hannoversche werkstätten

inklusiv genießen



Genuss inklusive!

Vielfältig. Sozial. Regional.

"Wir sind Ihr zuverlässiger Partner für gesunde, leckere und reichhaltige Mahlzeiten."

Die Hannoverschen Werkstätten stehen seit fast 50 Jahren für gelebte Teilhabe, individuelle Förderung und vielfältige berufliche Perspektiven für Menschen mit Behinderung.

Gemeinsam stark.

Die Hannoverschen Werkstätten stehen seit fast 50 Jahren für gelebte Teilhabe, individuelle Förderung und vielfältige berufliche Perspektiven für Menschen mit Behinderung.

Als gemeinnützige GmbH haben wir drei Gesellschafter:

- Blinden- und Sehbehindertenverband Niedersachsen e.V., Hannover (66,4% der Stimmanteile)
- Lebenshilfe für Geistig- und Mehrfachbehinderte e.V. Langenhagen und Umgebung, Langenhagen (24% Stimmanteile)
- Verein Aktiv dabei sein e.V., Hannover (9,6% Stimmanteile)

An mehreren Standorten im Stadtgebiet Hannover sowie in Laatzen/Rethen schaffen wir Arbeits- und Teilhabemöglichkeiten für Menschen mit Beeinträchtigungen in unterschiedlichen Bereichen.
Zwei Tochterfirmen, die Mosaik gemeinnützige GmbH inklusiv Leben und die Jobwärts Inklusionsbetriebe ergänzen unsere zentralen Aufgaben.

Einen besonderen Schwerpunkt bildet unsere Gastronomie, die soziale Verantwortung mit professioneller Lebensmittelproduktion und gastronomischer Qualität verbindet.

Mit rund 40 Jahren Erfahrung in der Gastronomie und dem Standort Rethen, an dem wir seit 2010 tätig sind, verfügen wir über umfassende Kompetenz in der professionellen Verpflegung.
Von den knapp 1.000 Menschen bei den Hannoverschen Werkstätten arbeiten etwa 200 im gastronomischen Bereich, davon 80 an unserem Dienstleistungsstandort in Rethen, die weiteren in den Betriebskantinen und im Kaffeehaus anna leine.

Genuss inklusive!

Damit gehören wir zu den größten gastronomischen Anbietern Deutschlands im Rahmen einer Werkstatt für behinderte Menschen.

Bei unserer Arbeit verbinden wir fachliche Standards mit unserem zentralen Anspruch: Menschen mit Beeinträchtigung durch sinnvolle Arbeit, Qualifizierung und berufliche Entwicklung am Arbeitsleben teilhaben zu lassen.

Qualität, Sicherheit und Transparenz bilden die Grundlage unserer gastronomischen Tätigkeit.

Unsere Produktion erfolgt nach dem HACCP-Konzept und unter Einbindung zertifizierter Lieferanten. Die Küche in Rethen sowie unsere Fleischerei verfügen über eine EU-Zulassung. Die Einhaltung unserer hohen Qualitäts- und Hygienestandards wird regelmäßig durch ein unabhängiges Labor überprüft.

Darüber hinaus orientieren wir uns an den Empfehlungen und Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und berücksichtigen bei Bedarf besondere Ernährungsformen sowie Unverträglichkeiten.



"Unsere gastronomische Erfahrung zeigt sich in der Vielfalt unserer bisherigen Einsatzbereiche."

Von der täglichen Versorgung großer Einrichtungen bis zum persönlichen Gästekontakt und individuellen Verpflegungsangeboten: Unsere Erfahrung umfasst vielfältige gastronomische Abläufe und Zielgruppen.

Unser Portfolio.



Betriebskantinen

In unseren Betriebskantinen sorgen wir für eine zuverlässige tägliche Versorgung mit frisch zubereiteten und ausgewogenen Speisen. Die Produktion und Ausgabe größerer Mengen erfordert eine präzise Organisation, verlässliche Prozesse und Kalkulation. Das sind Kompetenzen, die wir in unserem laufenden Betrieb täglich unter Beweis stellen.



