



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 Projektes 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 schau, finde dort kaum noch Resten, so Michael Geist. Damit die Rücklaufzahlen so

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

MICHAEL GEIST, Leiter Verpflegung

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