

Graefewirtschaft

Graefewirtschaft – Ihr Partner für frische und gesunde Mittagessenversorgung in Schule, Hort oder Kindertagesstätte

Die Graefewirtschaft GmbH ist ein interkulturelles soziales Unternehmen, das hochwertige Schulverpflegung anbietet und größten Wert auf Nachhaltigkeit in Ökologie, Sozialem sowie Ökonomie legt. Wir stehen für dauerhaft gute Arbeitsbedingungen mit unbefristeten Arbeitsverträgen und für die Verbesserung des Schulessens in Berlin. Deshalb kauft die Graefewirtschaft nur hochwertige Produkte fast ausschließlich in Bio-Qualität bei ausgewählten Lieferanten*innen, die Nachhaltigkeit als Bestandteil ihrer Unternehmensphilosophie verstehen und kooperiert darüber hinaus mit Förderinitiativen des ökologischen Landbaus sowie zertifizierten Biobauern. Über die festgelegten Bio-Anforderungen hinaus bieten wir auch unter Anderem Fleisch und Gemüse in Bio-Qualität an. Gekauft werden überwiegend frische, saisonale und regionale Bio-Produkte orientiert am Saisonkalender. Die Produkte werden täglich frisch geliefert und direkt verarbeitet. Bio-Zertifizierungen liegen vor.

Kurze Standzeiten und Transportwege werden garantiert, durch frische Produktion in eigenen Küchen, in der Nähe ihrer Einrichtung.

Sind Produktionsküchen in den Einrichtungen vorhanden, produzieren wir gerne Vor-Ort, um möglichst frische, qualitativ hochwertige Mahlzeiten anbieten zu können. Die Köche sind ausgebildet (IHK), erfahren und versiert in der Herstellung von ovo-lacto-vegetarischen Mahlzeiten sowie Sonderkostformen. Mit den Leitungen vor Ort stimmen wir ein auf die Schule individuell zugeschnittenes Verpflegungsangebot sowie die Konzeption der Kaltverpflegung ab. Dafür greifen wir auf unseren Fundus an Lieblingsrezepten von Kindern unter Beachtung der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und den Vorgaben der Senatsverwaltung zu. Um eine gesunde nachhaltige Vielfalt sicherzustellen, wird ein 8-Wochen-Speiseplan erstellt, in dem sich kein Gericht wiederholt. Nach verbindlichen Rezepten werden die Mahlzeiten gemäß den Vorschriften zubereitet und von Ernährungsexpert*innen geprüft. Das Qualitätsmanagement kontrolliert alle Prozesse und ist an die Geschäftsführung angebunden. Feedback aus den Einrichtungen wird täglich ausgewertet und als Basis für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess genutzt.

Die Mitarbeiter*innen werden passend zu den Einrichtungen ausgewählt und permanent geschult, holen kontinuierlich Feedback ein, und identifizieren sich mit dem nachhaltigen Qualitätsgedanken. Freundliches Eingehen auf die Kinder, pädagogisches Geschick sowie fachliche Kompetenz stehen an erster Stelle. Die Ausgabekräfte und der/die verantwortliche Standortleiter*in analysieren täglich den Verlauf der Essensausgabe, die Qualität der Speisen, die Portionsmengen und Reste. Standortleiter*in, Köch*innen und Ausgabekräfte stehen permanent im direkten Kontakt zu den Kindern und dem pädagogischen Personal und sind jederzeit ansprechbar. Es wird ermittelt, welche Gerichte und Komponenten den Kindern gut schmecken und welche Aspekte zu verbessern sind. Die Dokumentation wird täglich ausgewertet und das Angebot umgehend optimiert. Feedback und Wünsche werden in regelmäßigen Runden evaluiert. Hierbei informieren wir auch über die Anforderungen der DGE und der Senatsverwaltung und thematisieren gesunde Ernährung generell.

Um auf die individuellen Bedürfnisse eingehen zu können, wird gemeinsam mit den Leitungen der Einrichtungen und den Essenskommissionen für den Standort ein geeignetes Angebot abgestimmt. Damit die Erzieher*innen das tägliche Mittagessen begleiten und gemeinsam mit den Kindern das Mittagessen erleben können, bieten wir Ihrem Personal vor Ort den so genannten „pädagogischen Happen“ an.

