

Zukunft

Wohin will sich ACTIVcatering weiterentwickeln?

Wir haben uns Gedanken gemacht, in welche Richtung wir uns in den kommenden Jahren entwickeln wollen und ein Leitbild für ACTIVcatering entwickelt. Teile davon haben wir schon umgesetzt, Teile sind in Bewegung und manche Dinge wollen wir in Angriff nehmen.

(Zitate aus unserem
Leitbild:)



„Heute ist der
16. November 2024. ACTIVcatering hat mittlerweile sein Büro auf dem
ACTIVcampus. Das ist eine alte Fabrik, die von einer grossen
Grünfläche umrandet ist.

Neben dem Büro gibt
es eine Lehrküche und viele weitere offene Räume, die flexibel
genutzt werden können; bspw. für Events, Veranstaltungen und
Workshops unterschiedlicher Art. Die Produktions-Küchen von
ACTIVcatering sind dagegen dezentral in verschiedenen Städten -

damit ist der Weg zwischen Küche und Kunden kurz, was die Qualität des Essens unterstützt.

Nachhaltiges Essen

ACTIVcatering hat es sich zur Aufgabe gemacht, nachhaltiges Essen zu liefern. Nachhaltig bedeutet für uns, gutes und gesundes (Bio-) Essen auf den Tisch zu bringen, das satt macht. Es wird nachhaltig zubereitet. Wir nutzen Ökostrom in unseren Unternehmen. Bei der Auslieferung des Essens benutzen wir zum Großteil Carsharing-Autos oder eigene Elektroautos.

Wir wollen wissen, welche Produkte wir verarbeiten und kennen daher unsere Produzenten und Lieferanten persönlich. Regionales kommt vorwiegend auf den Tisch, so dass unser Essen auch saisonal variiert.

Nachhaltiges Essen

heißt auch, dass unsere Kunden (auch und gerade die Jüngsten) verstehen lernen, was sie essen, lernen, ihr Essverhalten bewusst zu steuern und die Zusammenhänge zwischen Nahrungsmittel-Herstellung und -konsum kennenlernen.

Unternehmen

Im Büro sitzen einige Standortleitungen beisammen und tauschen sich aus. Per Skype haben sich noch weitere Standortleiter aus Deutschland und dem Ausland dazugeschaltet.

Das Unternehmen ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Wir haben es geschafft, aus eigener Kraft heraus, ohne Fremdkapital, zu wachsen, u.a. weil sich das jährliche Umsatz-Wachstum konstant im zweistelligen Bereich befindet. Dadurch sind wir unabhängig von Banken oder Investoren.

Das Unternehmen steht auf guten finanziellen Beinen und ist sicher aufgestellt.

Team

Inzwischen bringen sich über 100 Menschen mit ihrem Engagement und ihrer Leidenschaft für ACTIVcatering ein. Die Menschen, die hier arbeiten, haben eine Leidenschaft für gutes Essen und wissen, dass nachhaltiges Essen eine der wichtigsten Grundlagen ist, damit Kinder sich gut entwickeln können.

Wir fühlen, dass wir eine sinnhafte Arbeit machen, die uns erfüllt.

Wir sind ein bunt gemischtes Team: Alter, Geschlecht, Herkunft – jeweils ca. 50 % der Menschen sind jüngere bzw. ältere Mitarbeiter (über 50 Jahre alt), Frauen bzw. Männer (auch in Führungspositionen) und Menschen mit und ohne Migrations-Hintergrund.

Fast alle unserer Mitarbeiter haben Familie und können sowohl Arbeit als auch Familie miteinander vereinbaren. Dies schaffen wir dadurch, dass unsere Mitarbeiter die Möglichkeit haben, in Teilzeit und/oder von zu Hause

aus zu arbeiten. Dadurch schaffen wir einen flexiblen Rahmen, um Familie und Karriere unter einen Hut zu bekommen.

Alle Mitarbeiter

wissen, dass, wenn es ihnen gut geht und sie gesund sind, den besten Beitrag leisten können. Aus diesem Grund hat sich ACTIVcatering auf die Fahne geschrieben, dafür zu sorgen, dass es den Mitarbeitern gut geht: sie werden dabei unterstützt, wenn sie sich um sich und ihre Gesundheit kümmern, sei es bspw. durch die Möglichkeit, an Yogakursen teilzunehmen, Coachings zu erhalten oder gemeinsam in einer Mannschaft zu kicken.

