



## Statusblatt

### Handlungsfeld Information und Bildung (IB)

#### IB 1 Stärkung der Kompetenzen für eine ausgewogene, genussvolle und ressourcenschonende Ernährung

##### IB 1.4 Umsetzung des Wissens mittels Hilfsmitteln für gesunde Wahl beim Einkauf und bei der Menüplanung

### lunchidee

Wie die Ergebnisse der nationalen Ernährungserhebung zum Essverhalten zeigen, essen über 70 % der Schweizer Bevölkerung mittags auswärts. Das Pilotprojekt *lunchidee* setzt sich für eine gesunde und nachhaltige Esskultur ein und serviert über Mittag genussvolle Menüs und inspirierende Ideen und Informationen, die zum Nachdenken anregen und zum Handeln aufrufen. Mittels Lunchangeboten in Restaurants und begleitenden Ernährungsinformationen soll so ein nachhaltiges und gesundes Koch- und Essverhalten gestärkt werden.

Parallel dazu erhalten Gastronomen monatlich wechselnde Umsetzungsideen zu Themen rund um eine gesunde und nachhaltige Ernährung, wie z.B. die Verminderung von Lebensmittelabfällen im Betrieb, die Verwendung einer lokalen und saisonalen Gemüsevielfalt oder die Verminderung von Salz und Zucker in Rezepturen. Dadurch sollen Interesse und Motivation der Gastronomen gefördert und Kompetenzen aufgebaut werden.

Den Gästen wird die gesunde und nachhaltige Wahl am Mittagstisch erleichtert: Sie können die «*lunchidee*-Menüs» wählen, erhalten attraktiven Begleitinformationen und werden mittels Kommunikationsaktivitäten z.B. über die Website und Social Media für ein bewusstes Essverhalten sensibilisiert. Durch den Aufbau einer Community und die Durchführung von Workshops und Austauschtreffen werden auch bei Gastronomen Bewusstseinsbildung und Verhaltensänderungen unterstützt und gefördert.

*lunchidee* ist ein dreijähriges Pilotprojekt (September 2017 bis September 2020), das in der Deutsch- und Westschweiz umgesetzt wird und dessen Wirkung über den Pilothonizont hinaus verankert werden soll.

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

### Federführung

<b>Institut / Organisation / Unternehmen</b>	<b>Kontaktperson:</b> Name, Vorname, Email, Telefon
freistil – Ernährung und Bewegung	Frei, Sophie, <a href="mailto:sophie@frei-stil.ch">sophie@frei-stil.ch</a> , 079 227 27 05

## Beteiligte Institute / Organisationen / Personen

Name / Bezeichnung	Art der Beteiligung (z.B. Finanziell, Knowhow, Dienstleistung)	Kontaktperson: Name, Vorname, Email, Telefon
Förderfonds Engagement Migros	Finanziell und Coaching	Hauri, Leila, <a href="mailto:leila.hauri@mgb.ch">leila.hauri@mgb.ch</a> , 058 570 30 41
ProjektForum AG	Projektmanagement, Medienar- beit, Kommunikation	Fähndrich, Marco, <a href="mailto:marco.faehndrich@projektforum.ch">marco.faehnd- rich@projektforum.ch</a> , 079 374 59 73
Qualität & Evaluation, Günter Ackermann	Evaluation	Ackermann, Günter, <a href="mailto:mail@guenter-&lt;br/&gt;ackermann.ch">mail@guenter- ackermann.ch</a> , 079 340 11 03

## Synergien / Schnittstellen zu anderen Zielen und Aktivitäten

Ziel / Aktivität	Art der Synergie / Schnittstelle	Koordination durch / Kooperation mit
MyFoodways App	Förderung von gesundem und nachhaltigem Koch- und Essver- halten.	Foodways Consulting GmbH, Laura Robinson Projektleiterin
Sustainable Food Systems Programme	lunchidee is an affiliated project of the One Planet Sustainable Food Systems Programme.	Oneplanetnetwork.org Bundesamt für Landwirtschaft BLW

## Detailplanung

Jahr	Jahresziele, Zwischenziele oder Meilensteine	Zeitraumen	Messwert / Indikator
2018 - 2020	<p><b>Umsetzung der Pilotphase I</b> vom 1.10.2018-31.5.2019 in 8 Restaurants</p> <p>Evaluationszwischenbericht (Juni 2019) und Überarbeitung der Inhalte gemäss den Ergebnissen</p> <p>Akquise von weiteren 25 Restaurants (Sommer 2019).</p> <p><b>Umsetzung der Pilotphase II</b> vom 1.10.2019-31.3.2020 in 32 Restaurants in der Deutsch- und Westschweiz.</p>	1.10.2018- 30.9.2020	<p>8 Themenpakete mit Hintergrundin- formationen und konkreten Hand- lungsansätzen für Gastronomen so- wie Ideen und Informationen zur Um- setzung für Gäste liegen auf Deutsch und Französisch digital und gedruckt vor und wurden für die 2. Pilotphase auf der Basis der Evaluationsergeb- nisse der 1. Pilotphase überarbeitet.</p> <p>Die Motivation der Mitarbeitenden in den Pilotrestaurants sowie deren Kompetenzerwerb wurden erfasst. Ei- ne Community unter den Pilotrestau- rants wurde aufgebaut.</p> <p>Bei den Gästen hat ein Wissenser- werb und Transfer in den Alltag statt- gefunden (Gästabefragung).</p>

.....  
Wird vom BLV ausgefüllt.

**Evaluation** (per Ende Jahr)

Jahr	Status Zielerreichung*	Begründung / Bemerkung	Schlussfolgerungen / Vorgehen für Projektfortsetzung
2019	auf Kurs	Es haben insgesamt 8 Restaurants in 4 Städten an der Pilotphase I teilgenommen, alle Restaurants haben während 8 Monaten, 8 monatlich wechselnde Themenpakete umgesetzt und den Gästen mindestens 1x pro Woche mittags ein lunchidee-Menü serviert.	Die Einführungen durch die Projektleitung und die Abläufe in den Restaurants werden optimiert, der Austausch unter den Köchinnen und Köche und den weiteren Beteiligten gefördert und die Kommunikationsmassnahmen auf Social Media und der Website lunchidee.ch intensiviert.
2020	auf Kurs	Es haben insgesamt 35 Restaurants in 9 Städten / Regionen teilgenommen, alle Restaurants haben während 6 Monaten, 6 monatlich wechselnde Themenpakete umgesetzt und den Gästen mindestens 1x pro Woche ein lunchidee-Menü serviert. Ein umfassender Evaluationsbericht liegt vor.	Ein Geschäftsmodell zur Weiterführung liegt vor. Die Coronakrise trifft allerdings die Gastronomie stark, daher ist die Weiterführung des Angebots in der Gastronomie momentan noch unsicher.

**\*Bewertungssystem:**

Auf Kurs:	Wir haben das Ziel erreicht; Erfüllung: > 90 %.
Leichte Abweichung:	Wir haben das Ziel knapp verfehlt; Erfüllung: 60 - 90 %. Muss begründet werden.
Ziel nicht erreicht:	Wir haben das Ziel nicht erreicht; Erfüllung: < 60 %. Muss begründet werden.
Keine Bewertung:	Aktivität nicht gestartet oder bereits abgeschlossen.