

BEREICH: CARE



# Gastronomie- zukunft Basel

Fit für eine nachhaltige Zukunft





Gastronomie Zukunft Basel // Care

# Generationenhaus Neubad

## Nachschlag statt Verschwendung

Im Generationenhaus Neubad werden Jung und Alt gleichermassen verköstigt: In der Tagesstätte geht die jüngste Generation ein und aus, die sechs Wohngruppen widmen sich der Betreuung und Pflege der ältesten Generation, zudem gibt es einen Mittagstisch für externe Seniorinnen und Senioren. «Die

Bandbreite an kulinarischen Bedürfnissen und Gewohnheiten ist entsprechend gross», sagt Markus Hügel und lacht. «Bei unseren Bewohnenden lässt sich der Essensbedarf ganz gut abschätzen. Die Kinder hingegen mögen manchmal freitags nicht mehr, was sie dienstags noch begeistert gegessen

« Gerade in der Gastronomie ist der Food Waste immens. Hier Werkzeuge und Ideen an die Hand zu bekommen, fanden wir sehr hilfreich. »

HEIDI GHERARDI, Küchenchefin

haben.» Von der Anfrage von Foodways war der Bereichsleiter Gastronomie darum sofort angetan. «Gerade in der Gastronomie ist der Food Waste immens. Hier Werkzeuge und Ideen an die Hand zu bekommen, fanden wir sehr hilfreich.» Vor allem die Sammlung der Lebensmittelabfälle in durchsichtigen Behältern zu Beginn des Projekts hat im Generationenhaus viele Augen geöffnet. «Dass Food Waste ein Problem ist, war uns allen bewusst. So richtig verstanden haben wir – und auch die Angehörigen – das Ausmass aber erst, als uns die Mengen in den Behältern vor Augen geführt wurden.» Als Konsequenz davon hat die Küche Schritt für



Schritt am Gewicht der Mahlzeiten geschraubt und das Konzept des Nachschlags eingeführt. Zusätzlich wurde nach Projektabschluss mit dem Umzug in den Neubau das Schöpfen der Mahlzeiten neu aufgestellt. «Zuvor hat die Pflege geschöpft, nicht selten zu viel, was wir niemandem verübeln können. Es ist schlicht nicht ihr Metier», so Hügel. «Jetzt im Neubau richten wir die Teller in der Küche an und haben dadurch eine viel bessere Kontrolle.» Während dem Prozess alle mitzunehmen und immer wieder und umfassend zu informieren, bezeichnet er rückblickend als einen der Schlüssel zum Erfolg. «Dass niemand hungern muss, sondern wir einfach nicht mehr so viel verschwenden wollen und darum lieber Nachschlag als zu grosse Portionen geben – diese Botschaft galt es zu verankern.» Mitmachen würde Markus Hügel sofort wieder. «Die Begleitung durch Foodways war grossartig und jederzeit erreichbar- und verfügbar. Zudem bieten solche Projekte für alle einen grossen Mehrwert, egal, ob Kleinbetrieb oder Gemeinschaftsküche.»



Mehr Informationen zum Projekt  
GASTRONOMIE ZUKUNFT BASEL:  
[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)



Gastronomie Zukunft Basel // Care

# Universitäre Altersmedizin FELIX PLATTER

Kalorien und Nährstoffe als Massstab

In der Universitären Altersmedizin FELIX PLATTER war die Ausgangslage etwas anders als in den anderen Betrieben. Weil hier viele mangelernährte und von Muskelschwund betroffene Patient\*innen liegen, sind die Mahlzeiten hinsichtlich ihrer Bestandteile klar definiert und aufs Gramm genau

abgewogen. Diese Vorgaben der klinischen Ernährung und Ernährungstherapeuten galt es in den Prozess einzubinden. **«Portionen reduzieren, ohne Kalorien und Nährstoffen zu verlieren; das ist die hohe Kunst, mit der wir uns in unseren Rezepten bis heute beschäftigen»**, so Küchenchef Christian

**« Portionen reduzieren, ohne Kalorien und Nährstoffe zu verlieren; das ist die hohe Kunst, mit der wir uns in unseren Rezepten bis heute beschäftigen. »**

CHRISTIAN ADAM, Küchenchef

Adam. Beim Projekt mitmachen wollte er trotz der besonderen Ausgangslage unbedingt **«und sei es nur, um unser Bewusstsein fürs Thema Food Waste zu schärfen.»** Dass daraus viel mehr geworden ist, davon zeugt die lange Liste an bereits umgesetzten Massnahmen – und es werden immer noch laufend mehr. Brot etwa kann im FELIX PLATTER jetzt auch in halben Portionen bestellt werden, ein Angebot, das rege genutzt wird und viel zum Food Save beiträgt. **«Diese Mengen an Rücklauf hatte so niemand von uns auf dem Radar»**, sagt Adam. **«Alleine der Effekt dieser Visualisierung war die Teilnahme am Projekt wert.»** Reduziert wurden seither



