

# lunch idee

INFO-  
BROSCHÜRE



## Für eine nachhaltige Gastronomie

lunchidee ist eine Initiative für eine nachhaltige Gastronomie und Esskultur. lunchidee weckt Appetit, informiert und inspiriert zu bewusstem Handeln im Alltag. Setzt ein Zeichen und werdet Teil eines Netzwerks und einer zukunftsrelevanten Bewegung!

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

 [facebook.com/lunchidee.ch](https://facebook.com/lunchidee.ch)

 #probierlunchidee

freistil

## **Macht mit und engagiert euch für eine zukunftsfähige Esskultur!**



28% der gesamten Umweltbelastungen in der Schweiz werden durch die Ernährung verursacht. Jedes Jahr wird 1/3 aller produzierten Lebensmittel verschwendet und immer mehr Menschen leiden an ernährungsabhängigen Erkrankungen wie Übergewicht oder Diabetes. Es ist Zeit zu handeln und sich für eine zukunftsfähige Esskultur einzusetzen. Denn das, was wir essen und trinken wirkt sich auf unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden aus und hat gleichzeitig einen Einfluss auf Umwelt, Klima, Gesellschaft und Wirtschaft. Mit unseren täglichen Handlungen beim Einkaufen, Kochen und Servieren können wir viel bewirken!

Es braucht Menschen und Gastronomiebetriebe, die sich für Wertschätzung, Vielfalt, Qualität und bewussten Genuss beim Essen und Trinken einsetzen. Das erfordert Mut, Offenheit und die Bereitschaft, die Komfortzone zu verlassen. Der Einsatz lohnt sich, denn nicht nur eure Mitarbeitenden, Lieferanten und Gäste profitieren, sondern auch die Gesellschaft und die Umwelt. Darüber hinaus rentiert es sich auf für euren Betrieb. Je spürbarer das Engagement, desto erfüllender und freudvoller wird auch die tägliche Arbeit in der Küche, im Service oder bei der Leitung des Betriebs. Und desto zufriedener sind die Gäste.

Neugierig geworden? Macht mit und erfahrt an ganz konkreten Themen während 4 oder 6 Monaten, wie bereichernd die Umsetzung, die Erfahrungen und der Austausch mit anderen Gastronom\*innen sind! Nutzt die Gelegenheit euch selbst und euer Personal auf unkomplizierte, praxisnahe und inspirierende Art und Weise zu informieren, zu begeistern und zur Umsetzung zu motivieren.

Bei Fragen und für weitere Informationen zur Teilnahme oder zum Inhalt stehen wir euch gerne zur Verfügung und freuen uns auf eure Kontaktaufnahme:

[info@lunchidee.ch](mailto:info@lunchidee.ch) / 079 227 27 05



## Mehrwert für Gastronom\*innen

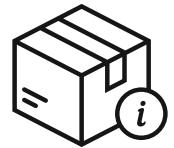
- **Weiterentwicklung & Wissenszuwachs:** Mit unseren fachlich fundierten, praxisnahen und erprobten Materialien unterstützen wir euch mit Themen, Ideen und Inspirationen bei der Angebots- und Weiterentwicklung eures Betriebs. Gleichzeitig erhalten eure Mitarbeitenden durch die Teilnahme eine attraktive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



«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, Restaurant Eiger, Bern**

## Das Angebot «lunchidee classic»



Ihr setzt lunchidee mittags oder abends um, erhaltet Inspirationen und Impulse, fachlichen Support, Kommunikationsmaterial für die Gäste, Präsenz auf unseren Kommunikationskanälen und werdet Teil eines engagierten Netzwerks.

### So funktioniert's

Während **4 oder 6 Monaten** setzt ihr jeden Monat ein Thema aus dem Praxisleitfaden um und bietet täglich oder mehrmals pro Woche ein entsprechendes **lunchidee-Mittags- und/oder Abendmenü (menü-idee)** an. Serviert wird das Menü auf dem thematisch passenden Tischset oder mit dem Flyer, so dass die Idee nicht nur Küche und Service, sondern auch eure Gäste inspiriert!



### lunchidee-Startpaket

- **Einstiegsgespräch**
- **Thematische Einführung des Teams**
- **Praxisleitfaden** mit Hintergrundinformationen, Umsetzungsideen und Inspirationen für Küche, Service und Betriebsleitung zu aktuellen, zukunftsrelevanten Themen
- **Kommunikationsmaterial** wie z.B. Flyer / Tischsets zu den Themen für die Gäste, Postkarten, Punkte-Sammelkarten, Stempel, Aufkleber für die Eingangtür



### Während der Umsetzung

- **Standortgespräche:** Zwei fachliche Beratungen nach 2 und 4 bzw. 3 und 6 Monaten
- **Support bei Fragen** zum Inhalt und zur Umsetzung
- **Öffentlichkeitsarbeit:** Präsenz auf der Website, auf Social Media sowie in der Medienarbeit.
- **Workshops und Netzwerkveranstaltungen**

### Ihr profitiert von:

- Sichtbarkeit und Imagegewinn
- Wissens- und Kompetenzerweiterung
- Kosteneinsparungen und Menüideen
- Netzwerk und Inspiration
- Positionierung und Differenzierung