

Der GEWA Mahlzeitendienst – kurz erklärt

Die GEWA – ein einzigartiges Unternehmen

Die GEWA ist ein soziales und wirtschaftliches Unternehmen. Unser Kernanliegen ist es, dass Menschen in herausfordernden Lebenssituationen ihren Platz in Gesellschaft und Arbeitswelt (wieder)finden. Um diesen Auftrag wahrzunehmen, vereint die GEWA unter ihrem Dach neun Betriebe verschiedener Branchen – unter anderem die GEWA Gastronomie. Mit ihren 7 Standorten, ist die GEWA die grösste Anbieterin von beruflicher Integration im Kanton Bern. In der GEWA Gastronomie werden wöchentlich über 6'000 leckere Menüs produziert.

Soziale Nachhaltigkeit – gemeinsam Perspektiven schaffen

Mit Ihrem Auftrag unterstützen Sie Menschen und helfen diesen, ihren Platz in der Arbeitswelt zu finden: Die berufliche Integration von Menschen ist der Kernauftrag der GEWA und ihren Teilbereichen. Die rund 900 Personen, welche in der GEWA arbeiten setzen sich wie folgt zusammen:

- 250 Teamleitende und Fachpersonen (bspw. Diätköche)
- 400 Personen mit einer IV-Rente an angepassten Arbeitsplätzen
- 70 Lernende (u.a. Köchin/Koch; Restaurationsangestellte/r)
- 180 Personen im Auftrag der IV in beruflichen Eingliederungsprogrammen

Saisonal und Regional – weil das Gute oft so nah liegt

Wir setzen bei den verwendeten Produkten auf saisonale Angebote und arbeiten mit regionalen Produzenten und Lieferanten zusammen. Unsere bestehenden Partnerschaften mit Zulieferern basieren auf Langfristigkeit sowie gegenseitigem Vertrauen. Wir verzichten aus tiefer Überzeugung auf Gemüse und Früchte aus Flugimport. Zusätzlich verwenden wir ausschliesslich zertifiziertes Schweizer Fleisch für unsere verschiedenen Mahlzeiten.

Ökologische Nachhaltigkeit – unsere Umwelt liegt uns am Herzen

Damit wir als GEWA möglichst Ressourcen-schonend sein können, verfolgen wir unter anderem folgende Initiativen: Vermeidung von Lebensmittelabfällen (aus Rüstabfällen werden bspw. Kräutersalze und Sude hergestellt); saisonalen und regionalen Produktion (Lebensmittel und Verpackung); ganzheitliche Verwendung von Tieren (auch weniger bekannte Teile des Tieres werden verwendet); Vermeidung von Leerfahrten; Umstellung der GEWA Neufahrzeuge von Benzin auf Erdgas; Umstellung auf umweltverträgliche Putzmittel

Natürliche Pasteurisierung – bewusster Verzicht auf Begasung und Zusatzstoffe

Für das Haltbarmachen unsere Mahlzeiten verzichten wir auf jegliche künstliche Konservierungsstoffe sowie Begasung. Mit der Pasteurisierung nutzen wir eine altbewährte und schonende Konservierungsmethode.

Unsere Menüs – ein Schweizer Produkt

Die Menüschalen, in welchen Sie unsere Menüs geliefert erhalten, sind aus hochwertigem und kochfestem Kunststoff. Zurzeit ist diese Art der Verpackung für Lebensmittel am besten geeignet. Wir überprüfen jedoch ständig alternative Verpackungsformen. Die Produktion dieser Schalen erfolgt direkt im Kanton Bern. Die GEWA hat sich bewusst für einen Schweizer Anbieter entschieden – trotz teilweise massiv tieferen Preisen in Asien oder Nord-Europa.

Optimierte Fahrtrouten – dadurch kurze Fahrwege

Durch eine stetig optimierte Fahrtroute, können wir Ihnen garantieren, dass unser Mahlzeitendienstkurier nie länger als 20 Minuten von einem Abladeort zum nächsten fährt. Ihre Menüs kennen daher keine unnötig langen Transportwege. Natürlich werden die Menüs während dem gesamten Transport gekühlt.

