

Gesund, regional, nachhaltig und frisch auf den Mittagstisch

„Wir möchten unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen täglichen Mittagstisch mit gesundem Essen anbieten“, sagt Manuel von Vultejus, Geschäftsführer des ILW Mainz. Hierfür konnte er GREEN DELI aus Mainz als Kooperationspartner gewinnen, das im Fitnessstudio GREEN FIT ein Bistro und einen Biergarten betreibt. Nachdem Corona gemeinsamen Mahlzeiten lange einen Strich durch die Rechnung gemacht hatte, liefert GREEN DELI seit Ende März fünf Tage in der Woche Mittagessen direkt ins ILW Mainz. Im Rahmen einer Betriebsvereinbarung sponsert das ILW Mainz die Mittagsverpflegung, so dass pro Essen nur 3 EUR zu zahlen sind.



„Das Catering durch GREEN DELI hat sich inzwischen gut eingespielt, die Speisen sind bei meinen Kolleginnen und Kollegen sehr beliebt“, sagt Corinna Raisch, die die Mittagessenversorgung für das ILW Mainz koordiniert. Vier Gerichte stehen täglich zur Auswahl: ein wechselndes Tagesgericht sowie ein Bowl ~, ein Salat ~ und ein Eintopf der Woche. Nicht nur das Essen ist green, auch die Anlieferung erfolgt nachhaltig durch Elektrofahrzeuge der Frischepost RheinMain. Die Menüs sind bereits fertig portioniert und die Wärmekette gewährleistet, so dass zur allgemeinen Mittagspause um 12 Uhr das gewählte Menü auf den Tisch kommt.

„Wir wollen unseren Kunden gesunde Ernährung bieten mit frischen Lebensmitteln aus unserer Region und dabei nachhaltig agieren“, so bringt Maureen von Grünhagen, Serviceleiterin bei GREEN DELI, die Werte ihres Unternehmens auf den Punkt. Die Zusammenarbeit mit Vytal (Mehrwegverpackungen) und die Kooperation mit lokalen Anbietern wie z.B. Winade Getränke GmbH (Mainz), Metzgerei Haass (Bretzenheim) und WiFood Center GmbH (Gerbach), sollen beitragen, den ökologischen Fußabdruck kontinuierlich zu verbessern.

Der Firmenname lässt die Phantasie spielen: Gehört lässt „DELI“ an „daily“ - täglich - denken. Gelesen könnte es zum Beispiel abgekürzt für „delicious“ - köstlich - stehen. „Wir wollen Menschen bekannt machen mit grüner Küche, die gesund und nahrhaft ist,“ erläutert Maureen von Grünhagen. Besonders beliebt sind derzeit die Bowls. In dieser Bowl oder Schüssel werden verschiedene Lebensmittel direkt, ohne Topf oder Pfanne zu benutzen, kombiniert und zu einer vollwertigen Mahlzeit zusammengestellt. Dafür sorgen bei GREEN DELI zwei Köche. Vegane und vegetarische Ernährung steht im Vordergrund. Wer Fleischgerichte bevorzugt, bekommt Bio-Fleisch aus nachhaltiger und tierfreundlicher Haltung.