

# LABEL FAIT MAISON

Mehr als ein Label: Ein Zeichen für  
Transparenz und Kochhandwerk.

[labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch)



# UNSER NETZWERK

## Gründungspartne

**GASTRO SUISSE**

**frc LE POUVOIR D'AGIR**  
L'association des  
consommateur·rice·s

 **SEMAINE DU GOÛT**  
**GENUSSWOCHE**  
**SETTIMANA DEL GUSTO**

  
**Slow Food® CH**

## Weitere Partner & Sponsoren



**GASTRO VAUD**

**HotellerieSuisse**

**gastro kanton zürich**

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**innovation  
tourisme**



**Ville de Fribourg**

# DIE ZENTRALEN WERTE

Koch-Handwerk  
stärken



Transparenz  
schaffen

authentischen  
Geschmack fördern



Saisonalität &  
Regionalität  
unterstützen



# DIVERSITÄT DER MITGLIEDER

## Mitgliedschaft

Anfänglich ausschliesslich für die **traditionelle Gastronomie**, weiterentwickelt für die **Gemeinschaftsverpflegung**, oft auf Wunsch der Behörden.

### Diversität

- Dorfbeiz, Landgasthof
- Stadtlokal
- Bergrestaurants/-hütten
- Hotels
- Catering / Food Trucks
- Kindertagesstätte, Schulkantinen
- Firmenrestaurants
- Alters- und Pflegeheime, Kliniken



