

Hausgemaach - Fait maison

Formulaire d'adhésion



Réservé aux membres de l'HORESCA

Pour adhérer à la charte « Hausgemaach », veuillez remplir le formulaire ci-dessous et l'envoyer à l'HORESCA, à l'attention de Monsieur Claude Ries : c.ries@horesca.lu

Coordonnées (*données mandataires)

Type et Nom de l'établissement* :

Adresse de l'établissement (N°, rue)* :

Code postal* : Localité* :

Nom de la Société* : Je n'ai pas de Société

Adresse de la Société(N°, rue)* :

Code Postal* : Localité* :

Nom et prénom du responsable/gérant* :

Téléphone* : GSM :

E-mail* :

Facebook : Autres :

Site web :

Je suis membre de l'HORESCA*

Je souhaite devenir membre de l'HORESCA

Je souhaite aussi adhérer au(x) label(s)

SAFE to SERVE

SAFE to MEET

Par la présente,

J'adhère à la charte « Hausgemaach » et m'engage à respecter les 5 critères obligatoires.

Charte Hausgemaach

- 1 Favoriser les produits locaux et de saison
- 2 Préparer des plats à base d'ingrédients naturels
- 3 Informer les clients de façon transparente
- 4 Éviter les emballages jetables et à usage unique
- 5 Lutter contre le gaspillage alimentaire

Date

Lieu

Signature

L'adhésion à la Charte est valable jusqu'au 1^{er} janvier 2023. Par après elle est renouvelable année par année.

En cas de non-respect des critères, l'HORESCA se prend le droit d'arrêter le contrat.

Hausgemaach

La référence de qualité pour les établissements de restauration

Vers une alimentation naturelle et sans additifs et une cuisine responsable

« Distinguer la cuisine d'assemblage élaborée à partir de préparations industrielles, de la cuisine confectionnée à partir de produits bruts » = **Transparence de qualité**

Définition du « fait maison »

Un plat « Hausgemaach » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres préparations alimentaires.

But

Valoriser la qualité des professionnels de la restauration

- Promouvoir le plaisir de manger
- Faciliter la visibilité des établissements
- Sensibiliser le secteur et en même temps le consommateur
- Créer la transparence
- Soutenir les restaurants dynamiques et de qualité

Réagir sur la demande du consommateur d'une alimentation saine et équilibrée

- Miser sur les produits frais et de qualité
- Se fournir essentiellement en matières premières chez les producteurs locaux et régionaux

L'effet écologique : distances de transport limitées et évite des emballages inutiles

- Minimiser les emballages jetables
- Arrêter l'écoblanchiment
- Utiliser de préférence des emballages réutilisables ou consignés
- Éviter les emballages recyclables et jetables
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

L'effet solidaire = redémarrage de l'économie nationale

Visibilité

- Les restaurateurs peuvent faire figurer sur la devanture ou la carte de leur établissement le logo « Hausgemaach ».
- Ce logo peut être attribué plat par plat. Cette mention permet de distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients industriels, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés.

Qui peut participer ?

Tous les établissements membres de l'HORESCA produisant **au minimum 3 plats** à base de produits bruts frais dans la cuisine installée à l'établissement.

Règles

Le « fait maison » s'applique à tous les plats proposés aux consommateurs c'est-à-dire aux préparations culinaires que l'on trouve dans les entrées, les plats de résistance et les desserts. Même les plats très simples sont concernés.

Le dispositif du « fait maison » est très simple : il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun contrôle préalable.

Ces plats doivent être cuisinés à partir de produits bruts, définis comme des produits alimentaires crus n'ayant fait l'objet, notamment à l'occasion de leur conditionnement ou du procédé utilisé pour la conservation, d'aucun assemblage avec d'autres aliments.

Quelques exemples d'exception

Il s'agit de produits préalablement transformés qui servent d'ingrédients primaires pour la fabrication des plats faits maison, sans être confectionnés par le restaurateur :

- salaisons et charcuteries (à l'exception des terrines et des pâtés) ;
- fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche et lait ;
- pain, farines et biscuits secs ;
- légumes et fruits secs ou confits ;
- pâtes et céréales ;
- choucroute crue ;
- abats blanchis ;
- levure, sucre et gélatine ;
- condiments, épices, aromates, concentrés ;
- chocolat, café, tisanes, thés et infusions ;
- sirops, vins, alcools et liqueurs ;
- sauces : fonds blancs, bruns, fumets et demi-glace servant comme base principale (sous réserve d'en informer par écrit le consommateur).

Charte



Favoriser les produits locaux et de saison



Préparer des plats à base d'ingrédients naturels



Informers les clients de façon transparente



Éviter les emballages jetables et à usage unique



Lutter contre le gaspillage alimentaire