



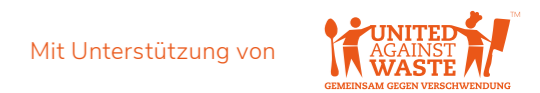
Food Save Dietisberg // Sozialverpflegung

# Mit Vollautomaten und humorvoller Buffetbetreuung zum Erfolg

Eine Food Save Erfolgsstory aus Dietisberg

Auf dem Dietisberg fassen nicht nur rund 85 Männer mit verschiedensten Beeinträchtigungen wieder Tritt. Die Baselbieter Institution ist auch ein wunderbares Beispiel für gelebte Kreislaufwirtschaft: Fleisch, Milchprodukte und Eier etwa stammen nahezu ganz aus eigener Produktion, geheizt wird mit Holzschnitzeln aus dem institutionseigenen Wald, eine Fotovoltaikanlage ist in Prüfung. Ein Umfeld also, in dem Projekte wie das Food Save Management von Foodways auf fruchtbaren Boden stossen. Eine Rückschau.

Es geht steil bergauf ab Läuferfingen, auf schmaler, feldgesäumter Strasse. Nichts deutet auf das Dorf hin, das sich nach einer Kurve unvermittelt auftut. Obwohl sie im Baselbiet aufgewachsen sei, habe sie vor ihrer Anstellung hier keine Ahnung gehabt, wo der Dietisberg genau beheimatet sei, wird Köchin Therese Blattner später im Gespräch sagen. So tut sich beim Aussteigen eine eigene, kleine Welt auf. Eine Welt, in der 85 aus dem sozialen Gefüge gefallene Männer wohnend und werkend wieder Halt, Struktur und Boden unter den Füßen finden. Unterstrichen wird der familiäre Dorfcharakter der sozialen Institution von der Tatsache, dass neben den Männern auch sechs Mitarbeitendenfamilien fest auf dem Dietisberg wohnen. Im Zusammenspiel von betreutem Wohnen und begleitetem Arbeiten wird «Gesundes gefördert und Krankes akzeptiert», auf dass die Bewohnenden schrittweise an Selbst- und Lebenswert gewinnen.



## EINGESPIELTES ÖKO-SYSTEM

Fast die Hälfte der Förder- und Beschäftigungsprogramme, die unter anderem Schreinerei, Druckerei und Gärtnerei umfassen, haben mit Essen und Genuss zu tun: Der Dietisberg betreibt eine eigene Landwirtschaft und mit den Erzeugnissen eine Käserei, Metzgerei und Bäckerei, zudem stellt die Lebensmittelproduktion Eingemachtes, Konfitüren, Senfe, Gemüsechips und andere Köstlichkeiten für den Bergladen her, die Gastronomie wiederum verpflegt aus zwei unterschiedlichen Küchen einerseits die Bewohnenden, andererseits externe Bankett- und Seminargäste. Vorrang haben dabei die vielen Dietisberg-Produkte, gefolgt von Erzeugnissen aus der Region und in einem dritten Schritt solche aus der Schweiz. Eine Teil-Selbstversorgung, die über die Verpflegung hinausgeht. Auch geheizt wird mit institutionseigener Energie, aktuell mit Holzschnitzeln aus dem Dietisberger-Wald, künftig könnten eine Fotovoltaik- und eine Biogasanlage zusätzliche Inhouse-Energie generieren. Vorerst aber richten wir den Blick in die Küche. Passend zur nachhaltigen Ausrichtung hat der Dietisberg das Food Save Management von Foodways durchlaufen – und dabei in gewissen Bereichen eine Reduktion von 44 % erreicht.

## EINDRÜCKLICHE VISUALISIERUNG

Federführend auf dem Weg zu diesen Resultaten war die Köchin Therese Blattner. Bereits bei ihrem Stellenantritt im Februar 2023 formulierte sie gegenüber der Bereichsleitung den Wunsch, das Thema Lebensmittelverschwendung ernster zu nehmen. «Ich hatte das Privileg, in einer sehr lebensmittelbewussten Familie und mit einem grossen Gemüsegarten aufzuwachsen. Möglichst alles eines Lebensmittels zu verwerten, ist für mich darum seit Kindesbeinen selbstverständlich.» Bewusstsein indes, das sie auf ihrem Weg auf den Dietisberg zuweilen vermisst hatte. «Deshalb mein Vorstoss

## « Wir führen eine Liste, die festhält, wovon wir wie viel produziert haben und ob die Menge am Ende aufgegangen ist – oder eben nicht»