**Das Qualitäts-Label als Ergänzung zur Spitzengastronomie.**

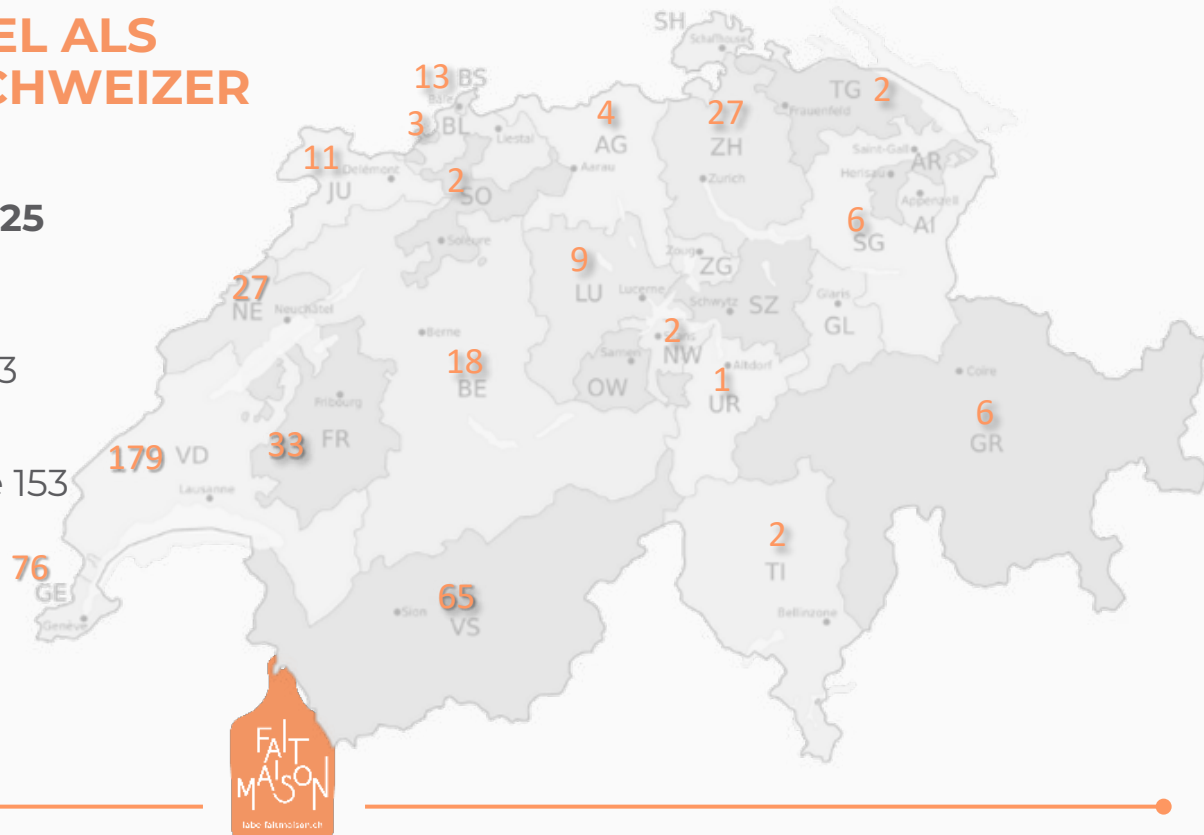
**EIN NATIONALES LABEL ALS  
REFERENZ FÜR DIE SCHWEIZER  
GASTRONOMIE.**

**Öffentlich zugängliche  
Restaurants: 486**

= 519 Betriebe

+ Gemeinschaftsgastronomie 153

**= 672 Total**





# DEFINITION «HAUSGEMACHT»

Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist.

- Das Label wertet frisch vor Ort gekochte Gerichte auf
- Es differenziert hausgemachte Zubereitungen von Fertigprodukten – klar deklariert in der Menükarte mit einem Stern (\*)
- Es fördert das Kochhandwerk in der Gastronomie
- Es zeichnet Restaurants aus, die hauptsächlich hausgemachte Speisen anbieten
- Es garantiert Transparenz gegenüber den Konsument\*innen (jährliche Kontrollen)

## HAUPTSPEISEN

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Zanderfilets<br>mit Tartarsauce (mayonnaise*) | 39.- |
| Rindertatar nach Art des Hauses               | 34.- |
| Kalbsmedaillon mit Pfeffersauce               | 38.- |

*Alle Gerichte werden mit Pommes\* oder Reis und saisonalem Gemüse serviert.*

## DESSERTS

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Zitronentartelette (Tarteboden*) | 12.- |
| Tiramisù                         | 12.- |



\* entsprechen nicht den Kriterien des Labels Fait Maison

# DEFINITION «ROHPRODUKTE»

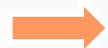
- Ein Rohprodukt wurde in keiner Weise verarbeitet (weder erhitzt, noch mariniert oder mit anderen Zutaten weiterverarbeitet, etc.)
  - Für «hausgemachte» Gerichte sind erlaubt:
    - Gerüstete, geschnittene, gehackte, ausgebeinte etc. Rohprodukte
    - Getrocknete oder geräucherte Produkte
    - Gekühlte und tiefgekühlte Produkte, die nicht vorgekocht sind (Ausnahme: im Wasser oder Dampf blanchiert wird toleriert).
- ➡ Sofern individuell verpackt und ungewürzt (kein Mischgemüse).



# TRADITIONELL IN DER KÜCHE VERWENDETE PRODUKTE

Beispiele von «tolerierten Produkten» für die Zubereitung eines hausgemachten Gerichts:

- Gepökelt, Würste, Fleischwaren, mit Ausnahme von Terrinen und Pasteten
- Käse, Butter, Rahm, Milchprodukte
- Tofu, Tempeh, Seitan - nature oder geräuchert
- Speisefette
- Eingemachtes Gemüse und Früchte
- Brot, Mehl, Paniermehl
- Trockene Teigwaren (ungefüllt), Getreide
- Konserven (Essig, Öl, Pelati ungewürzt)
- Getrennte Eier, Hefe, Gelatine
- Schokolade, Kaffee, Tee und Kräutertee
- Roher Blätterteig, Brik- und Filo-Teig



