Von nah auf den Teller

SANDRA BENIGNI
kocht zu Hause seit 37 Jahren vegetarisch, isst täglich im Bistro Zmittag und leitet als Mitglied der Geschäftsleitung den Bereich Verwaltung und Betrieb (Bistro, Sekretariat, Buchhaltung, Bibliothek, IT und Hauswartschaft). Seit August 2022 ist sie zudem stellvertretende Direktorin.

Nachhaltigkeit lebt oft von kleinen Schritten, auch in unserer Campus-Küche. Seit einigen Jahren bezieht das Bistro des Campus Muristalden viele seiner Lebensmittel von so nah wie möglich und schaut darauf, kleine Familienbetriebe, regionale Molkereien oder den Quartierbeck zu berücksichtigen. Franz Loosli und sein Küchenteam bereiten täglich alles frisch in unserer Küche zu und vermeiden wo immer möglich industrielle Halbfertig- oder Fertigprodukte. Die Tagesmenüs und die Suppe werden am Morgen frisch zubereitet, den Salat rüsten und schneiden unsere Mitarbeitenden selber, auch die Salatsauce ist hausgemacht. Dies schätzen nicht nur unsere kleinen und grossen Esserinnen und Esser, sondern auch das Kochteam: Kochen ist bei uns im wahrsten Sinne noch Handwerk.