

lunch !dee

Restaurants
gesucht!



Gastronomen für
eine zukunftsfähige
Esskultur

lunchidee bringt nachhaltige Menüs auf
den Tisch, weckt Appetit und inspiriert
zu bewusstem Handeln im Alltag.

www.lunchidee.ch

freistil

ENGAGEMENT
EIN FÖRDERFONDS DER MIGROS-GRUPPE

Achten Sie bereits auf ein frisches, saisonales und regionales Angebot? Möchten Sie noch einen Schritt weitergehen und Ihren Gästen nachhaltige und gesunde Mittagsmenüs servieren, mehr zum Thema erfahren und Ihr Engagement sichtbar machen?

Das trifft sich gut! Wir sind auf der Suche nach Restaurants, die ab Oktober 2019 beim Pilotprojekt *lunchidee* mitmachen und sich mit uns für bewussten Genuss und eine zukunftsfähige Esskultur einsetzen möchten!

Warum *lunchidee*?

Was wir essen und trinken, wirkt sich auf unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit aus und hat gleichzeitig einen Einfluss auf Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft: 28% der gesamten 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. Zeit zu handeln! Hier setzt *lunchidee* an: Über Mittag werden in ausgewählten Restaurants genussvolle Menüs und inspirierende Ideen rund um nachhaltiges und gesundes Essen und Trinken serviert.

So funktioniert's

Die teilnehmenden Restaurants erhalten während der Pilotphase von Oktober 2019 bis März 2020 **monatlich wechselnde Themenpakete** rund um zukunftsrelevante Themen. Das Themenpaket enthält Informationen, Umsetzungsideen sowie Kommunikationsmaterial für die Gäste. Während des Themenmonats bringen die Restaurants *lunchidee* mittags **mindestens 1x pro Woche** auf die Teller und dank des Kommunikationsmaterials auch in die Köpfe der Gäste.

So starten wir



Sie profitieren von ...

- ... einem positiven Einfluss auf Ihre Positionierung: Imagegewinn
- ... einer kostenlosen Initiative im Bereich Corporate Social Responsibility (CSR)
- ... einer Bekanntmachung Ihres Engagements über unsere Kommunikationskanäle
- ... neuen Ideen und Impulsen für die Mitarbeitenden in Küche und Service
- ... einer Wissens- und Kompetenzerweiterung
- ... einem Mehrwert für Ihre Gäste
- ... potentiellen Kosteneinsparungen, z.B. beim Themenpaket «Food Waste»

Wir bieten Ihnen ...

- ... Informationen und Inspirationen zu aktuellen Trends und Themen
- ... eine Einführung Ihres Personals vor dem Projektstart
- ... eine fachliche Begleitung während der Projektumsetzung
- ... monatlich wechselnde Themenpakete inkl. Kommunikationsmaterial
- ... Inputs und Workshops von Experten
- ... eine Präsenz auf unserer Website und im Rahmen der Medienarbeit
- ... ein Netzwerk und Austausch mit gleichgesinnten Gastronomen

Sie bieten uns ...

- ... die Umsetzung aller 6 Themenpakete bis März 2020
- ... mindestens 1x pro Woche ein *lunchidee*-Menü zu servieren
- ... die Verwendung des Kommunikationsmaterials für Ihre Gäste
- ... die Bereitschaft, bei der Evaluation und der Öffentlichkeitsarbeit mitzuwirken

Gerne stellen wir Ihnen weitere Informationen zur Verfügung – zum Beispiel Auszüge aus dem ersten Themenpaket «Gemüsevielfalt». Einblick in das Projekt und die Themen finden Sie auf: www.lunchidee.ch
Wir freuen uns auf Sie – nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

Sophie Frei
Projektleiterin *lunchidee*
sophie@lunchidee.ch
+41 79 227 27 05