Fleischerei

In unserer Fleischerei entstehen Wurst- und Fleischwaren nach traditionellen Rezepturen. Der Einsatz von notwendigen Zusatzstoffen halten wir so gering wie möglich. Bevorzugt verarbeiten wir Fleisch vom Strohschwein aus artgerechter Haltung und mit hohem Qualitätsanspruch.

Schul- und Kitaverpflegung

Hier verbinden wir die Fähigkeit zur planbaren Produktion größerer Mengen mit den besonderen Anforderungen, die eine Verpflegung von Kindern und Jugendlichen mit sich bringt. Dazu gehören eine ausgewogene Speisenauswahl, verlässliche Abläufe sowie die Berücksichtigung unterschiedlicher Ernährungsbedürfnisse und besonderer Anforderungen an die Verpflegung.





Bäckerei

Auch unsere Bäckerei ist ein wichtiger Bestandteil des gastronomischen Gesamtkonzepts. Hier entstehen täglich knackfrische Brötchen, vollwertige Brote, Kuchenspezialitäten und weitere Backwaren in Handarbeit. Dabei ist eine gute Qualität für uns von zentraler Bedeutung: Die Teige werden aus guten Zutaten hergestellt und erhalten genug Zeit zum Gehen. So sind unsere Produkte besonders schmackhaft und bekömmlich.



Kaffeehaus anna leine

Mit dem Kaffeehaus anna leine verfügen wir zudem über einen gastronomischen Betrieb im Herzen der Hannoverschen Altstadt. Hier stehen neben der professionellen Speisenproduktion insbesondere Service, Qualität und das unmittelbare gastronomische Erlebnis im Mittelpunkt. Der Betrieb erweitert unser Leistungsspektrum um einen Bereich, in dem wir unsere gastronomische Kompetenz direkt gegenüber unseren Gästen einsetzen.



Seminarcatering

Mit unserem Seminar-Catering bieten wir Firmen- und Privatkunden bei Tagesveranstaltungen, Seminaren und vergleichbaren Anlässen maßgeschneiderte Catering-Lösungen.
Dabei verbinden wir Produkte aus unserer eigenen Fleischerei und Bäckerei mit unserer kulinarischen Kreativität und richten die Verpflegung individuell nach den Wünschen unserer Kundinnen und Kunden aus.

"Ein erfahrenes Team sorgt gemeinsam für die tägliche Produktion."

Wir verbinden professionelle Produktionsabläufe mit unserem sozialpädagogischen Auftrag und schaffen attraktive Arbeits- und Qualifizierungsmöglichkeiten für Menschen mit Beeinträchtigung.

Unser Gastro-Team.

- 5 Küchenmeister*innen
- 14 Köch*innen
- 13 qualifizierte Küchenhilfen
- 1 Diätkoch
- 1 Hotelbetriebswirt
- 1 Hotelmeister
- 1 Bäckermeister
- 1 Bäckergeselle
- 2 Fleischermeister
- 2 Fahrer/Logistik
- 180 Werkstattbeschäftigte

15 angestellte Mitarbeitende sind Fachkräfte zur Arbeits- und Berufsförderung. Damit erfüllen wir zusätzlich zur Produktion unseren pädagogischen Auftrag.



Modern und effizient.

Die Zentralküche in Rethen produziert täglich bis zu 2.000 Mittagessen in bis zu vier Menüs. Die Speisen werden im Cook-and-Serve- oder Cook-and-Chill-Verfahren zubereitet. Ergänzend stehen eine Lehr- und Produktentwicklungsküche sowie ein separater Bereich für Kaltverpflegung zur Verfügung.

Die Produktion erfolgt nach eigenem HACCP-Konzept und gemäß geltenden EU-Richtlinien. Für die Auslieferung werden Fahrzeuge mit Hygieneaufbauten eingesetzt.
Der Gastrobereich verfügt über moderne warme und kalte Küchen sowie Spül- und Kühlbereiche. Zur Ausstattung gehören fünf Konvektomaten, vier Multifunktionspfannen, zwei gasbetriebene Kochkessel, eine Fritteuse und weitere Geräte. Eine Bistroküche mit Konvektomat, Fritteuse, Ceranplatten und Bain-Marie ergänzt den Bereich.

