



MITTAGSTISCHE

Bürgerliches Waisenhaus Basel

Bestätigung des eingeschlagenen Weges

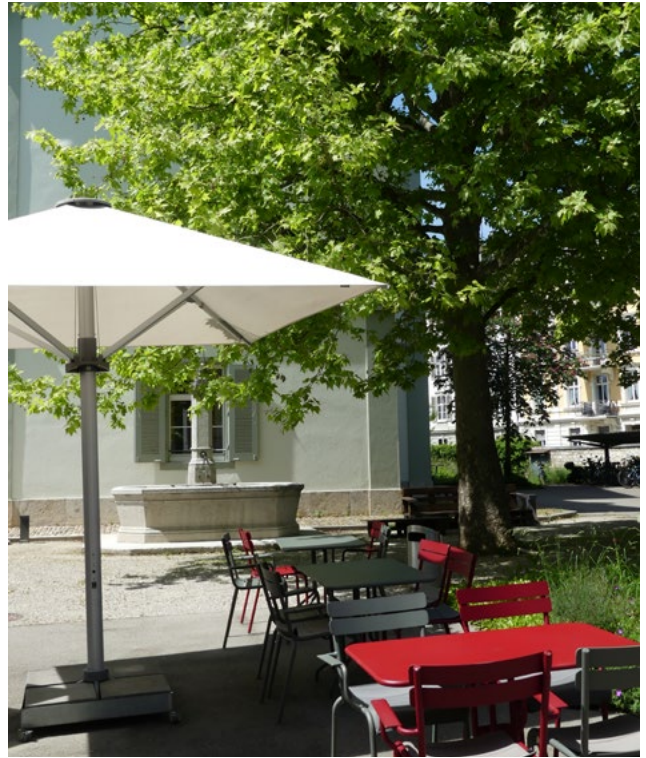
Küchenchefin Heidi Gherardi ist im Bürgerlichen Waisenhaus Basel für zahlreiche Mahlzeiten verantwortlich. Neben Zmittag und Znacht fürs Wohnheim kocht sie mit ihrem Team zudem die Mittagessen für die Tagesstrukturen und die Kita. Eine Menge an Essen, die zuweilen an unerwarteten Orten

Sparpotenzial 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 Portionengrössen wurden ebenfalls angepasst. Der dazugehörige Wägeprozess

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

HEIDI GHERARDI, Küchenchefin

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 Gastro 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:
<https://www.foodways.ch/>