

Préparation cuisine Demeter

Si vous gérez aussi le label Goût Mieux, aucun point de contrôle supplémentaire n'est nécessaire. Une cuisine Demeter remplit automatiquement les exigences de Goût Mieux.

prêt	Pas important	Point de contrôle
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Déclaration avec la marque Demeter (Carte des menus, déclaration des ingrédients non biologiques, autre publicité avec le logo Demeter, boissons)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sondage des achats le jour du contrôle (selon la carte des menus). Présence des bulletins de livraison correspondants.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tous les certificats bio, Bio Suisse et/ou Demeter des fournisseurs.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Conformité des achats pour 2 jours choisis par sondage (selon la documentation et la comptabilité). Veuillez tenir à disposition la documentation correspondante (bulletins de livraison / factures / Cartes des menus)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proportion des ingrédients Demeter, biologiques et conventionnels. Pourcentage basé sur la comptabilité.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proportion de viande Demeter, basé sur la comptabilité.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aucune présence de produits soumis à une déclaration OGM.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Seuls les monoproduits peuvent être congelés (congélation choc)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uniquement des additifs alimentaires autorisés pour les produits conventionnels?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Contrôle à l'arrivée: Il est contrôlé si la qualité commandée a effectivement été livrée