



Tut gut, schmeckt gut

Als sei der Name hier entstanden: Der Berliner Caterer „Greens Unlimited“ betreibt hinter den auffallend sattgrünen Fußballfeldern im Berliner Olympiapark seine Großküche.

Doch das ist nur Zufall. Das Grün im Namen steht für eine gesunde und nachhaltige Küche, bio-zertifiziert – mit inzwischen über 90 % Bio-Anteil. Die Vision des Unternehmens ist ein ökologisches und sozialverträgliches Ernährungssystem an Berliner Schulen und Kitas. Gegründet wurde Greens Unlimited 1995. Damals angetreten mit der Mission, für junge Menschen Ausbildungsplätze zu schaffen. Es gab einen kleinen Delikatessenladen, dort wurden Salate zubereitet, auch vegetarisches Mittagessen. Susan Rhattigan, die heute gemeinsam mit Alexandra Renner-Roman die Geschäfte führt, war bereits damals dabei. „Das waren unsere Anfänge“, sagt sie bescheiden und ergänzt, „wir bekamen immer mehr Anfragen und so entwickelte sich unser Catering. Auch Kita-Essen kamen dazu.“

Im Verbund mit der gemeinnützigen Schildkröte GmbH kocht das Catering-Team von Greens Unlimited inzwischen am Standort Olympiapark ca. 4.000 Mittagessen täglich für Kinder und Jugendliche. Zum Netzwerk gehört außerdem die Hand.Fest gGmbH. Dort engagiert man sich für Menschen mit Behinderungen und für Jugendliche mit Startschwierigkeiten im Beruf. Ausgebildet werden junge Menschen mit und ohne Behinderungen in den Berufen KöchIn, Fachkraft im Gastgewerbe,

FachpraktikerIn im Gastgewerbe und FachpraktikerIn Küche.

Die gemeinnützigen Unternehmen arbeiten mit fünf Produktionsküchen. „Der Verbund bringt uns Vorteile für den zentralen Einkauf“, sagt Alexandra Renner-Roman, „so erarbeiten wir beispielsweise einen gemeinsamen Speiseplan“. Im gesamten Verbund werden ca. 12.000 Essen gekocht, beschäftigt sind dort 190 Menschen.

Mit Teamgeist und Thermoporten

Bei Greens Unlimited sind 63 Menschen angestellt, davon arbeiten 13 in der Küche im Olympiapark. Die Kochmannschaft wirkt eingespielt. Und tatsächlich sind die meisten von ihnen schon mehrere Jahre im Team. So wie Betriebsleiter Hans Cela, der zehn Jahre hier arbeitet, und Produktionsleiter Fausto Bianchetti, der seit vier Jahren hier kocht.

Ein großer Teil des Teams arbeitet in Teilzeit. Grund: Die Ausgabe in Schulen liegt in der Hand von Greens Unlimited. „Pro Schule haben wir zwei bis vier Ausgabekräfte“, sagt Alexandra Renner-Roman, „wir arbeiten mit Cook & Hold. Das ist auch der Grund, warum wir nicht in einer Zentralküche kochen. Die Wegezeiten sollten kurz sein.“ Am Standort Olympiapark gibt es außerdem eine kleine Allergieküche, in der

130 Portionen für besondere Anforderungen hergestellt werden. Der zentrale Speiseplan bietet zwei Menüs, davon immer eins vegetarisch. Und wie von der DGE vorgegeben, einmal in der Woche ein Gericht mit Fleisch, eins mit Fisch.

Außerdem direkt neben der Greens-Küche: Die Mensa der Sportschule, dort werden etwa 250 Jugendliche verpflegt. Sie können aus einem weiteren Gericht wählen, angepasst an die Erfordernisse ihres Sports.

Mit Grünzeug und Verbesserung

Greens Unlimited sieht sich als Teil der Berliner Ernährungsstrategie (die den Fokus auf Regionalität, Nachhaltigkeit, Fairness und gesundheitsfördernde Kost legt). So entschloss sich das Team 2023, mit Hilfe der „Kantine Zukunft“ weiter voranzukommen. Die Kantine Zukunft versteht sich als Dienstleister der Berliner Gemeinschaftsgastronomie, berät und unterstützt Küchenteams im Sinne einer nachhaltigen Transformation für eine schmackhafte und attraktive Verpflegung (siehe auch *Catering Management, Ausgabe 3/23, S. 16*)

Alexandra Renner-Roman resümiert: „Die ExpertInnen und TrainerInnen der Kantine Zukunft haben uns – und unseren Partnerunternehmen Hand.Fest und Schildkröte – über ein Jahr lang



Freude in der Küche: Greens Unlimited mit der Auszeichnung der „Kantine Zukunft“.

