



## 125 Jahre GastroZug

Der Vorstand von GastroZug freut sich, in diesem Jahr einen speziellen Geburtstag zu feiern.

Am 20. Juni 2022 möchte der Verband das grosse Jubiläum in angemessenem Umfang und mit vielen Gästen zelebrieren. Nach zwei harten und anspruchsvollen Jahren ist es GastroZug ein grosses Anliegen, den 125. Geburtstag mit allen Mitgliedern, Sponsoren und Freunden so richtig zu geniessen.

Als Verband für Hotellerie und Restauration vertritt GastroZug die wirtschaftspolitischen Inter-

sen des Gastgewerbes, fördert das Image der Branche und engagiert sich für Berufsbildung und Qualität. GastroZug möchte vermehrt für seine Mitglieder Ansprechpartner sein und sie unterstützen. Der Verband zeigt sein Engagement beim kantonalen Gewerbeverband, bei Zug Tourismus und vielen mehr.

Wie vor 125 Jahren, genauer am 9. Dezember 1897, ist es GastroZug heute noch wichtig, eine enge und harmonische Zusammenarbeit mit Staat und Gewerbe zu pflegen. Der Vorstand engagiert sich mit vollem Elan, diesen Tag würdig und gemütlich zu gestalten. Er freut sich auf alle, die ihn an diesem Anlass begleiten. Details werden zu einem späteren Zeitpunkt bekannt gegeben.

Der Vorstand von GastroZug: Präsidentin Barbara Schneider, Vizepräsidentin Helena Todorovic (v.l.), Sekretär Erich Barth und Administrator Guido Huber. Nicht auf dem Bild: Eventorganisator Karsten Huhnke und Finanzminister David Kohler

## Fait Maison

### Das Savoir-faire steckt im Hausgemachten

Das Label «Fait Maison» valorisiert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie, fördert die Geschmacksvielfalt und setzt auf Echtheit und Transparenz gegenüber den Konsumenten.

Restaurants und Kantinen, die mit frischen Zutaten vor Ort kochen und sich dem Bekenntnis zum «Hausgemachten» verpflichtet fühlen, können sich vom Label «Fait Maison» zertifizieren lassen und von gemeinsamen Kommunikationsplattformen und Promotionsaktivitäten profitieren. 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 Gastronomen.

Bereits 360 Betriebe tragen das Label «Fait Maison» mit Stolz. Der Grossteil der zertifizierten Restaurants befindet

sich in der Romandie. «Das Potenzial in der Deutschschweiz ist gross und bietet eine schöne Gelegenheit, sich klar zu positionieren und von der Konkurrenz abzuheben», erklärt die Projektverantwortliche Carine Rouge. Sie ergänzt: «Seit Beginn der Pandemie registrierte das Label «Fait Maison» über 180 Neubeantragungen. Diese grosse Nachfrage bestärkt uns darin, das Label auch in diesen ungewissen Zeiten weiter auszubauen – auf die Zentralschweiz und die grossen Städte in der Deutschschweiz.»

#### Grössere Sichtbarkeit

Die Präsenz an Publikums- und Fachmessen oder gemeinsame Promotionsaktionen wie die aktuell laufende Pro-

motion vom 21. bis zum 27. März «Mit dem Gruyère AOP den Frühling erleben» in Zusammenarbeit mit Gruyère AOP bieten rund ums Jahr den Fait-Maison-Restaurants eine Plattform, ihr Savoir-faire und ihre Originalität unter Beweis zu stellen und damit zusätzliche Sichtbarkeit zu erlangen.

Das Label «Fait Maison» kann von Restaurants, ungeachtet der Art der Küche, beantragt werden. Voraussetzung ist, dass die Speisen «hausgemacht» sind, das heisst vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet werden. Das Logo Fait Maison zeigt sich auf der Menükarte, und falls ein Gericht nicht den Ansprüchen des Pflichtenhefts entspricht, wird es in der Karte entsprechend gekennzeichnet als Verpflichtung zur Transparenz gegenüber den Konsumenten und Sicherstellung einer authentischen Küche.

**Kontaktperson für die Innerschweiz:**  
**Patrick Grinschgl**  
patrick@grinschgl.net

