



Kanton Basel-Stadt

# Strategie

# Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030



# Vorwort

Mit der Strategie Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030 macht der Kanton einen weiteren Schritt in Richtung einer umfassenden Politik, welche der heutigen wie auch den nächsten Generationen zu Gute kommen soll. Das Basler Ernährungssystem soll vom Feld bis zum Teller nachhaltiger werden – ohne Zeigefinger und Verbote, dafür mit Genuss und Wertschätzung von Lebensmitteln.

Ein nachhaltiges Ernährungssystem trägt zum Wohlbefinden und zur Gesundheit der Bevölkerung bei, stärkt die regionale Wertschöpfung, entlastet das Budget der Haushalte und der Betriebe durch die Vermeidung von Food Waste. Es schützt das Klima und die natürlichen Lebensgrundlagen für morgen.

Der Kanton trägt mit der Strategie dazu bei, die kantonalen Klimaziele zu erreichen. Er leistet einen Beitrag zu den Zielen des Bundes zur nachhaltigen Transformation der Ernährungssysteme sowie zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung 2030 (Sustainable Development Goals).

2022 ist Basel-Stadt dank dem breiten Engagement von Unternehmen, Institutionen und Non-Profit-Organisationen sowie Verwaltung und Politik «Genuss Stadt 2022» und «Fair Trade Town» geworden. Dieses Engagement setzt sich mit der Strategie Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030 fort.

Die Verwaltung nimmt hierbei eine Vorbildrolle ein. Zugleich können wir die Strategie nicht alleine umsetzen. Deshalb freue ich mich, dass die Strategie in Zusammenarbeit mit rund 70 Akteurinnen und Akteuren aus Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, Handel, Gastronomie, Forschung und Non-Profit-Bereich entstanden ist.

Gehen wir es gemeinsam an!

Lukas Engelberger  
Regierungsvizepräsident



# Einleitung

Was wir essen, beeinflusst nicht nur unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit. Unsere Ernährung wirkt auch auf die Umwelt, die Wirtschaft und die Gesellschaft. In der Schweiz ist die Ernährung für 25 % unseres ökologischen Fussabdrucks verantwortlich (Konsum und Produktion im In- und Ausland) – und löst damit ebenso viel Umweltbelastung wie Wohnen (25 %) und mehr als die private Mobilität (14 %) aus. Umgerechnet auf den CO<sub>2</sub>-Ausstoss heisst das, dass wir mit dem, was wir in Basel essen (und häufig auch wegwerfen), 1,9 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Person und Jahr verursachen.

Die Kantonsverfassung beschreibt im §15, dass der Kanton mit seinem Handeln auf eine nachhaltige Entwicklung hinwirken soll: eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der gegenwärtigen Generation entspricht und zugleich die ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Bedürfnisse künftiger Generationen und ihre Möglichkeiten nicht gefährdet, sodass auch sie ihre eigene Lebensweise wählen können. Und der angenommene Gegenvorschlag zur Klimagerechtigkeitsinitiative soll dazu beitragen, dass die globale Erwärmung gegenüber dem vorindustriellen Niveau 1,5 °C nicht übersteigt. Basel-Stadt wirkt darauf hin, dass bis 2037 der Ausstoss unserer Treibhausgasemissionen auf Netto-Null sinkt.

# Was ist ein nachhaltiges Ernährungssystem?

Ein Ernährungssystem umfasst alle Bestandteile und Aktivitäten von der Produktion über die Lebensmittelverarbeitung und -verteilung bis hin zum Konsum von Lebensmitteln sowie alle Stoffe, die das System hierfür aufnimmt (Inputs) und abgibt (Outputs).

Ein nachhaltiges Ernährungssystem ist ein Ernährungssystem, das Lebensmittel und Ernährungssicherheit heute gewährleistet, ohne die sozialen, ökonomischen und ökologischen Grundlagen für die Gewährleistung der Ernährungssicherheit zukünftiger Generationen zu gefährden.<sup>1</sup>

Ein lokales Ernährungssystem ist Teil von anderen regionalen und nationalen Ernährungssystemen und vom globalen Ernährungssystem.

