

Tätigkeitsbericht 2021

GREENs Unlimited Berlin GmbH ist als zuverlässiger Partner in Berlin mit der Versorgung von Kindern an Kindertagesstätten und Schüler*innen an Grund- und weiterführenden Schulen beauftragt. Wir gestalten für Kinder und Jugendliche abwechslungsreiche und auf die besonderen Bedürfnisse der Altersgruppen abgestimmte Speisenpläne. Als besonderen Bestandteil unserer Mahlzeiten liefern wir täglich ein umfangreiches Frischebüffet, in dem wir eine Auswahl an mundgerechtem Obst und Gemüse nebst selbst hergestellten Frischkostsalaten anbieten. Bei der Gestaltung des Speiseplans legen wir großen Wert auf das Heranführen der Kinder und Jugendlichen an ein breites Spektrum von Lebensmitteln, damit eine umfangreiche Geschmacksbildung stattfinden kann.

Unsere Mitarbeitenden achten auf die gesundheitlich richtig abgestimmte Gemeinschaftsverpflegung der Kinder im Kita- und Schulalltag und berücksichtigen dabei auch einen besonderen Verpflegungsbedarf oder das Erfordernis einer auf eine ärztliche Diagnose abgestimmten Ernährung bei Kindern.

GREENs legt Wert auf die Qualität und ethische Integrität (bspw. Lebensmittel ohne Kinderarbeit) der verwendeten Lebensmittel und achtet auf die für die geistige und körperliche Entwicklung notwendigen Nährwerte der gelieferten Essen. Die bevorzugte Verarbeitung von regionalen und saisonalen Erzeugnissen, sowie Produkten aus biologischem Anbau ermöglichen eine gesunde und schmackhafte Gemeinschaftsverpflegung auch unter der Berücksichtigung der Ressourcenschonung zum Schutz der Böden und des Klimas. Mit gesundem, nahrhaftem Essen erfüllt die Gesellschaft ihren selbst gewählten Auftrag berufliche Bildung, Bildung und Erziehung sowie Wohlfahrtspflege zu fördern.

GREENs Unlimited Berlin GmbH verfügt über eine Produktionsküche und eine Mensa im Olympiapark in Berlin Charlottenburg-Wilmersdorf. In 2021 belieferte GREENs Unlimited Berlin GmbH zwei Kindertagesstätten, 12 Grund-, 1 weiterführende und die Sportschule auf dem Gelände des Olympiaparks mit ca. 5500 Essen/Tag (pandemiebedingt gab es jedoch große Schwankungen) und trug so zur Grundversorgung von Kindern an Kindertagesstätten sowie von Schülerinnen und Schülern mit gesundem Essen bei. Hier führte die Gesellschaft außerdem wieder zahlreiche ernährungspädagogische Veranstaltungen von Schülerinnen und Schülern sowie von Eltern und Pädagog*innen durch wie bspw. individuelle Beratungen rund um die Themen Allergie und Lebensmittelunverträglichkeiten, Kochworkshops, Informationsstände, kindgerechte Gestaltung und Organisation von Pausenbändern und Gemeinschaftsverpflegung und vielem mehr.

Coronabedingt wurde die am 16.12.2020 ausgesetzte Präsenzpflicht in den Schulen bis zum 09.06.2021 ausgeweitet. In dieser Zeit wurden deutlich weniger Essen in die Schulen geschickt und es gab lediglich einen Notspeiseplan. Der Rest des Jahres wurde ebenfalls durch schwankende Essensteilnehmerzahlen bestimmt. Um Arbeitsplätze zu erhalten und die Essensversorgung der Schüler*innen auch langfristig sicher zu stellen setzten wir bis zu den Sommerferien Kurzarbeit ein.

Neben der Versorgung mit gesundem Schul- und Kitaessen hat GREENs Unlimited Berlin GmbH das Ziel junge Menschen im Bereich gesundheitsförderliche Ernährung und ressourcenschonender Umgang mit den ihnen zur Verfügung stehen Rohstoffen zu bilden. Durch das von der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung geförderte Projekt des Verbandes der Deutschen Schul- und

Kitacaterer e.V. (VDSKC) „Wo kommt dein Essen her?“ erfahren die Schüler*innen das Thema regionale Wertschöpfungsketten und lernen, dass der Einsatz regionaler Bio-Lebensmittel nicht nur ein Geschmackserlebnis ist, sondern auch für Mensch und Umwelt eine direkte Auswirkung hat. Das Projekt wurde in diesem Jahr durch eine weitere Möglichkeit zum Erlangen eines tieferen Einblicks ergänzt. Bei „Meinem Schulessen auf der Spur“ besuchten Schulklassen unsere Produktionsküche und konnten so den Prozess von der Anlieferung der Waren über die Zubereitung des Schulessens bis zur Auslieferung an die Schulen erleben und sich so eine Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln herausbilden.

GREENs Unlimited Berlin GmbH sieht sich in der Verantwortung für eine nachhaltige und zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung. Durch unsere Aktionen u.a. im Rahmen von „Wo kommt dein Essen her?“ befähigen wir Schüler*innen Entscheidungen für eine bewusste & gesunde Ernährung zu treffen. Nicht zuletzt durch das Engagement (u.a. im VDSKC) der Mitarbeitenden von GREENs konnte das Projekt auch in diesem Jahr fortgesetzt werden.

Als weiteren Ansatz zur Sensibilisierung der Schüler*innen mit Ressourcen schonend umzugehen hat GREENs am Projekt „United against waste“ teilgenommen. Dabei konnten die Schüler*innen sich selbst beim Umgang mit Speiseresten erleben. Ziel für die Schüler*innen war es, sich selber besser einschätzen zu lernen, um dann aus einem gesunden Angebot von Speisen die Menge zu wählen, die jede/r braucht, um gesund und fit zu bleiben.

Als Ausbildungsbetrieb macht sich GREENs Unlimited Berlin GmbH für die berufliche Erstausbildung und Berufsvorbereitung Jugendlicher stark. 2020 befand sich weiterhin ein junger Mensch mit Fluchthintergrund in Ausbildung zum Koch.

GREENs Unlimited Berlin GmbH ist Mitglied in der Fördergemeinschaft ökologischer Landbau und im Verband der Deutschen Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC). Wir engagieren uns für die Themen Nachhaltigkeit und „bessere Essensversorgung von Schulkindern“!

25.04.2022

Alexandra Renner-Roman

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Alexandra Renner-Roman', is written over the printed name.