

A group of four people (two men and two women) are sitting around a small white table at an outdoor cafe. They are engaged in conversation and drinking wine. The setting is a waterfront area with a river and historic buildings in the background. A bicycle is parked on the right side of the frame. The overall atmosphere is relaxed and social.

Nachhaltige Gastronomie – Praktische Einblicke & kleine Impulse

I wish you a warm welcome.



Valeria Briatico
Manager Sustainability

Agenda

- 1 Kurze Einführung
- 2 Erfahrungsberichte aus erster Hand
Swisstainable
Food Waste
Wasser für Wasser
- 3 Kleine Inputs
- 4 Q&A

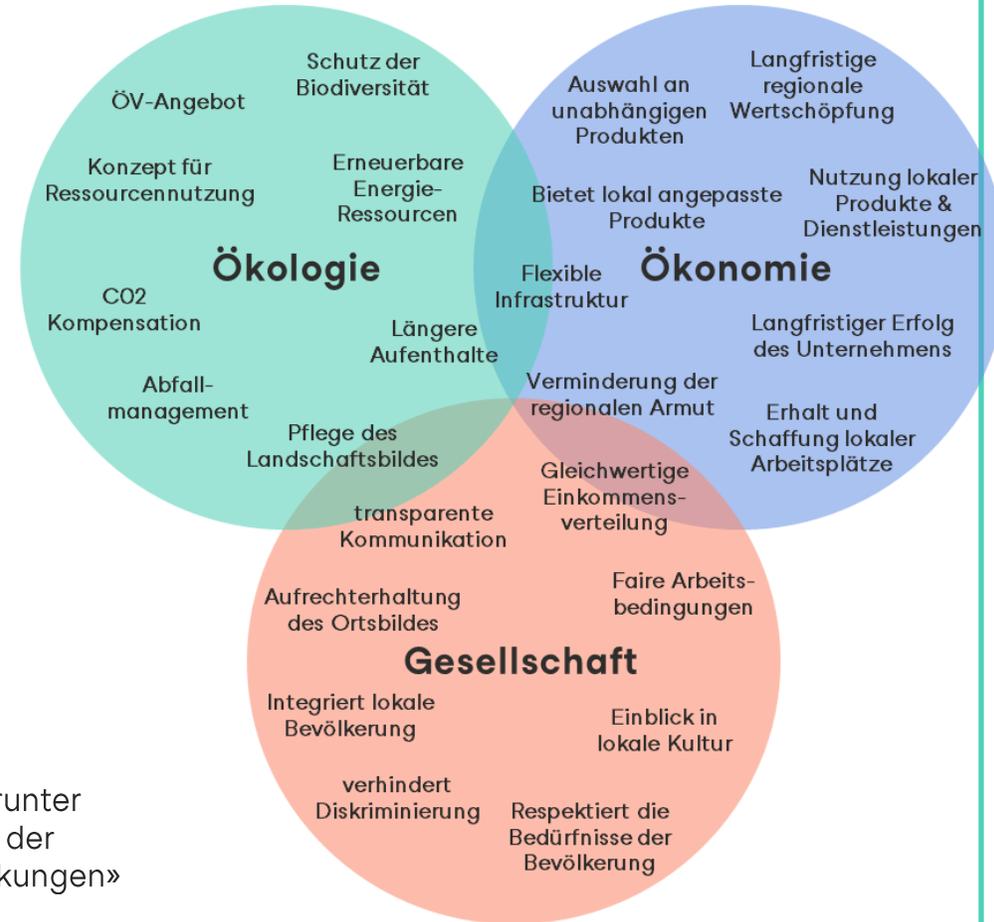
Nachhaltigkeit

- Positive Auswirkung maximieren und negative minimieren
- Kein Nice-to-Have mehr sondern Must-Have
- Wirtschaftlicher Erfolgsfaktor für die Zukunft
- Basel-Stadt: Netto-Null bis 2037
- Steigerung Attraktivität für Arbeitnehmende
- Relevanz für Touristen

90% wählen nachhaltigere Angebote

38% sind bereit mehr zu bezahlen

69% verstehen darunter «Verringerung der Umweltauswirkungen»



