



LABEL FAIT MAISON

c/o GastroVaud
Av. Général-Guisan 42
1009 Pully

021 721 07 15
info@labelfaitmaison.ch
www.labelfaitmaison.ch

Medienmitteilung

Pully, 14. Januar 2022

Das Label Fait Maison hat grosse Ambitionen fürs 2022

Seit Beginn der Pandemie registrierte das Label Fait Maison über 180 Neubeantragungen. Die grosse Nachfrage bestärkt die Organisatoren darin, das Label weiter auszubauen. Das Programm 2022 sieht gleich mehrere Neuheiten vor.

Die Organisatoren des Labels Fait Maison bleiben optimistisch, auch in diesen ungewissen Zeiten. «Aufgrund diverser Rückmeldungen und der Anzahl Neubeantragungen stellen wir fest, dass «Hausgemachtes» vertrauensfördernd und ein zentraler Wert für Restaurateure sowie Gäste ist. Das bestärkt uns darin, das Label Fait Maison weiter auszubauen. 360 Betriebe sind bereits zertifiziert. Bis Ende 2022 wollen wir das Ziel von 500 gelabelten Betrieben erreichen», unterstreicht Carine Rouge, Projektverantwortliche.

2022 werden folgende Aktionen lanciert:

- Implementierung des Labels Fait Maison in den grossen Deutschschweizer Städten;
- Kochateliers für Restaurateure;
- Präsenz an Publikums- und Fachmessen und Veranstaltungen;
- Die Einführung einer Rubrik REZEPTE auf der Webseite.

Über 260 Restaurants haben an den Promotionsaktivitäten 2021 teilgenommen. 2022 wird das Programm noch weiter ausgebaut mit drei zusätzlichen Neuheiten. Ziel ist, die gewohnten Bedingungen zu übertreffen und ein Gericht zu empfehlen mit Schweizer Zutaten, das 100% hausgemacht ist (ausser Wild-Spezialitäten und Curry-Gewürze):

- **Neu – Saucisse aux choux vaudoise IGP** neu interpretiert, vom 24. bis 30. Januar in Zusammenarbeit mit Charcuterie Vaudoise, wird dieses Gericht Feinschmecker über die Kantonsgrenzen der Waadt hinaus erfreuen;
- **Mit dem Gruyère AOP den Frühling erleben**, vom 21. bis 27. März in Zusammenarbeit mit Gruyère AOP;
- **Spargeln mal anders**, vom 16. bis 22. Mai;
- **Neu – Süsses an der Sonne**: Dessert, vom 20. bis 26. Juni;
- **Neu – Vegetarisch ins neue Schuljahr**, vom 22. bis 28. August, ein vegetarisches Angebot zum Schulstart, mit Gemüse... aber nicht nur!;
- **Die Genusswoche – «Signature Dish»: Curry des Labels Fait Maison**, vom 15. bis 25. September;
- **Wild-Spezialitäten** im Oktober und November : über 100 Adressen und Wildgerichte!

Sämtliche Informationen zum Erhalt des Labels für interessierte Betriebe sowie die Liste der zertifizierten oder im Zertifizierungsprozess befindenden Restaurants werden laufend aktualisiert auf **labelfaitmaison.ch**.

Das Label Fait Maison wurde von GastroSuisse, der Genusswoche, Slow Food Schweiz und der Fédération romande des consommateurs im September 2017 in der Westschweiz lanciert. Transparenz, Savoir-faire, Geschmacksvielfalt und Echtheit sind die gemeinsamen Werte der Konsumentenorganisationen und der Restaurateure. Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist. Falls ein Gericht nicht den Ansprüchen des Pflichtenhefts entspricht, wird es in der Speisekarte entsprechend gekennzeichnet als Verpflichtung zur Transparenz gegenüber den Konsumenten und Sicherstellung einer authentischen Küche.

GASTRO SUISSE

frc
FÉDÉRATION ROMANDE
DES CONSOMMATEURS
LE POUVOIR D'AGIR

Slow Food® CH

SEMINE DU GÔT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

avec le soutien de:

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

SCHWEIZER LUNCH-CHECK
LUNCH-CHECK SUISSE
LUNCH-CHECK SVIZZERA
SWISS LUNCH-CHECK

Ville de Lausanne

AVEC LE SOUTIEN
DE LA
VILLE DE GENÈVE

Für weitere Auskünfte:

Carine Rouge, Projektverantwortliche, 079 757 39 14 - info@labelfaitmaison.ch

Patrick Grinschgl, Label Verantwortlicher Innerschweiz, 079 241 01 03 - patrick@grinschgl.net

labelfaitmaison.ch

facebook.com/lelabelfaitmaison

instagram.com/labelfaitmaison/