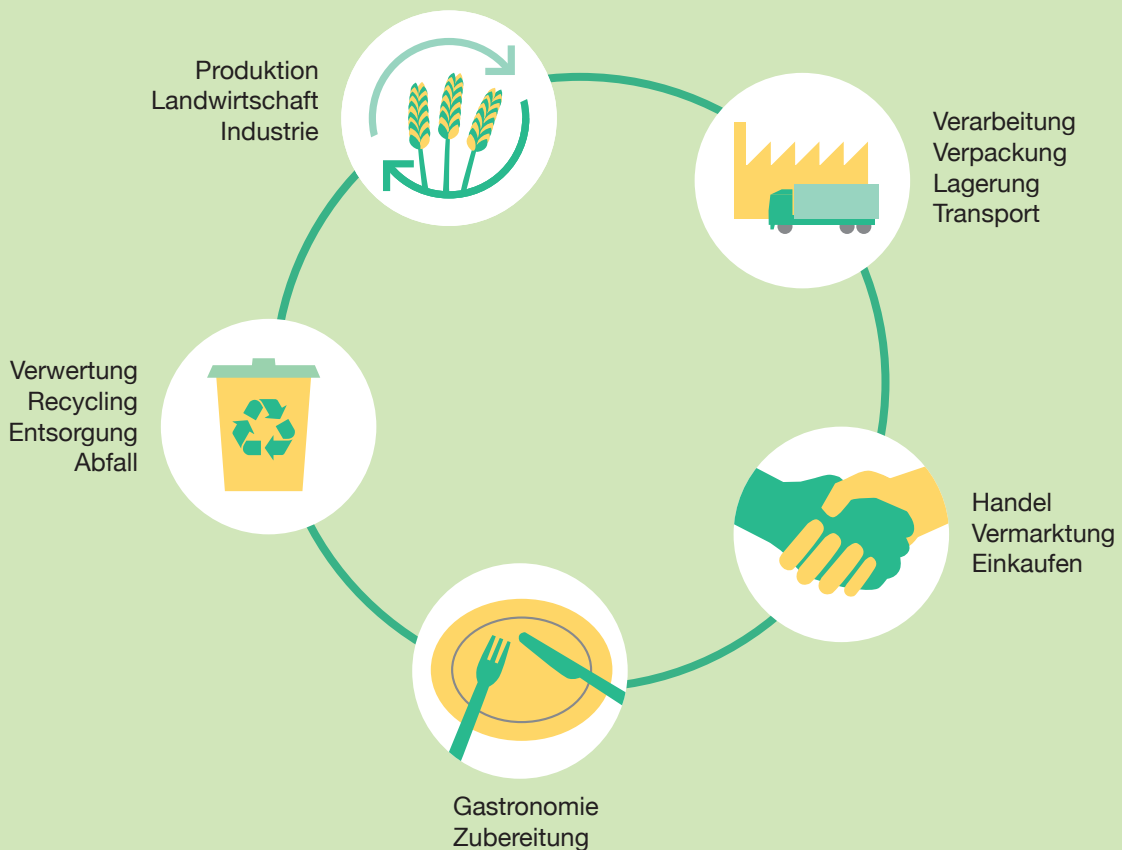
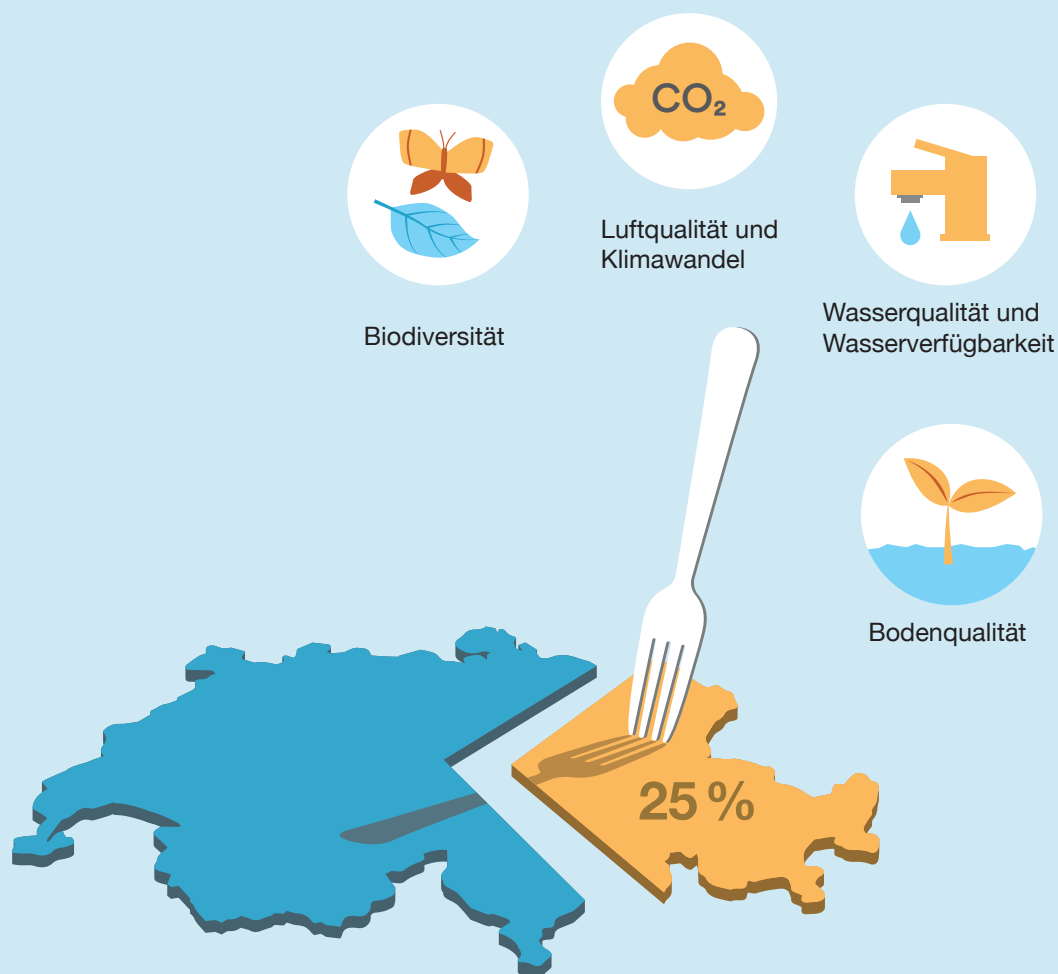