Quelle: Expedia Sustainable Travel Survey

Was wir unter "Nachhaltig" verstehen

- | | |
|------------------------------|---|
| • Qualitätstourismus | Der Fokus auf Qualitätstourismus ist ein Mehrwert für alle. |
| • Touristische Wertschöpfung | Die touristische Wertschöpfung soll multiplen Stakeholder in der Region zugutekommen. |
| • Brücken bauen | Der Austausch zwischen Gästen und der lokalen Bevölkerung baut Brücken. |
| • Ökologischer Fussabdruck | Der ökologische Fussabdruck im Tourismus wird mit konkreten Massnahmen reduziert. |
| • Image Basel | Basel gilt bei Reisenden als nachhaltige Destination. |
| • Erlebbarkeit | Nachhaltige Errungenschaften sollen erlebbar sein (Bsp. Rheinschwimmen). |
| • Arbeitgeber «Tourismus» | Die Basler Tourismusbranche ist eine attraktive Arbeitgeberin. |

Wo wollen wir hin?

Gäste:

Wir machen **nachhaltige Produkte erlebbar** und bieten **Orientierung**. Nachhaltiges Reisen ist für uns kein Verzicht, sondern eine **Bereicherung**.

Branche:

Wir **unterstützen** die Branche und **engagieren uns gemeinsam** mit regionalen und nationalen touristischen Verbänden zusammen, um Nachhaltigkeit zu fördern, Wissen zu teilen und die Vernetzung zu stärken.

Basel Tourismus als Organisation:

Basel Tourismus stellt **Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt**. Wir **reduzieren wir unseren Fussabdruck, leben Nachhaltigkeit vor** und vertreten eine **klare gesellschaftliche Haltung**.

