

Konzept

Nachhaltige und gesunde Ernährung für Kinder



Peppone Catering
ge.m.a. genossenschaft mensch und arbeit
Markgräferstrasse 14
4057 Basel

Inhaltsverzeichnis

Inhalt

1. Ausgangslage	3
2. Institution	3
2.1 ge.m.a.	3
2.2 Peppone Catering	4
2.2.1 Entwicklungspotential	4
3. Ernährungsgrundsätze des Peppone Catering	4
3.1 Gesunde Ernährung	4
Dies bedeutet im Detail:	4
4. Gastronomischer Ablauf	5
4.1 Orientierung	5
4.2 Einkauf	6
4.3 Frisch, Regional, Saisonal	6
4.4 Menüplanung	6
5. Kostformen	7
5.1 Flexible Wahl	7
5.2 Weiter Kostformen	7
6. Leistungen	7
6.1 Menübestellung	7
6.2 Kundenbetreuung	8
6.2.1 Umgang mit Notfällen	8
6.2.2 Corona	8
6.3 Infrastruktur	9
6.4 Rückschubkonditionen	9
6.4.1 Food Waste	9
6.5 Lieferung	9
7. Kosten und Zahlungskonditionen	10

1. Ausgangslage

Das Peppone Catering hat sich auf das Kochen für Kinder spezialisiert und stimmt die Menüs auf deren Bedürfnisse ab. Wir kochen aus Überzeugung frisch, regional sowie nachhaltig und orientieren uns an den biodynamischen Ernährungsgrundsätzen sowie den Empfehlungen von „fourchette vert“. Wir versuchen den kulinarischen Wünschen der Kinder ebenso wie der „Gesunden Ernährung“ gerecht zu werden und kochen aus diesem Grund vorwiegend vegetarisch. Fleisch und Fisch betrachten wir als etwas Besonderes und setzen es deshalb massvoll und ganz gezielt ein. Mit Freude gehen wir täglich diese Herausforderung an.

Dieses Konzept soll interessierten Kitas und Tagesstrukturen einen ersten Einblick in unsere Arbeit gewähren und als Verhandlungsgrundlage für eine allfällige Zusammenarbeit dienen.

2. Institution

2.1 ge.m.a.

Die Genossenschaft Mensch und Arbeit, ge.m.a, schafft die Voraussetzungen für die berufliche Integration, damit Menschen in der Arbeitswelt wieder Fuss fassen können.

Wir bieten in unseren sechs Betrieben vielseitige Trainings- und Lernmöglichkeiten, Ausbildungsplätze und befristete Stellen an. Diese entsprechen den Gegebenheiten der jeweiligen Branche, mit ihrer Einbettung in den regionalen Markt. Wir klären die Arbeitsfähigkeit der Teilnehmenden ab, fördern die beruflichen und persönlichen Kompetenzen und integrieren in den Ersten Arbeitsmarkt.

Und das in folgenden Betrieben:

- Administration/Buchhaltung
- Bäckerei (Verkauf)
- Bäckerei (Produktion)
- Kindertagesbetreuung
- Reinigung
- Chauffeurwesen
- Küche Peppone Catering
- Laden Peppone Mercado

2.2 Peppone Catering

Das Peppone Catering beliefert im Raum Basel Kitas und Tagesstrukturen mit speziell für Kinder geplanten und zubereiteten Menüs und Zwischenverpflegungen.

Weiter beliefern wir auch Firmen und Privatpersonen mit einem ausgesuchten Apéro-Angebot. Gerne sind wir auch bereit auf Wünsche der Kunden einzugehen, um das Catering optimal auf den Anlass abzustimmen.

In der Küche sind während 50 Wochen vier ausgebildete Köche, zwei Lehrlinge und bis zu 12 Teilnehmer um das kulinarische Wohl von rund 450 Kindern besorgt.

Unsere Menüs werden täglich frisch zubereitet und warm geliefert. Dabei achten wir darauf, dass die Lieferzeit von uns wie von unseren Lieferanten nicht zu lange dauert, um die bestmögliche Qualität beim Geschmack wie auch den Nährwerten garantieren zu können.