TERESE BLATTNER, Köchin

gleich zu Anstellungsbeginn, mit dem ich glücklicherweise offene Türen einrannte.» Nachdem die Geschäftsleitung und mit ihr die finanziellen Mittel an Bord geholt worden waren, konnte Therese Blattner zusammen mit Valentin Holenstein von Foodways mit ihrem Herzensprojekt loslegen. Das Sammeln der Abfälle in durchsichtigen Behältern hat sie aus dieser Zeit am prägnantesten in Erinnerung. «Dieses Visualisieren hat im Team am meisten ausgelöst, es war wie ein grosses Erwachen und ein Argument für Veränderung, dem sich niemand entziehen konnte. Vier Wochen lang genau zu sehen, was man alles wegwirft, war sehr eindrücklich.» Gewisse Sachen wurden daraufhin gleich ganz aus dem Angebot genommen, anderes schrittweise angepasst. So etwa das Salatbuffet, das nun zwei Saisons kennt: In der warmen Jahreshälfte gibt es eine grössere Salatauswahl, dafür keine Suppe mehr, in der anderen Jahreshälfte wird das Salatangebot zurückgefahren, dafür täglich eine Suppe gekocht. «Unter den rund 120 Mittagsgästen gibt es zwei, drei, die von dieser Anpassung nicht viel halten, aber das mussten wir in Kauf nehmen. Die Menge an Suppe, die wir vorher in den wärmeren Monaten täglich weggeschüttet haben, war mit nichts zu rechtfertigen.»




### PRODUKTIONEN AUFEINANDER ABSTIMMEN

Auch in der Produktionsmenge wurde der Hebel drastisch angesetzt. «Wir führen eine Liste, die festhält, wovon wir wie viel produziert haben und ob die Menge am Ende aufgegangen ist – oder eben nicht.» Hier habe allein dieses Sichtbarmachen zu mehr Bewusstsein geführt, so Therese Blattner. Gleichzeitig sprechen sich die beiden Küchen seit der ersten Messung viel stärker ab und arbeiten einander vermehrt zu. «Nicht, dass Bewohnenden- und Cateringküche zuvor gar nicht im Austausch waren, aber durch das Food Save Management wird dieser aktiv gesucht statt dass er sich zufällig ergibt. Dadurch werden die beiden Produktionen automatisch besser aufeinander abgestimmt.» Beim Catering wiederum werden die Schalen zurückhaltender gefüllt, zudem wurde in mehr Geschirr investiert, damit beispielsweise Saucenköpfe in verschiedenen Grössen verfügbar sind und sich an die Personenmenge anpassen lassen. «Caterings sind für mich wegen der Buffets klar der schwierigere Bereich. Sie sind per se anfälliger für Verschwendung, weil alles, was draussen war, weggeworfen werden muss. Dadurch ist es ein stetes Ausbalancieren zwischen knausrig und verantwortungsbewusst sein.»

### KOMMUNIKATION UND HUMOR

Ist Therese Blattner selbst vor Ort, sucht sie das Gespräch mit den Gästen, erklärt die Dietisberg-Philosophie und das Bestreben nach möglichst wenig Food Waste. «Bei den meisten Menschen lässt sich mit Kommunikation und Humor viel steuern. Ich frage dann zum Beispiel, ob es wirklich noch einmal Gurkensalat sein muss oder ob vielleicht auch einer der fünf noch vorrätigen Salate genehm wäre. So lässt sich viel rausholen, denn: Oft ist den Gästen das Ausmass gar nicht bewusst.» Ein Thema, das darum bei den Teamsitzungen regelmässig angesprochen wird, damit die Mitarbeitenden ebenfalls für das Kommunikationspotenzial sensibilisiert werden. Dass der ganze Prozess auch die Bewohnenden abgeholt hat, zeigte sich kürzlich bei einer Hochzeit. «Die beiden Bewohnenden, die beim Abwasch geholfen haben, haben sich ob dem Rücklauf fast nicht mehr eingekriegt, gefragt, was denn hier los sei und warum die Gäste das Dietisberg-Essen nicht schätzten.» So unmittelbar zu erleben, was Verschwendung bei den Bewohnenden auslöse, habe sie sehr berührt, so Therese Blattner – und einige Gespräche und Überlegungen nach sich gezogen. «Food Save ist kein in sich abgeschlossener, sondern ein fortwährender Prozess. Neben den tatsächlichen Einsparungen geht es auch genau darum: dass wir unser Tun und Handeln immer wieder überdenken und neu ausrichten.»



