

## LA « CUISINE AVEC COMPOSANTS BOURGEON »

Voici comment se présente votre carte :

Emincé de bœuf  à la crème avec röstis au beurre et légumes

Avec l'emploi des produits Bourgeon dans le cadre de la « Cuisine avec composants Bourgeon », vous permettez à vos hôtes de profiter des saveurs pures et naturelles de produits authentiques.

Ce concept s'adresse aux établissements qui disposent d'un vaste assortiment de produits bio et qui proposent des plats complets ou des ingrédients précis en qualité Bourgeon.

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

- Les ingrédients et les menus peuvent être signalés par le logo Bourgeon.
- 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.
- Bio Suisse mène une politique de gestion globale de la qualité avec certification.
- Le principe d'exclusivité, selon lequel des produits équivalents conventionnels ne peuvent pas être utilisés conjointement aux produits Bourgeon, s'applique à l'utilisation des ingrédients.
- L'utilisation de la marque est soumise à une taxe annuelle versée à Bio Suisse.

### Vos avantages

- Nous préparons votre établissement à la reconversion à la « Cuisine avec composants Bourgeon » en vous soutenant dans vos démarches.
- Vous obtenez une certification officielle pour votre établissement, qui atteste l'origine et la qualité des produits utilisés.
- Le label Bourgeon garantit à vos clients une sécurité et une qualité supplémentaires de votre offre bio.
- Votre établissement bénéficie d'une valeur ajoutée grâce à la notoriété des produits Bourgeon, à la confiance qui leur est accordée et à la publicité qui leur est faite.
- Votre établissement bénéficie d'un avantage concurrentiel vous permettant de vous différencier.

