

GESCHÄFTSLEBEN HEIDELBERG

Das Kochwerk wurde größer und moderner

Ehrliches Handwerk mit Verwöhnkultur zu verbinden – das will das Team um Andreas Hill vom „Kochwerk Heidelberg“. Nach Erweiterung und Modernisierung der Räumlichkeiten wird in der Küche des Handschuhsheimer Catering- und Partyserviceunternehmens jetzt wieder auf Hochtouren geschnippelt, gerührt, gewürzt und gezaubert – wie hier auf dem Foto, im Vordergrund Leiter Andreas Hill, Mitarbeiterin Ute Stern und die stellvertretende Leiterin Eva Link. „Unsere Kunden wollen keinen Konzern, sondern jemanden, der ehrlich und mit Begeisterung kocht“, sagt Hill. Sein Credo: „Bio? Logisch. Regional? Bevorzugt. Geschmacksverstärker? Nie. Zertifiziert? Ja.“

Neben der Bio-Zertifizierung hat das Kochwerk Heidelberg kürzlich auch die EU-Zulassung als Caterer erworben. Das Kochwerk-Team setzt auf Qualität und Frische – und deswegen ist die Küche auch ehrlich, man schmeckt die Eigenarten der Zutaten. Kochwerk empfiehlt sich für das Catering für Schulen, Kindergärten, Universitäten, Institute, Hochschulen und kleine bis mittlere Unternehmen. Referenzen sind beispielsweise die Heiligenbergschule Handschuhsheim, das katholische Pfarramt Handschuhsheim und etliche Uni-Institute und Praxen.

Der Standort von Kochwerk ist die Klinik Sankt Elisabeth in der Max-Reger-Straße 5-7. Eine sehr gute Schule, wie Hill findet. Denn das Team blickt auf 35 Jahre Erfahrung in der Verpflegung sowohl für junge und werdende Mütter als auch für Patienten zurück – eine Küche, die höchste Anforderungen in Sachen Qualität und Hygiene stellt. Das Kochwerk erreicht man unter Telefon 06221/4884045 oder per E-Mail unter info@kochwerk-heidelberg.de.
fiem