Dies können wir gewährleisten, da wir zum einen vorwiegend im Raum Basel liefern und zum anderen, eng mit regionalen Bauern zusammenarbeiten. Weiter versuchen wir stetig unser Lieferantennetz zu erweitern und auszubauen, um den regionalen Markt zu stärken. Aus diesem Grund ist das Peppone Catering auch ein Genossenschafter bei dem Lebensmittel Netzwerk Basel.

2.2.1 Entwicklungspotential

Die Kapazität für Menüs/Mahlzeiten die von dem Peppone Catering produziert und geliefert werden können, beläuft sich auf 450-500 Essen pro Tag an 5 Wochentagen.

Um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden, ist das Peppone Catering aktiv auf der Suche nach einem zweiten Standort oder einer grösseren zentralisierten Produktionsküche. Diesbezüglich haben schon mehrere Objekt-Besichtigungen von potenziellen neuen Standorten stattgefunden. Das Ziel ist, die Kapazität auszubauen. Die Mitarbeiterressourcen, Logistik (Lieferfahrzeuge), sowie die Infrastruktur werden laufend der Produktionskapazität angepasst.

3. Ernährungsgrundsätze des Peppone Catering

3.1 Gesunde Ernährung

Das Peppone Catering strebt in den Mahlzeiten eine grosse Vielfalt an Getreide-, Gemüse- sowie Fruchtkomponenten in gekochtem wie auch rohem Zustand an. Des Weiteren wird den speziellen Ernährungsbedürfnissen von Kindern im Besonderen Rechnung getragen, insofern sie sich von denen Erwachsener unterscheiden.

Es gibt sehr viele Ansätze bezüglich einer gesunden Ernährung. Das Peppone Catering orientiert sich in diesen Fragen an den biodynamischen Ernährungsgrundsätzen und greift dabei auf Informationen von Dr. med. Udo Renzenbrink „Ernährung unserer Kinder“ zurück.

Dies bedeutet im Detail:

- Wir garantieren eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung. Wir kochen ohne Zusatzstoffe, mit lokalen, saisonalen Produkten in Bio-Qualität. Weiter achten wir auf zucker-, fett- und salzreduzierte Zubereitung und verzichten gänzlich auf Konservierungs- und E-Stoffe.
- Wir gestalten die Verpflegung nach Möglichkeiten so, dass für die Kinder daraus eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl entsteht.
- Wir halten uns an alle Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften, die Deklarationspflicht sowie die Vorgaben zu Herkunftsinformationen.

Viele Grundlagen einer gesunden, guten Ernährung werden den Kindern bereits durch Eltern, Lehrpersonen und Tagesstrukturen vermittelt. Gerne tragen wir unseren Teil dazu bei, indem wir durch unser Catering bereits Kleinkinder an den Geschmack von natürlichem Obst und Gemüse gewöhnen. Wir sind bemüht, dass den Kindern eine möglichst grosse Bandbreite an regionalen, saisonalen Produkten zur Verfügung steht, die ihnen die Vielfalt der Geschmäcker von Lebensmitteln näher bringt.

Wir sind der Auffassung, dass in der Kindheit und Jugend die Nahrungsqualität von grundlegender Bedeutung für die körperliche und seelische Entwicklung ist. Natürliche und schonend zubereitete Nahrungsmittel zu verdauen und in körpereigene Substanzen umzuwandeln, erfordert vom Organismus eine gesunde Anstrengung. Im Gegensatz dazu, ist die Verdauung weniger vitaler bzw. lang gekochter oder konservierter Lebensmittel um einiges belastender für den Körper. Darüber hinaus ist die Auseinandersetzung mit der Vitalität der Nahrung erstrebenswert, da sie den jungen Menschen bestärkt und festigt.

4. Gastronomischer Ablauf

4.1 Orientierung

Wir orientieren uns an den Richtlinien der Biodynamischen Ernährungs-Grundsätzen und sind seit Mai 2018 die erste Bio-Knospe zertifizierte Küche im Bereich der Kinderernährung.

