



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

Was wir essen und trinken wirkt sich auf unsere Gesundheit aus und hat gleichzeitig einen Einfluss auf Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft: In der Schweiz werden 28% der gesamten Umweltbelastungen durch die Ernährung verursacht, jedes Jahr wird ein Drittel aller produzierten Lebensmittel verschwendet und immer mehr Menschen leiden an ernährungsabhängigen Erkrankungen. Zeit zu handeln!

Das will lunchidee

Das Pilotprojekt setzt sich für eine **nachhaltige und gesunde Esskultur** ein und serviert über Mittag genussvolle Menüs und inspirierende Ideen, die zum Nachdenken anregen und zum Handeln aufrufen.

lunchidee verbindet Genuss, Gesundheit, Umweltbewusstsein und Verantwortung und schafft in Restaurants **Anreize** rund um nachhaltiges und gesundes Essen und Trinken.

lunchidee inspiriert zur Umsetzung im Alltag und bietet eine attraktive **Plattform** zur Information, Inspiration und zum Austausch: für Gäste, Gastronomen und die Öffentlichkeit.

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

Das macht lunchidee

1 **Restaurants** erhalten monatlich wechselnde Umsetzungsideen zu zukunftsrelevanten Themen, wie z.B. die Verminderung von Lebensmittelabfällen im Betrieb, die Förderung einer lokalen und saisonalen Gemüsevielfalt auf dem Teller oder die Verminderung von Salz und Zucker in Rezepten.

2 **Gastronomen** setzen sich mit den Themen auseinander und kreieren genussvolle, ausgewogene, sozialverträgliche und umweltgerechte «lunchidee-Menüs».

3 **Mittagsgästen** wird die nachhaltige und gesunde Wahl am Mittagstisch erleichtert: Sie können die «lunchidee-Menüs» wählen und werden mit attraktiven Begleitinformationen zum Nachdenken und Nachmachen angeregt.

Das ist lunchidee

lunchidee ist ein dreijähriges Pilotprojekt und startete am 1. Oktober 2018 in ausgewählten Restaurants in der Deutsch- und Westschweiz. Eine fachliche Begleitgruppe mit Expertinnen und Experten aus den Bereichen Gastronomie, Ernährung, Nachhaltige Entwicklung und Gesundheit unterstützt und berät das Projekt bei der Planung, Umsetzung und Evaluation.

Das Plus für Gastronomen

- Imagegewinn und Positionierung
- neue Ideen und Impulse
- fachliche Begleitung
- Wissens- und Kompetenzerweiterung
- Netzwerkausbau
- neue und/oder mehr Gäste
- potenzielle Kosteneinsparungen

Das Plus für Gäste

- gut Essen und dabei Gutes für sich, die Umwelt und Gesellschaft tun
- Informationen zu aktuellen Trends und Themen über Mittag
- Inspirationen für zu Hause

Und ausserdem

- sind Events für Gastronomen, Partner und Interessierte geplant
- stehen Hintergrundinformationen zu den monatlichen Themen
- und die umgesetzten «lunchideen» der Restaurants auf der Website www.lunchidee.ch zur Verfügung.

Haben Sie Fragen zum Projekt?

Projektleitung: Sophie Frei
sophie@lunchidee.ch
+41 79 227 27 05

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