



LABEL FAIT MAISON

Ass. Promotion du Fait Maison
Av. Général-Guisan 42
1009 Pully

🇫🇷 021 721 07 15

🇨🇭 021 721 07 16

🇮🇹 021 721 07 15

✉ info@labelfaitmaison.ch

www.labelfaitmaison.ch

Medienmitteilung

Pully, 13.01.2025

Das Label Fait Maison reist durch die Schweiz und engagiert sich für eine zukunftsfähige Gastronomie

Durch seine Präsenz in 18 Kantonen richtet das Label Fait Maison seine Kommunikation ab 2025 neu an einer «Genussreise durch die Schweiz» aus. Jeden Monat steht ein anderer Kanton im Rampenlicht mit dem Ziel, die Sichtbarkeit für die zertifizierten Gastronomiebetriebe zu erhöhen und die kulinarischen Spezialitäten der Region zu thematisieren. Parallel dazu multipliziert das Label seine Kooperationen zur Verankerung der Nachhaltigkeit in den guten Praktiken seiner Mitglieder.

2024 verzeichnet das Label Fait Maison 154 neue Mitglieder (128 in der traditionellen Gastronomie und 26 in der Gemeinschaftsgastronomie) und weist damit insgesamt 640 zertifizierte Betriebe und laufende Beitrittsverfahren aus in 18 Kantonen. „Im aktuellen Kontext ist dies ein erfreulicher Anstieg“, unterstreicht Gilles Meystre, Präsident des Labels und Vize-Präsident von GastroSuisse.

Genussreise durch die Schweiz und regionale Spezialitäten im Fokus

Ab Januar 2025 wird ein neuer Kommunikationsansatz verfolgt, bei dem jeden Monat ein anderer Kanton gemäss [Programm](#) im Rampenlicht steht. Die Genussreise startet im Kanton Neuenburg. „Mit diesem neuen Konzept wollen wir mehr Sichtbarkeit für unsere Mitglieder und ihr Angebot generieren und gleichzeitig regionale Produkte und Spezialitäten zelebrieren. Wir sehen uns als Bindeglied zwischen den verschiedenen Sprachregionen und Kulturen im Land. Als Ergänzung zur Genussreise führen wir weiterhin Spezialitätenwochen (offen für alle Mitglieder) in exklusiver Zusammenarbeit mit unseren Partnern durch“, informiert Manuela Lavanchy, Verantwortliche Kommunikation.

Im Programm:

Vom 1. bis 31. März: „Wir lieben **Gruyère AOP** in ...“

Vom 18. bis 28. September: Signature-Gericht rund um die Tomate während der **Genusswoche**, in Kooperation mit **Culturefood**

Vom 1. bis 30. November: „Schmorgerichte“, in Kooperation mit **Schweizer Fleisch**

Nachhaltige Gastronomie: Frisch mit Rohprodukten kochen, ist die Basis!

„Die hausgemachte Küche mit Rohprodukten ist der erste Schritt zu einem nachhaltigen Ansatz. Wir wollen die sensibilisierten Gastronomen und Gastronominnen in ihren guten Praktiken unterstützen“, erklärt Carine Rouge, Direktorin des Labels Fait Maison.

Neue Partnerschaften mit **Swiss Wine** und **Schweizer Fleisch** gehen in diese Richtung und verstärken die Regionalität durch die Förderung von Schweizer Wein und Schweizer Fleisch bei „exklusiven Tavolatas“ auf aussergewöhnlichen Weingütern sowie in Kochateliers für Profiköche und –köchinnen. „Für unsere Ateliers wählen wir bewusst Themen, die der Nachhaltigkeit verpflichtet sind, wie die Veredelung von Special Cuts, hausgemachte Fonds und Saucen, Food Save (verwerten statt wegwerfen, kreative zero waste-Desserts usw.) oder eine schmackhafte vegetarische Küche“, erklärt Carine Rouge. Das vollständige Programm ist auf labelfaitmaison.ch verfügbar.

Verschiedene Kooperationen mit Organisationen im Bereich Nachhaltigkeit sind vorgesehen. Darunter eine Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule Genf, die den im September 2025 abschliessenden Studierenden die Weiterentwicklung des Labels Fait Maison als Thema für ihre Diplomarbeit anbietet. „Wir erhoffen uns davon, dass interessante Ansätze zur Umsetzung und Stärkung unseres Einflusses für eine nachhaltige Gastronomie resultieren“, bestätigt Carine Rouge.

Sie sind an einem oder mehreren dieser Themen interessiert? Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

Freundliche Grüsse

Gilles Meystre - 079 204 52 15 gilles.meystre@gastrovaud.ch

Präsident Label Fait Maison, GastroVaud und Vaud-Oenotourisme, Vize-Präsident von GastroSuisse

Carine Rouge – 021 721 07 15 – 079 757 39 14 carine@labelfaitmaison.ch

Direktorin Label Fait Maison

Manuela Lavanchy – 021 721 07 16 – manuela@labelfaitmaison.ch

Stv. Direktorin und Verantwortliche Kommunikation beim Label Fait Maison

Anhang:

[Genussreise durch die Schweiz](#)

[Programm 2025 Genussreise & Spezialitätenwochen](#)

[Rubriken der Genussreise](#)

[Programm Kochateliers für Profis](#)

[Bilder & Logo](#)

Das Label Fait Maison wurde von GastroSuisse, der Fondation du Goût (Genusswoche Schweiz), Slow Food Schweiz und der Fédération romande des consommateurs (FRC) im September 2017 in der Westschweiz lanciert. Heute ist das Label in 18 Kantonen vertreten und hat sich zum Ziel gesetzt, im ganzen Land zu wachsen und zur Referenz für die Schweizer Gastronomie zu werden. Transparenz, Handwerk, Geschmacksvielfalt und Authentizität sind die gemeinsamen Werte des Konsumentenschutzes und der Gastronomen. Ein Gericht gilt als „hausgemacht“, wenn es vollständig vor Ort aus rohen oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet wird. Entspricht ein Gericht nicht den Anforderungen des Pflichtenhefts, wird es mit einem Stern in der Speisekarte gekennzeichnet. Dies schafft die von den Konsumenten und Konsumentinnen erwartete Transparenz und gilt als Garantie für eine authentische Küche.

Alle Informationen zum Label für interessierte Betriebe und das Verzeichnis zertifizierter Restaurants werden laufend auf labelfaitmaison.ch aktualisiert.