

- Betriebsgastronomie
- Catering & Partyservice
- Kindergarten- & Jugendverpflegung



Bergisch Gladbach, 2. Februar 2024

Über uns Die Kette KochWerk

Individualität, Verantwortung, Kochkunst

Als regionaler Dienstleister bieten wir täglich individuelle Serviceleistungen, die auf die Bedürfnisse unserer Gäste zugeschnitten sind. Diese variieren nach Tageszeit, persönlichen Geschmacksvorlieben und körperlicher Gesundheit. Mit einer vielfältigen Auswahl, Abwechslung und Ausgewogenheit versuchen wir jeden einzelnen Gast täglich zu einem gesunden Lebensstil und einer Entscheidung, die ihm Freude bereitet – unabhängig davon, ob es sich um ein Frühstück, eine Zwischenverpflegung oder ein Mittagmahl oder Catering handelt, zu inspirieren.

Um diese Individualität und Verantwortung im Alltag leben zu lassen, arbeiten unsere Betriebsleiter mit ihren Teams täglich daran, dies mit Leidenschaft zum Handwerk und Kochkunst und unseren regionalen Partnern umzusetzen.

Regional, Saisonal, Nachhaltig

Mit den langjährigen Beziehungen zu unseren Lieferanten haben wir eine breite Basis für einen hohen Standard für diese immer wichtiger werdenden Punkte geschaffen. Unsere Hauptlieferanten kommen aus einem Umkreis von 40 km sowie deren Zulieferer und Erzeuger liegen innerhalb eines Radius von 200 km. Somit gibt es kurze Lieferwege und es trägt im hohen Maße zu einer guten Ökobilanz bei. Je kleiner der Radius der Erzeuger wird, desto kleiner wird auch die Auswahl an regionalen Produkten die dann teilweise an Grenzen stoßen. Im Bereich Obst und Gemüse setzen wir seit Bestehen unseres Unternehmens auf die Firma Abels Früchte Welt aus Bonn. Dieser bezieht seine Waren zum größten Teil aus der Absatzgenossenschaft im Bornheim ca. 10km entfernt. Bei dem Beispiel Fleisch ist die Regionalität aufwendiger darzustellen. Hier arbeitet unser Fleischer Heiner Weiß – Schloss Homburg mit regionalen Erzeugergemeinschaften zusammen, sowie unser Lieferant Transgourmet mit seiner Marke *Ursprung*. Im Getränkebereich setzen wir auf die Marke Rhodius aus der Vulkan Eifel.

Unsere Entscheidungen treffen wir zukunftsorientiert. Dazu zählt der respektvolle und verantwortungsbewusste Umgang mit Tieren und Pflanzen. Diese Vorgehensweise beginnt beim Einkauf regionaler Waren, setzt sich bei der ökonomischen und produktgerechten Lagerung fort und reicht bis hin zur Verpackung. Auch hier verwenden wir ausschließlich kompostierbare Materialien. Für den Transport all unserer Speisen nutzen wir wiederverwendbare Gastronormbehälter. Logischerweise ist uns daran gelegen, unsere Lebensmittel passend zu bestellen. So vermeiden wir es, Lebensmittel und Energie zu verschwenden.

Auch in diesem Bereich achten wir auf unsere Ökobilanz in Zusammenarbeit mit „Zu Gut Für Die Tonne“ Zusammenarbeit mit dem BMEL.

- Betriebsgastronomie
- Catering & Partyservice
- Kindergarten- & Jugendverpflegung



Einkauf

Unser Team sucht und prüft nicht nur die besten regionalen Lieferanten, sondern erarbeitet Speisepläne, die exakt auf Ihre Gästeklientel zugeschnitten sind. Bei uns gibt es keine Standards, sondern wir erstellen für jeden Kunden ein eigenes Konzept. Hier passen wir uns manchen Gegebenheiten an, jedoch steht bei uns vor allem das Wohl des Gastes im Vordergrund. Das heißt zum Einen bevorzugen wir regionale Zutaten und Produkte, orientieren uns an Trends und entwickeln saisonale, an die Jahreszeit angepasste Kochideen. Zum Anderen sind unsere Rezepte ernährungsphysiologisch ausgewogen und stellen hohe Anforderungen an unser Warenwirtschaftssystem, Nährwertberechnung und Lebensmittel- bzw. Allergenkennzeichnung. In unseren wöchentlich wechselnden Speiseplänen verfolgen wir ein ganzheitliches Verpflegungskonzept. Deshalb bieten wir eine große Auswahl an Speisen an. Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe werden perfekt aufeinander abgestimmt. Sättigungsbeilagen, Gemüse, Fisch und Vollkornprodukte sowie vegetarische, schweinefleischfreie oder allergenfreie Mahlzeiten sind für uns selbstverständlicher Bestandteil des Speiseangebots. Diese basieren auf den von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) herausgegebenen „DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung“.

Wir gehen auf Wünsche und Anregungen seitens der Gäste ein und binden gerne regionale Spezialitäten oder besondere Gerichte in den Speiseplan mit ein.

Unser Anspruch an Qualität:

- Möglichst regionale und saisonale Produkte aus der unmittelbaren Umgebung des Betriebs
- Größtmögliche handwerkliche und frische Zubereitung der Speisen
- Wir kochen grundsätzlich ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe
- Wir gehen auf markt- und tagesaktuelle Angebote ein und bringen diese Frische durch den Einsatz schonender Garmethoden auf den Tisch.

Handelspartner