Abbildung: Fesenfeld, L. et al. / SDSN Schweiz (2023): Wege in die Ernährungszukunft der Schweiz: Leitfaden zu den grössten Hebeln und politischen Pfaden für ein nachhaltiges Ernährungssystem

# Wie gross ist die Umweltbelastung durch Ernährung?

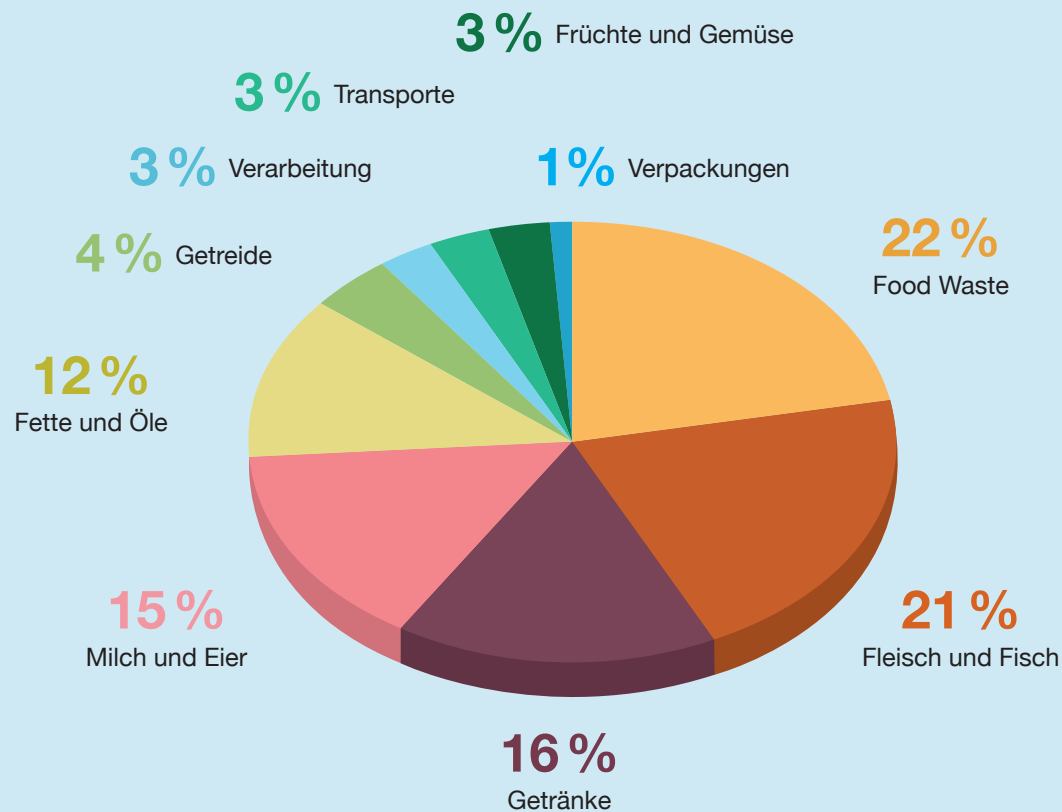


## Anteil der Ernährung an der Umweltbelastung der Schweiz im In- und Ausland

Die Ernährung in der Schweiz verursacht ein Viertel der Umweltbelastung durch Konsum und Produktion im In- und Ausland. Mit «Umweltbelastung» sind die negativen Auswirkungen auf Klima, Biodiversität, Rohstoffe etc. gemeint. Eine wesentliche Rolle spielen dabei die Importe von Nahrungs-, Futter- und Produktionsmitteln.

