



Mit **Menschen** erfolgreich

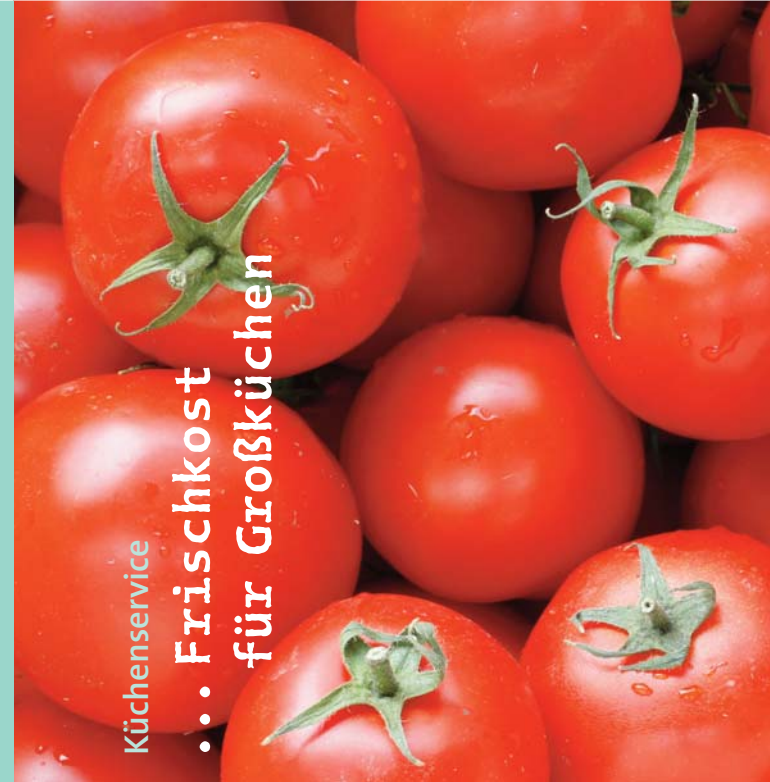
### Interessiert?

Sprechen Sie uns an!  
Lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot erstellen.

### Ihr Ansprechpartner:

Torsten Boll  
Telefon 040 | 645 36-201  
t.boll@hamburger-werkstatt.de

hofAETUIER, Bremen 9/09 | Fotografie: Marc-Oliver Schulz, Hamburg



Küchenservice  
... Frischkost  
für Großküchen



Hamburger  
Werkstatt GmbH



Hamburger  
Werkstatt GmbH  
Mit **Menschen** erfolgreich

**Und noch ein Plus** | Wir dürfen den ermäßigten Mehrwertsteuersatz in Rechnung stellen – Schulen und Kindergärten sparen so bares Geld. Für Unternehmen ab 20 Mitarbeiter ist interessant, dass der Wert unserer Arbeitsleistung auf die Ausgleichsabgabe anrechenbar ist. Wir informieren Sie gern.

**Hamburger Werkstatt GmbH**  
Werkstatt für behinderte Menschen  
Meiendorfer Mühlenweg 119  
22159 Hamburg

Telefon 040 | 645 36-0  
Telefax 040 | 645 36-200

eMail [info@hamburger-werkstatt.de](mailto:info@hamburger-werkstatt.de)  
Internet [www.hamburger-werkstatt.de](http://www.hamburger-werkstatt.de)

Ein Unternehmen der PIER Holding GmbH



## Knackig frisch ...

Wir veredeln Gemüse für Großküchen. Veredeln heißt: Wir nehmen Ihnen Arbeit ab und liefern das Gemüse täglich frisch, schon küchenfertig zu Ihnen. Sie können es also sofort weiterverarbeiten.

Salat gibt's geputzt, gewaschen und geschnitten. Karotten werden gestiftet, geraspelt oder gestückelt, ganz wie Sie es wollen. Auch spezielle Wünsche wie extra dünn geschnittenes Wokgemüse bekommen Sie von uns.

Und geschälte Kartoffeln dürfen natürlich nicht fehlen. Apropos Kartoffeln: Seit September 2008 verarbeiten wir ausschließlich Bio-Kartoffeln, die wir direkt vom Bauern aus Schleswig-Holstein beziehen. Mindest- oder Höchstbestellmengen haben wir nicht.

## küchenfertig ...

Viele Paletten frisches Gemüse und bis zu vier Tonnen Bio-Kartoffeln werden jede Woche von unserem Küchenservice verarbeitet. Umfang und Schnittart bestimmen unsere Kunden individuell. Wir fertigen maschinell oder auch per Hand. Chemische Zusätze gibt es bei uns nicht. Wir, das sind 24 Beschäftigte, zwei Fachkräfte für Arbeits- und Berufsförderung und ein Koordinator, der sich um Ihre Bestellungen und Wünsche sowie um den Einkauf kümmert.

**Qualität** | Klar, dass die Waren täglich frisch vom Großmarkt Hamburg bei uns angeliefert werden. Und selbstverständlich arbeiten wir entsprechend der gesetzlichen Hygienevorschriften (HACCP) und alle Mitarbeiter werden regelmäßig ärztlich untersucht. Das wird auch kontrolliert. Unsere Produktion ist außerdem nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert.



Wir arbeiten nach dem internationalen Qualitätsmanagementsystem DIN EN ISO 9001:2000.



## ... zu unseren Kunden.

**Pünktlich geliefert** | Damit Ihre Töpfe mittags dampfen, bringen wir Ihnen das Gemüse morgens termingerecht und persönlich in die Küche. Unser eigener Lieferservice garantiert Pünktlichkeit und wir können auf Ihre Wünsche flexibel reagieren.

Zu unseren Stammkunden gehören Kindertagesstätten, Schulen und Alten- und Pflegeheime. Sie verlassen sich – meist sogar täglich – auf unseren Küchenservice.