



Goût Mieux

Le sigle de qualité «Goût Mieux» distingue les établissements de restauration qui s'engagent à ce que plus de la moitié des denrées alimentaires utilisées et transformées proviennent d'une production durable avérée (respectueuse des animaux et de l'environnement et socialement acceptable). En cas de contrôle réussi (en ligne continuellement et au moins tous les 2 ans sur place), les établissements se voient décerner la distinction «Goût Mieux», valable 2 ans au maximum.

La Fondation «Goût Mieux» soutient les établissements distingués par le biais de nombreuses mesures de marketing et de communication (p. ex. site Web, App, guide gastronomique, newsletter, partenariats médias). Les établissements profitent en outre d'attrayantes remises auprès de différents fournisseurs partenaires «Goût Mieux».

Source : «Goût Mieux»

Internet

www.goutmieux.ch

Entité d'attribution

Stiftung «Goût Mieux»

Partenaire

bio.inspecta
WWF
Salz&Pfeffer
topten.ch
labelinfo.ch
différents fournisseurs partenaires «Goût Mieux»

Champs d'application

Suisse

Transparence

Standard librement accessible (publique)

Procédure d'examen

Inspection indépendante sur site tous les 2 ans et contrôle permanent avec outil en ligne

Durabilité

Environnement, social

Entreprises certifiées

voir la liste du jour sur www.goutmieux.ch

Reconnaissance

Standard non reconnu par le GSTC (Global Sustainable Tourism Council)