TISCH ZWÖLF

Essen für die Zukunft!

TISCH ZWÖLF

lunch with attitude

Ein **Pilotprojekt** für die Zukunft des Mittagessens!

Sei Pionier:in und denke mit uns Innovation durch Mittagessen neu!

Sei Teil der Veränderung, denn die Zukunft gehört auf den Tisch!

Wir suchen alle nach dem gesunden und nachhaltigen Mittagessen für unser größtes Gut - unsere Mitarbeiter:innen!

Kooperation mit dem Bio Hotel SCHWANEN und der Plattform V - Christoph Sorg

Essen für die Zukunft!

Mittagstisch

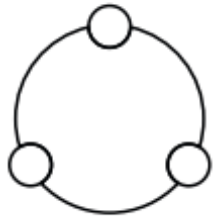
Verortung, Essen,
Teller, Runde

+

Uhr

Zukunft, Wandel,
Kreislauf, gemeinsame Zeit

+



Vernetzung

Gesellschaft, Regionalität,
Unternehmen

©Super bfg

1 Mittagessen

- 1x wöchentlich
- Appetizer, lunch, und ein pick me up *(Nachmittags Snack)*
- Lieferung zu Euch oder an einen hub
- Ende Jänner–Ostern (10 kW)
- 100% Bio, frischeste Zutaten, vom Garten in die Küche, mit Liebe
- Aus dem eigenen Garten, Vetterhof
- Unterstützung nachhaltiger Landwirtschaft
- Gesunde, überwiegend vegetarische Küche, vollwertig, leicht…
- 🍝 🍝 🍝 Küche, Hotel des Jahres

Essen für die Zukunft

TISCH ZWÖLF

⬆ Employer Branding

⬇ Fachkräftemangel

⬆ Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit

Das Gute liegt so nah

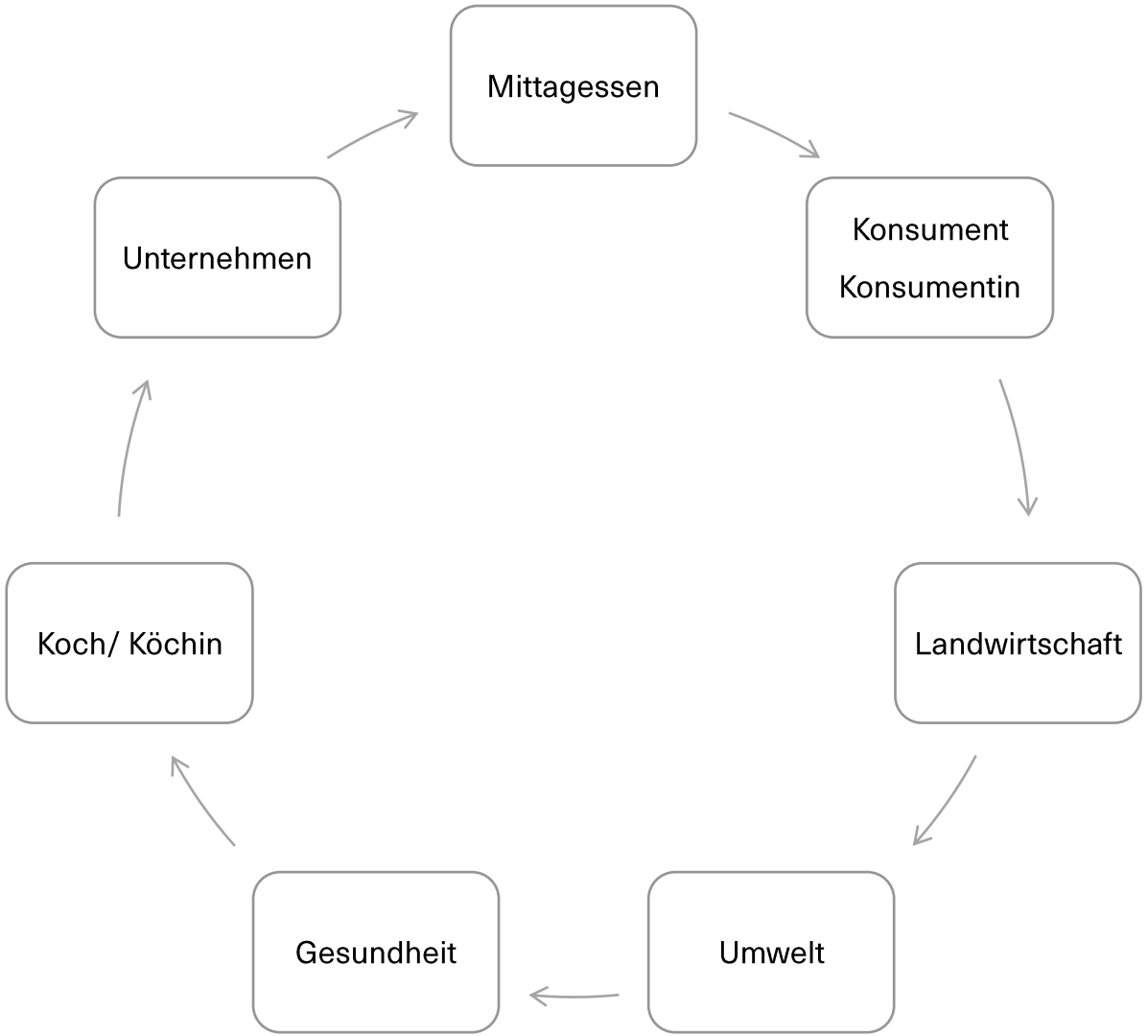
Es gibt mehr als 200 Vorarlberger Gemüse und Obst Produzent:innen &

