Infos & Links

„Goût Mieux“ – Natürlich geniessen im Restaurant

Unter vielen Gastronomie Labels hebt sich eines besonders heraus: Goût Mieux. Eine qualitativ hochwertige Küche ist abhängig von den verwendeten Zutaten und der deren Zubereitung.

Goût Mieux ist das Gütesiegel für natürlichen Genuss im Restaurant. Die Basis einer qualitativ hervorragenden Küche: Zutaten und deren Zubereitung! Ob mit Fleisch oder vegetarisch – der Genuss regionaler und saisonaler Produkte steht an erster Stelle.

Das Bewusstsein für tier- und umweltgerechte Lebensmittel wächst und die biologischen und fair gehandelten Produkte sind schon fast eine Selbstverständlichkeit. Aber wissen Sie, was in einem Restaurant serviert wird? Die Antworte ist oft nein, und das ist der Grund weshalb das Label erstellt wurde.

Dieses Label bürgt dafür, dass das Restaurant natürliche Produkte zum Genuss anbietet, die sorgfältig und umweltschonend angebaut oder aufgezogen, geerntet und gekocht wurden. Nur so können sie ihre Eigenschaften und ihren Geschmack behalten und entfalten.

„Goût Mieux“ garantiert:

- Eine natürliche, saisonale und regionale Küche
- Bevorzugt frische Zubereitung der Speisen und möglichst schonende Kochverfahren
- Bietet neben fleischhaltigen immer auch vegetarische Gerichte an
- Setzt längerfristig vermehrt auf Bio-Produkte
- Legt Wert auf tier-, umwelt- und sozialgerechte Produktion

Die Richtlinien und mehr Information unter: goutmieux.ch

Copyright © 2009 - 2025 www.gesundes-haus.ch – Stand: 19.04.2025

gibbeco Genossenschaft Information Baubiologie

Sponsoren/Partner: