



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 einiger Artikel aus dem Sortiment der Konditorei zu den Camphill-Werkstätten in Steinfurt auslagern und damit die Beschäftigung der dortigen Mitarbeiter sichern, sowie in unserer Konditorei mehr Kapazitäten schaffen.



*Blick in die Backstube der Camphill-Werkstatt, Steinfurt
Münsterland e.V./Kuitert*

Gerne stellen wir unseren neuen Partner vor:

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

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

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

Die Produkte werden weiterhin nach unseren bewährten Rezepturen hergestellt. Es wird keine Änderungen der Produkte geben.

Weitere Informationen über die Camphill-Werkstätten finden Sie unter www.camphill-steinfurt.de/baekerei.html

Alle Backwaren, die bei den Camphill-Werkstätten hergestellt werden, sind entsprechend auf den Verpackungen gekennzeichnet.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Steinofenbäcker