



BERIEF • SEIT 1985



# PRESSEINFORMATION



## PRESSEINFORMATION

Die **BERIEF AKTION GRÜNER KINDERGARTEN** unterstützt seit 2021 Kindergärten, Kindertagesstätten und Kindertagespflegestellen bei der Umsetzung ihrer nachhaltigen Projekte. Seit Anfang Oktober können sich Kindergärten und vergleichbare Einrichtungen mit ihrem nachhaltigen Projekt inzwischen zum dritten Mal bei der AKTION GRÜNER KINDERGARTEN bewerben. Ab dem 2. Januar 2024 sammeln sie über Aktionscodes auf Berief Drinks Stimmen für ihr Projekt und haben dann die Chance, bis zu 10.000 Euro zu gewinnen. Insgesamt werden 20.000 Euro an den Sieger und die Platzierten verteilt. Die AKTION GRÜNER KINDERGARTEN läuft noch bis zum 30. April 2024.

Dabei verteilt die AKTION GRÜNER KINDERGARTEN gleich doppelt Gewinne: An die Kindergärten, die mit dem Geld ihr ganz eigenes nachhaltiges Projekt umsetzen können. Aber auch diejenigen, die durch das Einlösen ihrer Aktionscodes ihre Stimme für einen Kindergarten abgeben, haben die Chance auf 5 x 500 Euro.

Das Thema Nachhaltigkeit ist tief in der DNA der Berief Food GmbH verankert. Deswegen ist es dem Unternehmen eine Herzensangelegenheit, zukünftige Generationen aktiv bei der Umsetzung nachhaltiger Projekte zu unterstützen. Dabei sollen die Kindergärten aber vor allem ihre eigenen Ideen umsetzen und Wünsche erfüllen, wie sie ihren Kindergarten und Alltag nachhaltiger gestalten möchten.

## SIEGER DER BERIEF AKTION GRÜNER KINDERGARTEN 2023

10.000 Euro hat die **Kita Süd e.V. in Münster** als Sieger der AKTION bekommen, und zwar für ihr nachhaltiges Kindergarten-Projekt: eine nagelneue Frischkochküche. Die finanzielle Unterstützung kam genau zur richtigen Zeit, denn der befristete Mietvertrag der bisherigen Räumlichkeiten der Kita Süd e.V. wurde nicht verlängert und so standen alle Zeichen auf Umzug. Nachdem ein neuer Standort gefunden war, stellte sich heraus, dass in der neuen Einrichtung keine Frischkochküche, sondern



lediglich eine sogenannte Aufwärmküche vorgesehen war. Für den Vorstand und die Leitung der Kita Süd e.V. war das keine Option, denn es gehört seit Jahrzehnten zur Philosophie der Kita Süd e.V., dass täglich frisch gekocht wird: „Das gehört seit jeher zu unserem Konzept“, betont Hanna Neander, Vorstandsmitglied der Kita Süd e.V.

Entdeckt hatte Hanna Neander die AKTION GRÜNER KINDERGARTEN bei Instagram und sofort den Vorstand der Kita Süd e.V. informiert. Schnell war entschieden: „Da machen wir mit!“ Nach der Anmeldung der Kita wurde immer wieder dazu aufgerufen, sich an der Aktion zu beteiligen und seine Stimme per Aktionscode für den Kindergarten abzugeben. „Da ist erstmal aufgefallen, wie viele Menschen aus unserem Umfeld die Berief Drinks schon trinken. Also haben wir auch Sammelbestellungen gemacht und auf Vorrat gekauft“, erzählt Neander. So wurden Codes und Stimmen gesammelt, die am Ende den Gewinn brachten und die Frischkochküche sicherten.

„Wir haben eine eigene Köchin, die vegetarisch kocht. Sie ist der Star bei den Kindern, die Kinder lieben ihr Essen. Wir wollten also unbedingt unsere Frischkochküche erhalten.“ Die Kinder werden hier in den gesamten Prozess eingebunden, den es erfordert, eine Mahlzeit auf den Tisch zu bringen: „Was kochen wir? Was müssen wir dafür einkaufen? Wie bereiten wir die Mahlzeit zu? Die Kinder gehen mit auf den Markt, um einzukaufen und helfen der Hauswirtschafterin – sofern unbedenklich – bei der Zubereitung“, erklärt Hanna Neander weiter. So erlernen die Kinder von klein auf einen nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln. Die 10.000 Euro der BERIEF AKTION GRÜNER KINDERGARTEN sind vollends in die Einrichtung der neuen Küche geflossen.

Der zweite Platz und damit 5.000 Euro gingen an die **KiTa Flohzirkus e.V. in Möhnensee**. Der Gewinn wird genutzt, um einen Sinnespfad einzurichten. Das Konzept steht und auch der Ort auf dem Gelände der Kita ist fest reserviert. Das Projekt wird im Frühjahr 2024 im Rahmen einer Vater-Kind-Aktion umgesetzt: „Bis dahin werden die Kinder noch gemeinsam Materialien sammeln, denn es wird vor allem Recyclingmaterial zum Einsatz kommen“, erklärt Patricia Lindner, erste Vorsitzende der Elterninitiative Möhnensee. Einmal fertig gestellt, sollen die Kinder hier ihre Sinne schulen und die unterschiedlichen Elemente erforschen. Während der Aktionszeit war vor allem der Berief Bio Hafer ohne Zucker Favorit in der KiTa: „Wir haben viele Aktionen gemacht, für die wir Eltern Waffeln oder Kuchen mit Haferdrink gemacht und verkauft haben. Und so sind viele auf Haferdrink umgestiegen“, hat Patricia Lindner beobachtet.



