



## Handout für Partnertag Tourismus Basel am 2. September 2021:

### Erste Schritte zur Umstellung auf eine gesunde und nachhaltige Gastronomie ohne Mehrkosten am Beispiel von Peppone Catering, 100% Bio-Knospe

Von Stefanie Kaiser, Kantons- und Stadtentwicklung und Andres Marbach, Peppone Catering

#### 1. Regionale & saisonale Produkte

- Menü vom Angebot her neu denken. Weniger ist mehr (z.B. erst einkaufen was regional verfügbar ist und anschliessend aus dem eingekauften das Menü zusammenstellen.)
- Partnerschaften mit Produzent\*innen für Grossmengen im Direktverkauf aufbauen.
- Partnerschaften mit anderen Restaurants eingehen, um sich z.B. zu Einkaufsgemeinschaften zusammenzuschliessen (Bsp.: ein ganzes Rind einkaufen und die einzelnen Restaurants verarbeiten die bevorzugten Teile).
- Braucht Mut, Freude an der Arbeit, Flexibilität, Know-how, Vertrauen und Sensibilisierung aller Beteiligten.
- Storytelling über Herkunft der Produkte.
- Verweisen, dass es wegen der Regionalität und Saisonalität kurzfristige Änderungen geben kann (z.B. wegen Unwetterschäden).
- Einfache saisonale Produkte können sehr vielfältig zubereitet werden (Bsp: Randen – als Salat, als Chips, als bunter Stock).

#### 2. Mehr pflanzliche und weniger tierische Produkte

- Anteil Fleischmenge bei Fleisch-Menüs reduzieren.
- Fleisch als Aroma(über)träger nutzen, indem man lediglich kleine Fleischmengen den Speisen beimischt – Nebeneffekt: Fleischgericht wird hierdurch günstiger.
- Ganzes Tier verwerten «from nose to tail».
- Blinkwinkel wechseln (Bsp.: Speisekarte ist grundsätzlich vegetarisch und Gerichte mit Fleisch werden ausgeschildert).

#### 3. Mehr selbstgemachte Produkte

- Weniger Convenience-Produkte und mehr selber produzieren, z.B. Pasta, Brot etc.
- Höherer Nähr- und Sättigungswert.
- Mehr Geschmack.
- Mehr Freude bei der Arbeit wie auch die Möglichkeit sich emotional mit den Lebensmitteln zu verbinden.

#### 4. Food Waste vermeiden

- Sich intensiv mit den Bedürfnissen der Kund\*innen auseinandersetzen.
- Portionengrössen in Absprache mit den Kund\*innen anpassen.
- Emotionale Anknüpfungspunkte schaffen (Produktion der Lebensmittel, zu den Verarbeiter\*innen wie auch zu dem Essen).
- Angebot reduzieren.



### Weitere Informationen:

- Abfallfrei.ch-Kampagne: <https://abfallfrei.ch>
- Beelong Eco-Score Indikator: <https://beelong.ch>
- Empfehlungen für genussvolle und umweltfreundliche Verpflegung bei Veranstaltungen des Bundesamts für Umwelt BAFU:  
<https://www.woeb.swiss/dokumente/nachhaltige-verpflegung-empfehlungen-fuer-genussvolle-und-umweltfreundliche-verpflegung-bei-veranstaltungen-44>
- Fair Trade Town Basel: [www.fairtradetown.ch/de/basel](http://www.fairtradetown.ch/de/basel)
- FOODprints der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung: [www.sge-ssn.ch/ich-und-du/essen-und-trinken/ausgewogen/foodprints/](http://www.sge-ssn.ch/ich-und-du/essen-und-trinken/ausgewogen/foodprints/)
- Informationen über Food Waste des Amts für Umwelt und Energie Basel-Stadt: [www.aue.bs.ch/foodwaste](http://www.aue.bs.ch/foodwaste)
- Lebensmittelnetzwerk Basel «Feld zu Tisch» (Pilotphase ab 2022): <https://feldzutisch.ch>
- Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2018-2021: [www.entwicklung.bs.ch/ernaehrung](http://www.entwicklung.bs.ch/ernaehrung)
- Unternehmenscharta für eine nachhaltige Gastronomie des BAFU: [www.woeb.swiss/dokumente/unternehmenscharta-fuer-eine-nachhaltige-gastronomie-75](http://www.woeb.swiss/dokumente/unternehmenscharta-fuer-eine-nachhaltige-gastronomie-75)
- Werkzeugkasten Umwelt der Konferenz der Vorsteher der Umweltschutzämter der Schweiz: [www.werkzeugkastenumwelt.ch](http://www.werkzeugkastenumwelt.ch)