

Goût Mieux - RICHTLINIEN

für Gastrobetriebe

Mit «Goût Mieux» ausgezeichnete Gastronomiebetriebe (nachfolgend Gastrobetriebe) pflegen eine natürliche, saisonale und regionale Küche und setzen aus Überzeugung auf Bio-, Regio- und Fairtrade-Zutaten aus tier-, umwelt- und sozialgerechter Produktion. Ein Gastrobetrieb darf stolz sein auf seine Auszeichnung mit «Goût Mieux», weil er die nachfolgenden Richtlinien erfüllt und sich durch eine unabhängige Kontrollstelle regelmässig auf deren Einhaltung kontrollieren lässt.

I GRUNDVORAUSETZUNG

1 Philosophie







- Wir pflegen eine natürliche, saisonale und regionale Küche
- Wir setzen in unserem Betrieb vorwiegend Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte ein
- Wir bieten neben fleischhaltigen immer auch vegetarische Gerichte an
- Wir legen Wert auf tier-, umwelt- und sozialgerechte Produktion
- Wir bevorzugen frische Zubereitung der Speisen und möglichst schonende Kochverfahren
- Wir pflegen das Koch- und Gastgeberhandwerk und sind stolz auf unsere Berufstätigkeit

2 Pflichten

Damit Gastrobetriebe die Auszeichnung mit dem Label «Goût Mieux» erlangen und behalten, verpflichten sie sich,

- die von der Stiftung erlassenen Richtlinien einzuhalten,
- alle Mitarbeiter über den Inhalt der Richtlinien genau zu informieren und regelmässig zu schulen,
- Inhalte/Bedeutung von «Goût Mieux» gegenüber den Gästen aktiv zu kommunizieren, indem in der Speisekarte (falls dies nicht möglich ist: an einer anderen für den Gast gut sichtbaren Stelle!) und auf der eigenen Internetseite (sofern vorhanden) an gut sichtbarer Stelle folgendes kommuniziert/publiziert wird:
 - a. Das «Goût Mieux»-Logo (steht auf www.goutmieux.ch zum Download zur Verfügung)
 - b. Das «Goût Mieux»-Credo: "Unser Betrieb hat die Auszeichnung «Goût Mieux» erhalten, weil mehr als die Hälfte der bei uns verwendeten Lebensmittel aus biologischer, regionaler, tier-, umwelt- und sozialgerechter Produktion stammen und wir uns auf die Einhaltung dieses Versprechens regelmässig kontrollieren lassen. Weitere Informationen: www.goutmieux.ch"
 - c. Mindestens 10 Produkte, die immer in «Goût Mieux»-Qualität im Angebot sind. Die Liste enthält Produktname mit Qualität/Label bzw. bei Regio-Produkten mit Produzenten/Herkunftsorts. (Definition von «Goût Mieux»-Qualität resp. «Goût Mieux»-Produkte siehe nächste Seite.)

**II
«GOÛT MIEUX»-
PRODUKTE UND
ANFORDERUNGEN**

	 0	 Frischfleisch + Eier	 Fisch + Meeresfrüchte	 Milchprodukte	 weitere (verarbeitete) Produkte	 Getränke (mit/ohne Alkohol)
Bio-Produkte (zertifiziert, In- und Ausland erlaubt)	Bio ✓	Bio ✓	Bio ✓	Bio ✓	Bio ✓	Bio ✓
Label-Produkte (nicht bio)	ProSpecieRara ✓	ProSpecieRara ✓ Natura-Beef ✓	MSC ✓ AquaGAP ✓ ASC ✓		Fairtrade ✓ zertifiziert	Fairtrade ✓ zertifiziert
Regio-Produkte ("Regio" = produziert im Kanton oder max. 30 km Luftlinie entfernt)	Regio ✓	gejagtes Wild ✓ aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland	Wildfangfisch ✓ aus der ganzen Schweiz	Regio ✓ direkt vom Produzenten oder kleingewerblichen Verarbeiter (bspw. Dorfkäserei) in der Region	Regio ✓ direkt vom Produzenten oder kleingewerblichen Verarbeiter in der Region; mind. 50 % der Rohstoffe stammen aus der Schweiz	Regio ✓ direkt vom Produzenten oder kleingewerblichen Verarbeiter in der Region; mind. 50 % der Rohstoffe stammen aus der Region
Weitere erlaubte Produkte	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte aus dem eigenen Garten ✓ • Wildsammlung ✓ (Pilze, Waldfrüchte, Kräuter aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland) 			alle Produkte aus Alpwirtschaft ✓		Schweizer Mineralwasser ✓

