

BEREICH: MITTAGSTISCHE



Gastronomie- zukunft Basel

Fit für eine nachhaltige Zukunft





Gastronomie Zukunft Basel // Mittagstische

Job Factory

Die Kartoffelüberraschung

Im Schnitt kocht die Job Factory Basel 800 Mahlzeiten pro Tag. Ein Grossteil davon wird am Mittag in Schulen aufgetischt. «Eine gewisse Unberechenbarkeit gehört also dazu», sagen Katja Kelm und Lucas Boeglin schmunzelnd. «Derzeit essen die Kinder keine Erbsen, dafür ist Broccoli hoch im Kurs. Morgen kann das schon wieder anders sein.» Auch Kartoffeln scheinen nicht so beliebt wie vom gastronomischen Co-Leitungsteam angenommen. «Das

war eines der Learnings aus der Auftakt-Messung.» Diese haben Kelm und Boeglin zum Anlass genommen, jede Komponente einzeln anzuschauen und alles, was in grösseren Mengen zurückkam, zu reduzieren oder zu ersetzen. «Das handhaben wir bis heute so.» Überarbeitet wurde auch die Menükalkulation. Statt jede Komponente einzeln kalkuliert Lucas Boeglin nun das Menü als Ganzes. «So bleibt die Gesamtmenge immer gleich, unabhängig der

Mit Unterstützung von



« Man macht sich automatisch wieder mehr Gedanken, entscheidet bewusster. Das hält bis heute an. »

KATJA KELM, Betriebsleiterin

Anzahl Komponenten.» Die für die Kinder wahrscheinlich wichtigste Anpassung ist eine ganz andere: So weit möglich werden die Menükomponenten in Einzelteilen geliefert, Gemüse ragout beispielsweise aufgeteilt in die einzelnen Gemüsesorten und mit separater Sauce. «So kann sich jedes Kind sein eigenes Ragout zusammenstellen.» Zeitgleich mit Gastro Zukunft Basel durchlief die Job Factory verschiedene andere Programme und ist inzwischen auch bei «Fouchette verte» und dem Direkthandels-Marktplatz «Feld zu Tisch» dabei. «Dadurch kaufen wir noch bewusster, noch saisonaler, noch



mehr auf Bauernhöfe aus der Region ausgerichtet ein.» Für Katja Kelm liegt darin einer der Pluspunkte des Projekts: «Man macht sich automatisch wieder mehr Gedanken, entscheidet bewusster. Das hält bis heute an.» Bei Lucas Boeglin ist ein Workshop mit Alexander Pabst besonders hängen geblieben. «Da haben wir darüber gesprochen, was hinter jedem einzelnen Produkt steht, mit Produktion, Transport und so weiter. Das fand ich sehr spannend.» Mit am wichtigsten aber: Die Auftakt-Messung ergab 10 Gramm Food Waste pro Kind und Tag, womit die Job Factory bereits zum Projektstart sehr gut unterwegs war – und trotzdem zahlreiche Hebel fand, an denen es sich anzusetzen lohnte.



Mehr Informationen zum Projekt GASTRONOMIE ZUKUNFT BASEL: www.united-against-waste.ch



Gastronomie Zukunft Basel // Mittagstische

Bürgerliches Waisenhaus Basel

Bestätigung des eingeschlagenen Weges

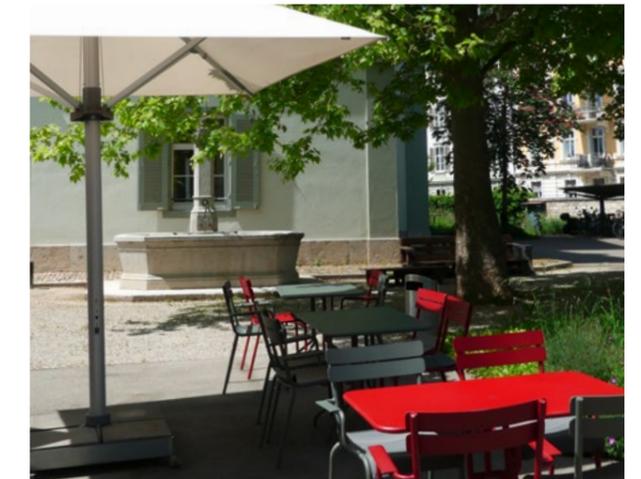
Küchenchefin Heidi Gherardi ist im Bürgerlichen Waisenhaus Basel für zahlreiche Mahlzeiten verantwortlich. Neben Zmittag und Znacht fürs Wohnheim kocht sie mit ihrem Team zudem die Mittagessen für die Tagesstrukturen und die Kita. Eine Menge an Essen, die zuweilen an unerwarteten Orten Spar-

potenzial eröffnet. «Einer unserer Aha-Momente betraf die Rüstabfälle. Bei unseren grossen Mengen summieren sich diese rasch. Je mehr wir darauf achten, nur das wirklich Nötige wegzurüsten, desto weniger verschwenden wir.» Die Portionsgrössen wurden ebenfalls angepasst. Der dazuge-

« Die Ergebnisse aus den Erhebungen zeigen, dass wir auf gutem Wege sind und mit der Zeit gehen. »

