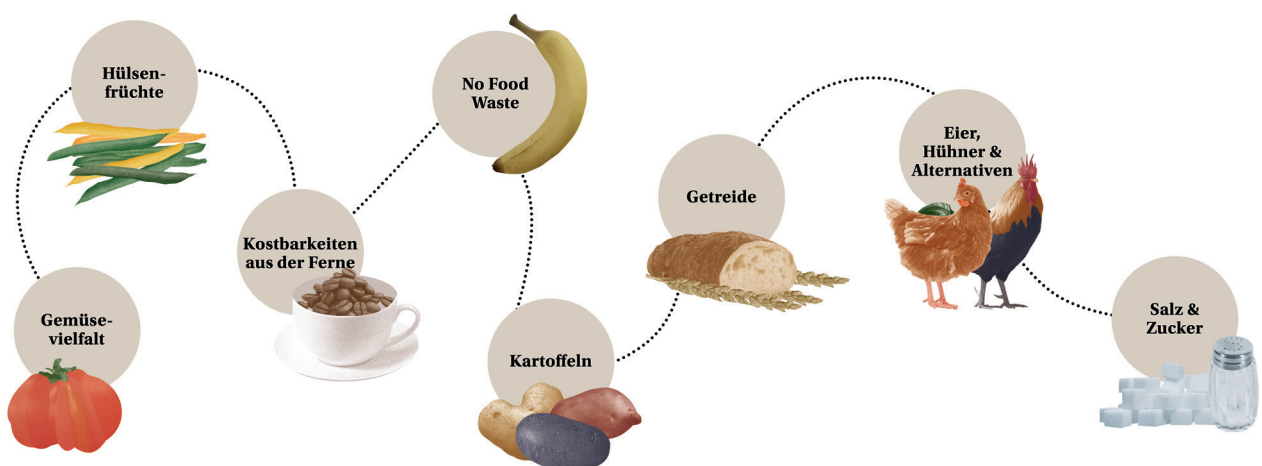


Mehrwert für Gastronom*innen

- **Weiterentwicklung & Wissenszuwachs:** Mit unseren fachlich fundierten, praxisnahen und erprobten Informationsmaterialien unterstützen wir Sie mit monatlichen Themen, Ideen und Inspirationen bei der Angebots- und Weiterentwicklung Ihres Betriebs. Gleichzeitig erhalten Ihre Mitarbeitenden durch die Teilnahme eine attraktive Weiterbildung zu aktuellen Themen rund um die Megatrends Nachhaltigkeit und Gesundheit.
- **Kosteneinsparungen & kreative Menügestaltung:** Mehr lokale Saisonalität, mehr pflanzliche Produkte wie Gemüse, Kartoffeln, Getreide und Hülsenfrüchte aus der Region, weniger und anderes Fleisch, kleinere Portionen, weniger Lebensmittelabfall: Das alles führt zu Kosteneinsparungen, die nicht nur Ihrem Betrieb, sondern auch Umwelt und Gesundheit zugutekommen!
- **Netzwerk & Inspiration:** Profitieren Sie von einem wachsenden Netzwerk gleichgesinnter Gastronomen. Teilen Sie Ihre Erfahrungen, Ideen und konkreten Herangehensweisen – virtuell sowie an Austauschtreffen, Events oder Workshops.
- **Sichtbarkeit & Imagegewinn:** Wir unterstützen Sie dabei, Ihr Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und Gesundheit über verschiedene Kommunikationskanäle sichtbar zu machen und glaubhaft zu kommunizieren. Eine zunehmende Anzahl an Gästen, denen Nachhaltigkeit wichtig ist, wird auf Ihr Angebot aufmerksam.
- **Positionierung & Differenzierung:** Mit einem zeitgemässen, nachhaltigen Angebot können Sie Ihren Betrieb auf dem Markt positionieren und sich von anderen differenzieren. Dies führt gleichzeitig zu erhöhter Attraktivität bei Stellenausschreibungen und zu weniger Fluktuation aufgrund verstärkter Identifikation der Mitarbeitenden mit der Betriebsphilosophie.



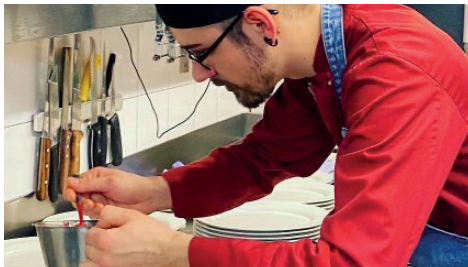
Stimmen & Impressionen



«Dank lunchidee wurde das Thema Nachhaltigkeit bei uns noch konkreter, sowohl beim Planen der Gerichte als auch im Gespräch mit unseren Gästen. Ein tolles Projekt!»

Claudia Braun

Betriebsleiterin drahtseilbähnli, St.Gallen



«lunchidee kitzelt neue vegetarische Gerichte aus mir heraus und unterstützt mich dabei kreativ und erfinderisch zu sein.»

Fabian Karlen

Koch im Restaurant Zum Tell, Basel



«lunchidee hat uns aufgezeigt, dass Vieles auf schöne und einfache Art möglich ist, ohne dass es ein zu grosser Aufwand ist. Jeder kann etwas beitragen.»

Kristina Grbesic

Betriebsleiterin Provisorium46, Bern



«Für mich als Köchin sind die Inhalte von lunchidee sehr wertvoll, da man Anregungen und Ideen erhält wo man im Alltag ansetzen kann!»

Tamara Brändli

Köchin im Restaurant Eiger, Bern



«Mit lunchidee kommen gleich beide Seiten auf ihre Kosten, weil lunchidee sowohl Informationen für das Küchenteam als auch für die Gäste mitliefert.»

Verena Heuer Neff

Leiterin Gastronomie bei der Stiftung GEWA