Für die Lagerung bestehen umfangreiche Kühl- und Tiefkühlkapazitäten für Rohwaren, fertige Produkte, Fernverpflegung und Getränke. Hinzu kommen separate Kühlbereiche für Vorkühlung, MoPro und Abfälle. Der Spülbereich ist mit Band-, Geräte- und Haubenspülmaschinen ausgestattet.

Details zu unserer Küchenausstattung finden Sie hier
(Klick auf die Grafik):





"Moderne Ausstattung und kurze Wege für höchste Qualität und Effizienz."

Unsere moderne und duchdacht ausgestattete Großküche ermöglicht die zuverlässige Zubereitung und Auslieferung von bis zu 2.000 Essen täglich in vier Menülinien.

Unsere Großküche.

Unsere Großküche ist auf eine leistungsfähige und vielseitige Gemeinschaftsverpflegung ausgerichtet. Wir können täglich bis zu 2.000 Essen in vier unterschiedlichen Menülinien zubereiten.

Im Jahre 2010 errichtet sind sämtliche Räume des Großküchenbereichs ebenerdig zugänglich und so angeordnet, dass ein effektives und zeitsparendes Arbeiten möglich ist.

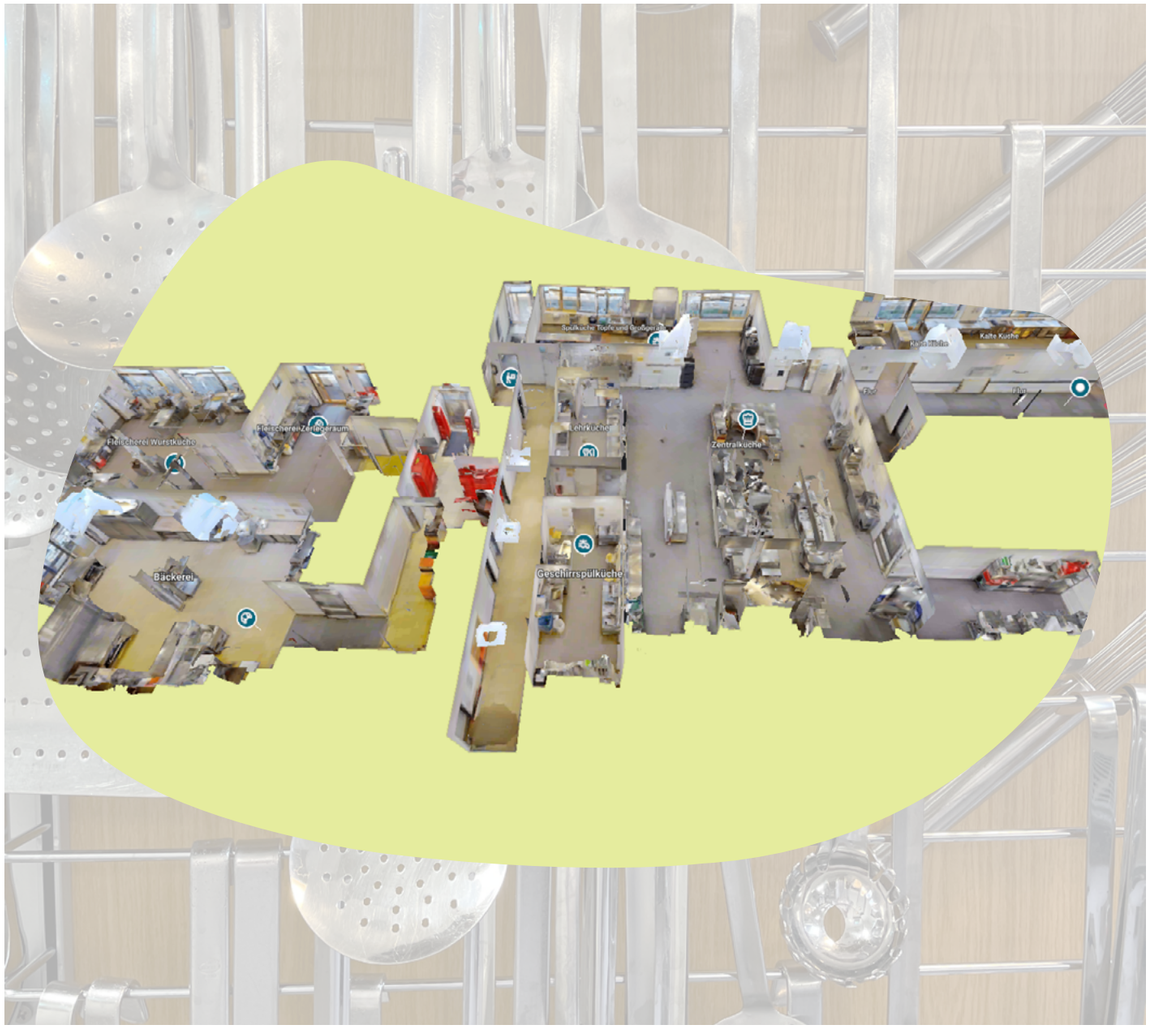
Für die professionelle Umsetzung verfügt der Gastronomiebereich über eine moderne und umfassende Ausstattung.
Dazu gehören eine warme und eine kalte Küche, Kühlhäuser sowie Spülküchen.



