



Medienmitteilung: Start des Pilotprojekts lunchidee am 1. Oktober 2019

Restaurants setzen sich für eine nachhaltige und gesunde Esskultur ein

25 Restaurants in der ganzen Schweiz starten ab heute eine kulinarische Offensive für eine nachhaltige und gesunde Esskultur am Mittagstisch. Mit dem vom Förderfonds Engagement Migros ermöglichten Pionierprojekt «lunchidee» zeigen die GastronomInnen, dass sich Genuss, Gesundheit und Umweltbewusstsein verbinden lassen – und inspirieren ihre Gäste mit Ideen zum selber ausprobieren.

Die Mehrheit der Schweizer Bevölkerung isst über Mittag auswärts – sei es in der Kantine, am Imbissstand oder im Restaurant. «Häufig wird das Mittagessen zu schnell und zu unbewusst gegessen; dabei kann die Menüwahl nicht nur den Magen, sondern auch die Umwelt belasten», sagt Sophie Frei, Ernährungswissenschaftlerin und Projektleiterin von lunchidee. 28% der Umweltbelastungen werden in der Schweiz durch die Ernährung verursacht, jedes Jahr wird ein Drittel aller produzierten Lebensmittel verschwendet und immer mehr Menschen leiden an ernährungsabhängigen Erkrankungen.

Das Pionierprojekt lunchidee zeigt, dass es auch anders geht und setzt sich gemeinsam mit Restaurants für ein bewusstes Koch- und Essverhalten ein: Ab 1. Oktober 2019 werden in 25 Restaurants der ganzen Schweiz genussvolle Mittagsmenüs zu monatlich wechselnden Themen rund um nachhaltiges und gesundes Essen und Trinken serviert. Den Mittagsgästen wird so die Wahl erleichtert, sie geniessen ein lunchidee-Menü, fühlen sich gut und erhalten inspirierende Ideen, die zum Nachdenken und Nachmachen anregen. «Wir sind überzeugt, dass für eine Verhaltensänderung ein solcher positiver Ansatz viel wirkungsvoller ist, als den Mahnfinger zu heben», so Leila Hauri vom Förderfonds Engagement Migros.

Ein Mehrwert für GastronomInnen

Immer mehr Gäste wollen heute wissen, was sie essen, woher die Lebensmittel kommen und wie sie hergestellt wurden. Mit attraktiven Kommunikationsmassnahmen unterstützt lunchidee Restaurants dabei nicht nur Gutes zu tun, sondern auch darüber zu reden. Gleichzeitig können Restaurants mit einem nachhaltigen und gesunden Angebot bei ihren Gästen punkten. «Die Mitarbeitenden profitieren von neuen Ideen und Impulsen, einer Wissens- und Kompetenzerweiterung, einem Netzwerk und dem Austausch mit gleichgesinnten GastronomInnen», so Michel Gygax von der KG Gastrokultur und Mitglied der Begleitgruppe von lunchidee.

Los geht's im Oktober mit der kunterbunten Gemüsevielfalt

Keine Jahreszeit bietet ein so grosses Kunterbunt an einheimischen Gemüsesorten wie der Herbst. Wer täglich eine Vielfalt an Gemüse und andere pflanzliche Köstlichkeiten isst, der tut nicht nur Gutes für sich, sondern auch für die Umwelt. Denn im Vergleich zu tierischen Produkten benötigt die Produktion pflanzlicher Lebensmittel viel weniger Ressourcen wie z.B. Boden, Wasser oder fossile Energien. «Klimafreundlich und gesund kochen geht ganz einfach», sagt Sophie Frei: «Mehr Pflanzliches und Saisonales aus der Region in den Kochtopf und auf die Teller.»

Probier's – für eine zukunftsfähige Esskultur, die allen zugutekommt!

Weitere Informationen und Bilder zum Projekt, zu den Themen und den Restaurants: www.lunchidee.ch

Medienkontakte für Rückfragen:

Sophie Frei

Projektleiterin lunchidee

Tel. + 41 79 227 27 05

sophie@lunchidee.ch

lunch idee

Leila Hauri
Leiterin Förderbetrieb Engagement Migros
leila.hauri@mgb.ch
Direktwahl +41 58 570 30 41, Zentrale +41 58 570 22 20

Über lunchidee

Das Pionierprojekt lunchidee wird ermöglicht von **Engagement Migros**, dem Förderfonds der Migros-Gruppe (www.engagement-migros.ch). Die Projektentwicklung und -leitung liegt bei Sophie Frei, **freistil** (www.frei-stil.ch). Die teilnehmenden Restaurants setzen das Projekt selbstständig und unabhängig von der Migros-Gruppe um.

lunchidee ist ein dreijähriges Pilotprojekt und startete am 1. Oktober 2018 in acht Restaurants in der Deutsch- und Westschweiz. Die Evaluationsergebnisse der ersten Pilotphase werden in der zweiten Pilotphase berücksichtigt und umgesetzt. Eine fachliche Begleitgruppe mit Expertinnen und Experten aus den Bereichen Gastronomie, Ernährung, Nachhaltige Entwicklung und Gesundheit begleitet das Projekt bei der Planung, Umsetzung und Evaluation.

Über Engagement Migros

Der Förderfonds Engagement Migros ermöglicht Pionierprojekte im gesellschaftlichen Wandel, die neue Wege beschreiten und zukunftsgerichtete Lösungen erproben. Der wirkungsorientierte Förderansatz verbindet finanzielle Unterstützung mit coachingartigen Leistungen im Pionierlab. Engagement Migros wird von den Unternehmen der Migros-Gruppe mit jährlich circa zehn Millionen Franken ermöglicht und ergänzt seit 2012 das Migros-Kulturprozent. Weitere Informationen: www.engagement-migros.ch