



MITTAGSTISCHE

# Peppone Catering

## Vorreiter mit Ambitionen

Dass man bezüglich nachhaltigem Einkauf nicht schlecht abschneiden wird, damit hatte man beim Peppone Catering angesichts der Knospen-Urkunde von Bio Suisse gerechnet. Die Auszeichnung als bester Betrieb überhaupt seit Lancierung des Beelong-Angebotes war dann aber doch eine Überraschung, «eine ganz grossartige», unterstreicht der damalige Betriebsleiter Andres Marbach die Bedeutung des herausragenden Ergebnisses. «Abgesehen vom guten

Gewissen ist die Bio-Knospe als Gastro-Betrieb mit mehr Aufwand als Benefit verbunden. Nicht, dass sie für uns deshalb jemals verhandelbar gewesen wäre. Trotzdem war es schön, unseren Weg von offizieller und neutraler Stelle bestätigt zu bekommen. Die daraus resultierende Publicity hat uns viel Auftrieb gegeben und für manch einen Extra-Effort entschädigt.» In der medialen Plattform sieht Andres Marbach denn auch einen der Mehrwerte des Projektes, das er als super

---

« Die daraus resultierende **Publicity** hat uns viel Auftrieb gegeben und für manch einen **Extra-Effort entschädigt.** »

---

**ANDRES MARBACH**, Betriebsleiter

Erfahrung in Erinnerung hat, auf die er sich jederzeit wieder einlassen würde. Ebenfalls hängen geblieben sind zwei Insights von Alexander Pabst: «Das eine war der Energieverbrauch von Produkten und die Erklärung, warum je nach Produkt Südamerika als Herkunftsland weniger ressourcenintensiv ist als Frankreich.» Als möglichst regional ausgerichteter Betrieb waren besagte Produkte fürs Peppone Catering fortan tabu. Seinen zweiten Aha-Moment hatte Marbach, als Alexander Pabst vorrechnete, wie viel ein Kilo Food Waste kostet, wenn der personelle und betriebliche Aufwand mitgezählt werden. «Da kam hochgerechnet eine Summe zusammen, die betriebswirtschaftlich durchaus ins Gewicht fällt», so Andres Marbach. «Das



hat meinen Ehrgeiz geweckt, auch hier noch besser zu werden.» Die Portionengröße indes wurde dafür nicht gross angetastet. «In unserem System war sowieso schon für jede Kita und jede Schule ein individueller Faktor hinterlegt, je nach Alter der Kinder.» Sowieso sieht Andres Marbach den Schlüssel zum Food Save an ganz anderer Stelle: «In meiner jetzigen Funktion als Leiter Küche der Rudolf Steiner Schule Basel lege ich grossen Wert auf den direkten Kontakt zwischen Küchenteam, Essenausgabe und Schüler\*innen. Die Kinder mit im Boot zu haben, ändert alles. Schaffen wir es, diese emotionale Bindung herzustellen, lassen sich bezüglich Food Waste Berge versetzen, davon bin ich überzeugt.» ■



Mehr Informationen zum Projekt **Gastronomie Zukunft Basel:**  
<https://www.foodways.ch/>