Mit Unterstützung von  UNITED AGAINST WASTE  
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG



### ZU WENIG RESTEN FÜRS RESTEESSEN

Neu ausgerichtet wurde auch das Getränkehandling: Die Teekrüge auf den Tischen werden zurückhaltender gefüllt, zum Nachfüllen gibt es einen Spender. Der Kaffee wiederum wird nach einer Testphase mit geliehenen Vollautomaten demnächst komplett umgestellt. «Darauf freuen sich Mitarbeitende und Bewohnende gleichermaßen. Neben markant weniger Abfall gibt es damit auch eine riesige Qualitätssteigerung. Vorher gab es zum Frühstück Filterkaffee in Kannen und zum Znüni die Resten davon. Jetzt ist der Kaffee zu jeder Tageszeit frisch.» Dass der Dietisberg auch mit allen anderen Massnahmen auf sehr gutem Weg ist, hat sich nicht nur in der Erfolgsmessung gezeigt. Immer öfter werden die Küchenteams auch freitags daran erinnert: «'Freitagsnacht' war schon vor dem Food Save Management das Synonym für ein bunt gemischtes Resteessen und bei unseren Bewohnenden als solches bekannt. Neuerdings gibt es immer wieder Freitage, an denen wir noch etwas nachkochen müssen, damit wir überhaupt ein Abendessen aufstischen können. Eine sehr schöne Entwicklung, die zeigt, dass unsere Bemühungen fruchten.»

Diese Erfolgsstory wurde mit Unterstützung vom Kanton Baselland umgesetzt.

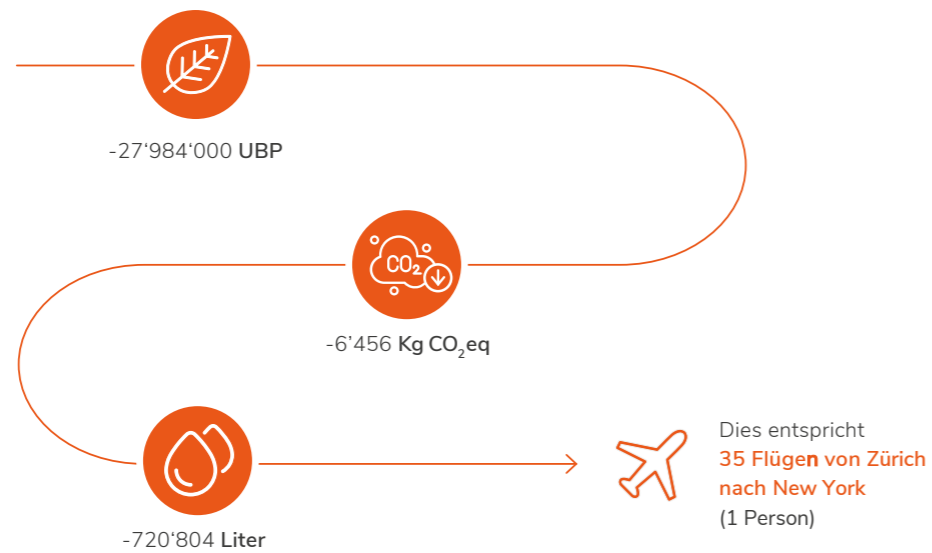
# Erzielte Reduktion

Die auf den folgenden Seiten dargestellten Zahlen zeigen die Differenz zwischen der Ist-Messung und der Erfolgsmessung,

## Food Waste insgesamt pro Monat

**-325 Kg**

## Umweltauswirkungen auf ein Jahr hochskaliert



## Eingesparte Kosten pro Monat

Warenkosten:

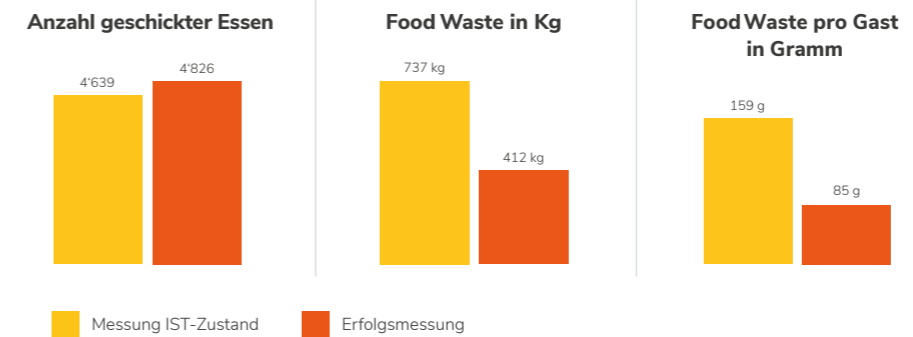
**-CHF 1'701**

Vollkosten:

**-CHF 7'793**

## Food Waste Reduktion pro Gast in Prozent

**-46 %**



## Lebensmittelkategorien mit den grössten Differenzen

Getränke:

**-85%**  
(-241 Kg)

Milchprodukte:

**-83%**  
(-23 Kg)

Saucen & Suppen:

**-66%**  
(-46 Kg)

# Facts & Figures

Mitarbeitende Küchen:

**7** Festangestellte  
unterstützt von

**3-6**

Bewohnenden in  
der Heimküche

**15-20**

Bewohnenden bei  
Anlassvorbereitungen &  
Lebensmittelproduktion

Mahlzeiten pro Tag:

**40**

Frühstücke

**120**

Mittagessen

**55**

Abendessen

Durchschnittliche Events pro Jahr:

**250**