



Natürlich geniessen im Restaurant.

TIPPS

für «Goût Mieux»-Gastronomen

In diesem Dokument finden Sie hilfreiche Tipps und Mustertexte zur Umsetzung der «Goût Mieux»-Richtlinien im Alltag und zur Deklaration und Kommunikation Ihrer Auszeichnung mit «Goût Mieux».

INHALT:

A	Die «Goût Mieux»-Produkte	Seite 2
B	Die «Goût Mieux»-Kontrolle	Seite 3
C	Deklaration von «Goût Mieux» gegenüber dem Gast	Seite 5
D	Die korrekte Verwendung des «Goût Mieux»-Logos	Seite 6
E	Haben Sie noch Fragen? Kontaktstellen	Seite 7

«Goût Mieux» – natürlich geniessen im Restaurant

Marktgasse 10 | 4800 Zofingen | Tel.: +41 (0)62 745 00 06 | Fax: +41 (0)62 745 00 02
info@goutmieux.ch | www.goutmieux.ch

letztmals aktualisiert: Januar 2023

A Die «Goût Mieux»-Produkte

1. Wie wurde die Auswahl erlaubter Produkte getroffen?

In den «Goût Mieux»-Richtlinien ist festgelegt, welche Produkte als «Goût Mieux»-Zutaten gelten. Die Auswahl dieser Produkte wurde unter Berücksichtigung verschiedener ökologischer und ethischer Kriterien getroffen. ► www.goutmieux.ch/richtlinien

Bio-Produkte

- Diese sind grundsätzlich und über alle Produktgruppen (inkl. Getränke) erlaubt, weil Bio-Qualität höchsten Anforderungen an Nachhaltigkeit und Tierwohl gerecht wird.
- Da Bio in der Schweiz ein gesetzlich geschützter Begriff ist, muss Ihr Produzent/Lieferant zwingend über ein Bio-Zertifikat für die als Bio ausgelobten Produkte verfügen.
- Einen Grossteil aller aktuell gültigen und in der Schweiz ausgestellten Bio-Zertifikate finden Sie auf ► www.easy-cert.com

Definition von "Regionalität"

- Als Region gilt grundsätzlich der Standortkanton des Restaurants.
- Aber auch benachbarte Produzenten aus angrenzenden Kantonen zählen hinzu, wenn die Entfernung zwischen Produzent und «Goût Mieux»-Betrieb maximal 30 km Luftlinie beträgt.
- "Luftlinie" daher, weil gerade in Bergregionen auch ein eigentlich naher Nachbar oft nur auf längeren Wegen erreichbar ist.

Früchte und Gemüse

- Pilze, Waldfrüchte und Kräuter aus Wildsammlung müssen aus der Schweiz oder angrenzenden Ländern stammen, da diese Produkte, wenn sie aus weiter entfernten Ländern stammen, in der Regel per Flugzeug importiert werden und damit im Vergleich eine massiv schlechtere Ökobilanz aufweisen.

Frischfleisch, Eier

- Hier ist – neben Bio – nur eine kleine Anzahl anderer Labels zugelassen, weil der Gast hier besonders sensibilisiert ist (auch in Bezug aufs Tierwohl) und weil die Nachfrage durch Bio-Produkte sehr gut gedeckt werden kann.

Fisch, Meeresfrüchte

- Hier sind nur Labels erlaubt, die vom WWF als mindestens "empfehlenswert" ausgelobt sind und/oder die nachweislich hohe Nachhaltigkeitsstandards erfüllen. Sie müssen unter anderem in Bezug auf Überfischung und Beifang grösstmöglichen Schutz der Biosphäre garantieren.

2. Warum müssen stets mindestens 10 Zutaten in «Goût Mieux»-Qualität im Einsatz sein?

Ein Gast soll in einem «Goût Mieux»-Betrieb jederzeit «Goût Mieux»-Angebote vorfinden. Mit dieser Regelung sollen im Interesse der Glaubwürdigkeit Trittbrettfahrer ferngehalten werden, die z.B. mit unregelmässigen "Bio-Aktionswochen" den Mindestanteil von 51 % «Goût Mieux»-Warenaufwand erreichen.