Greens Unlimited



Ernährungsbildung voranbringen: Fermentations-Workshop bei Greens Unlimited.



Extrawünsche: Kein Problem mit der Allergieküche.



An einem Strang: Team-Einblick.



In der Spülküche bei Greens Unlimited.

beratend zur Seite gestanden. Dank der wertvollen Unterstützung und der guten Impulse haben wir nicht nur in unseren Küchen, sondern auch in der Speiseplanung großartige Ergebnisse erzielt. Der Fokus lag auf einem noch höheren Bio-Anteil, pflanzlichen Produkten und frischen, unverarbeiteten Zutaten. Wir haben jetzt einen Bio-Anteil von 93 % erreicht! Und 64 % unserer Gerichte sind pflanzlich. Was uns auch wichtig war: Wir konnten den Anteil hochverarbeiteter Lebensmittel auf unter 6 % senken.“

Eine andere Konsequenz aus der Kantine-Zukunft-Zertifizierung sei die Änderung des Speiseplan-Turnus' gewesen. Wo es vorher einen 8-Wochen-Plan gab, sind

es seither nur 6 Wochen, so Alexandra Renner-Roman.

Mit Vision und Spaten

Über die Satzungsziele von Greens Unlimited sagt Alexandra Renner-Roman: „Sie bestimmen unser Handeln, in jeder Hinsicht. Die Wohlfahrtspflege – der wichtigste Ansatz – mit unserem Schulessen: Wir möchten Kinder und Jugendliche dabei begleiten, bewusstes Ernährungsverhalten zu entwickeln. Unserer Aufgabe ist es, abwechslungsreiche und vollwertige Gerichte anzubieten. Und das ist gleichzeitig unser Beitrag zu einem ökologischen und sozialverträglichen Ernährungssystem in der

Berliner Schul- und Kitaverpflegung. Gemeinwohl steht dabei vor Gewinn. Ein weiteres Satzungsziel haben wir mit dem Fokus auf Ausbildung gesetzt: Nicht nur, weil wir ein Ausbildungsbetrieb sind, sondern, weil wir uns auch im weiteren Sinne mit dem Thema Ernährungsbildung beschäftigen und diese vorantreiben möchten.“

Neu seit 2022 ist deshalb das Projekt „1 Hektar Zukunft“ dazugekommen. „Mit dieser Initiative können wir den Bildungsauftrag noch besser erfüllen: Auf einem Vierseithof, südlich von Berlin, zu dem ein Hektar Ackerland gehört, entsteht ein besonderer Ort“, beschreibt Alexandra Renner-Roman, „wir stehen



Jeder Handgriff sitzt fürs Mittagessen.



Susan Rhattigan (l.) und Alexandra Renner-Roman, Geschäftsführerinnen.



Produktionsleiter Fausto Bianchetti (l.) und Betriebsleiter Hans Cela.

gerade erst am Anfang mit diesem Projekt, aber dort wird viel passieren. Teile des Ackers werden von uns, andere von Kita-Kindern beackert, mit Hilfe der Eltern. Es wird Workshops und pädagogische Angebote geben, zu Themen wie klimagerechte Ernährung. Geplant ist außerdem eine Backstube, auch einen Imker möchten wir ansässig machen ... Es wird ein Ort des Netzwerks werden für alle, denen unsere Themen am Herzen liegen.“ Letztendlich sei „1 Hektar Zukunft“ eine konsequente Weiterentwicklung, nachhaltige und klimagerechte Ernährung durch praxisnahe Workshops an jetzt drei Lernorten erlebbar zu machen: nämlich Großküche, Mensa

sowie Hof & Acker. Für eine unbegrenzt grüne Idee. Viel Erfolg wünscht **Heike Sievers**, die diesen Text schrieb.

Netzwerkgedanken:

Die Muttergesellschaft Schildkröte GmbH ist eine der ersten gemeinnützigen GmbHs in Berlin. 1988 starteten dort 15 TeilnehmerInnen und boten in Berlin-Kreuzberg Mittagessen in einem Restaurant für einkommensschwache BewohnerInnen aus der Umgebung und gesunde Kost für Kindereinrichtungen an. Seitdem setzt sie sich als gemeinnützige Organisation für Bildung, Jugendhilfe, Beschäftigung, Integration und Vermittlung in berufliche Perspektiven ein.

Im gemeinnützigen Unternehmensverbund **g.a.st.r.o** – gemeinsam mit **Greens unlimited Berlin GmbH** und der **Hand.Fest gGmbH** – engagieren sie sich für Menschen mit Behinderungen und für Jugendliche mit Startschwierigkeiten im Beruf.

Weitere Informationen:

<https://www.schildkroete-berlin.de>
<https://www.greens-unlimited.de>
<https://www.handfest-berlin.de>
<http://www.einhektarzukunft.de>