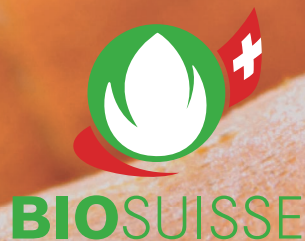


Damit Ihr Erfolg ganz natürlich wächst: Die «Knospe-Produkte-Küche» von Bio Suisse.

So einfach integrieren Sie Bio-Produkte in Ihren Gastronomiebetrieb.





BIOSUISSE

Die Knospe

Die Knospe ist die Marke der Schweizer Bio-Bauern-Vereinigung Bio Suisse. Knospe-Produkte werden nach **strengen Richtlinien** so natürlich wie möglich hergestellt und verfügen daher über **reinen und authentischen Geschmack**.

Die «Knospe-Produkte-Küche»

Bio Suisse bietet Ihnen ein **Gastronomie-modell**, mit dem Sie Knospe-Produkte auf **einfachste Weise** in Ihre Küche integrieren können und von der **Bekanntheit und Vertrauenswürdigkeit** der Marke profitieren. So können Sie dem steigenden Bedürfnis nach Bio-Produkten in der Gastronomie Rechnung tragen.

«Mit einem guten Konzept kann Bio zum Erfolg werden.»

*Christoph Holdener, Chefkoch,
Bundesamt für Umwelt BAFU,
Ittigen*



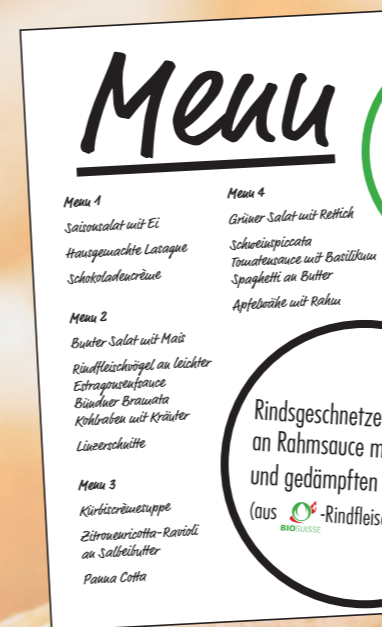
Wochen- Einkaufszettel:

Knospe-Tomaten

Zwiebeln

Rösti

*Knospe-Rinds-
geschuetzeltes*



Menu 1

*Saisonsalat mit Ei
Hausgemachte Lasagne
Schokoladencreme*

Menu 2



*Bunter Salat mit Mais
Rindfleischwügel an leichter
Estragonsofence
Bündler Brauwata
Kohlraben mit Kräutern
Linerschütte*

Menu 3

*Kürbissuppe
Zitronenricotta-Ravioli
an Salbeibutter
Panna Cotta*

Menu 4

*Grüner Salat mit Rettich
Schneepizzata
Tomatensauce mit Basilikum
Spaghetti an Butter
Apfelzäpfli mit Rahm*

Rindgeschuetzeltes
an Rahmsauce mit Butterrösti
und gedämpften -Tomaten
(aus -Rindfleisch zubereitet)



Vorteile

- Sie **profitieren** von der Bekanntheit, der Vertrauenswürdigkeit und sämtlichen Werbeaktivitäten der Marke Knospe.
- **Wettbewerbsvorteil** gegenüber anderen Betrieben, denn Bio-Gastronomie ist bei den Konsumenten immer häufiger gefragt.
- **Unkomplizierte Handhabung:** Als Basis des Modells dient die Schweizer Lebensmittelgesetzgebung.
- **Flexibilität und Kreativität** in der Menüplanung bleiben erhalten, denn Sie bestimmen, welche Produkte biologischer Herkunft sein sollen.
- **Präsenz** auf der Website www.bio-suisse.ch mit durchschnittlich 650 Besuchen pro Tag.
- **Gelistet** auf der Vermarktungsplattform www.knospehof.ch und der dazugehörigen App mit täglich 200 Aufrufen.



Ihre Wahl

Sie entscheiden, welche Bestandteile Ihrer Gerichte aus biologischer Herstellung stammen sollen, und bestimmen diese, so oft Sie möchten, neu.



Ihre neue Speisekarte

In Ihrem Menu wird das verwendete Knospe-Produkt prominent mit dem Knospe-Logo gekennzeichnet.





So einfach geht's

In nur vier einfachen Schritten haben Sie die Knospe-Produkte-Küche in Ihren Betrieb integriert:

1. Ausfüllen des Gesuchsformulars, welches Sie per E-Mail oder Telefon anfordern können.
2. Unterschreiben des Markennutzungsvertrags mit Bio Suisse.
3. Bestellung/Kauf von Knospe-Produkten.
4. Drucken Ihrer neuen Speisekarte mit dem Knospe-Logo bei den jeweiligen Knospe-Produkten.

Für die Verwendung der Marke Knospe fällt eine jährlich zu entrichtende Gebühr an.



Kontakt

Weitere Infos sowie das Gesuchsformular erhalten Sie unter:

gastronomie@bio-suisse.ch

Telefon: 061 204 66 66

Sie möchten noch mehr machen? Mit dem Modell «Knospe-Küche» setzen Sie ein Zeichen, denn Sie entscheiden sich komplett und konsequent für Bio. Das Modell kommt denjenigen entgegen, die sich voll und ganz auf die Bio-Philosophie einlassen und den Bio-Trend aktiv nutzen wollen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

Hier finden Sie Knospe-Produkte in Ihrer Nähe

Knospe-Produkte direkt vom Bauernhof:
www.knospehof.ch

Das ganze Bio-Sortiment schweizweit:
www.biopartner.ch

Spezialist für Bio-Produkte aus der Region Zürich:
www.picobio.ch

Finden Sie Ihren Partner für Knospe-Produkte:
www.bio-suisse.ch/de/produktsuche.php

Bio-Lieferant für die Region Bern:
www.horai.ch



Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht. BIOSUISSE

BIO SUISSE, Gastronomie, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, Telefon 061 204 66 66, Fax 061 204 66 11,
gastronomie@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch