Ein verlässlicher Partner

Die appetit:werkstatt ist eine **Werkstatt für Teilhabe am Arbeitsleben.** Wir bieten 25 Menschen mit Behinderung einen Arbeitsplatz. Als Betriebsstätte der Pestalozzi-Stiftung sind wir ein zuverlässiger Partner für Unternehmen und Einrichtungen.

Unser zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem sichert die hohe Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen – getragen von engagierten Mitarbeitenden.

Ihr Vorteil

- Nach §223 Sozialgesetzbuch (SGB) IX können 50% der von uns in Rechnung gestellten Arbeitskosten auf die Ausgleichsabgabe angerechnet werden.

Kontakt
Pestalozzi-Stiftung
appetit:werkstatt
Berkhopstraße 6
30938 Burgwedel

Telefon 05139 9846-160
E-Mail appetitwerkstatt@pestalozzi-stiftung.de

www.pestalozzi-stiftung.de

Rundum gut versorgt

appetit:werkstatt

Küche der Pestalozzi-Stiftung

Pestalozzi Stiftung

Gesund und lecker

Essen aus unserer Küche

In der appetit:werkstatt dreht sich alles um das Thema „gutes Essen“. Wir stehen für eine hochwertige und zuverlässige Mittagsversorgung und sind in der Region ein gefragter Partner.

Unsere Großküche bietet einen **Menüservice** für:

- Kindertagesstätten
- Horte und Schulen
- Soziale Einrichtungen
- Betriebsverpflegung

Eine Anlieferung der Speisen erfolgt ab 15 Portionen und ist bei einer Entfernung bis 30 km ab Burgwedel im Preis inbegriffen.

Frische durch Cook & Chill

Wir legen Wert auf Qualität – auch in der Gemeinschaftsverpflegung. Deshalb setzen wir auf das Cook-&-Chill-Verfahren:

- frisch gekocht
- **schonend auf +3 °C heruntergekühlt**
- Nährstoffe, Geschmack und Konsistenz bleiben erhalten

Gemüse bleibt knackig, Fleisch saftig, Schnitzel knusprig – ohne lange Standzeiten oder Wasserablagerungen. Das Essen wird nicht einfach aufgewärmt, sondern erst **vor Ort fertig gegart**.

Wir bieten einen Mietservice für Regenerationstechnik.

Bio-zertifiziert & nachhaltig

In unseren Menülinien setzen wir **nachhaltige**, **biologische Produkte** ein - für eine ausgewogene Ernährung, den Schutz der Umwelt und eine verantwortungsvolle Landwirtschaft.

Geliefert werden die Speisen in passenden Normbehältern – **ergänzt durch ein Stück Obst, Rohkost oder ein Dessert.**

Mehrmals pro Woche gibt es zusätzlich frischen Salat als Vitaminquelle.

Die „iss dich fit!“-Linie

Wir möchten Sie für eine **gesunde Ernährung** begeistern und den Spaß an Vitaminen und hochwertigen Lebensmitteln wecken. Denn gesundes Essen sieht nicht nur gut aus und schmeckt lecker – es ist ein echter **Powermacher**: Es steigert die Leistungsfähigkeit und hält gesund.

Aus diesem Grund haben wir für Sie die „iss dich fit!“-Linie entwickelt. Diese orientiert sich an **der Bremer Check-Liste und den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DEG).**

Sie ist ein Gemeinschaftsprojekt mit der Dr. Friedrich Soretz Organisationsberatung und der Pestalozzi-Stiftung und wird unterstützt aus finanziellen Mitteln der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung.