

→ DAMIT SIE WISSEN, MIT WEM SIE ES ZU TUN HABEN

Das Gemeinschaftswerk Arbeit und Umwelt ist ein zertifizierter, gemeinnütziger Verein mit dem Schwerpunkt der Beschäftigungsförderung und der beruflichen Bildung. Seit über 30 Jahren werden Arbeitsmarktdienstleistungen für arbeitslose und arbeitsuchende Menschen in prekären Lebensverhältnissen sowie für Menschen mit Behinderung erbracht.

BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, WIR BERATEN SIE GERNE UND PLANEN NATÜRLICH AUCH NACH IHREN WÜNSCHEN:

kuechenwerk@gemeinschaftswerk-mannheim.de
oder rufen Sie uns an: 0157.82 21 53 04



Das Gemeinschaftswerk ist kooperatives Mitglied der Arbeiterwohlfahrt Kreisverband Mannheim e.V. und nach dem Recht der Arbeitsförderung in Verbindung mit der Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung zertifiziert.

→ KONTAKT

Telefon 0157.82 21 53 04

kuechenwerk@gemeinschaftswerk-mannheim.de



**FINGER
FOOD
UND MEHR**

Küchenwerk

GEMEINSCHAFTSWERK
ARBEIT & UMWELT e. V.

WIR BIETEN LANGZEITARBEITSLLOSEN MENSCHEN DIE MÖGLICHKEIT BERUFLICHE ERFAHRUNGEN IM BEREICH CATERING UND BEWIRTUNG ZU SAMMELN. VON DER PLANUNG BIS ZUR AUSLIEFERUNG UND PRÄSENTATION DER SPEISEN.

UNTER FACHLICHER ANLEITUNG TRAINIEREN WIR KORREKTE MENGENPLANUNG, SAISONALE KENNTHUMS ÜBER LEBENSMITTEL WIE GEMÜSE, OBST USW. UND NATÜRLICH IHRE SCHONENDE ZUBEREITUNG.

→ Bei der Herstellung unserer Speisen legen wir großen Wert auf Frische und Qualität der eingesetzten Produkte, die zumeist aus regionaler Herkunft stammen. So können wir z.B. auf den ebenfalls vom Gemeinschaftswerk betreuten Lehrgarten in Sachen Kräuter und Gewürze zurückgreifen.

→ Wir „können“ auch Lactose- und glutenfrei und auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan. Und natürlich berücksichtigen wir auch Allergien und Unverträglichkeiten.

→ Unser Angebot wechselt saisonal und bietet Ihnen eine große Auswahl an Köstlichkeiten aus Küchen verschiedener Länder. Einen Auszug unseres "Könnens" finden Sie auf unserer Homepage: www.gemeinschaftswerk-mannheim.de

* * *

Fingerfood, z. B.

- Tomaten Feta Muffins -
- Prosciutto-Körbchen mit Ziegenfrischkäse -
- Italienische Hackbällchen mit Farfalle und Pesto -
- Couscous auf Salat -
- Flammkuchenschnecken -

* * *

Buffets für bis zu 100 Personen

* * *

Süßes, z. B.

- Tiramisu im Glas -
- Mascarponecreme mit Himbeeren im Glas -
- Vanille- oder Schokopudding im Waffelbecher mit Früchten -

Und eine ganze Menge mehr!

* * *