Im vorderen Bereich

der Eingangshalle des Bürogebäudes stehen für alle sichtbar die Unternehmenszahlen. Alle Mitarbeiter kennen die Zahlen und können diese einordnen, so dass jeder genau weiß, wo das Unternehmen steht. Die Mitarbeiter werden am Jahresende am Unternehmenswachstum beteiligt. Sie kennen und verstehen die Unternehmenszahlen und nutzen diese, um ihren eigenen Beitrag für das Unternehmen zu leisten. Das Unternehmen zu verbessern und besser zu machen ist ein wichtiger Punkt bei den Menschen, die hier arbeiten. Dabei geht es spielerisch zu. Dies geschieht innerhalb der einzelnen Teams - bei uns gibt es keine Einzelkämpfer.

Soziales Engagement

Wir sind ein

internationales Team, das den vorhandenen, bunten Erfahrungsschatz zu nutzen weiß. Wir arbeiten mit Organisationen zusammen, die sich um die Wiedereingliederung älterer Arbeitsloser kümmern. Wir unterstützen Organisationen, die Flüchtlingen bei ihren ersten Schritten in Deutschland helfen. Der Fokus liegt dabei auf minderjährigen Flüchtlingen, die ohne Eltern nach Deutschland

kommen.

ACTIVcatering

fördert bei allen Mitarbeitern die Möglichkeit, sich sozial zu engagieren. Jedes Jahr stehen jedem Mitarbeiter 2,5% seiner Arbeitszeit zur Verfügung, um sich in einem sozialen Projekt zu engagieren.

Darüber hinaus

gehen 2,5% des Jahresumsatzes an Stiftungen, die sich um die Entwicklung von benachteiligten Kindern engagieren oder Projekte mit Kindern zum Thema Nachhaltigkeit durchführen.

In vielen Städten

haben wir „Essen mit Herz“-Stützpunkte. In Kooperation mit Kirchen, anderen Organisationen oder Schulen, bieten wir mittags Kindern, die sich sonst alleine zu Hause versorgen müssten oder gar nicht(s) essen würden, eine kostenlose warme Mahlzeit in der Gemeinschaft mit anderen Kindern an.

Bildungsauftrag

Die Menschen bei

ACTIVcatering haben einen Bildungsauftrag: Kindern, Eltern und Bezugspersonen zu vermitteln, dass nachhaltiges Essen lecker und wichtig für jeden ist. Dieses Wissen vermitteln die Mitarbeiter den Kindern und Erwachsenen, so dass sie Spaß dabei haben, diese neue Welt zu entdecken. Zu wissen, was man isst und warum, bildet die Grundlage dafür, dass sich Kinder gut entwickeln können und später selbstbestimmt über ihr eigenes Essverhalten entscheiden können.

In einer anderen

Ecke des Büros sitzen einige Mitarbeiter beisammen und entwickeln gerade eine neue Idee, zum Thema nachhaltiges Essen. Es geht darum, wie man mit Spaß bei Kindern, Einrichtungen und Schulen die Neugierde für dieses Thema wecken kann.

Unten in der

Lehrküche kommt gerade eine Gruppe von Schülern, Lehrern und Eltern zu Besuch. Sie nehmen an einem Projekt teil, das sich damit beschäftigt, in ihrer eigenen Schulkantine (von ACTIVcatering und den Schülern, Lehrern, Eltern gemeinsam betrieben) zukünftig gute Mahlzeiten auf den Tisch zu bekommen. In den Lehrküchen wird das nötige Know-How in Zusammenarbeit mit prominenten Köpfen wie bspw. Tim Mälzer vermittelt. In den Lehrküchen ist Platz für Workshops und Arbeitsgemeinschaften.

Kinder, Lehrer und

Eltern betreiben zusammen die Schulkantine und wir liefern das dazugehörige Essen bzw. die dazugehörigen Zutaten. Auf diese Weise bieten wir Kindern und ihren Bezugspersonen die Möglichkeit, selbst zu erfahren und zu lernen, wie nachhaltiges Essen entsteht und was dazu nötig ist.

Die Mitarbeit in der

Schulkantine ermöglicht es Kindern bereits sehr früh, zu lernen, was es heißt, einen Betrieb zu führen und aktiv zu gestalten. Ganz selbstverständlich entwickeln die Kinder eine Sensibilität für gesundes Essen.

Deshalb stehen neben

der Vermittlung von Wissen zum Thema nachhaltigem Essen, auch betriebswirtschaftliche Themen für alle auf dem Plan. So lernt jeder (Mitarbeiter, Kinder, Bezugspersonen und Eltern) die finanziellen

Regeln kennen, die in einem Betrieb funktionieren müssen. Auf diese Weise haben alle die Möglichkeit, dieses Wissen auch für sich privat zu nutzen, so dass die Kinder bereits in der Schule dieses praktische Wissen fürs Leben lernen können.

