

LA «CUCINA GEMMA»

Così recita si presenta il vostro menù:

Menù  : spezzatino di manzo alla panna con rösti al burro e verdure

Scegliendo la «Cucina Gemma» dimostrate di essere totalmente a favore del biologico. Il modello va incontro alle esigenze delle aziende che vogliono dedicarsi interamente alla filosofia del biologico e sfruttare attivamente questo orientamento del mercato verso l'alimentazione biologica.

Cosa contraddistingue la «Cucina Gemma»?

- In tutti gli strumenti di comunicazione è possibile farsi pubblicità con il marchio Gemma.
- Per la preparazione delle pietanze vengono utilizzati regolarmente prodotti biologici.
- Viene utilizzata solo una minima parte di alimenti convenzionali.
- La carne utilizzata deve sempre essere di qualità Gemma mentre solo una parte dell'offerta di bevande e vini è biologica.
- I controlli annuali condotti da un organo di controllo riconosciuto, l'obbligo di documentazione e la verifica del menu costituiscono un'ulteriore garanzia di qualità elevata.
- Per l'utilizzo del marchio si deve versare a Bio Suisse una tassa annuale.

I vostri vantaggi

- Grazie alla coerente filosofia del biologico che caratterizza questo modello raggiungerete nuovi target.
- Con il vostro chiaro posizionamento soddisfatte le aspettative gastronomiche dei vostri clienti.
- Prepariamo la vostra azienda in maniera ottimale al passaggio alla «Cucina ingredienti Gemma» sostenendovi nelle diverse fasi successive.
- Ricevete una certificazione ufficiale per il vostro esercizio che attesta l'origine e la qualità dei prodotti utilizzati.
- La vostra azienda beneficia del valore aggiunto dovuto all'affidabilità e notorietà dei prodotti Gemma ed anche alle attività di pubblicità e marketing relative ad esse.
- La vostra azienda si giova di un vantaggio strategico che permetterà di distinguervi dalla concorrenza.

