

Über uns

Wir haben uns auf die Außerhausverpflegung von Kindergärten, Schulen, Industriebetrieben sowie Werkstätten für Menschen mit Behinderungen im Köln-/Bonner-Umfeld spezialisiert. Bei uns kann der Kunde täglich zwischen drei Mittagsmenüs wählen. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch gluten- und laktosefreie Speisen sowie jeweils ein Gericht für Vegetarier und Diabetiker nach vorheriger Absprache an.

Unser Speiseplan und die Menüzusammenstellung sind eng an die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) angelehnt. Die Großküche hat seit 2001 ein von der DQS zertifiziertes HACCP-Konzept, welches einmal im Jahr nachzertifiziert wird. Unsere Großküche ist seit 2012 EU-zertifiziert. Seit 2015 werden wir 2X jährlich durch ein externes Institut unangemeldet überprüft.



**BONNER
WERKSTÄTTEN**
Lebenshilfe Bonn 

**BONNER
WERKSTÄTTEN**
Lebenshilfe Bonn 

Gemeinnützige GmbH
Röhfeldstraße 3-5
53227 Bonn-Beuel

Tel.: 02222/83 02-0
Fax: 02222/83 02-157
E-Mail: info@bonnerwerkstaetten.de
www.bonnerwerkstaetten.de

Ansprechpartner:
Markus Rödiger
Tel.: 02222/83 02-288
E-Mail: roediger.markus@bonnerwerkstaetten.de



**Verpflegungs-
management**

Unsere Regionalität

- unsere Produkte beziehen wir überwiegend von regionalen Lieferanten
- durch tägliche Belieferungen garantieren wir ein hohes Maß an Frische und Qualität
- wir achten auf kurze Wege zu unseren Kunden, damit wir flexibel und erreichbar bleiben



Unser Auftrag

- in unserer Zentralküche in Bonn-Beuel arbeiten sechs ausgebildete Köche, vier Hauswirtschafterinnen sowie 30 Menschen mit Behinderungen
- den uns anvertrauten Menschen bieten wir eine qualifizierte Förderung und einen anspruchsvollen Arbeitsplatz
- durch die unterschiedlichen Anforderungsprofile in der Zentralküche, sowie in den Verteilerküchen bietet dieser Bereich einen bunten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz an
- wenn Sie uns beschäftigen, tun Sie etwas für die Inklusion

Unser Angebot

- eine tägliche Auswahl an frischen Salaten, vegetarischen und vollwertigen Gerichten unter Beachtung der Saisonalität
- alle Gerichte werden nach den geltenden DGE-Richtlinien und eigenen Rezepturen zubereitet. Dies garantiert eine beständige Qualität unserer Produkte
- Fisch und Meeresfrüchte aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)
- Sonderkostformen (Laktose, Gluten, BE)
- modernste Verteiltechnik, damit Ihr Essen auch pünktlich und heiß bei Ihnen ankommt
- auch für Sonderveranstaltungen und Catering stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