Quelle: Bundesrat, Umwelt Schweiz 2022 / Darstellung: Werkzeugkasten Umwelt

## Welche Bereiche der Ernährung belasten die Umwelt am stärksten?



### Einfluss einer Schweizer Durchschnittsernährung auf die Umwelt\*

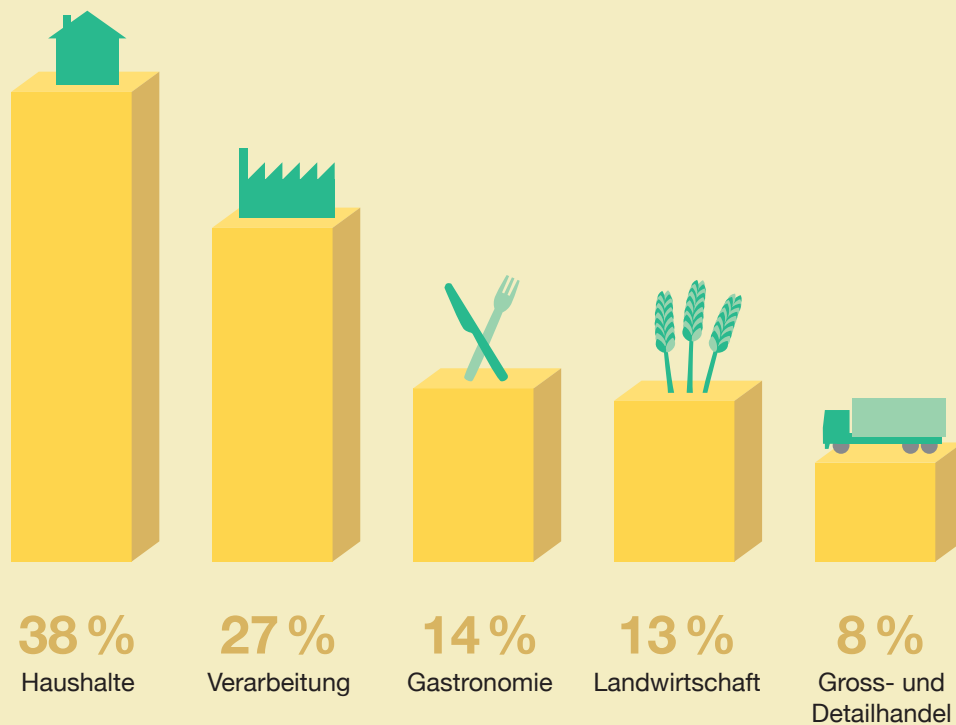
Ein Grossteil der Umweltbelastung wird durch Food Waste (22%), Fleisch und Fisch (21%) und Getränke (16%) verursacht. Verpackungen (1%) und Transporte (3%) verursachen nur einen geringen Anteil an der Umweltbelastung.

\* Anteil Umweltbelastungspunkte (UBP) pro Person und Jahr.

Umweltbelastungspunkte (UBP) fassen alle Auswirkungen eines Lebensmittels auf die Umwelt in einer Zahl zusammen. Dabei ist die Belastung umso höher, je grösser die Punktzahl ausfällt. Die Punkte beziehen sich auf eine Standardverzehrmenge.

Quelle: Daten: SGE und EFZ Bericht 08 (2023) / Darstellung: Umwelt- und Gesundheitsschutz Stadt Zürich

## Wo entsteht wie viel Food Waste?



### Umweltbelastung durch Food Waste pro Sektor in der Schweiz

Rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel werden weggeworfen. Auf jeder Stufe der Lebensmittelkette fallen Lebensmittelverluste an, welche die Umwelt zusätzlich belasten. Den grössten Anteil verursachen die Haushalte (38 %), gefolgt von der Verarbeitung (27 %), der Gastronomie (14 %) und der Landwirtschaft (13 %). Den geringsten Anteil verursacht der Gross- und Detailhandel (8 %).

Quelle: Bundesamt für Umwelt



# Was macht eine gesunde und nachhaltige Ernährung aus?

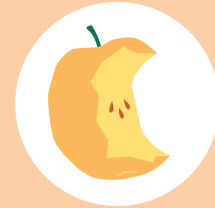
Eine gesunde und nachhaltige Ernährung (Konsum) orientiert sich an den folgenden Grundsätzen:



Bei den Menüs eine ausgewogene Ernährung beachten



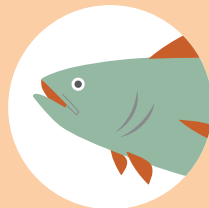
Proteine variieren und tierische Produkte reduzieren



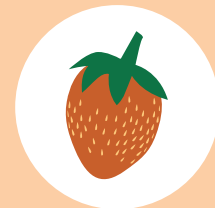
Lebensmittelabfälle vermeiden



Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel bevorzugen



Auf den Konsum gefährdeter Arten verzichten



Saisonprodukte bevorzugen



Produkte aus regionalem Anbau und regionaler Verarbeitung beachten



Ökologischer Transport (von der Produktion zum Konsumort) bevorzugen und per Flugzeug importierte Produkte vermeiden



Lebensmittel- und Einwegverpackungen reduzieren

Diese Grundsätze basieren auf den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung zur Lebensmittelpyramide / Optimaler Teller sowie auf den Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung des Bundesamts für Umwelt, 2020.



# Strategie

Die Strategie richtet sich an die verwaltungsinternen und -externen Entscheidungsträgerinnen und -träger und Ausführende aller Stufen, die in irgendeiner Art und Weise mit der Produktion, der Verarbeitung, der Verteilung, dem Angebot, der Beschaffung, der Zubereitung, dem Konsum und der Verwertung von Lebensmitteln im und für den Kanton Basel-Stadt zu tun haben.