Da Sie diese (mindestens) 10 aktuell in «Goût Mieux»-Qualität verwendeten Zutaten gegenüber dem Gast und im Rahmen der Kontrolle kommunizieren müssen (*vgl. B. "Deklaration von «Goût Mieux» gegenüber dem Gast"*), empfiehlt es sich, hier möglichst auf saisonal unabhängige Produkte zu setzen, die Sie das ganze Jahr über in «Goût Mieux»-Qualität erhalten.

3. Bezugsquellen

Bei verschiedenen Partner-Lieferanten von «Goût Mieux» profitieren Sie von Rückvergütungen, basierend auf Ihren gesamten dort generierten Jahresumsätzen. Die aktuelle Liste der Partner-Lieferanten finden Sie jederzeit auf unserer Website. Hier finden Sie auch weitere Lieferanten und können gezielt nach Produktgruppen oder Produkten in Bio-Qualität suchen.

► www.goutmieux.ch/bezugsquellen

B Die «Goût Mieux»-Kontrolle

Die «Goût Mieux»-Kontrolle basiert auf zwei Säulen: Einer **konstanten Online-Kontrolle** mittels inspectanet (einem Online-Tool der unabhängigen Kontrollstelle bio.inspecta AG) sowie **periodischen Kontrollen vor Ort in Ihrem Betrieb** (nach vorgängiger Terminvereinbarung).

Auf Basis der bestandenen Kontrolle erhalten Sie Ihre «Goût Mieux»-Auszeichnung, welche Sie berechtigt, alle Vorteile eines «Goût Mieux»-Betriebs zu nutzen und das Gütesiegel «Goût Mieux» zu verwenden.

1. Online-Kontrolle mit inspectanet

Ihre Eingaben werden regelmässig kontrolliert. Die Kontrollstelle kann Stichproben (Lieferscheine/Rechnungen) einfordern und die Eingaben anlässlich der Vor-Ort-Kontrolle überprüfen.

inspectanet-Bereich	Was erfasst der Gastronom? Wann/wie häufig?	Was wird kontrolliert?
Meine Food-Warenbezüge	<u>Food-Warenbezüge</u> (exkl. Getränke) und der darin enthaltene Anteil Umsatz mit «Goût Mieux»-Produkten <u>Mind. 1 x per Ende eines Semesters</u>	Beträgt der Aufwand für «Goût Mieux»-Produkte mindestens 51 % vom Gesamtaufwand? Wurden die als «Goût Mieux» deklarierten Umsätze wirklich mit «Goût Mieux»-Produkten erzielt?
Meine 10 ständigen «Goût Mieux»-Produkte	<u>Produktbezeichnung + Qualität</u> <u>Einmalig</u> oder je nach Aktualisierung während der Saison	Sind 10 Produkte erfasst, die ständig in «Goût Mieux»-Qualität verwendet werden?

Unter ► www.goutmieux.ch/inspectanet finden Sie hilfreiche Tipps zur Verwendung von inspectanet und Antworten auf mögliche Fragen

2. Periodische Vor-Ort-Kontrolle

Eine reguläre Vor-Ort-Kontrolle dauert ca. 1 Stunde (eine Erstkontrolle ca. 2 Std. und eine allfällige Nachkontrolle je nach Aufwand).