Saisonale Lebensmittel aus regionaler Produktion haben verschiedene Vorteile in diversen Bereichen. Sie sind frisch, werden ausgereift geerntet, sind äusserst schmackhaft und werden nur kurzen Transportwegen ausgesetzt. Für die Kinder entsteht dadurch eine klare Orientierung in den Jahreszeiten und sie können auch einen Bezug zum Produkt herstellen. Weiter wird die Vorfreude und Wertschätzung gesteigert, da die Produkte nicht das ganze Jahr verfügbar sind. Da die Lebensmittel im reifen Stadium geerntet werden können, haben sie einen intensiven, natürlichen Eigengeschmack, der den Kindern aktiv hilft, die Geschmacksempfindung zu entwickeln.

Regional einkaufen hat auch den Vorteil, Arbeitsplätze in der Region zu sichern und unnötige Transportwege zu vermeiden, die die Umwelt belasten. Natürlich dürfen aber ausländische Speisen den Menüplan ergänzen und bereichern. Wenn auf ein Produkt aus dem Ausland zurückgegriffen werden muss, betrachten wir das mit den gleichen Richtlinien und achten auf die Saison sowie die Lebensbedingungen für Mensch, Tier und Umwelt des Herkunftslandes. Weiter bevorzugen wir Lebensmittel mit den entsprechenden Labels.

Das Peppone Catering hat sich für diesen Weg entschieden, da wir einen Beitrag für einen bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen leisten wollen. Weiter fühlen wir uns in der Verantwortung, Kindern, die von uns Essen bekommen, mit einer gesunden, nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung zu beliefern.

4.2 Einkauf

Wir berücksichtigen beim Einkauf der Lebensmittel neben den gesundheitlichen und wirtschaftlichen Faktoren auch ökologische Aspekte. Weiter ist es uns ein Anliegen, dass bei der Produktionskette faire Arbeitsbedingungen eingehalten werden. Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen ist für uns ein zentrales Thema. Dies sowohl bei der Tierhaltung, wie auch beim Landbau. Wird dies konsequent in allen Handlungsfeldern der Produktion eingesetzt, resultiert daraus eine bessere Gesundheit für Menschen, Tiere und Pflanzen. Aus diesem Grund kauft das Peppone ausschliesslich biologische (Bio-Knospe, Bio-Knospe Suisse) bzw. biodynamische (Demeter) Lebensmittel ein und trägt somit zu einer zukunftsorientierten, nachhaltigen und gesundheitsfördernden Entwicklung bei.

Die wichtigsten Label für den Lebensmitteleinkauf im Peppone Catering sind:



Weiter versuchen wir, so viel wie möglich direkt aus der regionalen Landwirtschaft, bzw. direkt ab Hof zu beziehen. Sollte dies aus unterschiedlichen Gründen nicht möglich sein, versuchen wir auf eine möglichst nahe Herkunft zu achten.

4.3 Frisch, Regional, Saisonal

Alle Mahlzeiten werden täglich frisch und nach den Grundlagen der Biodynamischen Ernährungslehre sowie den Empfehlungen von „fourchette vert“ zubereitet. Ein wesentlicher Punkt ist der Miteinbezug von Geruchs- und Geschmackserlebnissen, die bei den Kindern das sensorische Gedächtnis prägen. Durch eine Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt von natürlichen Lebensmitteln beeinträchtigt und/oder nicht genügend ausgeprägt werden. Das Peppone Catering verwendet aus diesem Grund naturbelassene Produkte und verzichtet wenn immer möglich, auf das Zurückgreifen von vorgefertigten Produkten.

4.4 Menüplanung

Bei der Menügestaltung werden die Aspekte der gesunden, kindgerechten, abwechslungsreichen und saisonalen Küche beachtet. Ebenfalls sind Feedbacks erwünscht und werden berücksichtigt.

Wir bieten von Mo. bis Fr. ein kindgerechtes, vorwiegend vegetarisches Menü an. Wir betrachten Fleisch, Geflügel und Fisch als etwas Besonderes, weshalb es gezielt an ein bis maximal zwei Tagen eingesetzt wird. Das jeweilige Menü beinhaltet, nebst den Hauptkomponenten, einen Salat mit Knabbergemüse mit dazugehörigem Dressing oder einer Suppe, sowie fünf Mal wöchentlich ein Dessert (3 x Früchte, 2 x Süßes). Brot aus eigener Produktion wird täglich zu den bestellten Essen mitgeliefert. Einmal wöchentlich wird zu dem Knabbergemüse ein Gemüsedip geliefert.

