

AUSGEZEICHNET KOMMUNIZIEREN!

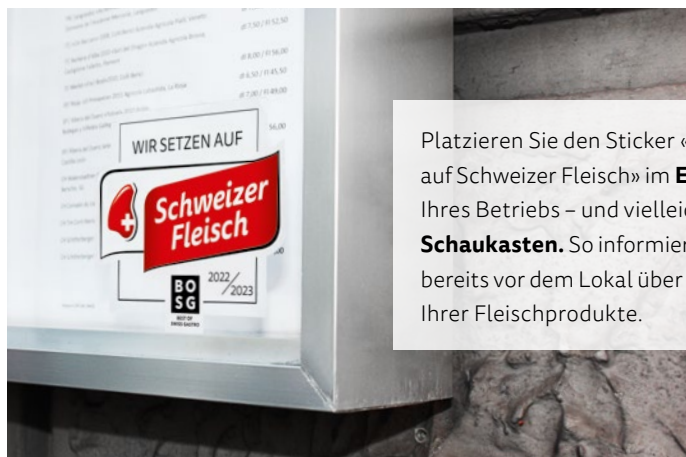


Wie Sie Ihre Gäste über Ihre Auszeichnung
«Wir setzen auf Schweizer Fleisch»
informieren können.

Zeigen Sie's Ihren Gästen!

Immer mehr Gäste wollen einheimisch geniessen – regionale Produkte liegen stark im Trend. Mit der Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» beweisen Sie Ihrer Kundschaft, dass Sie in Ihrem Betrieb beste Schweizer Qualitätsprodukte anbieten. Nutzen Sie diesen Vorteil für Ihre Kommunikation!

Tipps für Ihre Kommunikation



Platzieren Sie den Sticker «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» im **Eingangsbereich** Ihres Betriebs – und vielleicht auch im **Schaukasten**. So informieren Sie Ihre Gäste bereits vor dem Lokal über die gute Qualität Ihrer Fleischprodukte.



Unter schweizerfleisch.ch/ausgezeichnet können die Auszeichnung in digitaler Form herunterladen – und in Ihre **Speisekarte** einbinden. Hier unterstreicht die Auszeichnung auf prägnante Art und Weise die Herkunft Ihrer Fleischprodukte.

Die Auszeichnung 2022/2023
zum Herunterladen:
schweizerfleisch.ch/ausgezeichnet

Mit der digitalen Variante der Auszeichnung können Sie Ihren Gästen auch auf Ihrer **Website** zeigen, was sie in Ihrem Lokal erwarten dürfen. Ausserdem können Sie die Auszeichnung einfach und unkompliziert in einen Post auf **Facebook** integrieren. Und sogar in der E-Mail-Signatur wirkt sie als Botschafter für die Qualität Ihrer Fleischgerichte.



Messer & Gabel – das Gastro-Magazin

Zusammen mit der Auszeichnung erhalten Sie auch unser Gastro-Magazin «Messer & Gabel». Mit dem «Messer & Gabel» (Auflage: 34 000) informiert Sie «Schweizer Fleisch» viermal jährlich über Highlights

aus der Schweizer Gastroszene und die neusten Trends zum Thema Fleisch. In jeder Ausgabe wird zudem ein Betrieb porträtiert, der mit «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» ausgezeichnet wurde.



*Restaurant Crap Naros,
Lenzerheide*

**Alles Gute
kommt
von oben**

1479 Meter über Meer, das Ambiente urigig, die Stimmung großartig, das Essen «wie dabei» – das ist das Restaurant Crap Nuros in Lenzerheide. «Meiner & Gabel» spricht mit Direktor Ralph Treuhardt über Tacosalat, 600 Portionen Fondue und den Fleischkonsum in der Gastronomie.



Hier Trautwein, das Craig-Motiv ist eigentlich ein Hohlraumstrahltriebwerk, richtig?

Restaurants, die zu unseren MitarbeiterInnen Guardfood gehören. Das Menu besteht aus 17 Alternativen aller Höhen oder ehemaligen Höhen, verteilt über den Winter Spitz bei Landerheide. Das Crag Haus ist einer Tagesrestaurant. Was funktioniert unsere Hotellerie und gewinnend zugleich. Gemeinsam mit unseren ausstehigen Gästen das Ausflugsheide. A la carte Angebot.

Sie bezeichnen es als traditionellen bayerischen Restaurants. Was heißt das?
Kulinarisch versteht Sie eine breite Palette unregelmäßiger Gerichte mit dem Fokus auf Regionalität und Tradition.

Alte Gärten, Capure und Blinder-Busch?
Nicht nur, aber auch, Selbstverständlich gehören diese Gärten zu einem Ort wie dem Cisp Nares auf der Karte. Traditionell haben bei uns aber auch, das es auf der Karte Platz hat für ein gutes Stück Seel-Bereich, für ein bisschen Café de Paris oder für eine Schwimmbadstunde, Harmonische oder Essenz wie früher beim Gips.

Wissenschatler gibt bei Neuen Jesuiten nicht nur für die Geschichte
Genau, wie angekündigt für unsere Twelte-
tas, Dienstauch bei den Truchenten mögen
wir's unbekannt und unerflicht. Die
Schwäche und Plaque gibt's in die Truch-
ente. Guten Essen und gelagten Beizen-
mannen stehen im Zentrum.

**Für welche Spezialität kommen die Gäste
am besten zu Hause?**
Besonders und beliebt ist unser Käsefondue.
Dessen verkaufen wir jeden Monat – wir haben
jedes Jahr unsere geistliche – sondern wir
haben. Die Produktion der Käsefondue

Intellektuellen Anspruch. Ein an
beliebter Klassiker ist unser Zeit-
de Paris – das mit der Fluggesell-
Küchenfunktion verbindet sich.

Welchen Stellenwert hat Fliesen-
Gesundheit?

ein einzelner Stellenwert
wird als die durchschnittliche
Rendite und arbeitet mit dem
Produktionsindex und die mit
Geldmengen, denen die
die Qualität des Planes ge...

Und was sind Sie gerade
Crop Farmer?
An einem Sommerabend vor
der Terrasse, mit einem Foto
abstrahlung, nicht mehr hat
immer spring. Ein wandern
um den Tag mit Blick auf
gen zu lassen.

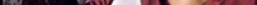


Im Crisp-Normalsitz man hat nicht nur einen
und sehr konsequent auf Schweizer
Fisch. Nachher ist der Bericht die Ausstel-
lung-Offizier auf Schweizer Fische
von Bern of Swiss Centre



©-MAGAZIN VON "SCHWEIZER FLEISCH" AUSGABE 11/2001

Messer & Gabel
DIE FLEISCH-DESIGNERIN



Schweizer Herzblut
Der Einsatz bei Geflügelproduzenten
Daniel Straub im Interview

er-Power

...mit Säure » Seite 12



Wie schön!
Die Seitenansicht ist das Frankstück des
Kaiser-Wassers. Es ist ein Stück aus dem Kaiser-Wasser.

Und wenn die Sonne scheint, dann hat sie
das Haar von Frühlingsspitze

Figure 2. *Chlamydia* spp. in the *Chlamydia* spp. in the

Kontakt

Wir sind gerne für Sie da:
Falls Sie weitere Sticker bestellen
möchten, falls Sie Fragen zur
digitalen Anwendung haben oder
falls Sie das «Messer & Gabel»
abbestellen möchten.

Proviande

Michel Mabillard
Kommunikation Gastronomie
Brunnhofweg 37
Postfach
3001 Bern

michel.mabillard@proviande.ch
Tel. 031 309 41 38