



Ehrlich & fair

Text: Regula Lehmann | Foto: z.V.g.

Mitarbeiter

4 bis 5

Investitionssumme

CHF 300 000.–

Inhaber

250 Aktionäre und Gäste

Gastgeber

Küchenchef: Fabian Fuchs
Chef de Service: Nicole Graf

Planung & Realisierung

Ueli Ramseier, Roland Jenni,
Luzia Penner, Freddy Christandl

Eröffnet seit

1. November 2012

«Equitable» heisst so viel wie ehrlich und gerecht. Und eben dies ist das Motiv der Initianten, welche das Restaurant Equi Table im Zürcher Sankt Meinrad ins Leben gerufen haben. Ihre Namen sind in der Branche nicht unbekannt: Roland Jenni, Konsulent für Entwicklungszusammenarbeit, Luzia Penner, Mitarbeiterin im Restaurant Mesa und Beraterin für Nachhaltigkeitsprojekte, Freddy Christandl, Koch, Terroir-Pionier und Genusstainer, sowie Ueli Ramseier, Landwirt und Ethnologe.

«Das Ziel ist es, den Gästen einen grösseren Genuss dank nachhaltig hergestellten Produkten zu bieten», erklärt Freddy Christandl. Konkret heisst dies, dass die Zutaten saisonal eingekauft werden, konsequent aus biologischem Anbau und fairem Handel stammen und wenn möglich mit dem Bio- und Max-Havelaar-Label versehen sind.

seilschaft, deren Aktionäre zu Gunsten eines Förderfonds auf ihre Dividenden verzichten können. Dieser Förderfonds soll Fairtrade-Projekte im Süden und ausgewählte Kleinbauern-Projekte in der Schweiz unterstützen. Bisher haben rund 250 Sympathisanten «Equi-Table»-Aktien im Wert von insgesamt 300 000 Franken erworben.

Dass das Konzept mit dem nötigen Drive sowie mit einer gehörigen Portion Kreativität auch auf dem Teller umgesetzt wird, dafür sorgen Küchenchef Fabian Fuchs und sein Team. ■

Equi Table im Sankt Meinrad

Stauffacherstrasse 163
8004 Zürich
043 534 82 77

 www.equi-table.ch

Ein Konzept mit Herzblut also. Darauf basiert auch der Businessplan. Denn das «Equi Table» versteht sich als Aktienge-