Darüber hinaus kann über das Peppone Catering ein vollwertiges z`Morge, z`Nüni oder z`Vieri bestellt werden.

5. Kostformen

5.1 Flexible Wahl

Durch einen persönlich angepassten Essbesteller (Excel oder Optisoft) können folgende Kostformen bestellt werden:

- **Menü mit Fleisch**

Der Begriff „Fleisch“ umfasst in diesem Zusammenhang auch Geflügel, Wild, sowie Fisch und Meeresfrüchte

- **Vegetarisches Menü**

Unter dem Begriff „vegetarisch“ verstehen wir die ovo-lacto-vegetabile Ernährung, bei der keine tierischen Produkte, allerdings Produkte tierischen Ursprungs wie Milch, Käse, Quark, Joghurt, Eier verwendet werden.

- **Menü ohne Schweinefleisch**

Bei dieser Kostform schliessen wir alle Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, aus. Ansonsten handelt es sich aber um Vollkost. Enthält das Hauptmenü Schweinefleisch, wird dies durch eine Alternative oder das vegetarische Menü ersetzt.

5.2 Weiter Kostformen

Viele Kinder sind von einer Unverträglichkeit, Intoleranz oder Nahrungsmittelallergie betroffen. Dabei reagiert der Körper in unterschiedlichen Formen mit allergischen Reaktionen auf den Konsum gewisser Lebensmittel oder kann einzelne oder mehrere Inhaltsstoffe nicht, oder nur schwer, verarbeiten. Ein weiterer Aspekt sind Krankheiten, die eine speziell abgestimmte Kostform unabdingbar machen.

Das Peppone Catering bietet in dieser Hinsicht eine breite Palette solcher Kostformen an:

- **Allergiekost**
z.B. eine Unverträglichkeit von Nüssen, Eiern oder Sellerie
- **Intoleranzkost**
z.B. bei Laktose- und Fruktose Intoleranz, Zölliakie oder Histaminose
- **Diätkost**
z.B. ein ärztlich diagnostizierte Diabetes (essen nach persönlichem Ernährungsplan)
- **Schonkost**
z.B. nach einer Magen-Darm-Grippe als Aufbaukost

6. Leistungen

6.1 Menübestellung

Der Auftragnehmer erstellt einen wöchentlichen Menü- und Diätmenüplan, welcher dem/der Auftraggeber/in am Montag, zwei Wochen im Voraus per Mail (oder Optisoft) zugestellt wird. Weiter sind auch (falls dies erwünscht ist) die Angaben zu den Zwischenverpflegungen und Frühstück ersichtlich. Mit der jeweiligen Auslieferung der Essen wir eine Allergenblatt mitgeliefert, auf dem ersichtlich ist, in welchem Menü welche Allergene/Unverträglichkeiten enthalten sind.

Die Anzahl Mittagessen (Mindestbestellmenge 20 Essen) wird von dem/der Auftraggeber/in, mittels einer persönlichen, von dem Auftragnehmer zu Verfügung gestellten Bestellvorlage, per Mail peppone@gema-basel.ch (oder Optisoft) bis Dienstagvormittag der vorangehenden Woche bekannt gegeben. Bei Ferien und Feiertagen wird das Vorgehen abgesprochen.

Kleine Änderungen der Anzahl müssen bis spätestens am Liefervortag um 15.00Uhr dem Peppone Catering auf die Mail-Adresse, peppone@gema-basel.ch, gemeldet werden.

Grössere Änderungen, wie z.B. die Abwesenheit von einzelnen Tagen (Tagesausflüge etc.), müssen bei der Wochenbestellung eine Woche im Voraus gemeldet werden.

Nach Absprache und in Notfallsituationen, sind vorübergehend zusätzliche Lieferungen möglich. Das auf dem Plan vorgesehene Menü kann an solchen Tagen nicht garantiert werden.

Das Essen wird unter Einhaltung der Hygienerichtlinien, für Gruppen warm, unportioniert in Gastronormschalen abgefüllt und in einer isolierenden Wärmeboxen geliefert.

Der Transport und dessen Organisation werden individuell abgemacht.

