

LA « CUISINE BOURGEON »

Voici comment se présente votre carte :

Menu  : émincé de bœuf à la crème avec röstli au beurre et légumes

Avec la « Cuisine Bourgeon », vous marquez votre engagement, car en adoptant ce concept, vous prenez véritablement fait et cause pour le bio. Ce concept correspond aux établissements qui se reconnaissent totalement dans la philosophie bio et qui désirent exploiter activement la tendance bio.

Comment la « Cuisine Bourgeon » se distingue-t-elle ?

- Le label Bourgeon peut être utilisé lors de toutes les mesures de communication.
- La confection des plats s'appuie largement sur les produits bio.
- Seule une petite partie des ingrédients provient de la filière conventionnelle.
- La viande doit toujours être de qualité Bourgeon, une partie seulement de l'offre en boissons et en vins est issue de la filière biologique.
- La qualité supérieure est de plus garantie par des contrôles annuels menés par un organe de contrôle reconnu, par l'obligation d'établir et de conserver des documents et par le contrôle de la carte.
- L'utilisation de la marque est soumise à une taxe annuelle versée à Bio Suisse.

Vos avantages

- Ce concept, entièrement inspiré de la philosophie bio, vous permet d'atteindre de nouveaux groupes-cibles.
- Vous répondez aux attentes culinaires de vos hôtes en adoptant un positionnement clair.
- Nous préparons votre établissement à la conversion à la « Cuisine Bourgeon » en vous soutenant dans vos démarches.
- Vous obtenez une certification officielle pour votre établissement, qui atteste de l'origine et de la qualité des produits utilisés.
- Votre établissement bénéficie d'une valeur ajoutée grâce à la notoriété des produits Bourgeon et à la confiance qui leur est accordée, de même que de leur publicité et activités de marketing.
- Votre établissement bénéficie d'un avantage concurrentiel vous permettant de vous différencier.

