

NEU: DIE «KNOSPE-PRODUKTE-KÜCHE»

So sieht Ihre Speisekarte aus:

Rindsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Butterrösti und Gemüse (aus -Rindfleisch zubereitet)

Unser neuestes Gastronomiemodell ermöglicht Ihnen auf einfache Weise und mit geringem Aufwand Knospe-Produkte in Ihre Küche zu integrieren und dem Bedürfnis der Konsumenten nach authentischen und geschmackvollen Lebensmitteln entgegenzukommen. Es eignet sich optimal als Einstieg, bzw. als Angebotserweiterung für Gastronomiebetriebe, die bisher keine Bio-Produkte im Angebot hatten und von der Bekanntheit und dem Markenwert der Knospe profitieren möchten.

Was die «Knospe-Produkte-Küche» auszeichnet:

- Das Modell kann einfach und ohne grossen Aufwand in jedes Betriebskonzept integriert werden.
- Die verwendeten Knospe-Produkte dürfen in der Speisekarte mit dem Knospe-Logo ausgelobt werden.
- Das Modell basiert auf den eidg. Gesetzgebungen und Lebensmittelverordnungen und Bio Suisse schreibt keine weiteren Kontrollen oder eine Zertifizierung vor.
- Für die Verwendung der Marke ist eine jährliche Gebühr an Bio Suisse zu entrichten.

Ihre Vorteile:

- Die einfache Anwendung schränkt Sie weder in Flexibilität, noch Kreativität ein, denn der Einsatz der Knospe-Produkte ist je nach Bedarf frei wählbar.
- Die Handhabung der «Knospe-Produkte-Küche» ist unkompliziert, da wir basierend auf der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung arbeiten.
- Ihr Betrieb profitiert von einem Mehrwert durch die Vertrauenswürdigkeit und Bekanntheit der Knospe-Produkte sowie von deren Werbung.
- Ihr Betrieb verfügt über einen Wettbewerbsvorteil, durch welchen Sie sich gegenüber Mitbewerbern differenzieren.

