



PFLICHTENHEFT DES LABELS «FAIT MAISON» FÜR GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

BETRIFFT KANTINEN VON SCHULEN, GYMNASIEN, HOCHSCHULEN,
KINDERTAGESSTÄTTEN, BILDUNGSZENTREN, HEIMEN, ALTERSHEIMEN,
UNTERNEHMEN ETC.

Version April 2024

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 Catering- 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,
 - Gedörnte und geräucherte Lebensmittel,
 - Gekühlte, tiefgekühlte und gefrorene, unvermischte und ungewürzte, vakuumverpackte Lebensmittel, die nicht vorgekocht wurden (blanchiert im Wasser oder im Wasserdampf wird toleriert).

ARTIKEL 6

TRADITIONELL IN DER KÜCHE VERWENDETE PRODUKTE

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

- Gepökelt, Würste, Fleischwaren, mit Ausnahme von Terrinen und Pasteten,
- Käse, Butter, Rahm, Milchprodukte,
- Tofu, Tempeh und Seitan in ihrer natürlichen, ungewürzten Form,

- 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,
- Rohrer 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

ZUBEREITUNG VON EINEM ANDEREN HERSTELLER

Eine Zubereitung, die von einem anderen Hersteller auf handwerkliche Art hergestellt wurde, kann vom Label Fait Maison akzeptiert werden, wenn der Name des Herstellers und der Ort in der Karte/im Menü angegeben werden und damit die Transparenz gewährleistet ist. Dies sollte eine Ausnahme bleiben, da das Versprechen des Labels Fait Maison die Verarbeitung vor Ort von rohen und traditionellen Produkten ist und wir die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten, lokalen und saisonalen Produkten fördern wollen.

ARTIKEL 9

BESONDERHEITEN FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Sofern das Pflichtenheft eingehalten wird, kann das Label «Fait Maison» von der Gemeinschaftsküche angefragt und an sie erteilt werden, jedoch nicht an eine Unternehmensgruppe (Firma).

Maximum 25% der Angebote werden toleriert als nicht hausgemacht. Die Saucenfonds und industrielle Bouillons sind davon ausgenommen und müssen auf dem Menü mit dem folgenden Satz deklariert werden, ohne dass ein Stern bei jedem Gericht vermerkt werden muss:

«Wir verwenden industrielle Saucenfonds und Bouillons, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllen.»

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