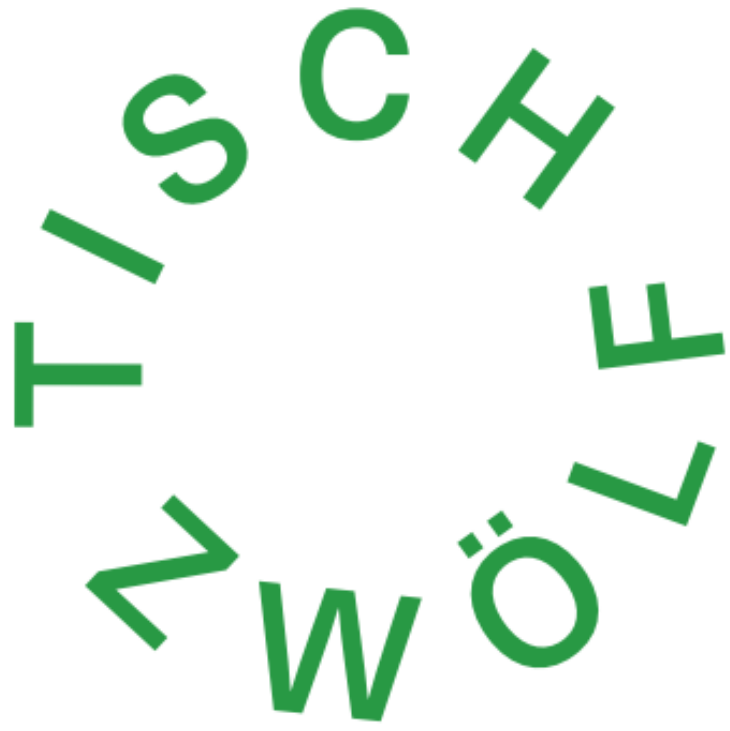


Essen für die Zukunft!

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

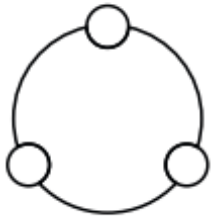
Verortung, Essen,
Teller, Runde

+

Uhr

Zukunft, Wandel,
Kreislauf, gemeinsame Zeit

+



Vernetzung

Gesellschaft, Regionalität,
Unternehmen

©Super bfg

1 Mittagessen

- 1x wöchentlich
- Appetizer und Lunch
- Lieferung zu Euch oder an einen Hub
- Anfang Februar–Ostern (10 kW)
- 100% Bio, frischeste Zutaten, vom Garten in die Küche, mit Liebe
- Aus dem eigenen Garten und vom Vetterhof
- Unterstützung nachhaltiger Landwirtschaft
- Gesunde, vollwertig und vegetarische Küche
- 👨‍🍳👨‍🍳👨‍🍳 Küche, Hotel des Jahres 2023

