

DIE «KNOSPE-KÜCHE»

So sieht Ihre Speisekarte aus:



-Menü: Rindsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Butterrösti und Gemüse

Mit der «Knospe-Küche» setzen Sie ein Zeichen, denn mit diesem Modell entscheiden Sie sich komplett und konsequent für Bio. Das Modell kommt denjenigen Betrieben entgegen, die sich voll und ganz auf die Bio-Philosophie einlassen und den Bio-Trend aktiv nutzen wollen.

Was die «Knospe-Küche» auszeichnet:

- In sämtlichen Kommunikationsmassnahmen darf mit dem Knospe-Label geworben werden.
- Für die Speisenherstellung werden konsequent Bio-Produkte verwendet.
- Lediglich ein kleiner Teil der Lebensmittel wird in konventioneller Form eingesetzt.
- Fleisch wird immer in Knospe-Qualität verwendet, bei Getränken und Weinen ist nur ein Teil des Angebots biologisch.
- Die jährliche Kontrolle durch eine anerkannte Kontrollstelle, die Dokumentationspflicht und die Überprüfung der Speisekarte garantieren zusätzlich hohe Qualität.
- Für die Verwendung der Marke ist eine jährliche Gebühr an Bio Suisse zu entrichten.

Ihre Vorteile:

- Durch die konsequente Bio-Philosophie, die dieses Modell prägt, erschliessen Sie neue Zielgruppen.
- Mit Ihrer klaren Positionierung erfüllen Sie die kulinarischen Erwartungen Ihrer Gäste.
- Wir bereiten Ihren Betrieb optimal auf die Umstellung zur Knospe-Küche vor, indem wir Sie in Ihrem Vorgehen unterstützen.
- Sie erhalten eine offizielle Zertifizierung für Ihren Betrieb, die die Herkunft und Qualität der verwendeten Produkte belegt.
- Ihr Betrieb profitiert von einem Mehrwert durch die Vertrauenswürdigkeit und Bekanntheit der Knospe-Produkte sowie von deren Werbung und Marketing-Aktivitäten.
- Ihr Betrieb verfügt über einen Wettbewerbsvorteil, durch welchen Sie sich gegenüber Mitbewerbern differenzieren.