Rundgang.

Besuchen Sie uns direkt in unserer Küche. Mit dem 3D-Rundgang können Sie sich von unserer Ausstattung und der durchdachten Raumplanung überzeugen.

Schreiben Sie uns eine Mail oder rufen Sie uns an. Wir stellen Ihnen gern den Link zum Rundgang zur Verfügung.



"Unsere Zusammenarbeit: persönlich, transparent und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt."

Langjährige Erfahrung, Kompetenz und hohe Leistungsfähigkeit machen uns zu einem verlässlichen Partner. Damit schaffen wir die Grundlage für nachhaltige Partnerschaften und überzeugen bestehende und zukünftige Auftraggeber.

Unsere Zusammenarbeit.

Eine erfolgreiche Zusammenarbeit beginnt für uns mit einem klaren Verständnis Ihrer individuellen Anforderungen und Wünsche. Unser Anspruch ist es, Ihnen genau die Leistung anzubieten, die zu Ihren Abläufen, Mengen und gastronomischen Konzepten passt.

Dabei setzen wir auf einen unkomplizierten und transparenten Prozess in vier Schritten:

- Bedarf besprechen
- Lösung entwickeln
- Produktion
- Lieferung/Übergabe

So entsteht eine flexible Kooperation auf Augenhöhe.

„Ich freue mich für die inklusiv arbeitende IGS Linden, dass originär die Werkstätten Hannover das Catering in der Mensa übernommen haben. (...) Die Rückmeldungen seitens der Nutzer, der Schülerinnen und Schüler und der Lehrkräfte, sowohl für die Mensa als auch den Kiosk, sind sehr positiv. Das Zusammenarbeiten, die Verständigung auf gemeinsame Absprachen gelangen bereits nach wenigen Wochen auf vertrauensvoller Basis."

Peter Schütz, Schulleiter IGS Linden

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

0511-5305-269
info@inklusiv-geniessen.de

Hannoversche Werkstätten
Zur Sehlwiese 3
30880 Laatzen/Rethen

Übrigens:

An uns vergebene Aufträge können Sie auf ihre Ausgleichsabgabe anrechnen. Die Hannoverschen Werkstätten sind eine anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen nach §225 SGB IX. Damit setzen Sie ein starkes Zeichen für soziales Engagement und sparen gleichzeitig.



Vielfältig. Sozial. Regional.

Blicken Sie uns bei der Arbeit über die Schulter und besuchen Sie uns bei Youtube!

Klicken Sie einfach mit der PC-Maus auf ein Bild.

Die Hannoverschen Werkstätten.



Die Großküche.



Die Bäckerei.



Die Fleischerei.



Die Betriebskantine Waterloostraße.



Das Kaffeehaus anna leine.

