



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 Anzahl Komponenten.» Die für die Kinder wahrscheinlich wichtigste Anpassung ist eine ganz andere: So weit möglich werden die Menükomponenten in Einzelteilen geliefert, Gemüseragout beispielsweise aufgeteilt

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

KATJA KELM, Betriebsleiterin

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 «Fourchette 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:
<https://www.foodways.ch/>