*Ergänzende Auflistung im Pflichtenheft und im FAQ*

# DIE VORTEILE DES LABELS

## Für **GASTRONOMIE & HOTELLERIE**

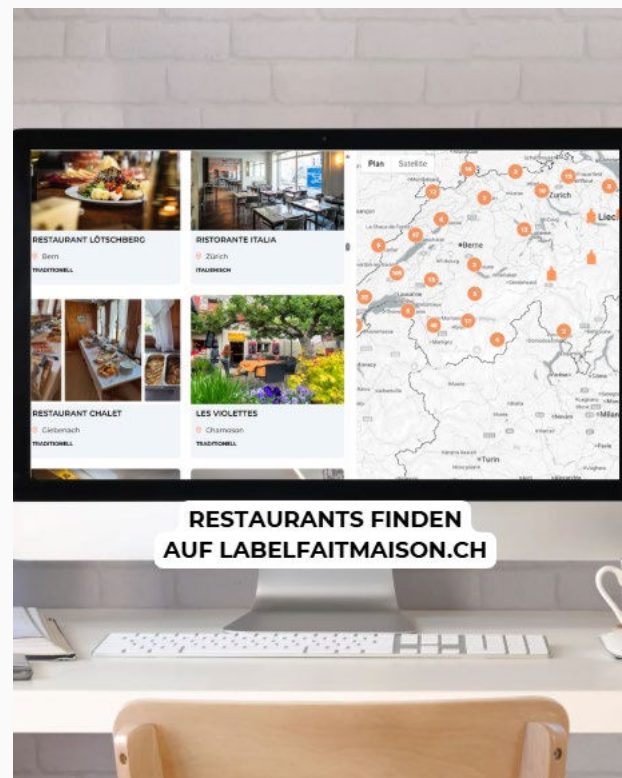
- Wertschätzung des Koch-Handwerks
- Authentische Positionierung und Ergänzung zur Spitzengastronomie
- Differenzierung gegenüber Konkurrenz
- Einfaches Kommunikationsmittel
- Transparenz ggü. Gästen führt zu Vertrauen
- Teil eines wachsenden Schweizer Netzwerks
- Imagekommunikation und Sensibilisierung Konsument\*innen
- Zugang zu Events, Kochateliers, Netzwerkanlässen
- Swisstainable II – Engaged  
(in Kombination)



# DIE VORTEILE DES LABELS

## Für die GÄSTE

- Transparenz
- Garantie des « Hausgemachten »
- Authentischer Geschmack
- Vermeidung von unerwünschten Zusatzstoffen (Emulgatoren, Konservierungsmittel etc.)
- Restaurantsuche mithilfe des Online-Verzeichnis auf [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch)
- Schweizweit verbreitet
- Diversität: für jeden Geschmack und jedes Budget



# VORTEILE FÜR ALLE

- **Zentral koordinierte nationale Kommunikation** mit einheitlichem Auftritt in der ganzen Schweiz
- **In nationale Strategien eingebunden:** GastroSuisse, Schweiz Tourismus, Swiss Wine
- **Förderung von Nähe und Saisonalität**, regionalen Produkten, Nachhaltigkeit, guten Ernährungspraktiken



# KOMMUNIKATIONSKAMPAGNEN

Das Handwerk und die Kreativität der Köchinnen und Köche wird während den sogenannten Spezialitätenwochen ins Scheinwerferlicht gerückt:

## Auszug aus dem Programm 2026

### GRUYERE

«Den Gruyère AOP lieben wir in ...»  
in Partnerschaft mit der Sortenorganisation Gruyère

### GENUSSREGION ZÜRICH

Signature-Gericht rund um die Genusswoche, in  
Partnerschaft mit Promotion pour le Gout

### SCHWEIZER FLEISCH

«Was schmorst du?» Schmorgerichte in Restaurants,  
in Partnerschaft mit Schweizer Fleisch



# ATELIERS FÜR BERUFSKÖCH:INNEN



## Romandie

23. Feb: **Masterclass Connaissances morceaux de viande et technologies culinaires**, VD, Pully, Gaël Brandy
20. April: **Masterclass Sans Gluten/Sans Lactose**, GE, Genf, Aurélie Stchepounoff
28. Sept.: **Atelier Pâté en Croûte**, VD, Crissier, Xavier Bats

## Deutschschweiz

16. März : **Plant Based in der Küche**, ZH, Altstetten, SUSTINEO
23. März : **Open Kitchen - ein Blick hinter die Kulissen**, LU, Restaurant Sowieso
30. März: **Nose to Tail in der Küche**, ZH, Altstetten, SUSTINEO

Stand Jan 26 - Änderungen und Ergänzungen vorbehalten.

# MITGLIEDER- & PARTNER-EVENTS

## 24. AUGUST 2026 – SITTENRAIN SESSION Bio-Weingut Sittenrain, Meggen LU

Mitglieder- und Partneranlass

Kooperation mit Wasser für Wasser (WfW)

## 1. SEPTEMBER 2026 – MUSÉE OLYMPIQUE, LAUSANNE VD

Mitglieder- und Partneranlass



# EVENTS UND MEDIENARBEIT

Nächste Veranstaltungen:

- 27.2. -1.3. Slow Food Market, Oerlikon
- 22.3. Stammtisch an der Gastia

Ziele:

- Steigerung der Bekanntheit beim breiten Publikum
- Sensibilisierung der Gäste

Medienspiegel  
online



Slow Food Market,  
Zürich



## WERDE FAIT MAISON - BOTSCHAFTER:IN



### WOZU ?

Wir schaffen neue Bilder  
und Videos für das Label.