HEIDI GHERARDI, Küchenchefin

hörige Wägeprozess ist im Waisenhaus Basel zwar anspruchsvoll, aber auch sehr augenöffnend in Erinnerung. Blick und Bewusstsein geschärft hat das Projekt auch in der Menüzusammenstellung und Beschaffung. «Wir sind schon länger Mitglied bei ‚Fourchette verte‘ und bezüglich Ausgewogenheit entsprechend aufgestellt. Trotzdem konnten wir aus dem Fach-Austausch sehr spannende Inputs mitnehmen und uns gerade die Wichtigkeit von Eiweiss noch einmal in Erinnerung rufen.» Die Beschaffung empfindet die Küchenchefin als das komplexeste und zeitintensivste der drei Themen. «Hier



weisen uns Region und Saison den Weg. Doch was ist mit jenen Lebensmitteln, die es nicht oder nicht in ausreichender Menge von hier gibt? Da geht uns die Recherchearbeit so schnell nicht aus.» Bereits angepasst wurde Fisch, dieser wird nur noch einmal pro Monat aufgetischt. Fleisch wiederum wurde im Waisenhaus Basel schon vorher in reduzierter Menge angeboten und im Zuge des Projektes noch einmal gekürzt. Als abschliessenden Pluspunkt nennt Heidi Gherardi den Austausch, der sich durch Gastronomie Zukunft Basel ergeben hat, einerseits mit den jeweiligen Fachpersonen, andererseits mit den Kund*innen. «Die Ergebnisse aus den Erhebungen zeigen, dass wir auf gutem Wege sind und mit der Zeit gehen. Das wird von unseren Kund*innen sehr geschätzt. Mein Team und mich wiederum motivieren die Zahlen, am Thema dranzubleiben, und bestätigen uns in unserem bisherigen Nachhaltigkeitsweg.»



Mehr Informationen zum Projekt
GASTRONOMIE ZUKUNFT BASEL:
www.united-against-waste.ch



Gastronomie Zukunft Basel // Mittagstische

Peppone Catering

Vorreiter mit Ambitionen

Dass man bezüglich nachhaltigem Einkauf nicht schlecht abschneiden wird, damit hatte man beim Peppone Catering angesichts der Knospen-Urkunde von Bio Suisse gerechnet. Die Auszeichnung als bester Betrieb überhaupt seit Lancierung des Beelong-Angebotes war dann aber doch eine Überraschung, «eine ganz grossartige», unterstreicht der damalige Betriebsleiter Andres Marbach die Bedeutung des herausragenden Ergebnisses. «Ab-

gesehen vom guten Gewissen ist die Bio-Knospe als Gastro-Betrieb mit mehr Aufwand als Benefit verbunden. Nicht, dass sie für uns deshalb jemals verhandelbar gewesen wäre. Trotzdem war es schön, unseren Weg von offizieller und neutraler Stelle bestätigt zu bekommen. Die daraus resultierende Publicity hat uns viel Auftrieb gegeben und für manch einen Extra-Effort entschädigt.» In der medialen Plattform sieht Andres Marbach denn auch

« Die daraus resultierende Publicity hat uns viel Auftrieb gegeben und für manch einen Extra-Effort entschädigt. »

KATJA KELM, Betriebsleiterin

einen der Mehrwerte des Projektes, das er als super Erfahrung in Erinnerung hat, auf die er sich jederzeit wieder einlassen würde. Ebenfalls hängen geblieben sind zwei Insights von Alexander Pabst: «Das eine war der Energieverbrauch von Produkten und die Erklärung, warum je nach Produkt Südamerika als Herkunftsland weniger ressourcenintensiv ist als Frankreich.» Als möglichst regional ausgerichteter Betrieb waren besagte Produkte fürs Peppone Catering fortan tabu. Seinen zweiten Aha-Moment hatte Marbach, als Alexander Pabst vorrechnete, wie viel ein Kilo Food Waste kostet, wenn der perso-



nelle und betriebliche Aufwand mitgezählt werden. «Da kam hochgerechnet eine Summe zusammen, die betriebswirtschaftlich durchaus ins Gewicht fällt», so Andres Marbach. «Das hat meinen Ehrgeiz geweckt, auch hier noch besser zu werden.» Die Portionengrösse indes wurde dafür nicht gross angetastet. «In unserem System war sowieso schon für jede Kita und jede Schule ein individueller Faktor hinterlegt, je nach Alter der Kinder.» Sowieso sieht Andres Marbach den Schlüssel zum Food Save an ganz anderer Stelle: «In meiner jetzigen Funktion als Leiter Küche der Rudolf Steiner Schule Basel lege ich grossen Wert auf den direkten Kontakt zwischen Küchenteam, Essenausgabe und Schüler*innen. Die Kinder mit im Boot zu haben, ändert alles. Schaffen wir es, diese emotionale Bindung herzustellen, lassen sich bezüglich Food Waste Berge versetzen, davon bin ich überzeugt.»



Mehr Informationen zum Projekt
GASTRONOMIE ZUKUNFT BASEL:
www.united-against-waste.ch

GASTRONOMIE ZUKUNFT BASEL

Umsetzungspartner



beelong.ch

Finanzierungspartner

cms
Christoph Merian Stiftung



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