

Hausgemachtes fördern



Das grosse Wissen der Schweizer Gastronomie zu erhalten, gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks zu kämpfen und den Gästen mehr Transparenz zu bieten: Das sind die drei Hauptziele des 2017 lancierten Labels «Fait Maison». GastroSuisse, der Westschweizer Konsumentenverband (FRC), Slow Food und Genusswoche stehen hinter dem Projekt. Die vier Akteure bilden die Vereinigung «Fait Maison». Gastronomen, die dem Label «Fait Maison» beitreten möchten, müssen eine Reihe von Anforderungen erfüllen. Vorgesehen ist, dass der Restaurateur Gerichte anbietet, die von Anfang an aus Rohprodukten in der eigenen Küche hergestellt werden. Die Produkte müssen wenn möglich aus der Region stammen und den Anforderungen von «Fait Maison» entsprechen. Auf der Speisekarte sollen die hausgemachten Gerichte entsprechend gekennzeichnet sein und eine Erklärung enthalten, dass die Gerichte an Ort und Stelle hergestellt worden sind und den Anforderungen des Labels entsprechen. Mittlerweile sind rund 300 Betriebe mit dem Label ausgezeichnet. Um sicherzustellen, dass diese die Anforderungen von «Fait Maison» erfüllen, werden unangekündigte Kontrollen durchgeführt. Die Restaurants erhalten einen Aufkleber «Fait Maison», den sie an ihrem Fenster anbringen können, und sie erscheinen auf der Internetseite des Labels.

labelfaitmaison.ch