Unsere Funfood-Busse

(fahrende Küchenbusse) stehen im Hof. Mit den Funfood-Bussen fahren wir zu Einrichtungen und Schulen, um vor Ort in unterschiedlichen Projekten Kindern und ErzieherInnen das Thema nachhaltiges Essen mit Spaß und Freude zu vermitteln.

Wir haben für

Eltern Ideen entwickelt, wie jeder Spaß an gutem Essen bekommen kann, bspw. durch die kulinarische Weltreise, bei der wir die Neugier an anderen Kulturen und deren Essen wecken.

Unser weiteres Ziel

ist es, Kochpatenschaften zu entwickeln, so dass Einrichtungen in Deutschland, gemeinsam über das Internet mit Kindern / Einrichtungen in anderen Ländern (auch in Schwellen- und Entwicklungsländern) Kochprojekte machen, um so gegenseitig die jeweils andere Kultur kennen zu lernen. Durch das gemeinsame Kochen erfahren die Kinder die andere Kultur nicht nur im Kopf, sondern durch den Magen!

Wir bieten

zusätzlich Eltern und Kindern Online-(Koch-)-Kurse an, so dass sie sich bequem zu Hause mit dem Thema nachhaltiges Essen beschäftigen können.

Nachhaltigkeit

Wir treffen die verantwortliche Mitarbeiterin des Einkaufs. Sie erzählt uns von neuen nachhaltig wirtschaftenden Unternehmen, die uns bald beliefern werden. Wir sind stolz, dass wir unseren Fokus auf regionale und nachhaltige Lieferanten haben und dass unser Essen zu großen Teilen aus Bio-Lebensmitteln besteht. Wir besuchen jeden unserer Lieferanten persönlich vor Ort, so dass wir sagen können: „Ja, diese Unternehmen tragen unsere Idee mit - mit diesem Unternehmen wollen wir zusammenarbeiten“.

Es ist uns auch wichtig, zu vermitteln, daß wir alle gemeinsam auf einer Welt leben und eine Handlung bzw. Verhaltensweise immer Konsequenzen zeigt.

Essen außerhalb der Einrichtungen

Auf unserem ACTIVcampus bieten wir allen die Möglichkeit, Spaß am gemeinsamen Essen zu entdecken. ACTIVcatering bietet nämlich neben gekochtem Mittagessen für Einrichtungen auch gesundes Abendessen für Familien und Erwachsene an, so dass abends gemeinsam mit unseren Zutaten und Rezepten gekocht werden kann.

Gemeinsam mit Hort-Erziehern, Quartiersmanagern und Sozialarbeitern erarbeiten wir Konzepte für eine nachhaltige Ernährung für verschiedene Alters / Lebensabschnitts-Gruppen.

Dabei bekommt die Familie nicht nur Rezepte und eine Anleitung, was zu tun ist an die Hand, sondern auch Ideen, auf welche Art und Weise die Kinder beim Vorbereiten und Kochen integriert werden können. Für alle, die es

eilig haben, kochen wir das Essen bereits vor, so dass es nur noch erwärmt werden muss. (ACTIVEasy-Konzept)

Über dem Tellerrand hinaus

Um unsere Idee zu verbreiten, sind wir auch dazu übergegangen, unser Wissen und unsere Erfahrungen mit anderen zu teilen. Wir bieten anderen Catering-Unternehmen die Möglichkeit, an den gemeinsamen Zielen mitzuwirken; bspw. unterstützen wir diese Unternehmen bei Zertifizierungs-Vorhaben (Bio / DGE / EU ...). Ebenso unterstützen wir andere Unternehmen, die sich auch dem Bildungsauftrag verschrieben haben.

Auf dem Campus setzen wir uns gemeinsam mit den Mitarbeitern zusammen und reden darüber, wie stolz wir darauf sind, dass unser Konzept, gutes, gesundes und nachhaltiges Essen zu kochen und zu liefern so erfolgreich ist - dank der Beteiligung aller. Denn unser Konzept ist ein Gewinn für alle Beteiligten: Kinder, Eltern, Schulen, Einrichtungen, Mitarbeiter und uns selbst.

Wir leisten einen Beitrag dazu, dass Essen wieder einen Wert darstellt und mit Spaß, Gemeinschaftsgefühl, Geborgenheit, Abenteuer und Entspannung in Verbindung gebracht wird.

Florentine &
Florian Egle im Dezember 2014"