Better Tourism & Unique Experiences

Partnerships @ its best

Sustainable Leader

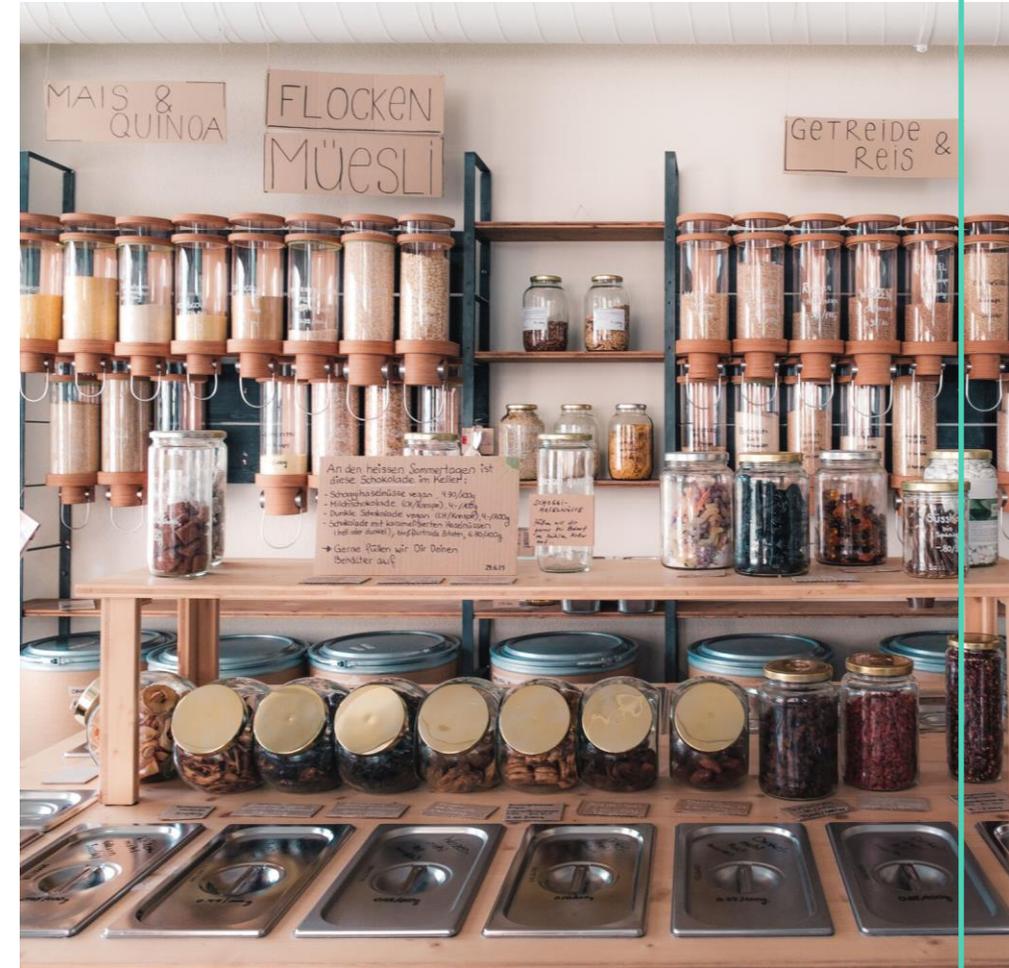
Chance nicht nur Aufwand

- Essen und Trinken ein wichtiger Aspekt des Reisens
- **Nachhaltigkeit erlebbar über alle Sinne**
- Positionierung
- Lokale Wertschöpfung erhöhen
- Einsparungen von Kosten und Ressourcen



Was Gäste unter "Nachhaltig" verstehen

- Regionalität und Saisonalität
- Minimierung von Food Waste
- Nachhaltige Verpackungen für Take-away (recircle.ch)
- Reduzierung der Emissionen, Geräte mit tiefem Energieverbrauch
- Gesunde Menus, Auswahl vegetarischer Optionen
- Positiver Impact in der Region: z.B. Produkte von Bauernhöfen und Produzenten, Essensausgabe



Quelle: The Role of Sustainable Restaurant Practices in City Branding

Swisstainable

- Das Nachhaltigkeitsprogramm des Schweizer Tourismus
- Verbesserte Orientierung für Gäste
- Positionierung und Unterstützung in nachhaltiger Entwicklung



Level I committed	Commitment zur Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeitscheck	Nachhaltigkeitsmassnahmen	–
Level II engaged	Commitment zur Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeitscheck	Nachhaltigkeitsmassnahmen	Nachhaltigkeitsnachweise Level II
Level III leading	Commitment zur Nachhaltigkeit	–	–	Nachhaltigkeitsnachweise Level III

Basel is committed!

- Ziel: Swisstainable Destination Level 3 & 80 % unserer Partner an Bord
- Positionierung der Betriebe und der Stadt
- Stand aktuell: Gastronomie 14 eingestuft, 20 registriert
- Hotellerie: Hälfte eingestuft und Viertel registriert

Unterstützung bei der Anmeldung vom STV und uns!

[Anmeldung Swisstainable](#)



THIS IS BASEL

Swisstainable



Pola Rabatt

Geschäftsführerin Unternehmen mitte

Food Waste

Ökologisch:

- Food Waste verursacht einen Grossteil der Umweltbelastung
- Gastronomie verursacht 14%

Ökonomisch:

- Geld sparen: Ø Vollkosten: 24 CHF/kg
- Wahrnehmung als ein umweltfreundlicher und verantwortungsvoller Betrieb intern und extern

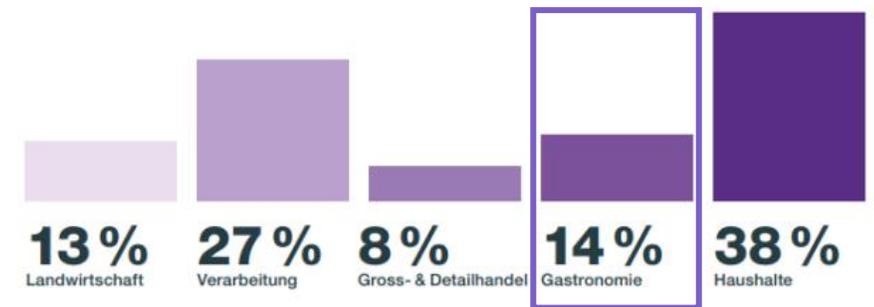
Sozial:

- Relevanter Einfluss auf gesamte Wertschöpfungskette
- Vorbilderrolle und Sensibilisierung von Gästen

AUSWIRKUNGEN DER ERNÄHRUNG IN DER SCHWEIZ AUF DIE UMWELT



Verursacher Food Waste in der CH



Quelle: Stadt Zürich: Reduktion von Food-Waste in der Gastronomie

United Against Waste: Food Save Management (FSM)

- Begleiteter Prozess zur langfristigen Abfallreduzierung
- Ziel ist eine langfristige Reduktion von Food Waste und Kompetenzaufbau im Team
- Konkrete Erfolgsmessungen und langfristige Massnahmen
- 4 Phasen Modell: Plan, Do, Check, Act



Anerkannter Nachhaltigkeitsnachweis bei Swisstainable auf Level II – engaged und wird in Kombination anerkannt.