Die Strategie bietet einen Rahmen für alle Akteurinnen und Akteure des Basler Ernährungssystems. Sie bündelt als gemeinsame Stossrichtung die Kräfte hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Die Massnahmen umfassen den Beitrag der Verwaltung für ein nachhaltiges Ernährungssystem und ergänzen bereits bestehende Projekte und Aktivitäten des Kantons sowie auch des Bundes. Darüber hinaus tragen die Akteurinnen und Akteure ausserhalb der Verwaltung aus Wirtschaft, Wissenschaft, Non-Profit-Bereich, Politik und Bevölkerung mit ihrem Engagement wesentlich dazu bei, das Basler Ernährungssystem nachhaltiger zu gestalten.

Der Kanton Basel-Stadt fördert die Entwicklung hin zu einer genussvollen, vielfältigen, gesunden und nachhaltigen Ernährung vom Feld bis zum Teller in fünf Handlungsfeldern. Diese umfassen drei thematische Handlungsfelder entlang der Wertschöpfungskette sowie zwei Querschnittsbereiche. Er übernimmt im Rahmen seines Handlungsspielraums eine Vorbildfunktion und fördert die nachhaltige Gestaltung des Ernährungssystems Basel-Stadt.

# Ziele 2030

Das Angebot an genussvoller, gesunder und nachhaltiger Verpflegung steigt und ist vielfältig.

Der Kanton übernimmt eine Vorbildrolle bei Verpflegungsangeboten in eigenen Betrieben, bei Betrieben mit Beteiligung des Kantons sowie bei Veranstaltungen des Kantons. Er setzt sich zusammen mit der Gastronomie für die Umstellung auf eine genussvolle, gesunde und nachhaltige Verpflegung ein, die für alle zugänglich ist.

Die regionale Lebensmittelverarbeitung ist gestärkt und erhöht das Angebot an nachhaltigen Produkten aus der Region.

Der Kanton unterstützt die Verarbeitung und den Handel von nachhaltig produzierten Lebensmitteln in und aus der trinationalen Region. Er stärkt damit die regionale Wertschöpfung sowie eine resiliente und klimaschonende Ernährungswirtschaft und fördert die regionale Identität.

Die Bevölkerung ist informiert über eine genussvolle, gesunde und nachhaltige Ernährung.

Der Kanton informiert und motiviert die Bevölkerung zu einer genussvollen, gesunden und nachhaltigen Ernährung sowie zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Die Akteurinnen und Akteure im Bereich Ernährung sind vernetzt und verstärken die Zusammenarbeit.

Der Kanton stärkt die Vernetzung und die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Akteurinnen und Akteuren im Bereich Ernährung auf regionaler und nationaler Ebene.

Die Lebensmittelverschwendung im Kanton Basel-Stadt ist um 50 % reduziert.

Mit Information, Bildungs- und Beratungsangeboten fördert der Kanton bei Konsumentinnen und Konsumenten sowie bei Betrieben und Institutionen aus Verarbeitung, Handel und Gastronomie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

# Vision

Das Basler Ernährungssystem ist vom Feld bis zum Teller nachhaltig gestaltet und somit gut für Mensch, Tier und Umwelt. Es ermöglicht allen heute und in Zukunft den Zugang zu einer vielfältigen und gesunden Ernährung mit Lebensmitteln, die nachhaltig und fair produziert und gehandelt werden. Es schützt das Klima und die Biodiversität und schont die natürlichen Ressourcen wie Boden, Luft und Wasser im In- und Ausland. Es fördert die Wertschätzung der Lebensmittel und des lokalen Handwerks und stärkt die regionale Wertschöpfung und Innovation. Und es trägt zur Gesundheit und zum Wohlbefinden der Bevölkerung bei.

## Ziele des Bundes

Der Kanton strebt mit seinem Engagement zudem die Ziele des Bundesrats zur Transformation hin zu nachhaltigen Ernährungssystemen im In- und Ausland gemäss der Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030 an:

- 1** — Der Anteil der Bevölkerung, der sich entsprechend den Schweizer Empfehlungen für Ernährung gesund, ausgewogen und nachhaltig ernährt, steigt auf ein Drittel.
- 2** — Der Treibhausgas-Fussabdruck pro Person im Bereich Ernährung sinkt im Vergleich zu 2020 um 25 %.
- 3** — Die vermeidbaren Lebensmittelverluste pro Kopf werden im Vergleich zu 2017 um 50 % reduziert.
- 4** — Der Anteil der Landwirtschaftsbetriebe, die besonders umwelt- und tierfreundlich produzieren, wächst im Vergleich zu 2020 um ein Drittel.



# Massnahmenkatalog 2024–2026

Mit 14 Massnahmen trägt der Kanton zu den Zielen bei. Er tut dies mit Instrumenten<sup>2</sup> der Kooperation (wie Netzwerke, Regionalmarketing etc.), Information (wie Beratung, Sensibilisierung), Ökonomie (wie Beschaffung, Anschubfinanzierung etc.) und Regulierung (wie Verordnungen etc.). Der Querschnittsbereich Information und Sensibilisierung ist Bestandteil fast aller Massnahmen und enthält keine zusätzlichen Massnahmen.

