



Gedruckt auf Recyclingpapier – FSC zertifiziert und mit Umweltsiegel Stand: 02/2025

### KONTAKT ZUR KANTINE

Die öffentliche Kantine der WERGO GmbH hat werktags von 11.30 bis 13.30 Uhr für Gäste geöffnet.

Der Besuchereingang befindet sich in der Charlottenburger Straße 140, 13086 Berlin.

Tel: 030. 924 00 78 16

E-Mail: [catering.kantine@wib-verbund.de](mailto:catering.kantine@wib-verbund.de)

Der aktuelle Speiseplan sowie weitere Informationen stehen hier:

[wib-verbund.de/catering-kantine](http://wib-verbund.de/catering-kantine)



 [wibgmbh](https://www.facebook.com/wibgmbh)

 [#wibwerteg](https://www.instagram.com/wibwerteg)

### Verkehrsverbindungen:

Tram M4, M12, M13 (Antonplatz)

Bus 158, 255 (Woelckpromenade)

### KONTAKT ZUM CATERING

Erstkontakt für Catering-Anfragen:

werktags von 9–16 Uhr

Tel. 030. 924 00 78 16

E-Mail: [catering.kantine@wib-verbund.de](mailto:catering.kantine@wib-verbund.de)

*Jeder Mensch ist der Experte für seine Lebensgeschichte.*

wib

WERGO  
Catering & Kantine

von  
UNS



# NATÜRLICH ESSEN. VON UNS. FÜR EUCH.

Kantine und Catering-Service



wib  
Verbund



**Für euch und hausgemacht:** Das Kochhandwerk mit frischen Produkten ziehen wir vor.

Wir schälen und kochen unsere Kartoffeln selbst und produzieren unsere Speisen alle von Hand: von gefüllter Zucchini über Königsberger Klopse bis zum selbst gebackenen Brot und unterschiedlichen Desserts. Unser abwechslungsreicher Speiseplan zeichnet sich durch Saisonalität und Vielfalt aus: von der Hausmannskost bis zu modernen und neu entwickelten Gerichten.



**Wir verwenden** Bio-Erzeugnisse wo immer es möglich ist. Regelmäßig werden wir mit frisch geernteten Produkten aus unserem eigenen Bio-zertifizierten Gartenbaubetrieb in Malchow beliefert.



**Wir beteiligen uns** am Projekt „Kantine Zukunft“. Das setzt auf mehr Nachhaltigkeit, Abwechslung, Frische sowie Regionalität und damit – bessere Ernährung.



**Bei uns gibt es** Take Away in der Pfandschale. Denn: Mehrweg ist besser als Einweg.

## FÜR WEN

Die Beschäftigten im Team Catering & Kantine der WERGO GmbH kochen täglich frisch für die Gäste in der öffentlichen Kantine sowie für die Betriebsverpflegung außer Haus zur Anlieferung. Zudem richten sie werktags individuelle Caterings für private und gewerbliche Kunden aus.

## VON WEM

Die WERGO GmbH ist als Werkstatt für Menschen mit Behinderung Teil des WIB Verbundes in Berlin. Sie bietet Arbeitsplätze für Personen mit Assistenzbedarf in verschiedenen Bereichen.

Die Kantine und der Catering-Service werden von ausgebildeten Fachkräften, wie Köchinnen und Köche mit sonderpädagogischer Zusatzqualifikation, angeleitet und begleitet.

## UNSER ANGEBOT

Werktags bietet die Kantine einen **Mittagstisch** mit zwei warmen Gerichten, eine wechselnde Salatbar, mehrere Desserts sowie verschiedene kalte und warme Getränke an.

Nach Vereinbarung übernimmt die Kantine auch die **Betriebsverpflegung** ab 20 Personen. Diese wird von Montag bis Freitag ausgabefertig angeliefert. Gerne kann Equipment dafür gestellt werden.

**Caterings** richtet die Kantine werktags auf Anfrage aus: von belegten Brötchen, Fingerfood über Suppen und warmen Speisen bis zu Desserts und Kuchen.

Hier kümmern sich die Teamleitungen und die Beschäftigten um die Lieferung sowie den Auf- und Abbau. Sollte Service-Personal während der Veranstaltung gewünscht sein, gibt WERGO gerne einen Kontakt weiter.