United Against Waste



Robert Stöckl

Küchenchef Hotel Pullman Basel Europe

Wasser für Wasser



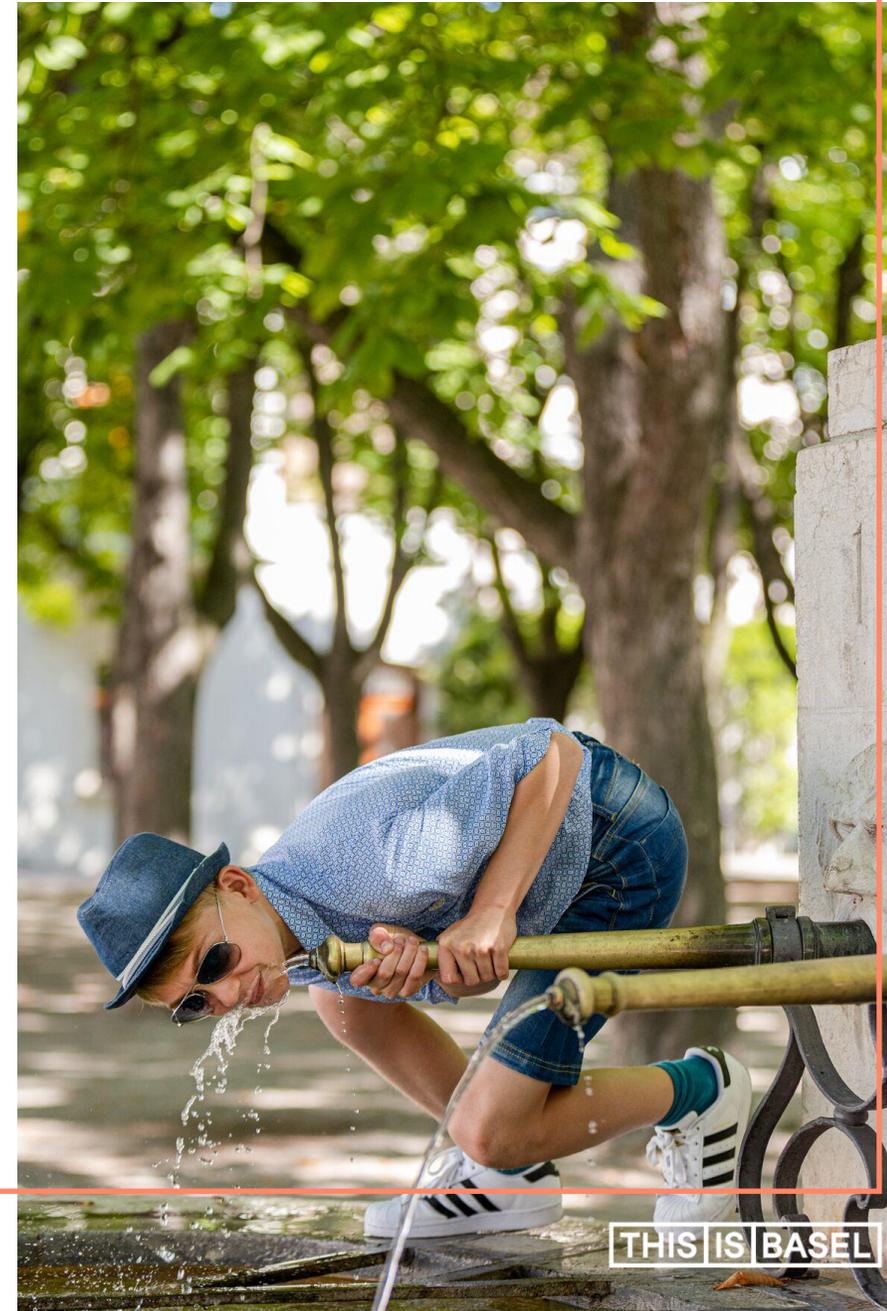
Jonas Gass

Direktor Nomad Design & Lifestyle Hotel

Wasserflaschen

- Sehr gute und kontrollierte Leitungswasserqualität
- Trotzdem steigender Flaschenwasserkonsum
- **Das Problem mit Flaschenwasser:**
 - 1500-mal grösseren CO₂-Fussabdruck
 - Hohe Umweltbelastung durch Transport, Kühlung und Produktion
 - Hoher Wasser- und Energieverbrauch (auch für Recycling)
 - Nichtrecycling
 - Oft keine bessere Zusammensetzung und teilweise erhöhte Verunreinigung (z. B. Mikroplastik)