Mit Unterstützung von  **UNITED AGAINST WASTE**  
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG



auch die Suppenportionen sowie die Milchmenge, die morgens zum Kaffee gereicht wird, zudem muss inzwischen jede Mahlzeiten-Komponente einzeln bestellt werden. **«Früher gab es automatisch Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert, wenn das Menü bestellt wurde. Jetzt müssen die Patient\*innen sich aktiv für die einzelnen Komponenten entscheiden.»** Auch den Einkauf passt Christian Adam laufend an. **«Zum einen haben wir dank weniger Food Waste und bewussterer Beschaffung mehr Budget zur Verfügung. Dieses investiere ich bevorzugt in regionale Optionen. Gerade haben wir etwa auf Reggio-Joghurt umgestellt, Gasparini-Glacén kommen als nächstes.»** Zum anderen will der Küchenchef im Einkauf noch saisonaler werden. **«Spargel ist diesbezüglich ein gutes Beispiel. Dieses Jahr waren wir noch zu früh damit. Künftig wird er im Menüplan auf die vierte Frühlingswoche geschoben. Dann ist er sicher reif – und bezahlbar obendrein.»** Die Vorteile der nachhaltigen Beschaffung sind vielfältig.



Mehr Informationen zum Projekt  
GASTRONOMIE ZUKUNFT BASEL:  
[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)



Gastronomie Zukunft Basel // Care

# Gustav Benz Haus

Tools noch immer im Einsatz

Das Gustav Benz Haus vereint ein Zentrum für Pflege und Wohnungen mit Service unter einem Dach. «Bei uns leben also Menschen im dritten und vierten Lebensalter, sprich, Wohlbefinden und Lebensqualität stehen an erster Stelle», erklärt Leiter Verpflegung Michael Geist. Auf die Menüzusammenstellung gemünzt bedeutet das: «Ich muss hier niemandem Vorschriften machen, wie viel er oder sie wovon zu essen hat. Diesen Punkt des Projek-

tes haben wir deshalb übersprungen.» Umso mehr ist in Geists Küche in Sachen Food Save gegangen: «Als Folge der Messung haben wir unsere Rezepte und Portionengrößen angepasst. Zudem überwachen wir den Rücklauf viel strenger als vorher und passen die Mengen wo angebracht individuell auf die einzelnen Bewohnenden an.» Massnahmen, die wirken. Wer heute in den Abfallkübel schaue, finde dort kaum noch Resten, so Michael Geist. Damit die

« Einer der zentralen Punkte war, den Mitarbeitenden aufzuzeigen, dass sie Food Save selbst in der Hand haben. »

MICHAEL GEIST, Leiter Verpflegung

Rücklaufzahlen so niedrig bleiben, führt er mit seinem Team sporadisch neue Messungen durch. «Die Tools haben wir ja, also nutzen wir sie auch.» Neben der Verpflegung der Bewohnenden wird dabei auch das Personalesen angeschaut. «Hier haben wir ebenfalls umfassend über das Projekt informiert und so Bewusstsein schaffen können. Einer der zentralen Punkte war, den Mitarbeitenden aufzuzeigen, dass sie Food Save selbst in der Hand haben. Indem sie etwa nur dann ein Dessert nehmen, wenn der Appetit noch gross genug ist.» Auch der Einkauf ist immer auf dem Radar, trotz



Mit Unterstützung von



bereits sehr guten Resultaten. «Anders als bei der grundsätzlichen Menüzusammenstellung gibt es hier keine Kompromisse», sagt der Verpflegungschef und lacht. «Erdbeeren im Winter zum Beispiel wird es bei uns nie geben, egal, wie sehr sich diese jemand wünscht. Das liesse sich nicht mit unserer strikt saisonalen Einkaufspolitik vereinbaren.» Zusammenhänge, die Michael Geist gerne erklärt und damit in der Regel auf Verständnis stösst. Als Mehrwert nennt er die eingesparten Kosten. «Natürlich freut uns auch die verbesserte Ökobilanz. Für den Betrieb aber sind die Finanzen der wichtigste Mehrwert.»



Mehr Informationen zum Projekt  
GASTRONOMIE ZUKUNFT BASEL:  
[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)

# GASTRONOMIE ZUKUNFT BASEL

Projektumsetzung



Umsetzungspartner



Finanzierungspartner



## Nachhaltiger Einkauf

- Analyse und Bewertung der eingekauften **Produkte**
- Reduktion der Umweltauswirkungen durch Wareneinsatz



## Food Save

- Messung von Lebensmittelabfällen
- Mehr Ressourceneffizienz und Kostenersparnis durch Food Save



## Ausgewogene Ernährung

- Bewertung bestehender Menüpläne nach aktuellsten Kriterien
- Ausgewogene Menügestaltung in Einklang mit nachhaltigem Einkauf