



## Charta der Gastronomie/Hotellerie

# Das Versprechen für klimafreundlicheres, leckeres und gesundheitsförderndes Essen aus den LUKS-Küchen

### Unsere Kernpunkte

- Wir sorgen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung, attraktiv für Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und Gäste. Alle geniessen eine leckere und bezahlbare Küche.
- Die LUKS-Gastronomie/Hotellerie verpflichtet sich, sämtliche Mahlzeiten möglichst nachhaltig zuzubereiten. Die Lebensmittel stammen wo immer möglich aus nachhaltig vorteilhafter Produktion.
- Die Menüplanung berücksichtigt saisonale und regionale Aspekte.
- Wir schaffen Transparenz über die Herkunft und Zubereitung unserer Lebensmittel und Mahlzeiten.
- Aufgrund der Vielfalt der Ernährungsformen, der Komplexität der Wertschöpfungskette und der kontrovers geführten Diskussionen in Gesellschaft und Wissenschaft sind wir offen für vielfältige Trends und Entwicklungen.

### Massnahmen

- Die neukreierte Menü Line «Futura» trägt verschiedenen Nachhaltigkeits- und Foodtrends Rechnung und dient als Experimentierfeld für Machbarkeit in Grossküchen.
- Das «Futura»-Menü gilt als Empfehlung der LUKS-Küche und wird im Menüplan an erster Position aufgeführt. Es enthält maximal einmal pro Woche Fleisch oder Fisch.

- An zweiter Stelle folgt das Menu «Classic», welches das Bedürfnis nach traditionelleren Ernährungsgewohnheiten abdeckt.
- Vegetarische Gerichte sind immer Teil der Menu-Auswahl.
- Wer sich vegan ernähren möchte, erhält vielfältige Auswahlmöglichkeiten ausserhalb der Hauptmenüs.
- CO2-Emissionen auf beiden Menülinien «Futura» und «Classic» werden für Patient/-innen, Mitarbeitende und Gäste erhoben und ausgewiesen.
- Durch periodische Messungen und dem Einsatz neuester Technologie erkennen wir Potentiale bei der Vermeidung von Foodwaste und nutzen diese.

### Messbare Ziele

- 90 Prozent der verwendeten Lebensmittel stammen aus Schweizer Produktion.
- Kontinuierliche jährliche Reduktion der von Gastronomie /Hotellerie verursachten CO2-Emissionen.
- Zusätzliche Vermeidung von Foodwaste (bisher 55% im Vergleich zu 2017).
- Gastronomiefedbacks von Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeitende durchschnittlich bei mindestens Note 5.3 von 6.

herzlich, kompetent, vernetzt