



PFLICHTENHEFT DES LABELS «FAIT MAISON»

Version November 2020

ARTIKEL 1

EINLEITUNG

Dieses Dokument definiert die Anforderungen, die von den Restaurants erfüllt werden müssen, um das Label «Fait Maison» zu erwerben.

ARTIKEL 2

ZIELSETZUNG DES LABELS

Das Ziel des Labels «Fait Maison» ist die Aufwertung der im Haus zubereiteten Gerichte und ihre Unterscheidung von teilweisen oder vollständigen Fertiggerichten. Es dient zudem als imageförderndes Mittel zur Auszeichnung des Know-hows der Restaurationsprofis, die hauptsächlich in der eigenen Küche hergestellte Gerichte privilegieren. Ausserdem erlaubt es eine transparente Information der Konsumenten über die Zubereitungsweise der angebotenen Gerichte.

ARTIKEL 3

DEFINITION VON «FAIT MAISON»

Als «hausgemacht» gilt ein Gericht, das vollständig an Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist.

ARTIKEL 4

ZUBEREITUNG AN ORT

Ein Gericht gilt als an Ort zubereitet, wenn es in den Räumen des Betriebs hergestellt wird, in dem es zum Verkauf oder zum Konsum angeboten wird. Ein «hausgemachtes» Gericht kann jedoch auch an einem anderen Ort als dem Verkaufs- oder Konsumort zubereitet sein, wenn es sich um einen Traiteur- oder Mobilbetrieb handelt (Markt, Messe, Veranstaltungen unter freiem Himmel), unter Vorbehalt einer Entscheidung des Komitees nach Prüfung des Gesuchs. Einzelfälle, die den Artikel 2 respektieren, werden durch das technische Organ geprüft.

ARTIKEL 5

ROHPRODUKTE

- 1) Ein Produkt gilt als Rohprodukt, wenn es sich um ein Nahrungsmittel handelt, das keiner Veränderung durch Erhitzen, Marinieren, Assemblage oder eine Kombination dieser Prozeduren unterzogen wurde.
- 2) Dagegen dürfen folgende Produkte als Bestandteile eines «hausgemachten» Gerichtes verwendet werden:
 - Gerüstete, geschälte, tranchierte, geschnittene, zerteilte, gehackte, geputzte, ausgebeinte, enthäutete, enthülste, zugeschnittene, gemahlene oder zerkleinerte Lebensmittel,
 - Gedörrte und geräucherte Lebensmittel,
 - Gekühlte, tiefgekühlte, gefrorene und vakuumverpackte, nicht blanchierte Lebensmittel.

ARTIKEL 6

TRADITIONELL IN DER KÜCHE VERWENDETE PRODUKTE

Folgende traditionellen Produkte können bei der Zubereitung von «hausgemachten» Gerichten verwendet werden:

- Gepökeltes, Würste, Fleischwaren, mit Ausnahme von Terrinen und Pasteten,
- Käse, Butter, Rahm, Milchprodukte, Tofu,
- Speisefette,
- Eingemachte Gemüse und Früchte,
- Brot, Mehl, Paniermehl,
- Nicht gefüllte trockene Teigwaren und Getreide (z.B. Haferflocken, Dinkel usw.),
- Gesäuerte Gemüse (rohes Sauerkraut, rohe Sauerrüben usw.),
- Blanchierte Innereien (Kutteln usw.),
- Konserven in Essig oder Öl,
- Tomatenkonserven ohne Gewürze,
- Eier getrennt,
- Hefe, Gelatine,
- Würzmittel, Gewürze, Kräuter,
- Essig,
- Gekochter Wein, Raisinée,
- Schokolade, Kaffee, Tee, Kräutertee,
- Sirup, Wein, Schnaps, Likör,
- Roher Blätterteig,
- Blätter aus Brickteig, Fyllo.

ARTIKEL 7

HINWEIS AUF DER SPEISEKARTE (IN PAPIERFORM + AUF DER WEBSITE)

- 1) Das Logo des Label Fait Maison (mit Erwähnung der Website) muss auf jeder Speisekarte, Sonderkarte, Tageskarte, Schiefertafel usw. + auf der Website des Restaurants mit dem Link: labelfaitmaison.ch erscheinen.

Logo zum Herunterladen

- 2) Restaurateure, die mit dem Label ausgezeichnet sind, aber auch Gerichte anbieten, die nicht den Anforderungen des Labels «Fait Maison» entsprechen, versehen die Speisekarte mit einem Stern (*) neben jedem Gericht oder Bestandteil eines Gerichts, die nicht dem Label entsprechen, und dem Hinweis:

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

- 3) Der Restaurateur kann beim Komitee des Labels «Fait Maison» verlangen, die «hausgemachten» Gerichte auf andere Art von den übrigen Gerichten zu unterscheiden. Die Bewilligung wird erteilt, wenn die vorgeschlagene Lösung die Konsumenten ebenso transparent informiert, wie die im obigen Abschnitt 2 beschriebene.

ARTIKEL 8

«HAUSGEMACHTES» PRODUKT AUS EINEM ANDEREN BETRIEB

Ein Gericht, das aus Produkten besteht, die von einem anderen Betrieb verarbeitet wurden, kann dem Label entsprechend anerkannt werden, wenn der Name oder die Firma des Herstellers genannt wird.

Ein ausserhalb der Gaststätte zubereitetes Produkt oder Gericht kann als «hausgemacht» anerkannt werden, wenn dessen Hersteller durch eine schriftliche und unterzeichnete Bestätigung zuhanden der Gaststätte erklärt, dass es vollständig in seinem Betrieb zubereitet wurde.

Dieses Dokument wurde in Zusammenarbeit mit der Interkantonalen Zertifizierungsstelle (IZS) verfasst.