

The image features a central white circular logo containing the text 'ABC: KOCHWERK'. The letters 'A', 'B', and 'C' are in purple, green, and orange respectively, with a red colon and two dots to the right of the 'C'. Below this, the word 'KOC HWERK' is written in black, uppercase letters. The background consists of several colorful kitchen spatulas in shades of teal, lime green, orange, and red, arranged in a fan-like pattern on a white surface.

ABC:
KOC HWERK

Angebote mit Fokus auf IHR Kind

Bewusstsein für gesunde ERNÄHRUNG

Catering mit HERZ!



UnserE Mission

Die gesunde, ausgewogene Ernährung von Kindern & Jugendlichen ist für uns eine Herzensangelegenheit!

Da die Verpflegung im Bildungs-Segment speziellen Anforderungen bedarf, haben wir uns auf diesen Bereich spezialisiert. Wir wollen unseren Beitrag dazu leisten, das Essensangebot in Deutschlands Kitas & Schulen zu verbessern. Mit diesem Auftrag und Anspruch, sowie als zuverlässiger Partner für unsere Kunden, sind wir in kurzer Zeit zu einem führenden Anbieter in Norddeutschland - insbesondere im Raum Bremen, Oldenburg sowie Cuxhaven - geworden.

Bei uns stehen hochwertige regionale und saisonale Lebensmittel im Vordergrund

Nachhaltigkeit und Bio-Qualität sind bei uns keine leeren Phrasen, sondern werden großgeschrieben. Wir sind DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.), sowie Bio (AB-CERT) zertifiziert und kochen täglich frisch und lokal in unseren modernen Küchen. Wir bieten zwei verschiedene Linien für unsere Kunden an: unsere konventionelle Linie mit mindestens 25% Bio-Anteil sowie eine 100% Bio-Linie („ABC Bio Kochwerk“).

Unsere Reise hat gerade erst begonnen...

Wir investieren erheblich in unsere Qualität sowie in der Region & wollen uns stetig weiterentwickeln. Momentan bauen wir eine neue Großküche, die uns mit modernster Technologie erlauben wird, in noch höherer Qualität, für unsere Kunden zu kochen. Darüber hinaus schaffen wir stetig neue Arbeitsplätze in einem spannenden Markt sowie in einem Unternehmen mit einer Vision, mit der sich unsere gesamt ABC-Familie identifiziert.



01

Über Uns

Das ABC Kochwerk mit Firmensitz in Bremen, wurde 2019 als Teil der Bührmann Gruppe, einem familiengeführten Traditionsunternehmen, ins Leben gerufen, um sich noch besser auf die Bedürfnisse der jungen Feinschmecker konzentrieren zu können. Bereits lange davor war das von Theo Bührmann geleitete Unternehmen mit der BCS erfolgreich in der Gemeinschaftsverpflegung tätig. Heute nimmt das ABC Kochwerk eine zentrale Rolle im Familienunternehmen ein und versorgt täglich mehr als 15.000 Kita- sowie Schulkinder in Norddeutschland.



Unser Qualitätsversprechen

Unser Qualitätsanspruch lässt keine Kompromisse zu

Kinder haben andere Geschmacksvorlieben als Erwachsene. Daher achten unsere Speisepläne auf kindgerechte Ernährung, die gesund und zugleich lecker ist. Unsere Küchenleiter und Köche bereiten täglich frische, gesunde Speisen zu, mit dem Ziel dem kritischen Kindergaumen gerecht zu werden. Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst, dass wir mit unseren abwechslungsreichen Speiseplänen einen Lehrauftrag haben, Kindern bereits in jungen Jahren die Bedeutung von ausgewogener, sowie gesunder Ernährung zu vermitteln.

Es wichtig, dass die Kinder durch Zutatenvielfalt und sorgfältige, frische Zubereitung verschiedenste Geschmackseindrücke sammeln. Unser Anspruch ist es daher, den Kindern mit frischen, lokalen und vor allem hochwertigen Zutaten eine ideale Basis für die tägliche Ernährung zu garantieren und damit die Wachstums- und Lernphasen perfekt zu begleiten.

Saisonalität und Regionalität als Grundbausteine

Unsere Speisepläne werden alle 3 Monate dem saisonalen Angebot angepasst, damit unsere Kunden in den vollen Genuss von der Regionalität unserer Partner kommen. Dabei bietet jede Jahreszeit tolle Gelegenheiten für saisontypische Gerichte. Unsere Zutaten orientieren sich an der Ernte bestimmter Obst- und Gemüsesorten, die weder künstliche Zusätze wie Geschmacksverstärker noch Konservierungsstoffe benötigen. Alles frisch vom Erzeuger direkt in unsere Küche geliefert, mit viel Liebe zubereitet und möglichst wenig Salz und Zucker verfeinert. Wir würzen lieber natürlich. Eine Vielfalt an Kräutern aus der Natur bietet auch den kritischen Kinder- und Teenager-Gaumen ein oft unerwartetes Geschmacksvergnügen.

