



Franz Marggi setzt für Food-Save-Massnahmen auf gute Kommunikation und Brotresten.
Ein Porträt.

«Das sind alle Resten von heute», sagt Roy Schneider und zeigt auf eine grüne Tonne. Der Küchenchef und seine Equipe haben gerade den Mittagsservice für 100 Patient*innen und rund 200 Mitarbeitende erledigt, die Küche gereinigt und den Abwasch gemacht. Die grüne Tonne beim Abwasch fasst 140 Liter und ist zu 3/5 voll. Eine solche Tonne wird jeden Tag gefüllt; rund 860 Kilogramm Resten jeden Monat. Das ist immer noch viel. Aber viel weniger als vor zwei Jahren.

«Das Gebäude ist grossartig», sagt Franz Marggi und blickt vom Tisch auf. Vor ihm ausgebreitet liegen verschiedene Ausdrucke mit Food-Save-Statistiken. Marggi leitet die Gastronomie, möchte lieber über das Gebäude reden. Die Rehabilitationsklinik geplant haben die Architekten Herzog und De Meuron. Sie wird häufig von Architekten aus aller Welt besucht und von über 500 Mitarbeitenden und täglich von über 100 stationären sowie einer Vielzahl ambulanter Patient*innen genutzt. «Die Kombination von grossen Glasfronten und viel unbehandeltem Holz lässt die Natur hineinkommen» erklärt Marggi. Und dieser Natur will Marggi etwas zurückgeben, ihre Ressourcen will er schonen. Deshalb engagiert er sich für Food-Save-Massnahmen.

«Die Kombination von grossen Glasfronten und viel unbehandeltem Holz lässt die Natur hineinkommen»

Franz Marggi ist 61. Als Koch stand er lange in der Küche, dann begann er sich immer mehr für die betriebswirtschaftliche Perspektive zu interessieren. Er leitete Hotels und Gastronomiebetriebe, unter anderem die Gastronomie der Basler Personen Schifffahrt AG. Seit 2014 ist er im REHAB Basel, 2019 unternahm der damals 58-jährige unterstützt von United Against Waste die ersten Messungen. Man(n) ist nie zu alt, um den Umgang mit Lebensmittel bewusster zu gestalten. «Man sieht plötzlich, was noch alles möglich ist», sagt Marggi und grinst.

Die Gastronomie der REHAB ist dreigeteilt: die Bettenstation, das Bistro und die Küche. Auf den Bettenstationen wird das Essen für die Patient*innen serviert. Im Bistro finden Gäste und Besucher*innen sowie die Mitarbeitenden Platz. Die Küche ist im Untergeschoss und beliefert die Bettenstationen und das Bistro mit Essen. Die Lieferanten verlangen nach einer Wochenbestellung, die Patient*innen hingegen können bis um 8.30 Uhr ihr Mittagessen und bis 9.00 Uhr ihr Abendessen für den jeweiligen Tag bestellen. «Jeder Tag ist etwas anders, wir wissen nie ganz genau, was kommt», sagt Küchenchef Roy Schneider.

Der sorgfältige Umgang mit Lebensmitteln liegt jeder Köchin und jedem Koch am Herzen. Doch es ist komplex, insbesondere aufgrund der Hygienevorschriften. Was die Küche verlässt, darf nicht mehr weiterverwendet werden. Fünf Menüpläne stellen jeden Tag sicher, dass das Essen in der richtigen Konsistenz mit der richtigen Anzahl Kalorien zur Verfügung steht, dass Allergien, Abneigungen und saisonale Angebote adäquat berücksichtigt werden.

«Es war einfach, das Team für die Food-Save-Projekte zu begeistern», sagt Franz Marggi. Vor zwei Jahren wurden die ersten Messungen gemacht. Monatlich fielen 1'400 Kilogramm Food Waste an. «Stellen Sie sich vor, wie viele Menschen damit ernährt werden könnten», sagt Marggi.

«Es war einfach, das Team für die Food-Save-Projekte zu begeistern»

Nach den Messungen wurden verschiedene Neuerungen eingeführt und so konnten die Verluste um rund 600 Kilogramm pro Monat reduziert werden! Portionengrößen wurden optimiert, die Lieferungen aus der Küche dem effektiven Bedarf angepasst, Rezepturen aktualisiert und das Bestellwesen von den Bettenstationen überarbeitet. Marggi erzählt, wie er auch schon die Brotreste einer Woche gesammelt und dann an der Teamsitzung auf den Tisch gestellt hat – und so Verluste sichtbar machte.

2023 plant Franz Marggi eine Neuauflage der Messungen. Er ist sicher: Es gibt noch viel Potenzial, um Lebensmittelverluste zu reduzieren.



Facts & Figures REHAB Basel Gastronomie

Ort: Basel

Mitarbeiter: 44

Betten: 100

Sitzplätze im Bistro: 150

Facts & Figures

Lebensmittel pro Monat durch
Messungen und erste Massnahmen gerettet

-595 Kg

Warme Mahlzeiten pro Tag

380

Sitzplätze im Bistro

150

Betten

100

Ort: Basel Mitarbeitende: 44

davon Küche: 20 davon Bistro: 7 davon Patienten-Service: 17

MEHR WENIGER

Food Save Basel-Stadt