

Tätigkeitsbericht 2024

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. In diesem Jahr gab es dazu wieder eine EU-weite Ausschreibung, bei der wir die langjährige Zusammenarbeit weiter fortsetzen konnten. Wir gestalten für Kinder und Jugendliche abwechslungsreiche und auf die besonderen Bedürfnisse der Altersgruppen abgestimmte Speisenpläne. Dabei spielen auch immer mehr die Grenzen der Beschaffung und der ressourcenschonende Umgang mit den Lebensmitteln eine Rolle. Als besonderen Bestandteil unserer Mahlzeiten liefern wir täglich ein umfangreiches Frischebuffet, 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. Hier haben wir in diesem Jahr begonnen durch die Zusammenarbeit mit der Kantine Zukunft das Speisenangebot noch interessanter zu gestalten und den Anteil an frischen Zutaten weiter zu erhöhen. Am Ende des Jahres wurde GREENs mit einer Urkunde ausgezeichnet, denn wir haben es geschafft, den Anteil an hochverarbeiteten Produkten auf 6% zu senken, den Anteil unverarbeiteter Rohprodukte auf 72% und den Bio-Anteil nochmal weiter auf über 90% zu steigern.

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. Dabei sind wir immer weiter im Gespräch mit unseren Lieferanten und auch direkt mit Erzeugern aus unserer Region. Hierbei legen wir auch unser Augenmerk auf den Auf- und Ausbau von Wertschöpfungsketten z.B. bei Hülsenfrüchten wie der Kichererbse. Hier gab es weitere Treffen mit unseren Netzwerkpartnern.

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 2024 belieferte GREENs unlimited Berlin GmbH zwei Kindertagesstätten, 10 Grund-, 2 weiterführende und die Sportschule auf dem Gelände des Olympiaparks mit ca. 5500 Essen/Tag 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. Seit 2022 gibt es bei GREENs die Bildungsinitiative 1ha Zukunft. An drei Lernorten finden Veranstaltungen zum Thema

klimagerechte Ernährung statt. Auf unserem Hof in Wietstock südlich von Berlin gibt es für die Kinder die Möglichkeit hautnah zu erleben, wie Gemüse wächst, warum Regenwürmer wichtig für den Kompost sind und vieles mehr. Bei einem Besuch in der Großküche bekommen die Kinder einen Einblick, wie mit großen Geräten eine große Menge Essen nährstoffschonend zubereitet wird. In der Mensa werden dann nochmal interessante Fakten zu den Inhaltsstoffen der Gerichte vermittelt. So wird die ganze Wertschöpfungskette sichtbar und ganz praktisch erlebbar gemacht. Das Angebot wird stetig vielfältiger und erlangt größere Reichweite.

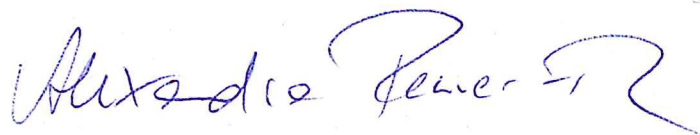
Neben der Versorgung mit gesundem Schul- und Kitaessen hat GREENs unlimited Berlin GmbH das Ziel junge Menschen im Bereich gesundheitsförderliche Ernährung und ressourcenschonender Umgang mit den ihnen zur Verfügung stehenden Rohstoffen zu bilden. Dafür beschäftigt das Unternehmen weiterhin eine Werkstudentin, die die Schüler*innen in den Schulen besucht und gemeinsam mit ihnen auf vielfältige Weise ins Gespräch geht. Diese Arbeit wird weiter ausgebaut, denn dieses Thema gewinnt immer mehr an Bedeutung, da viele Kinder gar keinen Bezug mehr zu ihren Lebensmitteln haben. Dieses Jahr wurde die Arbeit durch eine Praktikantin der Hochschule für nachhaltige Entwicklung unterstützt und wir freuen uns durch die Kooperation mit einer Hochschule jungen Menschen einen Einblick in unsere tägliche Arbeit geben zu können.

GREENs unlimited Berlin GmbH sieht sich in der Verantwortung für eine nachhaltige und zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung. Durch unsere Aktionen u.a. im Rahmen des von der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung geförderten Projekts des Verbandes der Deutschen Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC) „Wo kommt dein Essen her?“ befähigen wir Schüler*innen Entscheidungen für eine bewusste & gesunde Ernährung zu treffen. Auch nach Beendigung des Projektes arbeiten wir mit den entstandenen Materialien weiter, um bei unseren Schulbesuchen ein konsistentes Bild bei den Kindern zu erzeugen.

Zur Weiterentwicklung der Schulverpflegung nahm GREENs an verschiedenen Veranstaltungen teil. Dabei waren wir zum Teil selber Impulsgeberin wie z.B. beim Thema Wertschöpfungsketten in der GV oder auch zur Vorstellung unserer Bildungsinitiative 1ha Zukunft oder aber wir gingen in den Austausch mit Vertreter*innen der Kantine Zukunft, des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, der Vernetzungsstelle Schulverpflegung oder der Senatsverwaltung. Schwerpunkte der Treffen waren die Perspektive für ein regionales Ernährungssystem, die Ernährungsstrategie für Deutschland, aber auch internationale Ansätze im Vergleich.

Als Ausbildungsbetrieb macht sich GREENs unlimited Berlin GmbH für die berufliche Erstausbildung und Berufsvorbereitung Jugendlicher stark. 2024 befanden sich vier junge Menschen zum Teil mit Fluchthintergrund in Ausbildung zum/zur Koch/-in.

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



15.04.2025

Alexandra Renner-Roman