Was wird kontrolliert?	Wie wird dies kontrolliert?
Ist die vorgeschriebene Selbstdeklaration im Betrieb vorhanden und korrekt? (Richtlinien I 2 a und b)	Gemäss... • vorhandener Deklaration direkt vor Ort (bsp. in der Speisekarte) • Befragung des Personals • Stichprobenkontrolle (bsp. gemäss Buchhaltung und aktuellen Lieferscheinen) Zugleich findet ein Abgleich mit den vorgängig bei der Online-Kontrolle erfassten Daten statt.
Sind die Angaben zu den 10 "Mindest-Produkten" im Betrieb publiziert und im aktuellen Speiseangebot in «Goût Mieux»-Qualität vorhanden? (Richtlinien I 2 c)	
Sind die Mitarbeiter des Gastrobetriebs geschult und können Auskunft darüber geben, welche Angebote aus «Goût Mieux»-Produkten bestehen? (Richtlinien I 2)	
Ist das vorgeschriebene «Goût Mieux»-Getränke-Mindestangebot vorhanden? (Richtlinien II)	
Wird im gesamten Betrieb auf die Produkte verzichtet, die «Goût Mieux» nicht erlaubt, weil es sich um ethisch/ökologisch/tierschützerisch fragwürdige Produkte handelt? (Richtlinien II)	
Wie wird innerhalb des Betriebs sichergestellt, dass der «Goût Mieux»-Anteil (Food) von mind. 51 % korrekt ermittelt werden kann?	
Kann belegt werden, dass die Vorgaben für Regio-Produkte im «Goût Mieux»-Angebot eingehalten werden?	

Empfehlung: Halten Sie im Betrieb einen Ordner bereit, der für alle Mitarbeiter zugänglich ist und folgendes enthält: • Aktuelle «Goût Mieux»-Richtlinien • Allfällige Bestätigungen regionaler Verarbeiter (vgl. Richtlinien, Punkt II > verarbeitete Produkte) • Eine Übersicht, wann welche Mitarbeiter zu «Goût Mieux» geschult wurden (Datum, Vorname/Name und Schulungsinhalte)

3. Ausnahmen/Optionen

a) Betriebe, die mit Demeter, Bio Cuisine*, Bio Cuisine** oder gemäss Schweizer Bio-Verordnung zertifiziert sind:**

Diese Betriebe sind von der Online-Kontrolle (und damit von der Eingabepflicht in inspectanet) befreit.

b) Option für alle anderen Betriebe:

Betriebe, die der Definition unter 3 a) nicht entsprechen und dennoch von der Online-Kontrolle (und damit von der Eingabepflicht in inspectanet) befreit werden wollen, können darum bei der Stiftung «Goût Mieux» ersuchen. Diese Betriebe werden jährlich vor Ort kontrolliert. Die Mehrkosten für die damit zeitaufwändigere und kostenintensivere Kontrolle gehen zu Lasten des entsprechenden «Goût Mieux»-Betriebs (vgl. Tarifordnung). – Der Wechsel auf diese Option ist jeweils auf Beginn eines Kalenderjahres möglich, bei schriftlicher Mitteilung an die Stiftung «Goût Mieux» bis 31.12. des Vorjahres.

4. Kontrolle nicht bestanden... was nun?

Eine nicht bestandene Kontrolle bedeutet nicht das "Ende der Welt"! Ob bei der Online-Kontrolle oder bei der Vor-Ort-Kontrolle: Sie bekommen immer genau Bescheid, welche Faktoren für das Nichtbestehen der Kontrolle ausschlaggebend waren und was Sie nun tun müssen.

Bei fragwürdigen oder offensichtlich fehlerhaften Eingaben im inspectanet (bspw. aufgrund von Missverständnissen) nimmt die Kontrollstelle mit Ihnen Kontakt auf und hilft Ihnen, diese umgehend zu korrigieren.

a) Kleine "organisatorische Mängel" und geringe Verstösse

können in der Regel durch "Sofortmassnahmen" behoben werden:

- Fehlerhafte Eingaben/Mängel bei der Online-Kontrolle können rasch korrigiert werden. Die Kontrollstelle überprüft dies anschliessend, so dass Sie die Kontrolle dennoch bestehen.
- Kleine Mängel, die im Rahmen der Vor-Ort-Kontrolle entdeckt werden, beheben Sie zwar auch sofort, dies wird jedoch erst im Rahmen der nächsten Vor-Ort-Kontrolle überprüft, und die Kontrolle gilt trotzdem als bestanden.
- Sie erhalten jeweils eine Frist zur Nachbesserung. Sobald dies erledigt ist, gilt die Kontrolle als bestanden.

