



## Wir stellen uns vor!

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit täglich über 8.000 zufriedenen Kunden ist die BoHe Stralsunder Küchenbetriebsgesellschaft mit Sitz in Stralsund Ihr starker Partner in Sachen Kita- und Schulverpflegung.

Unsere Unternehmensmappe gibt Ihnen einen kleinen Vorgeschmack auf unsere Leistungen und professionellen Lösungen für moderne Verpflegungskonzepte.

Unser hoher Anspruch an Frische und Qualität sowie unser sensibles Preisgefühl machen uns zum größten und flexibelsten Caterer im Landkreis Vorpommern-Rügen. Der Gedanke, das Beste für Kinder zu geben, ruft uns auf den Plan!

Die optimale Versorgung Ihrer Kinder und Mitarbeiter ist unser täglicher Anspruch.

Wir beliefern:

- 4 Firmenkunden
- 21 Schulen und 5 Horte in Stralsund und Umgebung
- 26 Kindertagesstätten in Stralsund und Umgebung mit Vollverpflegung
- Werftköche Starter Frühstück in mehreren Schulen
- 5 Firmenkantinen
- „Essen auf Rädern“-Kunden

Im Bereich Schulverpflegung und Kantinen bieten wir täglich zwei Warm- und ein Kaltgericht zur Auswahl. Im Bereich der Kindertagesstätten unterscheiden wir in der Mittagsversorgung nach Krippen- und Kindergartenkindern.

**Zusätzlich bieten wir vegetarische Gerichte sowie weitere Sonderkostformen an.**

Die Erstellung der Speisepläne erfolgt nach den **Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)**. Die Kinderspeisepläne erstellen wir in Zusammenarbeit mit den Leiter\*innen der Kindertagesstätten. Schon- und Vollwertkost, Salate, Suppen, Vor- und Nachspeisen werden neben dem normalen Tagesangeboten frisch zubereitet und angeboten.

Die Grundlage einer **schmackhaften und gesunden Ernährung** beginnt mit dem richtigen Einsatz der Rohwaren. Daher ist es keine Frage, dass die eingesetzten Lebensmittel hohen Qualitätsstandards entsprechen müssen. Neben dem hohen Qualitätsstandard der Produkte spielt der **ökologische Aspekt** bei der Auswahl unserer Lieferanten eine zunehmend stärkere Rolle.

**Unsere Lieferanten sind regionale Anbieter:** Bäckerei Krämer, Kartoffelmarkt GmbH, Metzgerei Blohm GmbH, Chefs Culinar, Blömer Fleisch, Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten und Transgourmet beliefern uns täglich. Zu unseren Lieferanten haben wir über Jahre ein gutes und gegenseitiges Vertrauensverhältnis aufgebaut.



**Nachhaltigkeit ist für uns ein großes Thema.** Kinder sind die Zukunft unserer Gesellschaft. Um diese Zukunft positiv zu gestalten, setzen wir als ein Küchenbetrieb in der Region auf 100 % nachhaltige und biologische Verpackungsmaterialien. Durch die Verwendung der geprüften und zertifizierten naturessen-Produkte, sind unsere Nutzer sozial, ökologisch und im Sinne der Lebensmittelsicherheit auf dem richtigen Weg.

**Wir wissen um das gute Know-How unserer Kollegen!** Unsere Mitarbeiter in der Küche sind ausgebildete Köche, die sich ständig weiterqualifizieren. Sie nehmen regelmäßig an Schulungen und an Veranstaltungen zur gesunden Ernährung teil.

### Leistungsüberblick der BoHe Stralsunder Küchenbetriebsgesellschaft mbH

#### Unser Unternehmen

- bietet regelmäßige Verkostungen zur Qualitätsermittlung und -verbesserung an
- versorgt die meisten Stralsunder Kindertagesstätten und Schulen
- ist im ständigen Austausch mit unseren Kunden und orientiert sich an ihren Wünschen
- bietet ein digitales Bestellsystem über unsere Homepage
- stellt qualifizierte und erfahrene Mitarbeiter in allen Bereichen als Ansprechpartner zur Verfügung
- liefert das Essen kostenfrei
- stellt je nach Bedarf Ausgabekräfte und entsprechendes Equipment zur Verfügung
- hat eine zentrale Annahmestelle für Ihre Fragen, Wünsche und Herausforderungen
- verfügt über ein professionelles Beschwerdemanagement
- besitzt einen hochqualifizierten Bereich für Speisenentwicklung
- verfügt über einen modernen Fuhrpark mit gut ausgebildeten Fahrern
- hat Zugriff auf einen enormen Pool an Ökotrophologen und Pädagogen
- bietet Gesamtlösungen für Ihre Speisenversorgung

#### Unser Speiseplan

- wird nach ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten und unter Einhaltung der Vorgaben der **DGE** zusammengestellt
- sorgt für eine gesunde, ausgewogene und kindgerechte Ernährung
- stellt einen gesunden Mix aus traditionellen und modernen Gerichten dar
- ist innovativ und flexibel
- verwendet täglich frische Ware aus der Region
- sichert die bedarfsgerechte und vollwertige Ernährung für eine gesunde, geistige und körperliche Entwicklung
- die Speisen sind salz- und fettarm sowie vitamin- und ballaststoffreich
- der Nachtisch besteht aus Pudding, Dessert, Joghurt, Quarkspeise, Rohkost oder Frischobst
- für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Jodsalz
- es erfolgt die tägliche Lieferung von frischen Zutaten für die Zubereitung der Speisen und wir verwenden überwiegend Produkte aus unserer Region, die hohen Qualitätsstandards unterliegen
- hat einen überdurchschnittlich hohen Frische-Koch-Prozess
- verwendet nur in äußersten Ausnahmefällen high convenience Produkte
- Salate werden ausschließlich frisch zubereitet und verpackt, um Vitamine und Mineralstoffe zu erhalten





- es werden 100 % nachhaltige und biologische Verpackungsmaterialien verwendet

Gerne beantworten wir Ihre Fragen, erarbeiten für Sie individuelle Konzepte und helfen Ihnen bei den Herausforderungen im Verpflegungsmanagement.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per E-Mail an [post@werftkoeche.de](mailto:post@werftkoeche.de) oder telefonisch unter 03831 / 283 434 34.

Mit freundlichen Grüßen

Nico Bothe

Geschäftsführer