Die Graefewirtschaft ist ein seit vielen Jahren erfahrener Schul- und Kitacaterer mit einem festen Mitarbeiter*innenstamm. In den Teams an den Standorten und in den Produktionsküchen arbeiten erfahrene und ausgebildete Köch*innen sowie Fachkräfte aus aller Welt, Küchenhelfer*innen und Ausgabekräfte unterstützen und stellen einen zuvorkommenden Service sicher. Alle Ausgabekräfte werden zudem von einer erfahrenen Qualitätsmanagerin angeleitet und im Arbeitsprozess geschult. Auch zu Themen wie die Kommunikation mit den Kindern, insbesondere unter Berücksichtigung der verschiedenen Altersgruppen. Die Schulungen beinhalten Hygienegrundsätze und Dokumentationspflichten, Wissen über Speisen und Nährwerte, Grundsätze der DGE, altersbezogene Portionsgrößen sowie pädagogisches Geschick, um die Akzeptanz für gesundes Essen, besonders von Gemüse und Obst, als unverzichtbares Element für nachhaltige Schulentwicklung zu erhöhen. Ebenso werden Kunden- und Beschwerdegespräche in Rollenspielen geübt. Auch Sensibilisierung der Schüler*innen zur Müllreduktion wie z. B. die Nutzung von Lunchboxen und Mehrweg-Trinkflaschen zur Kaltverpflegung werden trainiert. Die Qualitätsmanagerin ist für die Betreuung und ständigen Schulungen der Ausgabekräfte eingestellt und unterstützt durch Präsenz vor Ort in den Einrichtungen.

Die Graefewirtschaft steht für Nachhaltigkeit und vermeidet schon in der Produktion Lebensmittelabfälle. Schon bei der Verarbeitung wird auf Müllvermeidung geachtet und zum Beispiel aus Abschnitten frischer Gemüse Brühen für Soßen und Suppen hergestellt. Es wird passgenau zur Kundenanzahl produziert. Entstehen Lebensmittelabfälle werden diese täglich konkret gemessen, dokumentiert und der Grund analysiert. Ergibt die Analyse, dass es am Geschmack oder Aussehen des Essens lag, wird das Gericht umgestellt, anders gekocht oder gewürzt. Um Lebensmittelabfälle zu reduzieren werden gemeinsam mit den Einrichtungen Maßnahmen entwickelt und umgesetzt. Die Servicekräfte ermuntern zum Probieren und überzeugen mit Argumenten wie z. B. „nur mit allen Essenskomponenten wird man satt“ oder „Energie wird zum Lernen gebraucht“ etc. Die Kaltverpflegung wird als Mehrwegsystem konzipiert. Die Schüler*innen haben Lunchboxen und Trinkflaschen, die sie selbst befüllen, so dass Müll effektiv vermieden wird. Darüber hinaus arbeiten wir verstärkt an der Sensibilisierung der Eltern und Schüler*innen zum Abbestellsystem. Zur Vermeidung trägt auch die Kenntnis der Vorlieben der Esser bei. Länderspezifische, religiöse Gewohnheiten und Feste sind uns gut bekannt und im Vorfeld wird mit Lehrer*innen eine entsprechende Gestaltung des Speiseplans vorgenommen. Graefewirtschaft bietet den Kunden Schulungen zu Ausgabemengen an. Schüler werden ermutigt z. B. Obst noch mitzunehmen. Sollte dennoch etwas vom Mittagessen übrigbleiben, können Schüler, Lehrer und Eltern alle Komponenten, die „to good to go“ sind in Lunchboxen füllen und mit nach Hause nehmen.

Die Graefewirtschaft ist ein interkulturelles soziales Unternehmen und bringt alle Möglichkeiten mit, in der jeweiligen Essenkommission auf die kulturelle Zusammensetzung der Schülerschaft sowie auf regionale Essengewohnheiten und religiöse Aspekte einzugehen. Darüber hinaus können gemeinsame Aktivitäten individuell mit den Einrichtungen, z. B. zu den Themen gesunde Ernährung oder Essengewohnheiten in anderen Ländern, für den Unterricht geplant werden

Das digitale Bestell- und Abrechnungssystem der Graefewirtschaft erfolgt über ein Webportal inkl. einer App, die mehrsprachig, auch in englischer Sprache kundenfreundlich angelegt ist. Grundsätzlich arbeitet das Unternehmen in allen Bereichen digital, um Papier einzusparen. Deshalb sind vor Ort alle notwendigen Unterlagen auf Tablets abrufbar.

Auch im Bereich der Reinigung und Hygiene setzt die Graefewirtschaft auf Nachhaltigkeit und arbeitet mit der Firma Dr. Schnell zusammen, die als „KLIMANEUTRALES UNTERNEHMEN“ ausgezeichnet ist. Die eingesetzten klimaidealen Produkte tragen zur Reduktion der durch Reinigungs- und Desinfektionsmittel verursachten CO₂*-Emissionen bei. Für die Kompensation des verbleibenden CO₂* erhält die Graefewirtschaft regelmäßig eine Urkunde für CO₂* Ausgleich und ermöglicht so nachhaltige Hygiene.

Um junge Menschen an den Koch- und Serviceberuf heranzuführen, bildet die Graefewirtschaft an den verschiedenen Standorten aus und ist Mitglied im Regionalen Ausbildungsverbund und engagiert sich besonders für die Integration von Benachteiligten und Geflüchteten in Ausbildung und Arbeit. Als soziales Unternehmen liegt es der Graefewirtschaft am Herzen Benachteiligten aller Altersgruppen und aus aller Welt, mit verschiedenen Unterstützungsmaßnahmen und Weiterentwicklungsangeboten, Erfolg im Berufsleben zu ermöglichen. Für dieses soziale Engagement wurde das Unternehmen mehrfach ausgezeichnet.