mehr als 1.300 Vorarlberger Milchlieferanten.

→**Davon sind 419 Bio-Bauern**

Lokale Produzenten brauchen Unterstützung: Biobauern Sulzberg, Martinshof, Vetterhof, Solidarische Landwirtschaft Bezau und viele mehr!!!

Kreislaufkultur Vorarlberg



Preisstrukturen

24 € pro Person pro Mittagessen; 3 Gerichte einmal in der Woche

8€	+8€	+8€
Steuerfreibetrag	Unternehmens Subvention	Mitarbeiter:in Beitrag

Unser Preis beträgt 24€; die Preisstruktur könnt ihr individuell an euer Unternehmen anpassen.

Preisstrukturen

24 € pro Person pro Mittagessen; 3 Gerichte einmal in der Woche

8€	+16€
Steuerfreibetrag Subventioniert	Beitrag Mitarbeiter:in

Unser Preis beträgt 24€; die Preisstruktur könnt ihr individuell an euer Unternehmen anpassen.

Preisstrukturen

24 € pro Person pro Mittagessen; 3 Gerichte einmal in der Woche

12€	+12€
Steuerfreibetrag & Subvention	Beitrag Mitarbeiter:in

Unser Preis beträgt 24€; die Preisstruktur könnt ihr individuell an euer Unternehmen anpassen.

Warum ?

TISCH ZWÖLF

Weil...

- gesunde Menschen → weniger Fehltage
- bessere Konzentrationsfähigkeit
- hier produziert hier verspeist = Regionalität
- Vermeidung von Foodwaste
- Nachhaltigkeit unser Zukunftsthema
- gemeinsames Essen verbindet
- unsere Mitarbeiter:innen es uns wert sind!
- gutes Essen alle glücklich macht

Ausblick
Essen für ALLE/die ZUKUNFT!

- Arbeitnehmer:innen im Pilotprojekt mit euch!
- Weitere Schulprojekte (Prävention)
- Ernährungsbildung (Küche und Garten)
- Wissensaustausch mit anderen Projekten
- Stückzahl erhöhen → gutes vegetarisches & Bio Mittagessen für ALLE
- Gesamtgesellschaftlicher Anspruch

Who is who?

Porjektleitung

- Sophia Sandkühler BA. Duales Studium Food Management, 3 Jahre Bio Hotel Schwanen in Küche, Service und Verwaltung

Weitere Fragen?

→Telefon: +49 178 9163482

→Mail: hallo@tisch-zwoelf.at

→Kooperationspartner

- Bio Hotel Schwanen Bizau (Hotel des Jahres 2023)
- Plattform V /Christoph Sorg
- CampusVäre
- Vetterhof
- Gute Stube Adelsbuch
- Jodok Dietrich und Engelbert Kaufmann

lunch with attitude

TISCH ZWÖLF