



VORGEHEN ZUM ERWERB DES LABELS «FAIT MAISON»

Version Juni 2019

1

VOR DER ANMELDUNG

Bitte **lesen Sie das Pflichtenheft** und die Informationen auf unserer Website. Wenn Sie davon überzeugt sind und dem Label «Fait Maison» beitreten wollen, füllen Sie bitte das Online-Beitrittsformular aus. **Falls Sie vor der Anmeldung noch Fragen haben, zögern Sie nicht, die Nummer 021 721 07 15 anzurufen oder eine e-Mail an info@labelfaitmaison.ch zu senden.**

2

ANMELDUNG: ONLINE-BEITRITTSFORMULAR AUSFÜLLEN UND SENDEN

Die von Ihnen eingetragenen Daten werden für die Kontakte mit dem Sekretariat verwendet und nach Erledigung des Punkts 4 mit dem Vermerk «Beitritt im Gange» auf der Website aufgeführt (mit Name, Adresse, Telefon, Website, Art der Küche).

3

EINGANG IHRES ANTRAGS BEIM SEKRETARIAT

Sie erhalten eine automatische E-Mail bei der Anmeldung.

4

ADMINISTRATIVE FORMALITÄTEN

Per E-Mail erhalten Sie die **Vereinbarung, welche Sie bitte unterschrieben in zwei Exemplaren an das Sekretariat senden** wollen. Per Post erhalten Sie die **Rechnung für die Beitragszahlung** (CHF 300.- für 12 Monate).

Wenn diese beiden administrativen Punkte erledigt sind, werden Sie mit dem Vermerk «Beitritt im Gange» auf unserer Website aufgeführt. Ihr Dossier wird einem Kontrolleur der FRC übergeben, der mit Ihnen einen Termin für die Anfangskontrolle vereinbart.

5

SPEISEKARTENPROJEKT FÜR DIE ANFANGSKONTROLLE VORBEREITEN

Bitte bereiten Sie vor der Anfangskontrolle ein **Speisekartenprojekt** gemäss den Vorgaben im Pflichtenheft vor. Sie haben zwei Möglichkeiten: entweder ist die Karte 100 % hausgemacht (A) oder sie enthält auch Gerichte/Zutaten, die nicht hausgemacht sind (B), siehe Kartenbeispiele im Anhang.

A

Wenn Ihre Karte 100 % hausgemacht ist, fügen Sie einmal den folgenden Hinweis da an, wo Sie wünschen:

Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food anerkannt.“

B

Wenn Ihre Karte mit einem Stern bezeichnete Produkte enthält, die nicht hausgemacht sind, fügen Sie einmal den folgenden Hinweis da an, wo Sie wünschen:

„Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden und nicht mit einem Stern () markiert sind, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food anerkannt.“*

Setzen Sie zusätzlich die nachstehende Legende unten auf jede Seite, die einen Stern enthält:

„Der Stern () bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.“*

Das Logo des LABELS ist auf der Speisekarte nicht obligatorisch, auf Wunsch ist es beim Sekretariat mittels einer E-Mail an info@labelfaitmaison.ch erhältlich.

Wenn ein Produkt durch einen zubereitet wird, dessen Name auf der Karte genannt wird, gilt es als hausgemacht und braucht nicht mit einem Stern bezeichnet zu werden. Achtung: ein handwerklich arbeitender Betrieb ist ein Kleinbetrieb (mit maximal 10 Mitarbeitenden) und seine Produkte sind weder bei Grossisten noch bei Grossverteilern erhältlich.

Ausnahmsweise ist es nach Übereinkunft je nach Fall möglich, ein Produkt auf andere Weise als mit einem Stern zu bezeichnen.

Es handelt sich vorerst nur um ein KARTENPROJEKT: keine Information betreffend das Label «Fait Maison» darf auf den Speisekarten und der Website erscheinen, bevor das Label verliehen worden ist.

CHARTA UNTERZEICHNEN

Wir bitten Sie, die auf der Website erhältliche Charta auszufüllen und zu unterzeichnen. Zeigen Sie dem Kontrolleur, wo Sie diese aufhängen werden, sobald Ihnen das Label erteilt wird.

6

ANFANGSKONTROLLE

Die Kontrolle findet zu einem zwischen Ihnen und dem Kontrolleur vereinbarten Zeitpunkt statt. Die Kontrolle kann zwischen ca. 1 und 1 ½ Stunden dauern. Das Speisekartenprojekt wird gemeinsam mit dem Kontrolleur begutachtet. Kontrolliert wird auch die Vorratshaltung, die Küche, der Kühlraum und die zukünftige Platzierung der Charta. Eine dem Pflichtenheft entsprechende Checkliste wird ausgefüllt und Sie erhalten vor Ort eine Kopie davon.

