

# lunch idée

À vous  
de jouer



Restaurateurs pour  
une culture culinaire  
durable

**lunchidée** apporte à table des  
menus durables, ouvre l'appétit et  
suscite l'envie d'agir au quotidien.

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

freistil

**ENGAGEMENT**  
UN FONDS DE SOUTIEN DU GROUPE MIGROS

Vous faites déjà attention de proposer une offre fraîche, de saison et régionale? Vous souhaitez aller encore plus loin et servir à midi à vos clients des menus durables et sains, en apprendre davantage sur le thème et mettre en avant votre engagement?

Cela tombe bien! Nous sommes à la recherche de restaurants prêts à participer au projet pilote *lunchidée* à partir d'octobre 2019, qui souhaitent s'engager pour un plaisir en pleine conscience et une culture durable!

## lunchidée? voilà pourquoi

Ce que nous mangeons et buvons agit sur notre bien-être et sur notre santé, tout en influençant l'environnement, la société et l'économie: en Suisse, 28 % des dommages écologiques sont dus à l'alimentation, et chaque année un tiers des denrées alimentaires produites sont gaspillées, tandis que toujours plus de personnes souffrent de pathologies liées à l'alimentation. Il est temps d'agir!

C'est là qu'intervient *lunchidée*: de savoureux menus sont servis à midi avec des idées inspirantes sur la nourriture et les boissons saines et durables dans des restaurants sélectionnés.

## Comment ça marche

Pendant la phase pilote d'octobre 2019 à mars 2020, les restaurants qui participent reçoivent chaque mois un paquet thématique différent avec des thèmes tournés vers l'avenir.

Le paquet thématique contient des informations, des idées pratiques ainsi que du matériel de communication pour les clients. Pendant le mois thématique, vous apportez **lunchidée à midi au moins 1x par semaine** dans les assiettes, et grâce aux supports de communication aussi dans l'esprit des clients.

## Pour démarrer



## Vous bénéficiez ...

- ... d'une influence positive sur votre positionnement: gain d'image
- ... d'une initiative gratuite en matière de Corporate Social Responsibility CSR
- ... d'une publicité pour votre engagement à travers nos canaux de communication
- ... de nouvelles idées et de stimuli pour vos collaborateurs dans la cuisine et au service
- ... d'un élargissement des connaissances et des compétences de votre équipe
- ... d'une valeur ajoutée pour vos clients
- ... d'économies potentielles, par exemple avec le paquet thématique «Food Waste»

## Nous vous proposons ...

- ... des informations et de l'inspiration sur des tendances et des thèmes actuels
- ... une introduction pour votre personnel avant le lancement du projet
- ... un soutien professionnel pendant la durée du projet
- ... un paquet thématique par mois, y compris du matériel de communication
- ... des contributions et ateliers d'experts
- ... votre présence sur notre site web et dans notre travail médiatique
- ... un réseau et un échange avec des restaurateurs qui partagent les mêmes idées

## Vous nous proposez ...

- ... la mise en place des six paquets thématiques d'octobre 2019 à mars 2020
- ... de servir un menu lunchidée au moins 1x par semaine
- ... l'utilisation du matériel de communication pour vos clients
- ... la volonté de participer à l'évaluation et à la sensibilisation du public

Nous nous ferons un plaisir de vous fournir de plus amples informations, par exemple des extraits du premier paquet thématique «Variétés de légumes».

Vous trouverez un aperçu du projet et des thèmes sous: [www.lunchidee.ch](http://www.lunchidee.ch)

Nous nous réjouissons de faire votre connaissance. N'hésitez pas à nous contacter!

Sophie Frei  
Direction projet lunchidée  
[sophie@lunchidee.ch](mailto:sophie@lunchidee.ch)  
+41 79 227 27 05