

Take-away und Catering in «Goût Mieux»-Qualität

Franco Marceca ist ein Mensch mit Überzeugungen. Als er sein Kochmobil aus der Taufe hob, war für ihn klar, dass er die Speisen frisch vor Ort zubereiten und nicht vorgekocht und abgepackt mitbringen wird.

Ursprünglich waren delikate Pastagerichte das Hauptangebot, aber je nach

Standort und Kundenwunsch sind auch einheimische Fleisch- und Vegigerichte, Aperitifs, asiatische Köstlichkeiten und verschiedene Suppenspezialitäten zu haben – alles frisch vor Ort zubereitet. Zeitgemässes Catering bedeutet heute auch, soziale und ökologische Verantwortung zu übernehmen. Daher war für den Familienvater klar, dass bei «Koch mobil» nur Bio auf den Tisch – oder besser: auf den Teller – kommt. Ab sofort hat die Bio-Qualität des Kochmobils einen Namen: Das Cateringunternehmen wird mit dem Bio-Gastro-Gütesiegel «Goût Mieux» ausgezeichnet.

Weitere Informationen
Koch mobil, Franco Marceca,
Tel. 079 234 61 66, www.kochmobil.ch

«Goût Mieux» – das Gastro-Label für natürlichen Genuss

Restaurants, die die Auszeichnung «Goût Mieux» erhalten möchten, verpflichten sich, vermehrt auf biologische Produkte zu setzen. Sie legen ausserdem Wert auf eine frische Zubereitung und tragen in der Menugestaltung der Saisonalität Rechnung. Die Einhaltung der hohen Anforderungen von «Goût Mieux» wird durch die renommierte Zertifizierungsstelle bio.inspecta kontrolliert.

Stiftung
«Goût Mieux»
Tel. 062 745 00 06
www.goutmieux.ch

