



## **Carta per la gastronomia Bio Suisse (Bio Cuisine)**

L'obiettivo degli utenti del marchio Bio Suisse per la gastronomia è di offrire una cucina naturale, stagionale e regionale, caratterizzata da una percentuale definita di prodotti/materie prime bio. Prodotti realizzati in modo equo, rispettosi dell'ambiente e socialmente giusti ne completano la gamma.

### **Principi della sostenibilità**

- Cucina naturale, stagionale e regionale con una percentuale bio a seconda del livello
- La preferenza va data ai prodotti Gemma di origine svizzera.
- Sono da preferire i piatti freschi e preparati con procedimenti di cottura delicati.
- La composizione del menù è al passo con i tempi e deriva da riflessioni sul tema della sostenibilità.
- L'azienda sviluppa modelli per evitare lo spreco alimentare e per l'uso di piatti/contenitori riutilizzabili (ove possibile), anche in ambito del take-away.

### **Programma introduttivo**

- I partner della gastronomia completano un programma introduttivo. Il percorso include, anche se non in modo esaustivo, quanto segue:

Principi dell'agricoltura bio

Pianificazione del menù con materie prime bio

Metodi di lavorazione delicati

Prodotti di consumo e imballaggio

Dichiarazione/contrassegno

Attuazione pratica del modello



## **Perfezionamento**

Almeno una volta all'anno, i partner della gastronomia attuano in azienda una misura di perfezionamento proveniente dal curriculum Bio Suisse riconosciuto.

## **Protezione da inganno**

Il modello gastronomico Bio Suisse si basa su valori di acquisto medi dei prodotti. È necessario garantire che i prodotti bio siano a disposizione degli ospiti tutti i giorni e siano visibili anche nel menù. Per questo motivo, ogni partner della gastronomia definisce cinque ingredienti a piacere tra i seguenti gruppi merci, che devono essere sempre disponibili con la **qualità della Gemma svizzera**.

- Frutta, verdura
- Carne e pollame
- Latticini
- Leguminose/cereali

## **Ingredienti non ammessi**

Si rinuncia sempre all'impiego di quanto segue

- Materie prime e prodotti geneticamente modificati
- Pesci che, secondo la Guida WWF, non sono classificati come «da preferire» o «seconda scelta»
- Prodotti di pollame, incl. le uova da allevamento in gabbia
- Carne di specie esotiche e/o a rischio di estinzione
- Carne e uova di anatre, oche e quaglie che non provengono da allevamenti all'aperto, rispettosi degli animali
- Cosce di rana
- Fegato d'oca e prodotti da esso derivati

Luogo, data:

Firma dell'azienda