Die Strategie wird gemeinsam mit Partnerinnen und Partnern aus Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, Handel, Gastronomie, Forschung, Non-Profit-Bereich, Städten und Bund umgesetzt.

# Die regionale Lebensmittelverarbeitung ist gestärkt und erhöht das Angebot an nachhaltigen Produkten aus der Region.

**M1** – Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) «Genuss aus Stadt und Land» umsetzen, begleiten und evaluieren

Das PRE unterstützt Teilprojekte zur Stärkung der regionalen Land- und Ernährungswirtschaft in Basel-Stadt und Basel-Landschaft. Es stärkt mit der gemeinsamen Regionalmarke «Genuss aus Stadt und Land» die Vermarktung. Der Kanton Basel-Stadt begleitet insbesondere die Umsetzungsphase der Basler Teilprojekte, wie die Märkte in der Markthalle und das Lebensmittelnetzwerk Feld zu Tisch als Plattform für Produzierende und Gastronomie. Ausserdem evaluiert er zusammen mit den Beteiligten und weiteren Umsetzungspartnerinnen und -partnern das PRE und prüft ein weiteres PRE.

**Ziel** – Steigende Anzahl Betriebe in BS, welche Produkte der Regionalmarke anbieten.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Teilprojekte, Betriebe aus Produktion, Verarbeitung und Handel

**Instrument** – Ökonomie & Kooperation

**M2** – Unterstützung Aufbau Food Factory prüfen

Der Kanton prüft die Unterstützung des Aufbaus einer Food Factory im Rahmen des Innovationsförderprogramms im Bereich Kreislaufwirtschaft. Es sollen Räumlichkeiten mit geteilter Infrastruktur entstehen beziehungsweise soll die Vernetzung bestehender Infrastrukturen für Start-ups und lokale Betriebe im Bereich Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -innovation gefördert werden. Das Programm soll über den Standortförderungsfonds finanziert werden.

**Ziel** – Die Unterstützung des Aufbaus einer Food Factory wird geprüft.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Trägerschaft Food Factory im Aufbau, Betriebe aus Produktion und Verarbeitung & Start-ups im Bereich Food & Beverages

**Instrument** – Ökonomie & Kooperation

*Genuss*  
**AUS STADT  
UND LAND**



### **M3** – Basler Stadtmarkt stärker auf Regionalität und Nachhaltigkeit ausrichten

Die kantonale Verordnung «Messen und Märkte» wird angepasst. Zukünftig sollen regionale, saisonale und nachhaltige Angebote am Stadtmarkt und am Schlemmer-Markt noch stärker bei der Auswahl berücksichtigt werden.

**Ziel** – Das Angebot an Ständen mit Produkten aus nachhaltiger Eigenproduktion aus dem trinationalen Raum ist erhöht.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Standbetreibende und Besuchende Stadtmarkt

**Instrument** – Regulierung & Ökonomie



### **M4** – Pilotprojekt für nachhaltige Ernährung bei Arealentwicklung

In einem Pilotprojekt sollen soziale, ökologische und ökonomische Potenziale der nachhaltigen Ernährung und ihr Beitrag zur Förderung der Lebensqualität bei Arealentwicklungen getestet werden.

**Ziel** – Das Pilotprojekt liefert Empfehlungen, wie eine nachhaltige Ernährung in Arealentwicklungen integriert und gefördert werden kann.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Verwaltung, Arealeigentümerinnen und -eigentümer, Partnerorganisationen aus Forschung, Produktion und Non-Profit-Bereich

**Instrument** – Information

# Das Angebot an genussvoller, gesunder und nachhaltiger Verpflegung steigt und ist vielfältig.

**M5** – Nachhaltigkeitsstandards für Ausschreibungen der öffentlichen Beschaffung im Bereich Lebensmittel und Catering entwickeln

Auf der Basis der Revision des Beschaffungsgesetzes werden als Grundlage für die kantonale Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen verbindliche Nachhaltigkeitsstandards erarbeitet. Dies betrifft insbesondere die Verpflegung in den Schulen und im Strafvollzug, welche pro Jahr rund eine Million Menüs bereitstellen.

**Ziel** – Standards werden bis 2024 erarbeitet und sind bis 2025 als verbindliche Vorgaben in der Verwaltung eingeführt.<sup>3</sup>

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Verwaltung, Anbieterinnen und Anbieter, Schulen, Strafvollzug

**Instrument** – Ökonomie

**M6** – Label «Fourchette verte – Ama terra» in Tagesstrukturen der Primarschulen sowie in Kindertagesstätten der Stadt Basel fördern

Das Beratungsangebot für das Label «Fourchette verte – Ama terra» wird verstärkt und eine Umsetzung in den Tagesstrukturen der Primarschulen sowie den Kindertagesstätten der Stadt Basel auf freiwilliger Basis gefördert. Das Potenzial zur Umsetzung in der Sekundarstufe I und II wird geprüft. Ziel ist es, eine ausgewogene, lustvolle und kindergerechte Verpflegung und eine positive Esskultur in den Betrieben zu fördern.