Platz drei sicherte sich die **SGA Sport-Kita aus Darmstadt** 2.500 Euro. Wie der Name der SGA Sport-Kita schon verrät, geht es dort viel um Bewegung, aber auch um gesunde Ernährung. In der Kita-Küche wird täglich frisch gekocht und im Außengelände gibt es zahlreiche Möglichkeiten für die Kinder, sich zu bewegen und vieles zu entdecken: „Aber es fehlten uns auch noch ein paar Elemente“, erklärt Jil Keinz, pädagogische Leiterin der Kita. „Die Kinder wünschten sich zum Beispiel einen Balancierbalken und eine Wasserpumpe. Und diese Wünsche konnten wir mit dem Gewinn bei der AKTION GRÜNER KINDERGARTEN erfüllen.“ Übrigens ist der Berief Bio Mandel ohne Zucker der Lieblingsdrink in der Kita, mit dem die Kinder morgens ihr Müsli genießen und der Kita-Koch leckere Mandel Pannacotta kocht.



Seit 35 Jahren entwickeln und fertigen wir von der Berief Food GmbH in Beckum aus regionalen Rohstoffen in Bio-Qualität leckere, rein pflanzliche Produkte. Als Pionier für pflanzliche Ernährung fühlen wir uns der Nachhaltigkeit und dem verantwortungsvollen und sparsamen Umgang mit Lebensmitteln verpflichtet. Wir übernehmen die Vorreiterrolle: Unsere Produkte sollen schmecken und Genießer mit Wunsch nach einer ausgewogenen, pflanzlichen Ernährung unterstützen.

Mit unserem Standort im westfälischen Beckum setzen wir auf Regionalität – als Arbeitgeber für etwa 380 Mitarbeiter wie auch beim Bezug unserer Rohstoffe, die wir aus Deutschland oder aus europäischen Nachbarländern beziehen. In Beckum erfolgt übrigens auch die komplette Produktion unserer pflanzlichen Lebensmitteln.

Umweltschutz ist uns wichtig und zeigt sich in dem schonenden Umgang und beim Einsatz von Ressourcen und Energie. 2006 wurde Berief Food erstmals zertifiziert und erhielt das EU Bio-Siegel. Seither hat sich das Familienunternehmen bei der jährlichen DE ÖKO-006 Prüfung stetig verbessert. Seit Anfang 2020 produzieren wir mit 100% Ökostrom. 2021 haben wir uns erfolgreich nach dem unabhängigen Nachhaltigkeitsstandard der ZNU "Nachhaltiger Wirtschaften" zertifizieren lassen und verfolgen langfristige Nachhaltigkeitsziele. Werte wie Verantwortung, Nachhaltigkeit sowie Innovationskraft sind tief in der Unternehmenskultur verankert. Die Geschäftsführung teilen sich Marcus Berief und Bernd Eßer.

Wie unser leckerer Berief Haferdrink hergestellt wird, kannst Du Dir übrigens in der ARD Mediathek bei der „Sendung mit der Maus“ oder direkt auf der Seite [www.wdrmaus.de](http://www.wdrmaus.de) angucken.

#### **Pressekontakt Berief Food GmbH**

Sylvia Sánchez

Lebensweg 1, 59269 Beckum

Telefon: +49 2521-2614-359 Fax: +49 2521-2614-101

E-Mail: [press@berief-food.de](mailto:press@berief-food.de)



# BELIEBTER GESCHMACK

## OHNE ZUCKER



Hier Händler im Kreis Warendorf  
und Kreis Gütersloh finden:



oder im Onlineshop unter  
[www.berief-food.de](http://www.berief-food.de)



DE-ÖKO-006



BERIEF • SEIT 1985

# VEGANE WAFFELN

## ZUBEREITUNG

- 1 Für die Waffeln Mehl, Backpulver, Salz und Rohrzucker (optional auch Mark einer Vanilleschote) vermengen.
- 2 Alles mit dem Berief Bio Hafer Ohne Zucker Drink zu einem glatten Teig verrühren.
- 3 Zum Schluss Apfelmus und Rapsöl untermengen und den Teig ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen - bis der Teig leichte Bläschen wirft.
- 4 Die Waffeln in einem gut beschichteten oder leicht eingefetteten Waffeleisen ausbacken. Mit Puderzucker oder einem anderen Topping servieren.

**Tipp:** Ihr könnt auch einen anderen Berief Bio Drink verwenden.

Abbildung entspricht nicht der Portionsangabe

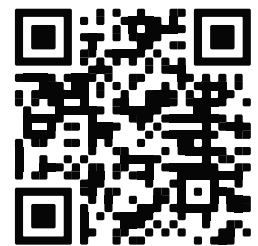


## ZUTATEN (8-10 WAFFELN)

500 ml Berief Bio Hafer Ohne Zucker Drink  
500 g Mehl Type 550  
1 Päckchen Backpulver  
100 g Rohrzucker  
1 Vanilleschote (optional)  
1 Prise Salz  
100 g ungesüßtes Apfelmus  
4 EL Rapsöl

**Tipp:** Auch für Herzwaffeln geeignet.

Noch mehr Rezeptideen!  
[www.berief-food.de/rezepte](http://www.berief-food.de/rezepte)



BERIEF • SEIT 1985

**JETZT  
FOLGEN**





UNSERE LOGOS ZUM DOWNLOAD IN DRUCKAUFLÖSUNG  
FINDEN SIE HIER:







**Berief Food GmbH**  
Sylvia Sánchez  
Lebensweg 1 • 59269 Beckum  
+49 2521-2614-402  
[sylvia.sanchez@berief-food.de](mailto:sylvia.sanchez@berief-food.de)