Quelle: BAFU



THIS IS BASEL

Wasser für Wasser

- Förderung von nachhaltigem Wasserkonsum und Spenden in den Geschäftsalltag integrieren (CSR)
- Unterstützung von Wasser-, Hygieneprogramme in Mosambik und Sambia
- Drei Programme: WfW Classic, **Green, Green Hotel**
- **WFW Green:** Ausschliesslich aufbereitetes Leitungswasser ausgeschenkt,
Mind. 10% der Einnahmen an WfW-Programme
- **WFW Green Hotel:** WfW in Gastronomie, nur noch Leitungswasser in Zimmer,
10% der Einnahmen plus Pauschale an WfW



Anerkannter Nachhaltigkeitsnachweis bei Swisstainable auf Level II – engaged und wird in Kombination anerkannt.

Wasser für Wasser



Jonas Gass

Direktor Nomad Design & Lifestyle Hotel

Lösung

Wechsel der Reihenfolge der exakt
selben Menus:
1. Vegetarisches, 2. Fleisch

Quelle: Abschlussbericht https://energieforschung-zuerich.ch/media/topics/report/FP-1.23_EFZ_Layout_Schlussbericht_def_a88DEOd.pdf



Green Nudging

Im Kleinen Grosses bewirken

Autopilot im Alltag: Einen Grossteil unserer Entscheidungen treffen wir nicht bewusst

Nudging = kleine Anstösse in der Umgebung, um Entscheidungen positiv zu beeinflussen

Ohne Verbote oder grosse finanzielle Anreize

Zum Wohle der Gäste, der Mitarbeiter oder Umwelt



THIS IS BASEL

Was es gibt



Defaults: Voreinstellung ändern

- Eco-Waschprogramm
- Doppelseitiger Druck
- Vegetarisch Standardoption



Platzieren: Gute Optionen hervorheben

- Reihenfolge (gute Option am Anfang)
- gesunde Optionen vorne beim Buffet
- Leckere Beschreibung



Barrieren entfernen oder hinzufügen:

- Kleinere Teller bei Buffets
- Recyclingstationen sichtbar platzieren
- Anbieten Resten einzupacken



Informieren und erklären:

- Lokal/Saisonal/Bio kennzeichnen (mit Hof)
- Ersparnisse kWh in CHF
- Soziale Normen (Lieblingsgericht unserer MA)

Wie Nudgen

1. Vorbereitung

- Themenvorstellung und Projektteam
- Ziele und relevanten Unternehmensbereiche

2. Verhaltenssammlung und Auswahl

- Erfassung von zu ändernden Verhaltensweisen

3. Verhaltensanalyse

- Gründe für die Verhaltensweisen

4. Nudge-Entwicklung

- Generierung kreativer Nudge-Ideen
- Auswahl vielversprechender Ideen für Prototypen

5. Umsetzung

- Implementierung in der Praxis

6. Evaluation



THIS IS BASEL

Wieso Nudgen

- Kundenzufriedenheit und –bindung kann erhöht werden
- Zeigen was gemacht wird
- Ersparnisse z. B. Food Waste, Strom,
- Grosser Hebel auf der Arbeit: 21 Jahre
- Spass im Team
- [green-nudging.de](https://www.green-nudging.de)



Q&A



Danggschön

Ihr Kontakt:

Valeria Briatico, Manager Sustainability

Tel. +41 61 268 68 41

valeria.briatico@basel.com

Swisstainable Best-Practice Beispiele aus dem Bereich Gastronomie und Hotellerie

- Massnahmen:
 - Reduktion Ressourcenverbrauch (z.B. Wasser, Strom, Plastik, Einwegprodukte, Food Waste)
 - Mehr saisonale und lokale Produkte
 - Stärkere Nachhaltigkeitskommunikation intern/extern
 - Gäste- oder MA-Zufriedenheitsbefragungen
 - Arbeitsintegration



- Einzelnachweise:



MINERGIE®



Liste nicht vollständig, Auswahl basierend auf Best-Practices Gastronomie und Hotellerie



THIS IS BASEL