**Ziel** – Mind. 50 % der Tagesstrukturen der Primarstufe sowie der Kindertagesstätten der Stadt Basel sind bis 2030 mit dem Label «Fourchette verte – Ama terra» zertifiziert.<sup>4</sup> Das Potenzial in der Sekundarstufe I und II ist geklärt.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Gsünder Basel; Schulen Primarstufe und Sekundarstufe I und II; Kindertagesstätten

**Instrument** – Ökonomie & Information



## **M7** — Empfehlungen für nachhaltige Verpflegung bei Anlässen und Veranstaltungen des Kantons

In Abstimmung mit dem Leitfaden der IG Saubere Veranstaltung werden Empfehlungen für nachhaltige Verpflegung an Anlässen und Veranstaltungen des Kantons, wie Anlässen des Regierungsrats und Veranstaltungen der kantonalen Verwaltung sowie auch für Anlässe mit Unterstützung aus dem Swisslos-Fonds gemeinsam erarbeitet, publiziert und kommuniziert.

**Ziel** — Der Leitfaden liegt 2025 vor und wird breit kommuniziert.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** — Verwaltung, Veranstaltungen mit Unterstützung durch Kanton, IG Saubere Veranstaltung

**Instrument** — Information

## **M8** — Beratungsangebot für nachhaltige Gastronomie prüfen

Die Gastronomie kann einen grossen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung in Basel-Stadt leisten. Um eine nachhaltige Gastronomie zu fördern, wird eine finanzielle Beteiligung des Kantons an Beratungsangeboten für Gastronomiebetriebe geprüft. Ebenso soll eine freiwillige Vereinbarung mit gemeinsamen Zielen der teilnehmenden Gastronomiebetriebe geprüft werden sowie Möglichkeiten für den Erfahrungsaustausch zu Best Practices.

**Ziel** — Die Unterstützung von Beratungs- und Weiterbildungsangeboten für nachhaltige Gastronomie in Zusammenarbeit mit externen Partnerorganisationen wird geprüft.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** — externe Partnerorganisation(en), Gastronomie, öffentlichkeitsnahe und subventionierte Institutionen

**Instrument** — Information & Kooperation



## Die Lebensmittelverschwendung im Kanton Basel-Stadt ist um 50 % reduziert.

### M9 – Aktionskampagne zur Reduktion von Food Waste

Unter Einbezug von Partnerorganisationen aus Detailhandel, Gastronomie, Verarbeitung und weiteren Organisationen werden breit abgestützte und innovative Aktionen zur Reduktion von Food Waste entlang der gesamten Wertschöpfungskette entwickelt und umgesetzt. Mit Ansätzen aus der Verhaltenswissenschaft sollen Interventionen beim Angebot und in der Kommunikation an unterschiedlichen Orten des Konsums stattfinden. Damit sollen insbesondere Konsumentinnen und Konsumenten erreicht werden und neben Klimaschutz auch Kosteneinsparungen thematisiert werden.

**Ziel** – Steigende Anzahl beteiligte Organisationen sowie Personen, welche zum Thema Food Waste erreicht werden.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Partnerorganisationen aus Handel, Gastronomie, Verarbeitung und Weiteren, Privathaushalte

**Instrument** – Information & Kooperation

### M10 – Beratungsangebot für Gastronomie «Food Save Basel»

Das Beratungsangebot für Gastronomiebetriebe «Food Save Basel» wird weitergeführt und eine Messung sowie die Beratung zur Reduktion von Lebensmittelabfällen für Gastronomiebetriebe unterstützt. Der Kanton beteiligt sich an den Kosten für die Beratung. Er empfiehlt den Betrieben, die mit dem Kanton zusammenarbeiten, wie öffentlichen Spitälern, Pflegeheimen, Kitas etc. daran teilzunehmen.

**Ziel** – Sinkender Anteil Food Waste pro Betrieb und Anzahl teilnehmende Betriebe.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Gastronomie; externe Partnerorganisation

**Instrument** – Information



# Die Akteurinnen und Akteure des Basler Ernährungssystems sind vernetzt und verstärken die Zusammenarbeit.

## **M11** – Charta Nachhaltige Ernährung für Schweizer Städte und Gemeinden

Mit der Charta soll eine Absichtserklärung für Schweizer Städte und Gemeinden geschaffen werden, um nachhaltige Ernährungssysteme auf Ebene der Städte und Gemeinden zu fördern sowie deren Zusammenarbeit zu stärken. Die Charta wird von einer Projektgruppe der Städte Basel, Bern, Fribourg, St. Gallen und Zürich im Rahmen des Schweizerischen Städteverbands sowie unter Einbezug von weiteren Städten und Kantonen sowie Bund und Wissenschaft erarbeitet.

