



VORGEHEN ZUM ERWERB DES LABELS «FAIT MAISON»

1

VOR DER ANMELDUNG

Bitte **lesen Sie das Pflichtenheft** und die Informationen auf unserer Website. Wenn Sie davon überzeugt sind und dem Label «Fait Maison» beitreten wollen, füllen Sie bitte das Online-Beitrittsformular aus. **Falls Sie vor der Anmeldung noch Fragen haben, zögern Sie nicht, die Nummer 021 721 07 15 anzurufen oder eine e-Mail an info@labelfaitmaison.ch zu senden.**

2

ANMELDUNG: ONLINE-BEITRITTSFORMULAR AUSFÜLLEN UND SENDEN

Die von Ihnen eingetragenen Daten werden für die Kontakte mit dem Sekretariat verwendet und nach Erledigung des Punkts 4 mit dem Vermerk «Beitritt im Gang» auf der Website aufgeführt (mit Name, Adresse, Tel., Website, Art der Küche).

3

EINGANG IHRES ANTRAGS BEIM SEKRETARIAT

Sie erhalten eine automatische e-Mail bei der Anmeldung.

4

ADMINISTRATIVE FORMALITÄTEN

Per e-Mail erhalten Sie die **Vereinbarung, welche Sie bitte unterschrieben in zwei Exemplaren an das Sekretariat senden** wollen. Per Post erhalten Sie die **Rechnung für die Beitragszahlung** (CHF 250.- für 12 Monate).

Wenn diese beiden administrativen Punkte erledigt sind, werden Sie mit dem Vermerk «Beitritt im Gang» auf unserer Website aufgeführt. Ihr Dossier wird einem Kontrolleur der FRC übergeben, der mit Ihnen einen Termin für die Anfangskontrolle vereinbart.

5

SPEISEKARTENPROJEKT FÜR DIE ANFANGSKONTROLLE VORBEREITEN

Bitte bereiten Sie vor der Anfangskontrolle ein **Speisekartenprojekt** gemäss den Vorgaben im Pflichtenheft vor. Sie haben zwei Möglichkeiten: entweder ist die Karte 100 % hausgemacht (A) oder sie enthält auch Gerichte/Zutaten, die nicht hausgemacht sind (B), siehe Kartenbeispiele im Anhang.

A

Wenn Ihre Karte 100 % hausgemacht ist, fügen Sie einmal den folgenden Hinweis wo Sie wünschen an:

Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist anerkannt vom Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food CH.“

B

Wenn Ihre Karte mit einem Stern bezeichnete Produkte enthält, die nicht hausgemacht sind, fügen Sie einmal den folgenden Hinweis wo Sie wünschen an:

„Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden und nicht mit einem Stern () markiert sind, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist anerkannt vom Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food.“*

Setzen Sie zusätzlich die nachstehende Legende unten auf jede Seite, die einen Stern enthält:

„Der Stern () bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels « Fait Maison » nicht erfüllt.“*

Der Logo des LABELS ist auf der Speisekarte nicht obligatorisch, auf Wunsch ist er beim Sekretariat erhältlich mittels einer e-Mail an info@labelfaitmaison.ch.

Wenn ein Produkt durch einen Handwerker zubereitet wird, dessen Name auf der Karte genannt wird, gilt es als hausgemacht und braucht nicht mit einem Stern bezeichnet zu werden. Achtung: ein Handwerker ist ein Kleinbetrieb (mit maximal 10 Mitarbeitenden) und seine Produkte sind weder bei Grossisten noch bei Grossverteilern erhältlich.

Ausnahmsweise ist es nach Übereinkunft je nach Fall möglich, ein Produkt auf andere Weise als mit einem Stern zu bezeichnen.

Es handelt sich vorerst nur um ein KARTENPROJEKT: keine Information betreffend das Label «Fait Maison» darf auf den Speisekarten und der Website erscheinen, bevor das Label verliehen worden ist.

CHARTA UNTERZEICHNEN

Wir bitten Sie, die auf der Website erhältliche Charta auszufüllen und zu unterzeichnen. Zeigen Sie dem Kontrolleur, wo Sie diese aufhängen werden, sobald Ihnen das Label erteilt wird.

