



ÖKO-KOMPASS

Goût mieux – das Gastronomie-Label

Kurzbeschreibung

«Goût Mieux» ist das Label für die Schweizer Gastronomie, die Wert auf natürlichen Genuss legt. Das Gastronomie-Label «Goût Mieux» zeichnet die Basis einer qualitativ hervorragenden Küche aus: die verwendeten Zutaten und deren Zubereitung.

Inhalt

In einem «Goût Mieux»-Restaurant

- wird eine natürliche, saisonale Küche gepflegt, die vor allem auf einheimische Produkte setzt,
- wird wann immer möglich auf die frische Zubereitung der Speisen und die Anwendung möglichst schonender Kochverfahren gesetzt,
- werden neben fleischhaltigen immer auch vegetarische Gerichte angeboten,
- wird längerfristig vermehrt auf biologische Produkte sowie umwelt- und sozialgerechte Produktion gesetzt.

Kernstück des Labels sind die Goût mieux-Richtlinien, deren Erfüllung und Einhaltung bilden die Basis der Auszeichnung. Eine erste Kontrolle findet bereits innerhalb von zwei Monaten nach Beitritt statt (Einstiegs-/Beratungskontrolle), danach einmal jährlich.

Kundennutzen

Nach dem Motto "Tue Gutes - und sprich darüber" erhalten Restaurants zusammen mit der Auszeichnung «Goût Mieux» ein grosses Paket an Marketing- und Kommunikationsleistungen bestehend aus:

- Eintrag im Gastroführer (breite Streuung)
- Eigene Internetseite
- Medienpräsenz

Zielpublikum

Gastronomie-Betriebe, die sich über nachhaltig produzierte Gerichte profilieren wollen

Kosten

Eintrittsgebühr: CHF 500

Jahresgebühr: CHF 600 bis 1000

Kontaktinformationen

Goût mieux – eine Stiftung des WWF Schweiz

Marktgasse 10

4800 Zofingen

Tel. 062 745 00 06

info@goutmieux.ch

www.goutmieux.ch

Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Öko-Kompass

Postfach 3251, 8021 Zürich

Tel. 044 412 50 55

www.stadt-zuerich.ch/oeko-kompass