch eines unserer liebsten und bedeutendsten Alltagsrituale. Rituale geben uns Kraft, besonders für unsere Kleinen, die daraus Halt und Struktur schöpfen. Sie sind wie kleine Inseln im Alltag, an denen Kinder gemeinsam landen, verweilen, Energie tanken und genießen können. Dank unserer langjährigen Erfahrung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sind wir Meister darin, die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen mit unserem Expertenwissen im Bereich gesunder und ausgewogener Ernährung in einer einladenden Umgebung perfekt zu vereinen.



Unsere Schulkantine rockt!

Wir zaubern leckere Gerichte mit frischen Zutaten und einer Prise Liebe. Von regionalen Schätzen über Bio-Produkte - wir sind auf einem gesunden Food-Trip und lassen Konservierungsstoffe links liegen.



Unsere Crew - unser wertvollster Schatz!

In unserem Team von 400 Leuten tummeln sich über 40 Nationalitäten, jeder mit seinem eigenen Superhelden-Repertoire von Ökotrophologen bis Küchenmeistern. Diese internen Food-Genies sind die Geheimwaffe hinter unseren Speiseplänen, die sich flexibel an die Wünsche unserer Gäste anpassen - sei es in KiTas, Schulen, Krankenhäusern oder Betriebsgastro. Wir sind der lebende Beweis für Integration und sehen die Gastronomie als Sprungbrett für unsere motivierten Mitarbeiter*innen. Ihr Ziel? Die Gäste rundum happy zu machen!



Taucht mit AlsterFood in ein kulinarisches Abenteuer ein!

Unser Speisenangebot bringt Würze in Euren Alltag und sorgt mit Special Weeks und internationalen Gaumenreisen für spannende Geschmackserlebnisse. Hier wird Langeweile vom Menüplan verbannt und Platz für aufregende Entdeckungen geschaffen.



AlsterFood

fresh and friendly

Jetzt scannen und unser Video anschauen!



AlsterFood -

Die freshe Crew für Hamburg, Schleswig-Holstein und Niedersachsen!

Die AlsterFood GmbH hat sich in den 90ern als Kochunternehmen aus der Küche der „Alsterdorfer Anstalten“ entwickelt. Jetzt zaubern wir jeden Tag bis zu 15.000 Mahlzeiten an 12 verschiedenen Küchenstandorten. Seit 2018 sind wir Teil der API Restauration Familie in Frankreich, die mit 9.000 Mitarbeiter*innen und 850.000 Mahlzeiten pro Tag zu den Top-Caterern in Frankreich gehören. Google Paris, Airbus Toulouse und die Kicker des FC Paris-St. Germain - alle sind Fans des Essens. Aber keine Panik, AlsterFood bleibt ein eigenes Hamburger Unternehmen, kann aber auf die Expertise und Ressourcen von fünf Schwesterunternehmen in Berlin, Bonn, Mainz, Dresden und Wiesbaden zählen.

Kioskangebot

In unseren Caf teriakzepten 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.



Bestellen und bezahlen wie im jetzigen Zeitalter

Um mit unseren Gästen zu plaudern, Bestellungen aufzugeben, zu zahlen und Beh rdenabrechnungen zu erledigen, setzen wir unser schickes Abrechnungssystem ein. Eltern, Schüler und Lehrer haben die Möglichkeit, per App Geld einzuzahlen, das Speiseangebot zu checken und Essen zu ordern. Alles läuft über unser Guthabensystem - so modern!



Lokal und umweltfreundlich - AlsterFood setzt auf ökologische Sch tze aus der Region.

Durch enge Kooperationen mit Bauern vor Ort, besonders in Schleswig-Holstein, streben wir nach Ressourcenschonung. Wir kämpfen gegen Lebensmittelverschwendung und sind stolzes Mitglied bei United Against Waste e.V. sowie Unterstützer der Aktion "Zu gut für die Tonne". Unser Ziel ist es, gemeinsam mit unseren Kunden als Partner für Nachhaltigkeit und klimaschonende Ernährung aktiv zu sein.



Ausgezeichnet nachhaltig

Wir haben die strahlende EcoVadis-Goldmedaille erhalten! Diese wird an Firmen vergeben, die mit ihrem herausragenden Management die Nachhaltigkeitsstandards von EcoVadis erfüllen. Der Goldstatus von ist nicht nur eine Troph e, sondern auch ein Versprechen für unser umweltfreundliches Geschäft, ethisches Handeln und soziale Verantwortung.



Schulverpflegung Deluxe mit AlsterFood:

- Von Vitalk che bis Frischeküche - wir haben alle Versorgungstricks auf Lager.
- Täglich frische Vielfalt auf dem Speiseplan.
-  ber 50% regionale Produkte und Einkauf im Großraum Hamburg/Schleswig-Holstein, sowie einen hohen Anteil an Bioprodukten. Dazu sind wir u.a. eine Partnerschaft mit der Regionalwert Hamburg AG eingegangen
- Qualität und Hygiene stehen bei uns an erster Stelle.
- Vitamine und Nährstoffe bleiben durch unsere schonende Zubereitung erhalten.
- Keine Zusatzstoffe bei uns!
- Free-Flow, wo immer möglich.
- Und weil gutes Essen glücklich macht: Unsere Experten helfen sogar bei der Raumgestaltung und Planung neuer Speiseräume und K chen und sorgen so für Wohlfühl-Feeling.

Aufgetischt nach Euren Vorstellungen

In unserem K chen-Abenteuerland zaubern wir köstliche Mahlzeiten für Schulen, KiTas, Krankenhäuser und viele mehr! Unsere K chen sind so sauber, dass wir in der "Champions-League" der Hygiene mitspielen. Von der DGE zertifizierte Menüs, serviert nach Wunsch - als Essensausgabe oder im Buffetstil, bei uns gibt es für jeden Geschmack das Richtige!

