

Liste der Kriterien

Nachhaltiger Tourismus

<https://fribourg.ch/de/nachhaltiger-tourismus/>

Restaurants

Nachhaltigkeit

- Das Erlebnis fördert das kulinarische Savoir-faire der Region Freiburg und die Produzenten der Region.
- Das Erlebnis lässt die Natur und/oder Kultur nah und ursprünglich erleben.
- Das Erlebnis generiert lokale und regionale Wertschöpfung.

Inklusiv-Leistungen

- Der Anbieter stellt geeignete Räumlichkeiten für die Verpflegung zur Verfügung und sorgt für die Qualität der angebotenen Speisen.

Durchführung

- Das Erlebnis wird mindestens 1x pro Monat angeboten.
- Die Durchführungsdaten sind fix und klar kommuniziert.
- Das Restaurant ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

Anbieter

- Mail-Anfragen von Kunden werden innerhalb von 24 Stunden beantwortet. Der Anbieter des Erlebnisses ist telefonisch erreichbar.
- Der Anbieter verpflichtet sich in besonderem Masse, dem Kunden hochwertige Leistungen zu erbringen.
- Die vom Anbieter genutzte Infrastruktur ist nachhaltig.
- Der Anbieter verpflichtet sich, die von Pro Infirmis und/oder von der OK:GO Initiative des Fördervereins Barrierefreie Schweiz geforderten Informationen zur Barrierefreiheit bereitzustellen.
- Um auf der Seite zum Thema Nachhaltigkeit der Region Freiburg und ihrer Tourismusdestinationen aufgeführt zu werden, muss der Anbieter an mindestens einem der folgenden Programme und/oder Labels teilnehmen (siehe unten):
 - Terroir Fribourg Anerkannte Restaurants
 - Verein « Promotion du Fait Maison »
 - Slow Food CH
 - Swisstainable Program
 - Ein zusätzliches Plus ist die Teilnahme am Swiss Wine Gourmet Programm
- Mitglied des örtlichen Tourismusbüros sein, wenn dies verlangt wird.

- Mit der Einreichung eines Erlebnisses erklärt sich der Anbieter bereit, am Swisstainable-Programm teilzunehmen. Idealerweise nimmt der Anbieter am Swisstainable-Programm teil, das einen Nachhaltigkeitscheck für diese 3 Aspekte (Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft) ermöglicht.).

Terroir Fribourg Anerkannte Restaurants

Das Hauptziel des Labels "Restaurant Agréé/ anerkannt Terroir Fribourg " ist es, Restaurantbetreiber zu ermuntern, mit lokalen Produkten und Produzenten zu arbeiten, um ihr Lokal bei den Gästen bekannt zu machen. Das Label steht allen Aktivmitgliedern von GastroFribourg zur Verfügung, die die Anforderungen der Charta erfüllen und eine Zertifizierung beantragen. Die Restaurants sind hervorragende Botschafter des Terroirs. Das Label kommt auch einer Nachfrage von Konsumenten entgegen, die sich lokal ernähren wollen und die zunehmend auf die Rückverfolgbarkeit des Inhalts ihres Tellers achten. Freiburg profitiert von einem reichen Terroir und hervorragenden Fachleuten. Die Restaurants sollen diese Tatsache für sich nutzen und diesen Reichtum wertschätzen.

www.terroir-fribourg.ch

Verein « Promotion du Fait Maison»

GastroSuisse, die Fondation pour la Promotion du Goût, Slow Food CH und der Westschweizer Verein für Konsumentenschutz FRC haben zusammen den Verein «Promotion du Fait Maison»

(Förderung des Selbstgemachten) und das Label «Fait Maison» (Hausgemacht) geschaffen.

Dieses Label zeichnet Restaurants aus, die ihre Essen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten, ohne küchenfertige Produkte und Fertiggerichte zu benutzen. Die Teilnahme ist freiwillig.

Drei Ziele haben den Verein dazu motiviert, dieses Label zu fördern:

- auf den Wunsch der Kunden für mehr Transparenz zu antworten,
- gegen die Vereinheitlichung der Geschmacksnoten zu kämpfen
- das Wissen der Schweizer Gastronomie aufzuwerten.

Diese Ziele entsprechen drei Werten, die heute von der Öffentlichkeit erwartet werden:

- Rückverfolgbarkeit
- Echtheit
- Transparenz

Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist. Falls ein Gericht nicht den Ansprüchen des Pflichtenhefts entspricht, wird es in der Karte entsprechend gekennzeichnet.

www.labelfaitmaison.ch

Slow Food CH

Slow Food ist eine global aktive Basisbewegung mit Mitgliedern in 160 Ländern. Sie verbinden die Freude an guten Lebensmitteln mit Engagement für ihre Gemeinschaft und die Umwelt. Slow Food postuliert ein Recht auf gutes Essen für alle und fordert dazu auf, Verantwortung für das Erbgut der Biodiversität, der Kultur und des Wissens wahrzunehmen.

Viele Freundinnen und Freunde von Slow Food sind Teil einer Food Community. In diesen weltweit über 2'000 Netzwerken werden im kleinen Rahmen nachhaltige und hochwertige Lebensmittel hergestellt.

www.slowfood.ch

Swisstainable Program

Gäste, die sich für nachhaltige Angebote interessieren, sind im bestehenden Dschungel von Labels häufig verloren. Unser Ziel mit Swisstainable ist daher auch nicht eine neue Zertifizierung zu schaffen, sondern mehr Orientierung für den Gast. Dafür haben wir mit externen Fachleuten und in enger Zusammenarbeit mit den Tourismusverbänden ein Programm definiert, an der die gesamte Branche teilnehmen kann.

Das Nachhaltigkeitsprogramm steht allen Betrieben und Organisationen des Schweizer Tourismus offen: Betrieben, die bereits eine umfassende Nachhaltigkeitszertifizierung aufweisen und auch Betrieben, die sich jetzt auf den Weg in eine nachhaltigere Entwicklung begeben möchten.

www.stnet.ch/swisstainable

Swiss Wine Gourmet

Swiss Wine Gourmet ist das Verzeichnis, das Einrichtungen fördert, die Schweizer Weine unterstützen und fördern. Unter der Leitung von Swiss Wine Promotion, der für die Förderung der Exzellenz von Schweizer Weinen zuständigen Stelle, werden Treffen zwischen Produzenten, der Öffentlichkeit und Gastronomen in der ganzen Schweiz gefördert. Das Label Swiss Wine Gourmet wird auf Partner-Webseiten wie Schweiz Tourismus aufgeführt.

Diess Erlebnis hat im Wesentlichen drei Ziele:

- Förderung der Schweizer Weine in den Restaurants des Landes.
- Verstärkung der Beziehung zwischen den Schweizer Weinproduzenten und den Restaurateuren.
- Den Konsumenten Gelegenheiten bieten die Verschiedenheit der Schweizer Weine zu entdecken.

www.swisswinegourmet.ch