7

LABELERTEILUNG

Wenn die Speisekarte nicht den Anforderungen des Pflichtenhefts genügt, bespricht der Kontrolleur mit dem Restaurateur die erforderlichen Korrekturen.

Wenn das Speisekartenprojekt die Kriterien des Pflichtenhefts erfüllt, übermittelt der Kontrolleur die Checkliste und das endgültige Kartenprojekt dem Sekretariat.

Die auf den gedruckten Karten enthaltenen Informationen, die das Label betreffen, müssen auch auf den Karten aufgeführt sein, die auf Ihrer Website und in Sozialnetzwerken erscheinen.

Wenn alle Kriterien erfüllt sind, bestätigt das Sekretariat dem Restaurant schriftlich die Verleihung des Labels und legt dem Schreiben die gegengezeichnete Vereinbarung sowie Kleber für die Eingangstüre der Gaststätte bei.

Das Restaurant wird auf der Website als Labelinhaber bestätigt und auf der Facebook-Seite publiziert.

8

UNANGEMELDETE KONTROLLEN

Nach Ablauf von zwei Jahren kann die Gaststätte durch einen Kontrolleur der FRC besucht werden. Neben Speisekarte, Charta, Vorratshaltung, Küche und Kühlraum werden auch die Speisekarten auf der Website kontrolliert.

Dieses Dokument ist eine Zusatzinformation, um den Restaurateuren beim Erwerb des Labels «Fait Maison» behilflich zu sein und die angefügten Speisekarten dienen lediglich als Beispiel. Auf unserer Website sind folgende offiziellen Dokumente erhältlich:

- ***Pflichtenheft***
- ***Kontrollhandbuch***

Restaurant (A)

Vorspeisen und Salate

| | |
|---|------|
| Grüner Salat | 6.- |
| Gemischter Salat | 8.- |
| Crevettencocktail | 15.- |
| Ziegenkäse in Blätterteig, Salat, Basilikum | 18.- |
| Entenleberpastete (von XYZ in XX), Salat, Toast | 21.- |

Hauptspeisen

| | |
|--------------------------------------|------|
| Eglifilets, Tatarsauce | 32.- |
| Jakobsmuscheln, Champagnersauce | 42.- |
| Rindstatar nach Art des Chefs | 34.- |
| Kalbsmedaillon, Pfeffersauce | 36.- |
| Schweinsfilet Mignon mit Champignons | 35.- |

Alle Gerichte mit hausgemachten Pommes frites oder Reis und Saisongemüse

Desserts

| | |
|---|------|
| Sorbet hausgemacht (je Kugel) | 3.- |
| Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht, Cassis | |
| Apfelkuchen Tarte Tatin, Vanilleglace | 12.- |
| Moelleux au chocolat, Vanilleglace | 12.- |
| Tiramisu | 12.- |
| Ananas mit Limetten und Minze, Butterkekse | 15.- |

Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food anerkannt.“

Restaurant (B)

„Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden und nicht mit einem Stern () markiert sind, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food anerkannt.“*

Vorspeisen und Salate

| | |
|---|------|
| Grüner Salat | 6.- |
| Gemischter Salat | 8.- |
| Crevettencocktail | 15.- |
| Ziegenkäse in Blätterteig, Salat, Basilikum | 18.- |
| Entenleberpastete, Salat, Toast | 21.- |

Hauptspeisen

| | |
|--------------------------------------|------|
| Eglifilets, Tatarsauce* | 32.- |
| Jakobsmuscheln, Champagnersauce | 42.- |
| Rindstatar nach Art des Chefs | 34.- |
| Kalbsmedaillon, Pfeffersauce | 36.- |
| Schweinsfilet Mignon mit Champignons | 35.- |

Alle Gerichte mit Pommes frites* oder Reis und Saisongemüse

Desserts

| | |
|---|------|
| Sorbet (je Kugel)* | 3.- |
| Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht, Cassis | |
| Apfelkuchen Tarte Tatin, Vanilleglace* | 12.- |
| Moelleux au chocolat, Vanilleglace* | 12.- |
| Tiramisu* | 12.- |
| Ananas mit Limetten und Minze, Butterkekse | 15.- |

„Der Stern () bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.“*