Essen für die Zukunft

⬆ Employer Branding

⬇ Fachkräftemangel

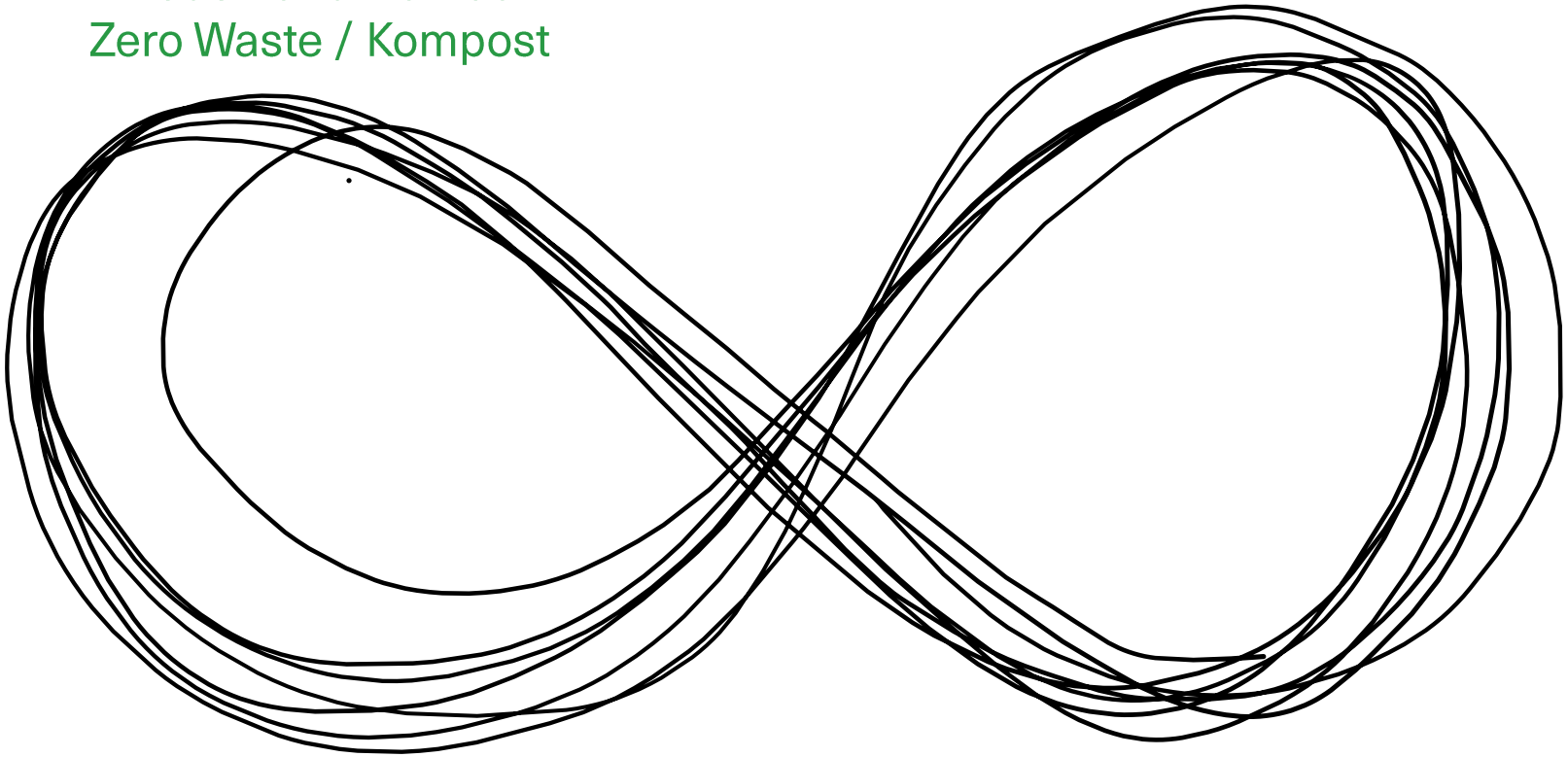
⬆ Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit

lunch with attitude

Kreislaufkultur Vorarlberg

Gesundheit
Ernährungsbildung

Boden und Humus
Zero Waste / Kompost



Klimatische Veränderungen
kurze Transportwege

lokale Wirtschaft
419 Bio-Landwirte

Wer sind wir

Emanuel Moosbrugger
Bio Hotel Schwanen

Christoph Sorg
Plattform V

Simon Vetter
Bio-Landwirt

Engelbert Kaufmann
Hauben-Koch

Thorsten Probost
Hauben-Koch

Jodok Dietrich
Hauben-Koch

Hubs

Gemeinsam essen, sich austauschen
und raus kommen aus dem Arbeitsalltag

Mittwochs in der CampusVäre - Dornbirn

Immer Dienstags in der Guten Stube - Andelsbuch

Warum ?

Weil…

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

Preisstrukturen

20 € pro Person pro Mittagessen

10€	+	10€
Steuerfreibetrag & Subvention		Mitarbeiter:in Beitrag

Die Preisstruktur könnt ihr individuell an euer Unternehmen anpassen.

Abrechnung und Vertrag

-8 € Steuerfreibetrag
- Mitarbeiter:innen Anteil- Abzug vom netto Lohn

→ Wir stellen eine Rechnung an Euer Unternehmen

→ Handschlag

Ausblick
Essen für die ZUKUNFT!

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

Anmeldung

Pilotphase bis Ostern

Wir informieren euch wöchentlich was es diese Woche als Mittagessen gibt ☺

Schreibt mir gern eine Mail, wer bei euch alle mitmacht!

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

Weitere Fragen?

→Telefon: +49 178 9163482

→Mail: hallo@tisch-zwoelf.at