b) Bei schwerwiegenden Verstössen

(bspw. Einsatz von nicht erlaubten Zutaten oder Nichteinhalten gesetzter Nachbesserungsfristen):

- Hier kann eine kostenpflichtige Vor-Ort-Nachkontrolle angeordnet werden.

Der Ausschluss – die wirklich allerletzte Massnahme...

Kommen wiederholt schwerwiegende Verstösse vor oder wird die Frist zur Nachbesserung auch nach mehrmaliger Mahnung nicht eingehalten, kann die Auszeichnung «Goût Mieux» entzogen werden.

So lange Sie und Ihr Team mit Überzeugung hinter dem «Goût Mieux»-Credo stehen und die «Goût Mieux»-Richtlinien ernsthaft umsetzen möchten, wird dies jedoch kaum je geschehen – denn Sie erhalten jederzeit Unterstützung bei der Umsetzung.

C Deklaration von «Goût Mieux» gegenüber dem Gast

Nicht jeder Gast weiss, was «Goût Mieux» ist. Transparenz gegenüber den Gästen ist jedoch sehr wichtig. Darum ist eine entsprechende Deklaration gegenüber den Gästen vorgeschrieben.

1. «Goût Mieux»-Deklaration in Ihrer Speisekarte & auf Ihrer Website

Kommunizieren Sie an gut sichtbarer Stelle in der Speisekarte und auf Ihrer Webseite im Minimum folgende Selbstdeklaration (inkl. «Goût Mieux»-Logo):



Unser Betrieb hat die Auszeichnung «Goût Mieux» erhalten, weil mehr als die Hälfte der bei uns verwendeten Lebensmittel aus biologischer, regionaler, tier-, umwelt- und sozialgerechter Produktion stammen und wir uns auf die Einhaltung dieses Versprechens regelmässig kontrollieren lassen.

Weitere Infos: www.goutmieux.ch

2. Liste der «Goût Mieux»-Produkte in Speisekarte & auf Website

Ergänzend muss publiziert werden, welche Produkte (mind. 10) aktuell/immer in «Goût Mieux»-Qualität verwendet werden. Diese Liste muss Produktname, Qualität/Label und bei Regio-Produkten den Produzenten mit Ort enthalten. Beispiel für eine solche Liste:

Zurzeit verwenden wir folgende Produkte garantiert in «Goût Mieux»-Qualität:

<i>Kartoffeln</i>	<i>Landwirtschaftsbetrieb Mustermann, CH-1234 Beispielhausen</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>NaturaBeef</i>
<i>Eier</i>	<i>Bio</i>
<i>Felchen</i>	<i>Wildfang aus der Schweiz</i>
<i>Seelachs</i>	<i>MSC (Nordsee/D)</i>

usw. (mindestens 10 Produkte)

Damit Sie die Deklaration dieser (mindestens) 10 Produkte nicht ständig anpassen müssen, empfiehlt es sich, hier möglichst auf saisonal unabhängige Produkte zu setzen, die Sie das ganze Jahr über in «Goût Mieux»-Qualität erhalten.

3. Auskunftsbereitschaft der Service-Mitarbeiter

Ihre Servicemitarbeiter sollten jederzeit darüber Auskunft geben können, wofür der Betrieb die Auszeichnung «Goût Mieux» erhält, welche Zutaten (oder ganze Gerichte) gemäss den «Goût Mieux»-Richtlinien verwendet resp. angeboten werden. Aushilfen sollten zumindest wissen, wo sie diese Information innert Kürze beschaffen können (vgl. Empfehlung auf Seite 3 unten).