6

ANFANGSKONTROLLE

Die Kontrolle findet zu einem zwischen Ihnen und dem Kontrolleur vereinbarten Zeitpunkt statt. Die Kontrolle kann zwischen ca. 1 und 1 ½ Stunden dauern. Das Speisekartenprojekt wird gemeinsam mit dem Kontrolleur begutachtet. Kontrolliert wird auch die Vorratshaltung, die Küche, der Kühlraum und die zukünftige Platzierung der Charta. Eine dem Pflichtenheft entsprechende Checkliste wird ausgefüllt und eine Kopie davon wird Ihnen an Ort übergeben.

7

LABELERTEILUNG

Wenn die Speisekarte nicht den Anforderungen des Pflichtenhefts genügt, bespricht der Kontrolleur mit dem Restaurateur die erforderlichen Korrekturen.

Wenn das Speisekartenprojekt die Kriterien des Pflichtenhefts erfüllt, übermittelt der Kontrolleur die Checkliste und das endgültige Kartenprojekt dem Sekretariat.

Die auf den Karten aus Papier enthaltenen Informationen, die das Label betreffen, müssen auch auf den Karten aufgeführt sein, die auf Ihrer Website und auf den Sozialnetzen erscheinen.

Wenn alle Kriterien erfüllt sind, bestätigt das Sekretariat schriftlich die Verleihung des Labels an das Restaurant und legt dem Schreiben die gegengezeichnete Vereinbarung sowie Kleber für die Vorderfront der Gaststätte bei.

Das Restaurant wird auf der Website als Labelinhaber bestätigt und auf der Facebook-Seite publiziert.

8

UNANGEMELDETE KONTROLLEN

Nach Ablauf von zwei Jahren kann die Gaststätte durch einen Kontrolleur der FRC besucht werden. Neben Speisekarte, Charta, Vorratshaltung, Küche und Kühlraum werden auch die Speisekarten auf der Website kontrolliert.

Dieses Dokument ist eine Zusatzinformation, um den Restaurateuren beim Erwerb des Labels «Fait Maison» behilflich zu sein und die angefügten Speisekarten dienen lediglich als Beispiel. Auf unserer Website sind folgende offiziellen Dokumente erhältlich:

- ***Pflichtenheft***
- ***Kontrollhandbuch***

Restaurant (A)

Vorspeisen und Salate

Grüner Salat	6.-
Gemischter Salat	8.-
Crevettencocktail	15.-
Ziegenkäse in Blätterteig, Salat, Basilikum	18.-
Entenleberpastete (von XYZ in XX), Salat, Toast	21.-

Hauptspeisen

Eglifilets, Tartarsauce	32.-
Jakobsmuscheln, Champagnersauce	42.-
Rindstartar nach Art des Chefs	34.-
Kalbsmedaillon, Pfeffersauce	36.-
Schweinsfilet Mignon mit Champignons	35.-

Alle Gerichte mit hausgemachten Pommes frites oder Reis und Saisongemüse

Desserts

Sorbet hausgemacht (je Kugel)	3.-
Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht, Cassis	
Apfelkuchen Tarte Tatin, Vanilleglace	12.-
Moelleux au chocolat, Vanilleglace	12.-
Tiramisu	12.-
Ananas mit Limetten und Minze, Sandgebäck	15.-

Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist anerkannt vom Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food CH.“

Restaurant (B)

„Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden und nicht mit einem Stern () markiert sind, bestehen gemäss den Kriterien des Labels „Fait Maison“ aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht. Das Label ist anerkannt vom Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food.“*

Vorspeisen und Salate

Grüner Salat	6.-
Gemischter Salat	8.-
Crevettencocktail	15.-
Ziegenkäse in Blätterteig, Salat, Basilikum	18.-
Entenleberpastete, Salat, Toast	21.-

Hauptspeisen

Eglifilets, Tartarsauce*	32.-
Jakobsmuscheln, Champagnersauce	42.-
Rindstartar nach Art des Chefs	34.-
Kalbsmedaillon, Pfeffersauce	36.-
Schweinsfilet Mignon mit Champignons	35.-

Alle Gerichte mit Pommes frites* oder Reis und Saisongemüse

Desserts

Sorbet (je Kugel)*	3.-
Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht, Cassis	
Apfelkuchen Tarte Tatin, Vanilleglace*	12.-
Moelleux au chocolat, Vanilleglace*	12.-
Tiramisu*	12.-
Ananas mit Limetten und Minze, Sandgebäck	15.-

„Der Stern () bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels « Fait Maison » nicht erfüllt.“*