

Impuls Umwelt: Beratungsangebot für KMU

«Goût Mieux» – natürlich geniessen im Restaurant

Kurzbeschreibung

«Goût Mieux» ist die Schweizer Auszeichnung für Gastronomiebetriebe, die eine natürliche, saisonale und regionale Küche pflegen und auf Bio-, Regio- und Fairtrade-Zutaten aus tier-, umwelt- und sozialgerechter Produktion setzen.

Inhalt

Mehr als die Hälfte des Speiseangebots in einem mit «Goût Mieux» ausgezeichneten Betrieb – sowie ein definiertes Grundangebot an Getränken – muss nachweislich den «Goût Mieux»-Richtlinien entsprechen. Mindestens halbjährlich muss dies mittels detaillierter Online-Erfassung belegt werden. Zusätzlich werden in der Regel alle 2 Jahre unangemeldete oder kurzfristig angemeldete Kontrollen vor Ort durch die unabhängige Kontrollstelle bio.inspecta AG durchgeführt.

Das Bestehen beider Teile der Kontrolle – vor Ort wie Online – ist Voraussetzung für den Erhalt respektive die Verlängerung der Auszeichnung «Goût Mieux».

Kundennutzen

Für ihr Engagement belohnt das Label Betriebe, welche das «Goût Mieux»-Credo aus Überzeugung leben, die «Goût Mieux»-Richtlinien einhalten und sich daraufhin kontrollieren lassen. Die Auszeichnung «Goût Mieux» macht sie bei potenziellen Gästen bekannt und unterstützt sie mit zahlreichen Leistungen. Dazu gehören unter anderem Einträge im Online-Restaurantführer goutmieux.ch und in der WWF-Ratgeber-App sowie Umsatzrückvergütungen bei Partner-Lieferanten.

Zielpublikum

Gastronomie-Betriebe, die sich über ihr Engagement für ein nachhaltiges Speise- und Getränkeangebot profilieren wollen.

Kosten

Eintrittsbeitrag: CHF 500
Jahresbeitrag: CHF 980

Kontaktinformationen

Stiftung «Goût Mieux»
Marktgasse 10
4800 Zofingen

↘ info@goutmieux.ch
↘ goutmieux.ch