6.2 Kundenbetreuung

Für das Peppone Catering ist der regelmässige Kontakt zu dem/der Auftraggeber/in von zentraler Bedeutung. Um dies gewährleisten zu können, organisiert das Peppone Catering einmal pro Semester, oder nach Bedarf, eine Sitzung/Standortbesprechung. Weiter erfolgt das Ausliefern der Menüs in regelmässigen Abständen durch den Betriebsleiter-und/oder Küchenchef, wodurch Alltagsfragen gleich vor Ort besprochen und nach Lösungen gesucht werden können.

Dem/der Auftraggeber/in stehen immer zwei Telefonnummern zur Verfügung. Zum einen die der Küche, bei der sämtliche Anliegen die in direktem Zusammenhang mit den unmittelbaren Bestellungen/Auslieferungen zu tun haben, angebracht werden können.

061 693 48 78

Zum anderen, die direkte Nummer des Betriebsleiters.

079 550 95 02

Somit können wir eine durchgehende Erreichbarkeit für den/die Auftraggeber/in sicherstellen.

Weiter wird alle ein – zwei Jahre eine Wunschliste an alle Kunden/Kinder versendet, deren Auswertung wir anschliessend in den Menüplan einfließen lassen.

6.2.1 Umgang mit Notfällen

Hier stehen dem/der Auftragsgeber/in drei Telefonnummern zur Verfügung, wodurch wir sicherstellen können, dass die Informationen so schnell wie möglich bearbeitet werden können.

1.) Direktwal Küche 061 693 48 78

2.) Direktwal Betriebsleiter 079 550 95 02

3.) Zentrale ge.m.a 061 691 48 30

Falls der Fall eintreten sollte, dass mehrere Kinder nach dem Verzehr eines Menüs Beschwerden haben sollten, können wir anhand unserer schriftlich festgehaltenen Qualitätssicherung schnell und kompetent zu sämtlichen Produkten, Liefertemperaturen, Lieferketten, Haltbarkeitsdaten usw. Auskunft geben und in Zusammenarbeit mit dem/der Auftragsgeber/in nach Lösungen suchen.

6.2.2 Corona

Das Peppone Catering verfügt in sämtlichen Bereichen über angepasste Schutzkonzepte.

Um den Betrieb auch im Krisenfall aufrechterhalten zu können (mit leichten Einschränkungen), hat das Peppone Catering eine „Absichtserklärung zur gegenseitigen Unterstützung bei einem totalen Ausfall der Küche“ mit einer anderen Institution unterzeichnet.

6.3 Infrastruktur

Die Infrastruktur für das Schöpfen und Anrichten der Mahlzeiten (Wärmewagen, Tellerrechauds, Geschirr, Besteck, Schöpfbesteck) und das Schöpfen und Anrichten, erfolgt seitens dem/der Auftraggeber/in. Bei Bedarf kann dies zu 0.75 CHF Menü/Tag über den Auftragnehmer bezogen werde. Geräte und Behälter für den Transport (Transportkiste, Gastronormschalen) werden vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt.

6.4 Rückschubkonditionen

Der Rückschub des Leerguts erfolgt am gleichen Tag, zu definierten Zeiten, durch den Auftragnehmer. Der/die Auftragsgeber/in stellt sicher, dass die nicht verzehrten Lebensmittel, falls sie vor Ort nicht entsorgt werden können, in einem von dem Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Behältnis gesammelt werden. Die Entsorgung der Essensreste läuft zu Lasten des Auftragnehmers. Die Grundreinigung der Wärmebehälter und Gastronormschalen erfolgt durch den Auftragnehmer.

6.4.1 Food Waste

Rund ein Drittel aller Lebensmittel wird in der Schweiz weggeworfen. Dies geschieht bei der Herstellung, beim Verkauf, im Privathaushalt und natürlich auch in der Gastronomie. Das Peppone Catering trägt mit seinem Einkauf, gezielter Menüplanung, einem individuellen Bestellschlüssel für jeden Kunden aktiv zu einer Optimierung der Essensreste bei.

Schon jetzt werde Lebensmittelreste, Rüstabfälle sauber getrennt und entweder kompostiert oder zu der Bio-Gasanlage gebracht.

Da wir aber überzeugt sind, dass noch wesentlich mehr für die Umwelt, sowie Einsparungen im Bereich der Entsorgung vorgenommen werden können, freuen wir uns sehr, als einer der ersten Gastro-Betriebe in Basel bei einem Pilotprojekt „**GastroZukunft Basel**“ mitmachen zu dürfen. Konzept im Anhang.

