

DIE «KNOSPE-KOMPONENTEN-KÜCHE»

So sieht Ihre Speisekarte aus:



Mit dem Einsatz von Knospe-Produkten im Rahmen der «Knospe-Komponenten-Küche» ermöglichen Sie Ihren Gästen, den reinen und natürlichen Geschmack authentischer Produkte zu geniessen. Dieses Modell eignet sich für Betriebe, die über ein grosses Sortiment an Bio-Produkten verfügen und ganze Gerichte oder bestimmte Menükomponenten in Knospe-Qualität anbieten.

Was die «Knospe-Komponenten-Küche» auszeichnet:

- Die Komponenten und Menüs dürfen mit dem Knospe-Logo ausgelobt werden.
- Die jährliche Kontrolle durch eine anerkannte Kontrollstelle, die Dokumentationspflicht und die Überprüfung der Speisekarte garantieren zusätzlich hohe Qualität.
- Bio Suisse führt ein umfassendes Qualitätsmanagement mit Zertifizierung durch.
- Für die Verwendung der Komponenten gilt das Ausschliesslichkeitsprinzip, nach dem nicht gleichzeitig gleichartige konventionelle und Knospe-Produkte zum Einsatz kommen.
- Für die Verwendung der Marke ist eine jährliche Gebühr an Bio Suisse zu entrichten.

Ihre Vorteile:

- Wir bereiten Ihren Betrieb optimal auf die Umstellung zur Knospe-Komponenten-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.
- Das Knospe-Label garantiert Ihren Gästen zusätzliche Sicherheit und Qualität für Ihr Bio-Angebot.
- Ihr Betrieb profitiert von einem Mehrwert durch die Vertrauenswürdigkeit und Bekanntheit der Knospe-Produkte sowie von deren Werbung.
- Ihr Betrieb verfügt über einen Wettbewerbsvorteil, durch welchen Sie sich gegenüber Mitbewerbern differenzieren.