**Ziel** – 30 Städte und Gemeinden der Schweiz haben die Charta bis 2025 unterzeichnet.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Politik und Verwaltung (Bund, Städte und Gemeinden), Partnerorganisationen aus Wissenschaft und Non-Profit-Bereich

**Instrument** – Kooperation

## **M12** – GenussStadt Basel

Die GenussStadt Basel fördert als breit abgestützte Allianz und als kommunikative Plattform eine regionale und nachhaltige Esskultur, die Wertschätzung von gutem Essen und die damit verbundene regionale Wertschöpfung. Im Jahr 2022 erhielt Basel die Auszeichnung «Genussstadt der Schweiz». Die GenussStadt Basel entwickelt die kulinarische Szene gemeinsam im Sinne einer regionalen und nachhaltigen Ernährung weiter.

**Ziel** – Breite Vernetzung innerhalb der Branche sowie Sprachrohr für eine genussvolle, regionale und nachhaltige Ernährung.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Verein GenussStadt Basel (Wirteverband, StadtKonzept Basel, Basel Tourismus, Slow Food Basel – Stadt und Land), Gastronomie, Verarbeitung, Handel, Bevölkerung, Tourismus

**Instrument** – Information & Kooperation

**GenussStadt**  
Basel

## M13 – Netzwerkanlässe prüfen

Mit Netzwerkanlässen soll der branchenübergreifende Erfahrungsaustausch zu Best-Practice-Beispielen sowie die Entwicklung von Lösungen und die Zusammenarbeit bei aktuellen Herausforderungen und Chancen entlang der Wertschöpfungskette gefördert werden.

**Ziel** – Der Aufbau und die Unterstützung von Netzwerkanlässen in Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen wird geprüft.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Partnerorganisation(en) tbd, Betriebe aus den Bereichen Produktion, Handel, Gastronomie

**Instrument** – Kooperation



## M14 – Programm «Food Health» prüfen

Im Rahmen der Innovationsförderung soll in Zusammenarbeit mit weiteren Kantonen sowie mit Partnerorganisationen aus Forschung und Industrie ein Innovationsökosystem für regenerative Ernährungssysteme mit einem ganzheitlichen Fokus auf Ernährung und Gesundheit – der Menschen, aber auch des Planeten – entwickelt werden. Dabei soll in einem ersten Schritt ein Konzept zur verbesserten Vernetzung der regionalen Akteure (Kantone, Hochschulen, Privatwirtschaft) erstellt und eine regionale Plattform für Dialog und Kooperation mit Fokus auf den Aspekt Ernährung und Gesundheit geschaffen werden. Damit kann die Basis für eine gemeinsame Trägerschaft gelegt werden, welche gemeinsam mit weiteren Akteuren die Innovationsförderung in diesem Zukunftsgebiet in der Region Basel vorantreibt. Das Programm soll über den Standortförderungsfonds finanziert werden.

**Ziel** – Gemeinsame Trägerschaft für ein Forschungsökosystem im Bereich nachhaltige Ernährung wird geprüft.

---

**Zielgruppe & Umsetzungspartnerorganisationen** – Partnerorganisationen aus Wissenschaft und Industrie.

**Instrument** – Kooperation

1 Vgl. High-Level Panel of Experts (2020): Food security and nutrition – Building a global narrative towards 2030

2 Vgl. Sipple, D. / Wiek A. (2023): Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft

3 Bereits heute gelten für die schuleigenen Tagesstrukturen der Primarstufe der Stadt Basel folgende Auflagen an Anbietende bezüglich Nachhaltigkeit:

mindestens 25 % der eingesetzten Lebensmittel sind regional und saisonale produziert, viermal pro Woche ein vegetarisches Menü (max. einmal wöchentlich Fleisch oder Fisch), Fleisch und Eierprodukte aus der Schweiz, Fisch aus nachhaltigen Fangmethoden (MSC, ASC, Bio-Knospe oder Ähnliche) und exotische Früchte aus fairem Handel.

4 2022 waren in der Stadt Basel 24 % der Tagesstrukturen Primar sowie 32 % der Kindertagesstätten mit dem Label «Fourchette verte – Ama terra» zertifiziert.

## **Impressum**

Herausgeber

Präsidialdepartement Kanton Basel-Stadt

im Auftrag des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt

[www.bs.ch](http://www.bs.ch)

Redaktion

Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt

Nadine Grüninger, Stefanie Kaiser, Barbara Alder

[www.entwicklung.bs.ch/ernaehrung](http://www.entwicklung.bs.ch/ernaehrung)

Gestaltung

Lengsfeld, designkonzepte GmbH

Fotografie

S. 2 Lengsfeld, designkonzepte GmbH

S. 10 Lengsfeld, designkonzepte GmbH

S. 14 Verein Genuss aus Stadt und Land,

Foto: Nicolas Gysin

S. 17 Kanton Basel-Stadt, Foto: Bettina Matthiessen

S. 19 Verein Genuss aus Stadt und Land,

Foto: Nicolas Gysin

S. 20 iStock

S. 22 Präsidialdepartement Kanton Basel-Stadt

S. 24 Verein Genuss aus Stadt und Land,

Foto: Nicolas Gysin

Basel, im April 2024

