



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 haben.» Von der Anfrage von Foodways war

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

MARKUS HÜGEL, Bereichsleiter

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 aufgegleist.



«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:
<https://www.foodways.ch/>