Minimal- anforderungen	<p>Im Minimum 51% aller eingekauften Lebensmittel müssen den o.g. Anforderungen entsprechen.</p> <p>Massgebend für die Berechnung der 51 % ist der gesamte Wareneinkauf "Food" des Betriebs (exkl. Getränke) in Schweizer Franken pro Kalenderjahr</p> <p>Mindestens 10 verschiedene Produkte müssen gemäss den o.g. Anforderungen IMMER im Angebot sein.</p>	<p>Mindestens 8 Getränke nebst Mineralwasser müssten den o.g. Anforderungen entsprechen.</p> <p>Es müssen sowohl warme als auch kalte und im Minimum 2 für Kinder geeignete Getränke dabei sein.</p>
-----------------------------------	---	---

Darauf wird im Angebot immer verzichtet	<ul style="list-style-type: none"> • Gentechnisch veränderte Produkte • Fische, die gemäss Fischführer des WWF Schweiz mit "Hände weg" deklariert sind • Fleisch/tierische Produkte aus in der Schweiz für landwirtschaftliche Erzeugnisse verbotener Produktion (z.B. Eier aus Käfighaltung oder Fleisch, das mit "kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen erzeugt worden sein" und/oder "kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein" deklariert werden muss) 	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch exotischer Tierarten wie Krokodil, Löwe etc. • Fleisch und Produkte von Walen, Haien, Meeresschildkröten; wild gefangener Stör und Kaviar; lebend gekaufter Hummer; Frochschenkel • Ausländisches Enten- und Gänsefleisch, welches nicht aus nachweislich tierfreundlicher Freilandhaltung stammt; Stopfleber und Produkte daraus • Ausländische/-s Wachteler und -fleisch, sofern die Produkte nicht aus nachweislich tierfreundlicher Volierenhaltung stammen.
--	--	---

III DIE «GOÛT MIEUX»-KONTROLLE

Gastrobetriebe müssen sich regelmässig auf die Einhaltung dieser Richtlinien durch eine unabhängige, von der Stiftung bestimmte Kontrollstelle kontrollieren lassen.

Die Kontrolle setzt sich zusammen aus:

- periodischen Online-Deklarationen
- Kontrollen vor Ort (im Jahr des Beitritts, danach alle 2 – 3 Jahre)

1 Online-Deklaration

Für die Online-Deklaration steht das von bio.inspecta entwickelte Online-Tool "inspectanet" zur Verfügung.

- einmalig zu erfassen sind die 10 Produkte, die stets in «Goût Mieux»-Qualität im Angebot sind.
- halbjährlich sind die Gesamtausgaben in Schweizer Franken für Lebensmittel (exkl. Getränke) im zurückliegenden Halbjahr und der darin enthaltene Anteil an «Goût Mieux»-Produkten in Schweizer Franken zu erfassen

Empfehlung: Buchen Sie den Aufwand für Speisen und Getränke in separaten Konten oder über Kostenstellen, im Optimalfall auch den Aufwand für Speisen in «Goût Mieux»-Qualität und Nicht-«Goût Mieux»-Qualität. Weitere Möglichkeiten und Tipps finden Sie auf www.goutmieux.ch > Infos für Gastronomen > Tipps + Downloads

Ausnahme: Für Gastrobetriebe, die gleichzeitig Knospe-zertifiziert sind, entfällt die Pflicht der Online-Deklaration. (Achtung: gilt nicht für Knospe-Komponenten- und Knospe-Produkte-Betriebe!)

2 Kontrolle vor Ort

Alle 2 – 3 Jahre findet unangemeldet oder sehr kurzfristig angemeldet eine Kurz-Kontrolle vor Ort statt. Für den erstmaligen Erhalt der Auszeichnung «Goût Mieux» findet im Jahr des Beitritts zwingend eine Kontrolle vor Ort statt, ein Termin dazu wird vereinbart. – Welche Betriebe wann kontrolliert werden, bestimmt die Kontrollstelle.

Ausnahme: Bei Gastrobetrieben, die Knospe-zertifiziert sind, findet die Kontrolle vor Ort jeweils zeitgleich mit der Knospe-Kontrolle statt. (Gilt nicht für Knospe-Komponenten- und Knospe-Produkte-Betriebe!)

Werden anlässlich der Kontrolle (online und/oder vor Ort) Mängel/Fehler festgestellt, so werden Fristen zur Behebung festgesetzt. Bei schwerwiegenden Verstössen kann zu Lasten des Betriebes eine kostenpflichtige Nachkontrolle angeordnet werden.

3 Option

Gastrobetriebe, die nicht Knospe-zertifiziert sind, können dann von der Online-Deklaration mittels inspectanet befreit werden, wenn sie sich jährlich vor Ort kontrollieren lassen. Die Kontrolle vor Ort wird damit zeit- und kostenaufwändiger (zu Lasten des Gastrobetriebs). Zudem muss der Gastrobetrieb im Rahmen der Vor-Ort-Kontrolle transparent und nachvollziehbar belegen, wie das Erreichen des «Goût Mieux»-Anteils von mindestens 51 % erfasst/ermittelt und damit sichergestellt wird.