Unsere Partner unterliegen strengen Auswahlkriterien, höchsten Qualitätsstandards und liefern so in einem integrierten Konzept überdurchschnittlich hochwertige Lebensmittel für unsere Kinder. Wir haben ein regionales Netzwerk von Landwirten und Erzeugern, die uns täglich frische regionale sowie saisonale Produkte liefern.

Wir produzieren unsere eigene Bio-Pasta, die sich bei den Kindern großer Beliebtheit erfreut und uns innerhalb des Marktes abhebt. Das Interesse an biozertifizierten Zutaten unserer Kunden teilen wir, aber bevorzugen ganz klar lokale Produkte, von Lieferanten, die wir kennen, als Bio-Produkte mit wenig Nachhaltigkeit aus dem Ausland zu beziehen.



Durch Nachhaltigkeit die Zukunft unserer Kinder sichern

Nachhaltigkeit ist für uns ein Muss. Wir vermeiden fast jeden Verpackungsmüll und unsere Lieferungen erfolgen in Großportionen in hochwertigen Edelstahl-Gastronomiebehältern. Unsere Backwaren werden täglich frisch in wieder verwendbaren Bäckerkisten angeliefert und unser Obst und Gemüse kommt in Pfandkisten zu uns.



**Unsere Gerichte
enthalten alles, was die
Kinder für einen gesunden
Alltag brauchen – von
Vitamin A bis lecker.**



Unser Verpflegungskonzept

Kundenzufriedenheit ist unsere Priorität

Das höchste Gut für uns, ist die enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden, um genau auf ihre Bedürfnisse eingehen zu können. Wir kümmern uns um alles für unsere Kunden, angefangen von der Planung, dem Verpflegungskonzept, den Transport sowie die Betreuung der Küchenteams vor Ort. Wir stehen im regen Austausch mit anderen führenden Caterern, setzen uns über Kooperationen und Netzwerke für eine bessere Verpflegung von Kindern in Deutschlands Kitas & Schulen ein.

Warm- und Kaltanlieferung nach Ihren Bedürfnissen

Wir bieten unsere Speisen für unsere Kunden in zwei verschiedenen Verfahren an, dem „Cook & Serve“ sowie dem modernen „Cook & Chill“-Verfahren an. Obwohl die Warmanlieferung anhand des „Cook & Serve“-Verfahrens bereits zu beachtlichen Geschmackserlebnissen führt, empfehlen wir unseren Kunden, sofern in ihren Einrichtungen möglich, das „Cook & Chill“-Verfahren, da hierbei die kaltangelieferten Speisen erst beim Kunden kurz vor Essensausgabe zu Ende gegart werden. Dies erhält den Geschmack sowie wertvolle Vitamine & Nährstoffe und führt zu einem unübertroffenem Geschmackserlebnis.

Täglich stehen in der Regel zwei Menüs zur Auswahl, eins mit Fleisch oder Fisch sowie ein vegetarisches Menü, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Obst, Gemüse und Rohkost werden jeden Tag und bevorzugt sortenrein angeboten. Um eine ausgewogene Ernährung sicherzustellen, kommen pflanzliche bzw. vegetarische Lebensmittel reichlich zum Einsatz, tierische oder fettreiche Lebensmittel gehören genauso dazu, aber in einem gesunden Maß. Einmal pro Woche ist Suppentag, der bei unseren jungen Kunden besonders beliebt ist.

Einfache Bestellung und Rundum-Service

Unsere Kunden können bequem online bestellen. Die Bestellungen erfolgen bis Dienstag 12:00 Uhr für die Folgewoche, damit wir die benötigten Zutaten, die wir täglich frisch zubereiten, bei unseren lokalen Partnern in ausreichenden Mengen bestellen können. Abbestellungen bei Krankheit sind bis 10:00 Uhr am Vortag problemlos möglich. Unser Service-Team ist dabei jederzeit für unsere Kunden erreichbar. Wir bieten eine Vielzahl an Abrechnungsmöglichkeiten für jede Kundenbedürfnisse an. Mehr und mehr Kunden greifen aber aufgrund des geringeren administrativen Aufwands & geringerer Fehleranfälligkeit, insbesondere bei Bestellungen durch Eltern, auf unser Abo-Modell zurück.

Da uns die Meinung unserer Kunden wichtig ist, wird jeder Kunde ermutigt, jeden Freitag ein kurzes Online-Feedback, was in weniger als einer Minute bequem am Handy gemacht werden kann, abzugeben. Dieses wird jede Woche von unserem Küchenteam intensiv diskutiert.



Von Vitamin A

bis Leckeri



ABC-Kochwerk GmbH

Hamfhofsweg 133
28357 Bremen

hallo@abc-kochwerk.de
0421 - 64 85 51 55
abc-kochwerk.de