



Lebenshilfe  
Hildesheim

Unsere Werkstätten sind zertifiziert nach DIN EN ISO 9001



**Martin Seiler**  
Küchenleitung Drispensedt



**Rüdiger Ranke**  
Küchenleitung



**Marc Schwenn**  
Küchenleitung Flugplatz

**Wir beraten Sie gern.  
Anruf oder E-Mail genügt:**

Lebenshilfe Hildesheim    Telefon 05121 / 1709-80  
Fachbereich Küche        info@lhhi.de  
Am Flugplatz 9                www.lebenshilfe-hildesheim.de  
31137 Hildesheim



KÜCHE UND  
CATERING

WERKSTATT

### *Qualifizierte Arbeit in der Küche*

Im Fachbereich Küche der Werkstatt Hildesheim finden 35 Mitarbeiter einen qualifizierten Arbeitsplatz. Dazu gehören 25 Beschäftigte mit Handicap, die das Team durch Einsatz und Freude unterstützen. Teamleitung und Betreuung übernehmen unsere Küchenleiter und Gruppenleiter im Betreuungsdienst mit sonderpädagogischer Zusatzausbildung. Die Stärken der Küchen liegen in der Zubereitung von frischen und bekömmlichen Speisen nach modernsten Ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten. Unsere Kunden schätzen die enge Zusammenarbeit mit uns, sowie die kurze Reaktionszeiten bei der Angebotserstellung, Auftragsbearbeitung und Lieferung durch unseren hauseigenen Fahrdienst.

### **Vorteile made in Germany**

Wir arbeiten zu marktgerechten Preisen und zahlen unseren Mitarbeitern einen fairen Lohn. Betriebliche Auftraggeber können die Hälfte des Arbeitslohns aus Aufträgen an die Werkstatt mit der Ausgleichsabgabe für die Nichtbeschäftigung von Behinderten verrechnen (§ 140 Sozialgesetzbuch IX). Mit unseren Leistungen sorgen wir dafür, dass Arbeitsplätze in der Region und Produkte „made in Germany“ bleiben.



Druck und Weiterverarbeitung

Lebenshilfe  
Hildesheim



KÜCHE UND  
CATERING

WERKSTATT

*Lecker*

**Für gutes Essen sind wir bekannt**  
**Gutes Essen für jeden und dazu noch günstig**

Dass zu den vielfältigen Arbeits- und Produktionsangeboten der Lebenshilfe-Werkstatt in Hildesheim ein leistungsfähiger Küchenbetrieb gehört, war eher ein Geheimtipp. Heute produzieren wir 2000 Essen für Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulkind Betreuungen. Sprechen Sie mit unseren Küchenleitern über Ihre Wünsche. Es lohnt sich.

## Küche und Catering werkstatt. Lecker Essen von A bis Z

Dieser Fachbereich versorgt über 600 Mitarbeiter in den Werkstätten und 100- 120 Kunden im Mittagsgeschäft.

Die zwei Küchen produzieren pro Tag 1000 Essen in der Kindergarten und Schulkind Betreuung.

Die jeweiligen Garprozesse finden an beiden Standorten mit modernster Küchentechnik statt.

Für die entsprechenden Komponenten werden schonende Garverfahren angewandt.

Einer ausgewogenen Ernährung kommt gerade in unserer Fast- Food- Zeit eine große Bedeutung zu.

Die Speisen sollten den Anforderungen der unterschiedlichen Altersgruppen, bezogen auf gesunde, vitaminreiche und ausgewogene Ernährung gerecht werden.

**Sie wollen wissen, welche Betriebe Erfahrung in der Kooperation mit der Werkstatt Hildesheim haben? Aktuelle Referenzen und Details zur Werkzeug- und Maschinenausstattung unserer Werkstatt-Teams finden Sie unter [www.lebenshilfe-hildesheim.de](http://www.lebenshilfe-hildesheim.de)**

### Gutes tun und profitieren

Arbeit für die Werkstatt Hildesheim ist Arbeit, die sich für Ihr Unternehmen doppelt lohnt: Ihr Auftrag hilft Menschen mit Behinderung, ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Ihr Betrieb profitiert von der Werkstatt Hildesheim als flexibler und zuverlässiger Werkbank für die Region.



## Kompetenz, Kapazität und Chancen vor Ihrer Haustür

In Zeiten wirtschaftlicher Umbrüche steigt Flexibilität für Unternehmer im Wert.

Nutzen Sie die vielfältigen Chancen, die Ihnen die Werkstatt Hildesheim vor Ihrer Haustür öffnet: Professionelle Fertigungsmöglichkeiten und Dienstleistungen in einer enormen Bandbreite bieten wir Ihnen nicht nur für Holzarbeiten zu günstigen, marktgerechten Konditionen. Ebenso interessant sind unsere Angebote für die Bereiche Metall, Montage und Verpackung, Textil, Druck, Küche sowie Garten- und Landschaftsbau. 608 behinderte Mitarbeiter der Werkstatt-Teams in Hildesheim sind auch dann gern für Sie da, wenn es schnell gehen muss oder größere Aufträge anstehen.