

Sie wollen mittags gerne essen. Haben aber keine Zeit, den Arbeitsplatz während der Pause zu verlassen. Kein Problem:

Wir kommen zu Ihnen!

Wir bringen Frische, Abwechslung und gleichbleibende Qualität auf Ihren Tisch.

Catering - die Alternative zum Fast-Food. Leckerer heißes Essen jeden Tag frisch zu Ihnen. Gesunde Ernährung direkt ins Haus.

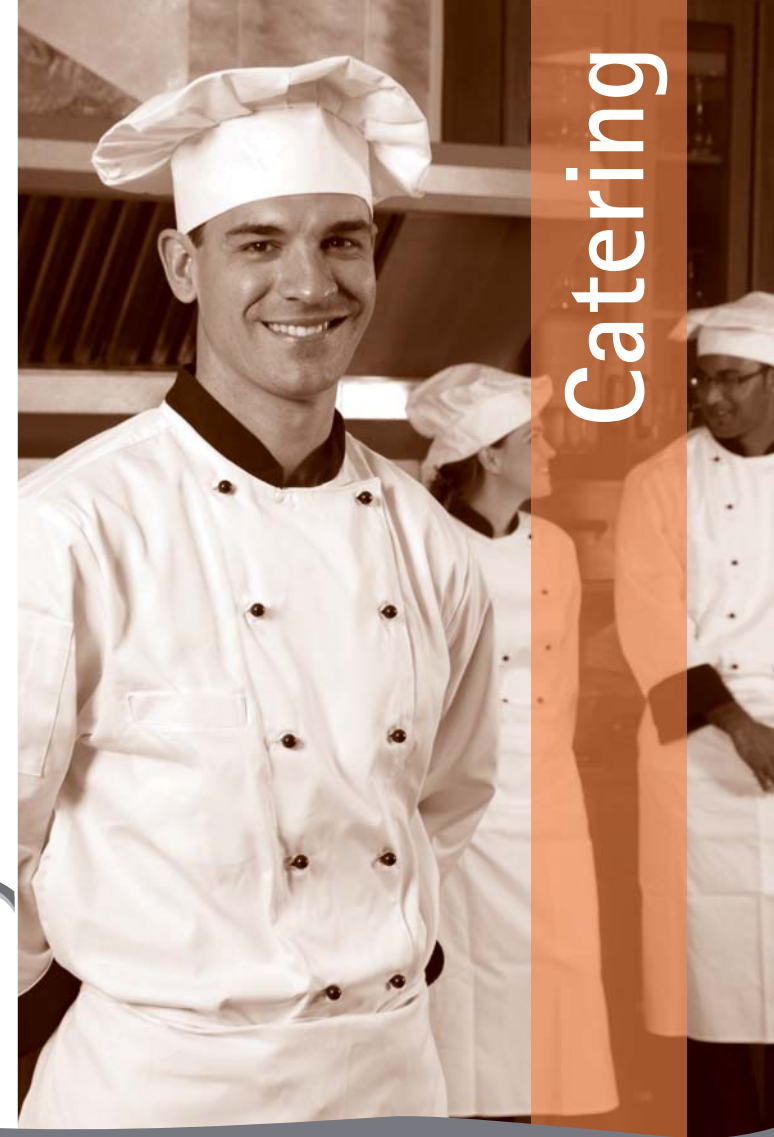


So erreichen Sie uns mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

U-Bahn: U1 bis Farmsen

R-Bahn: R10 bis Rahlstedt

Bus: Metrobus 26 bis „Am Lehmborg“



- Über 30 jähriges Unternehmen mit Tradition
- Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Langjährige Fachkompetenz
- Verarbeitung von meist heimischen Produkten
- Kalorienbewußtes Essen
- Tagesfrische Herstellung Ihrer Bestellung
- Lieferung durch freundliches Personal
- Abholung benutzer Gefäße / kein Abwasch
- durch Sie notwendig
- Vermietung von Geschirr möglich

Kontakt

Küche / Kantine
Scharbeutzer Straße 57
22147 Hamburg
Telefon 040 / 25 30 52 208
Fax 040 / 25 30 52 219
E-Mail info@hsb-ev.de
Internet www.hsb-ev.de

Firmen-Catering

Leckerer Essen aller Art
in Ihrer Firma oder auch Privat



Hamburger Senioren- und
Behinderten Hilfsdienst e.V.

