

LA «CUCINA CON COMPONENTI GEMMA»

Così si presenta il vostro menù:

Spezzatino di manzo  alla panna con rösti al burro e verdure

Con l'impiego di prodotti Gemma nell'ambito della «Cucina con componenti Gemma» permettete ai vostri clienti di assaporare il gusto puro e naturale dei prodotti genuini.

Questo modello è ideale per gli esercizi che vantano un'ampia offerta di prodotti biologici e che offrono piatti completi o particolari voci del menù in qualità Gemma.

Cosa contraddistingue la «Cucina con componenti Gemma»?

- Gli ingredienti e i menù possono essere contrassegnati con il logo Gemma.
- 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.
- Bio Suisse si avvale di un completo sistema di gestione della qualità con certificazione.
- Per l'utilizzo degli ingredienti vale il principio di esclusività secondo il quale non si possono utilizzare al contempo prodotti convenzionali e prodotti Gemma.
- Per l'utilizzo del marchio si deve versare a Bio Suisse una tassa annuale.

I vostri vantaggi

- Prepariamo la vostra azienda in maniera ottimale al passaggio alla «Cucina con componenti Gemma» sostenendovi nelle diverse fasi successive.
- Ricevete una certificazione ufficiale per il vostro esercizio che attesta l'origine e la qualità dei prodotti utilizzati.
- Il marchio Gemma garantisce ai vostri clienti una sicurezza in più e la qualità della vostra offerta biologica.
- La vostra azienda beneficia del valore aggiunto dovuto all'affidabilità e notorietà dei prodotti Gemma e alla loro pubblicità
- La vostra azienda si giova di un vantaggio strategico che permetterà di distinguervi dalla concorrenza.

