

# Frisch gekocht, offen deklariert

**Das Café Bistro Hübsch by Jerantis trägt als erstes Davoser Lokal das Label «Fait Maison – hausgemacht».**

**Die Auszeichnung steht für eine Küche, die Gerichte überwiegend vor Ort aus Rohprodukten zubereitet und transparent deklariert, was nicht hausgemacht ist.**

dz | Was steckt wirklich hinter einem Gericht. Diese Frage gewinnt für viele Gäste an Bedeutung, gerade in einer Zeit, in der in der Gastronomie zunehmend mit vorgefertigten Produkten gearbeitet wird.

Das Label «Fait Maison» bietet Orientierung für alle, die Wert auf Frische und Nachvollziehbarkeit legen. Es kennzeichnet Betriebe, die den Grossteil ihrer Speisen selbst zubereiten und offen ausweisen, wenn einzelne Bestandteile nicht in der eigenen Küche entstehen. Schweizweit gehören rund 700 Restaurants zum Netzwerk.

## Handwerk im Küchenalltag

Im Hübsch by Jerantis zeigt sich das Label im täglichen Betrieb. Frisch gebackenes Sauerteigbrot und Sauerteig-Bagels, hausgemachte Kuchen oder Capuns stehen exemplarisch für eine Küche, die bewusst mit Rohprodukten arbeitet. Auch Tagesbeilagen werden frisch und saisonal zubereitet.

## Transparenz als Haltung

Für die Gastgeber Antonia Cadonau und Jeremias Tinner ist das Label Ausdruck einer Haltung. Transparenz bedeutet, offen über Zutaten, Herkunft und Zubereitung zu sprechen und für Fragen der Gäste jederzeit zur Verfügung zu stehen. Ziel ist es, Vertrauen zu schaffen und den Austausch zu fördern.

*«Transparenz bedeutet für uns, offen zu zeigen, wie wir arbeiten und was bei uns auf den Teller kommt.»*

– Antonia Cadonau und Jeremias Tinner



Antonia Cadonau und Jeremias Tinner setzen auf Frische und transparente Deklaration. Bild: zVg


## Klare Regeln

Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig in der eigenen Küche zubereitet wird. Entspricht ein Bestandteil diesen Kriterien nicht, muss er deklariert werden. Das Label «Fait Maison» wurde 2017 von Gastronomie und Konsumentenorganisationen lanciert und setzt auf Transparenz statt auf Bewertung.


Inserate

ENJOY A HOT CUP OF GLÜHWEIN

FRIDAY AND SATURDAY  
FROM 5.00 PM TO 10.00 PM  
CUP OF MULLED WINE CHF 7.00



TIME FOR GLÜHWEIN



GENIESSEN SIE UNSEREN GLÜHWEIN

IMMER FREITAG UND SAMSTAG  
17.00 BIS 22.00 UHR  
TASSE GLÜHWEIN CHF 7.00

@HRHDVAVOS HARD ROCK HOTEL DAVOS #HRHDVAVOS

HARD ROCK HOTEL DAVOS | TOBELMÜHLESTRASSE 2 | 7270 DAVOS | SWITZERLAND



ZUSTELLER/IN IN DAVOS/KLOSTERS

Die Kernkompetenz der Somedia Distribution AG liegt in der Frühzustellung von Zeitungen und Zeitschriften. Das Unternehmen ist in Familienbesitz.

WAS DICH ERWARTET

- Zustellung von Zeitungen und Werbedrucksachen
- Arbeiten an Werktagen
- Einsätze zwischen 04.00–06.30 Uhr

WAS DU MITBRINGST

- Exakte Arbeitsweise
- Naturliebhaber und wetterfest
- Selbstständigkeit
- Fahrausweis vorhanden

WAS WIR BIETEN

- Abwechslungsreiches und interessantes Beschäftigungsfeld
- Diverse Benefits

Fragen oder Unklarheiten?  
Weitere Auskünfte erteilen dir gerne die Gebietsleiter der Distribution,  
Telefon +41 81 255 51 91  
distribution@somedia.ch

somedia DISTRIBUTION AG