Weiter können überschüssig produzierte Menüs über „[www. toogoodtogo.ch](http://www.toogoodtogo.ch)“ bei uns abgeholt werden.

6.5 Lieferung

Unser Liefersdienst bringt die bestellten Essen in beheizbaren Wärmeboxen zu dem/der Auftraggeber/in, welche allenfalls nochmals vor Ort eingesteckt werden können. Um die Umwelt zu schonen, versuchen wir die Liefer- und Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Der Transport und dessen Organisation werden individuell vereinbart.

Falls das Essen nicht fristgerecht geliefert werden kann, kontaktiert das Peppone Catering den/die Auftragsgeber/in um zu informieren und um allfällige Lösungen zu besprechen. Damit wir zu jeder Zeit wissen, wo sich unsere Fahrzeuge befinden, ist jedes Auto mit einem Fahrtenschreiber ausgestattet, welcher die Daten an die Küche sendet.



7. Kosten und Zahlungskonditionen

Die Kosten pro gelieferte Hauptmahlzeit, z`Morge, z`Nüni oder z`Vieri werden pro Person und Tag, inkl. Mehrwertsteuer, verrechnet. Dabei sind auch die leihweise Bereitstellung der entsprechenden Behältnisse und deren maschinelle Reinigung enthalten. Die durch den Auftragnehmer bereitgestellte Anzahl von Mahlzeiten wird verrechnet, unabhängig davon, ob sie verzehrt wurden oder nicht.

Mahlzeiten/ Zwischenverpflegung	Leistungen	Preis
Hauptmahlzeit	Inkl. Knabbergemüse und Brot	CHF 12.50.-
Hauptmahlzeit mit spezieller Kostform	Allergie, Intoleranz, Diät	CHF 14.50.-
z`Morge	Brot, hausgemachte Konfitüre, Käse, Aufstrich, Birchermüesli	CHF 7.-
z`Morge mit spezieller Kostform	Allergie Intoleranz, Diät	CHF 8.-
z`Nüni	Eine Auswahl an Obst (frisch und getrocknet), Gemüse sowie belegte Brötchen.	CHF 7.50.-
z`Nüni mit spezieller Kostform	Allergien, Intoleranz, Diät	CHF 8.50.-
z`Vieri	Saisonale Früchte pro kg, inkl. Brot	CHF 6.50.-
z`Vieri mit spezieller Kostform	Allergien, Intoleranz, Diät	CHF 7.-

Optionen der Menüzusammenstellung

	Suppe oder Salat	Hauptgang Vegetarisch	Hauptgang Fleisch*	5 mal Dessert*	1 mal Dessert (süss)	Preis
Variante 1	X		X (2 mal die Woche)	X		CHF 12.50
Variante 2	X		X		X	CHF 11.00
Variante 3	X	X			X	CHF 11.00
Variante 4			X			CHF 9.00

* 1- maximal 2-mal Fleisch oder Fisch in der Woche

* 3 mal eine Frucht und 2-mal ein süsses Dessert



Transport Liefertarife	und	Zone 1 Basel	CHF 20.00
		Zone 2 Allschwil, Riehen, Birsfelden Binningen, Münchenstein, Muttenz	CHF 25.00
		Zone 3 Reinach, Arlesheim, Bottmingen Dornach, Bettingen, Aesch, Biel Benken, Ettingen, Oberwil, Therwil, Pratteln	CHF 35.00
		Weitere Lieferorte und deren Preise auf Anfrage. Bei Bestellungen über Fr. 400.- entfällt die Lieferpauschale.	

Basel 13.11.2020

Falls Sie noch Fragen haben oder weiter Informationen benötigen, wenden sie sich bitte an:

Andres Marbach
Betriebsleiter Peppone Catering
ge.m.a. Genossenschaft Mensch und Arbeit
Amerbachstrasse 9
CH-4057 Basel

a.marbach@gema-basel.ch

Tel. direkt: +41 61 560 95 02
Tel. Zentrale: +41 61 691 48 30
Mobile: +41 79 550 95 02
Fax: +41 61 691 48 57

www.gema-basel.ch