

## Medienmitteilung GenussStadt Basel

Liebe Medienschaffende und Partner

### Die GenussStadt Basel setzt ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit: Zahlreiche Betriebe schliessen sich der Swisstainable-Initiative an

Basel, 30.08.2024 – Auch in diesem Jahr gelingt es der GenussStadt Basel wieder, Akzente zu setzen, wenn es darum geht, nachhaltige Praktiken in der Gastronomie und Hotellerie zu fördern. Mit zahlreichen Aktivitäten und gezielten Massnahmen streben wir danach, die Nachhaltigkeitsbemühungen der ansässigen Betriebe weiter zu erhöhen und vor allem sichtbarer zu machen.

In enger Zusammenarbeit mit der Swisstainable-Initiative konnte Basel eine neue Höchstmarke erreichen: Die Stadt verfügt nun über die höchste Dichte an Swisstainable-zertifizierten Betrieben in der gesamten Schweiz. Dieser Erfolg ist ein starkes Zeichen für das Engagement von Verbänden, Unternehmerinnen und Unternehmern, den Tourismus und die Gastronomie nachhaltiger zu gestalten.

Insgesamt haben sich über 50 Lokalitäten der GenussStadt Basel neu dem Swisstainable-Label angeschlossen. Diese Unternehmen setzen sich aktiv für umweltfreundlichere, sozialverantwortliche und wirtschaftlich nachhaltige Geschäftsmodelle ein. Damit tragen sie nicht nur zum Schutz unserer Umwelt bei, sondern stärken auch Basels Ruf als fortschrittliche Genuss- und Nachhaltigkeitsstadt.

### Carmela Petitjean-Guglielmino, Mitinhaberin von der Pasticceria Da Graziella:

“Bei Da Graziella setzen wir seit Jahren auf Regionalität und Nachhaltigkeit, Werte, die perfekt zur GenussStadt Basel und zu Swisstainable passen. Wir kaufen so viel wie möglich in der Region ein, seien es die Eier vom Bauernhof in Therwil oder den Honig vom Imker auf dem Bruderholz. Auch wenn der Einkauf bei regionalen Produzenten aus verschiedenen nachvollziehbaren Gründen teurer ist, überwiegen für uns die Qualität und das gute Gefühl, unsere lokale Wirtschaft zu unterstützen. Wir freuen uns, ein Teil der Swisstainable-Bewegung zu sein, da sie unsere eigenen Überzeugungen widerspiegelt. Für uns ist es wichtig, lange Transportwege zu vermeiden und unsere Lieferanten persönlich zu kennen. Produkte, die wir am Abend nicht verkaufen, werden nicht weggeworfen, sondern von der Ässbar abgeholt, damit sie am nächsten Tag zu einem reduzierten Preis weiterverkauft werden können. Wir legen grossen Wert auf Saisonalität und kalkulieren unsere Produktionsmengen genau, um sowohl Kosten als auch Ressourcen zu sparen. So tragen wir unseren Teil zu einem nachhaltigeren Basel bei und unterstützen aktiv die Ziele der GenussStadt Basel.”

#### Hauptpartner



#### Partner:



#### Medienpartner:



# GenussStadt Basel

Bitte melden Sie sich für weitere Auskünfte bei:

Daniel Nussbaumer, Projektleiter Genussstadt Basel  
Tel. +41 76 520 19 22, [daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch](mailto:daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch),

Als breit abgestützte Allianz vernetzt die GenussStadt Basel rund um das regionale Genusshandwerk tätige Akteurinnen und Akteure. Wir kommunizieren Geschichten aus dem kulinarischen Basel, um der Genussvielfalt eine Bühne zu bieten.

Maurus Ebner  
Co-Präsident GenussStadtBasel

Mathias F. Böhm  
Co-Präsident GenussStadtBasel

Daniel Nussbaumer  
Projektleiter GenussStadtBasel

## Hauptpartner



## Partner:



## Medienpartner:

**BASEL  
LIVE.**

**reinhardt**

**teleBasel**

**BASILISK**  
'S RADIO FÜR BASEL