### DEIN ZEITAUFWAND

2-3 Stunden für Foto-/Video-Shooting.  
Zeit wird entsprechend deiner  
Verfügbarkeit organisiert.

WIR SUCHEN KÖCH:INNEN, DIE ALS BOTSCHAFTER:INNEN DAS LABEL FAIT  
MAISON REPRÄSENTIEREN UND MIT IHRER AUTHENTISCHEN ART DAS KOCH-  
HANDWERK ZEIGEN UND DIE KONSUMENT:INNEN AUF HAUSGEMACHTE  
ZUBEREITUNGEN SENSIBILISIEREN WOLLEN.



# ZUFRIEDENHEIT

## Ein sehr positives Image!

*(Resultate aus der internen Umfrage unter Gastronom:innen und ihren Gästen im Juni 2022)*

- **100%** der zertifizierten Betriebe **empfehlen das Label Fait Maison Betrieben mit den gleichen Werten.**
- **90,8%** der zertifizierten Betriebe sind der Ansicht, dass das Label Fait Masion **ihr Image positiv beeinflusst.**
- **75,2%** der befragten Gäste erachten das Label Fait Maison als **Entscheidungshilfe** für die Wahl eins Restaurants
- **88,1%** der befragten Gäste sind bereit, für ein «**hausgemachtes**» Gericht mehr zu bezahlen
- **Praktiken:** 36,8% der zertifizierten Betriebe bestätigen, ihre Praktiken seit der Mitgliedschaft noch stärker am «Hausgemachten» zu orientieren (Pommes frites, Saucenfonds, Brot...).



# TESTIMONIALS



**Denise Furter**  
MATT & ELLY BASEL  
BREWERY & KITCHEN

*Das Label Fait Maison nehmen unsere Gäste als Auszeichnung wahr für unsere Arbeit, sozusagen als Beweis dafür, dass wir alles frisch – from scratch – kochen.*

LABELFAITMAISON.CH



**Alexandre Kaden**  
SAFRAN-ZUNFT BASEL

*Wir möchten, dass unsere Gäste wissen, was auf ihren Tellern liegt, und dabei den ursprünglichen Geschmack der Produkte erleben. Saisonale Küche ist für uns nicht nur eine Frage der Qualität, sondern auch Ausdruck von Verantwortung gegenüber Umwelt und Produzenten.*

*Unsere Mitarbeitenden sind stolz darauf, Teil eines Teams zu sein, das auf Handwerk setzt – das merkt man auch im Service.*

LABELFAITMAISON.CH

# BEITRITTSVERFAHREN



## MITGLIEDSANTRAG

- Das **Pflichtenheft** und die **Anleitung** einsehen
- **Beitrittsformular** ausfüllen



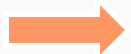
## FORMALITÄTEN

- Den **Vertrag** unterschreiben und zurücksenden
- Bereiten Sie Ihr **Menüprojekt** vor
- **Erstkontrolle** nach Terminvereinbarung



## BESTÄTIGUNG DES LABELS

- **Sichtbarkeit** auf unserer Webseite, in den **sozialen Medien** und **Aufkleber** für Ihr Restaurant
- **Jährlicher Beitrag** von CHF 350.-
- **Unangekündigte Kontrolle** alle 1,5 Jahre



<https://labelfaitmaison.ch/de/das-label-erhalten/>

# WIR FREUEN UNS AUF IHRE KONTAKTAUFNAHME!

**Manuela Lavanchy**

**Stv. Direktorin & Koordination D-CH**

Av. Général-Guisan 42, 1009 Pully

manuela@labelfaitmaison.ch

+41 21 721 07 16

**Bettina Tschuor**

**Key Account & Projekt Managerin**

C/O Gastro Kanton Zürich

bettina@labelfaitmaison.ch

+41 44 377 31 85



labelfaitmaison.ch