



Soziale Partnerschaft mit den Camphill-Werkstätten, Steinfurt

Wir freuen uns sehr, Sie über unsere Kooperation mit der Bäckerei der Camphill-Werkstätten in Steinfurt zu informieren.

Ab September 2016 werden wir die Herstellung einige Artikel aus dem Sortiment der Konditorei zu den Camphill-Werkstätten in Steinfurt auslagern und damit die Beschäftigung der dortigen Mitarbeiter sichern.



Blick in die Backstube der Camphill-Werkstatt, Steinfurt

Gerne stellen wir unseren neuen Partner vor:

In der anerkannten Demeter-Backstube arbeiten zusammen mit Backstubenleiter und Bäckermeister Frank Stening 14 Menschen mit Beeinträchtigung.

Gemeinsam stellen sie in Zukunft folgende Produkte für den Steinofenbäcker her:

- Mondscheintaler
- Haferstange
- Dinkel-Kleeblatt
- Schwarz-Weiß-Gebäck
- Butter-Mandel-Gebäck
- Paniermehl

Weitere Informationen über die Camphill-Werkstätten finden Sie unter

www.camphill-steinfurt.de/baekerei.html

Alle Verpackungen der bei den Camphill-Werkstätten hergestellten Backwaren werden entsprechend gekennzeichnet.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Steinofenbäcker