Hilfreiche Tipps:

- Auf ► www.goutmieux.ch/vorlagen finden praktische Vorlagen, die Sie für die Punkte 1 und 2 verwenden können.
- Es besteht – abgesehen von der Liste der 10 "Mindest-Produkte" keine Pflicht, einzelne Gerichte oder Zutaten innerhalb der Speisekarte als «Goût Mieux» auszuzeichnen. Falls Sie dies – als "Dienstleistung für den Gast" – gerne tun möchten, so steht Ihnen das aber selbstverständlich frei!
- Haben Sie keine Speisekarte oder ist aus anderweitigen Gründen keine Integration in die Speisekarte möglich, sorgen Sie für eine gleichwertige, für den Gast jederzeit gut sichtbare Platzierung innerhalb des Restaurants.
- Partyservices/Catering-Unternehmen deklarieren die unter 1. und 2. genannten Angaben im Minimum auf ihrer Website und integrieren Punkt 1 in die Offerten.

D Die korrekte Verwendung des «Goût Mieux»-Logos

Als «Goût Mieux»-Betrieb dürfen Sie auf Ihre Auszeichnung stolz sein! So lange Sie das Gütesiegel tragen, sind Sie berechtigt, das Logo von «Goût Mieux» in Ihrer Kommunikation zu verwenden, so zum Beispiel:

- in Ihrer Speisekarte
- auf Ihrem Briefpapier
- auf Ihren Visitenkarten
- in Ihren Inseraten
- auf Ihrer Website
- auf Ihren Prospekten

Auf ► www.goutmieux.ch/logo können Sie das Logo in folgenden Varianten ("Schwarz auf weissem Grund" oder "Messingschild") beziehen:



Ein paar einfache Grundsätze sind bei der Verwendung des Logos einzuhalten:

Regel	Beispiele/Muster
Form und Farbe dürfen nicht verändert werden.	 
Mindesthöhe 10 mm (bei der Variante "Messingschild" mindestens 15 mm)	 
Der rundherum bestehende Weissraum darf nicht beschnitten werden. Er entspricht dem Abstand zwischen Messer/Gabel und Claim.	
Das Logo darf nicht mit anderen Elementen kombiniert/verfremdet werden.	 
Auf buntem Hintergrund verwenden Sie das Logo "Schwarz auf weissem Grund" mit weissem Hintergrund.	 

Ausnahmen: Vertragen sich die "Design-Vorschriften" Ihrer eigenen Werbemittel optisch und/oder technisch nicht mit den o.g. Vorschriften, so sind nach vorgängiger Zustimmung durch die Stiftung «Goût Mieux» Ausnahmen erlaubt.

Allfällige Fragen zur Verwendung des Logos beantworten wir Ihnen gerne.

E Haben Sie noch Fragen?

Selbstverständlich beraten wir Sie auch gerne persönlich! Bitte wenden Sie sich – je nach Art Ihres Anliegens und Standort Ihres Betriebs – an folgende Ansprechpartner:

Fragen zur Umsetzung von «Goût Mieux»:

Reine Gastronomiebetriebe
und/oder Betriebe im Mittelland:

Daniel Stich
info@loohof.ch

Hotelbetriebe und/oder
Gastronomiebetriebe in Bergregionen:

Roland Häfliger
roland@fidazerhof.ch

Informationen zur Nachhaltigkeit von Labels/Lebensmitteln:

► www.labelinfo.ch

Beachten Sie zudem immer die Vorgaben gemäss «Goût Mieux»-Richtlinien:

► www.goutmieux.ch/richtlinien

Fragen zur Verwendung des «Goût Mieux»-Logos, Administrationsstelle und Postadresse der Stiftung:

Stiftung «Goût Mieux»
Marktgasse 10
4800 Zofingen

Tel. 062 745 00 06
(Geschäftszeiten: Mo bis Do, jeweils 8 – 12 und 13.30 – 16 Uhr)

info@goutmieux.ch
► www.goutmieux.ch