HSB e.V. Dienstleister seit 30 Jahren

Der Hamburger Senioren- und Behinderten-Hilfsdienst e.V. ist für die Betreuung, Versorgung und Hilfestellung von Menschen in deren Häuslichkeit da. Als Zusatz bietet der HSB eine Tagespflegeeinrichtung für Menschen, die tagsüber nicht alleine zu Hause bleiben können oder wollen. Unsere neue Kantine ist für das leibliche Wohl aller unserer Gäste verantwortlich. Hier wird frisch gekocht.

Catering - was ist das?

Nicht jeder Arbeitnehmer hat die Lust und Zeit oder Möglichkeit während der Arbeit den Arbeitsplatz zu verlassen, um Mittag zu essen. Dafür reicht die Mittagspause häufig nicht. Trotzdem ist der Hunger da. Mangels Zeit wird Fast-Food oder Ähnliches zu sich genommen. Wir schaffen Abhilfe. Zur vereinbarten Zeit kommen wir mit dem frischen, heißen Essen zu Ihnen in die Firma oder auch nach Hause. Der Liefertermin wird mit Ihnen abgestimmt.

Essen in unseren Räumen?

Auf Wunsch können Sie in unseren Räumen Meetings durchführen und von uns gepflegt werden.

Wie wird das Essen serviert?

Nach Absprache und räumlichen Möglichkeiten servieren wir das Essen frisch und heiß in Chafing Dishes (Wärmebehälter). Das Essen wird (wie ein kleines Buffet) aufgebaut (je nach Räumlichkeit). Jeder kann sich nun in Ruhe die einzelnen Komponenten zusammenstellen und die Mahlzeit genießen.

Wie wird bestellt?

Sie entscheiden sich für das Firmen-Catering durch die Kantine des HSB e.V. Um Sie beliefern zu können:

- Es sollten ca. 20 Personen essen wollen (5 Werktagen vorab Bestellung). Abbestellung bis 10.00 Uhr am Liefertag möglich.
- Sollte eine Fläche zur Verfügung stehen, auf der das Essen präsentiert werden kann (Arbeitsplatte / Tisch o.ä.)
- Sollte der Lieferort nicht weiter als 10 Kilometer von der Scharbeutzer Straße 57 entfernt sein, da wir die frischen Speisen sofort heiß servieren wollen. Über die Grenzen hinaus würden wir einen Aufpreis nehmen.

Abholung der benutzten Gefäße?

Bei einer einmaligen Bestellung werden die benutzten Gefäße am Nachmittag wieder abgeholt und von uns gereinigt.

Haben Sie sich für eine regelmäßige Bestellung und Auslieferung durch uns entschieden, holen wir bei Neulieferung die benutzten Gefäße vom Vortag ab. Selbstverständlich reinigen wir die Gefäße in unserem Hause. Somit entsteht für Sie kein Abwasch.

Gibt es auch Geschirr dazu?

Wenn Sie in Ihrer Firma kein Geschirr für Mittagmahlzeiten haben, können Sie selbstverständlich entsprechende Menge an Geschirr dazubekommen. Das benutzte Geschirr wird von uns abgeholt und bei uns abgewaschen.

Wie wird abgerechnet?

Gerne besprechen wir mit Ihnen den Preis pro Essen. Dieser ist abhängig:

- Wieviel Personen möchten essen
- Lieferweg (Entfernung)
- Geschirrlieferung notwendig

Was müssen Sie tun?

Wenn Sie Interesse an unserem Catering haben, nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf. Unsere Küchenleitung, Herr Ebert, setzt sich gerne mit Ihnen in Verbindung.

Wir sind bekannt für eine unkomplizierte Verwaltung. Keine langen Absprachen und Wartezeiten, sondern schneller Start in Ihrem Hause.

Zehn Gründe für Catering

1. Mehr als 30 jähriges Unternehmen mit Tradition
2. Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis
3. Bei uns werden Sie satt
4. Tagesfrische Herstellung Ihrer Bestellung
5. Gesunde Ernährung am Arbeitsplatz
6. Keine Konservierungsstoffe bei der Herstellung
7. Kalorienbewusstes Essen
8. Keine Cook and Chill Küche (Wiederaufwärmen)
9. Lieferung in die „Stube“
10. Sehr guter Service vor Ort

HSB e.V. – mit uns können Sie schlemmen!