

Fourchette & Couteau – le magazine gastronomique

Vous recevez la distinction accompagnée de notre magazine gastronomique «Fourchette & Couteau». Avec «Fourchette & Couteau» (tiré à 34 000 exemplaires), Viande Suisse vous informe quatre fois par an des grands événements de la scène

gastronomique suisse et des toutes dernières tendances en matière de viande. Chaque numéro dresse par ailleurs le portrait d'un restaurant ayant reçu la distinction «Nous privilégions la viande suisse».



Contact

Nous sommes à votre entière disposition: que vous souhaitiez commander d'autres stickers, que vous ayez des questions sur l'utilisation numérique ou que vous souhaitiez vous désabonner à «Fourchette & Couteau».

Proviande
 Samuel Zaugg
 Communication Gastronomie
 Brunnhofweg 37
 Case postale
 3001 Berne
 samuel.zaugg@proviande.ch
 Tél. 031 309 41 38



UNE COMMUNICATION DISTINGUÉE!

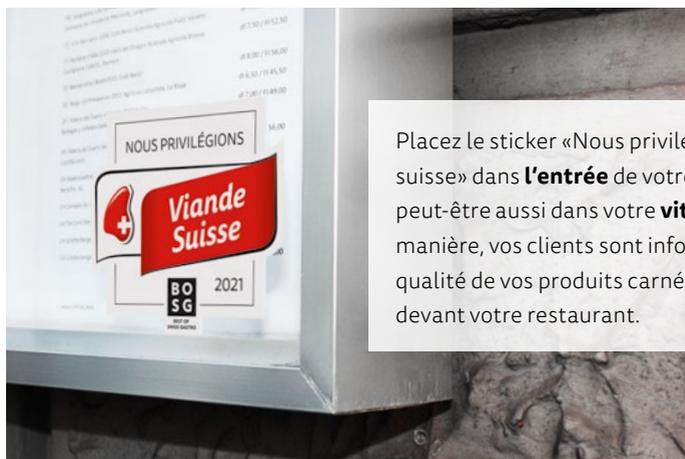


Comment informer vos clients par le biais de votre distinction «Nous privilégions la viande suisse».

Dites tout à vos clients!

De plus en plus de clients de restaurants veulent manger local – les produits régionaux sont complètement tendance. Avec la distinction «Nous privilégions la viande suisse», vous prouvez à votre clientèle que vous offrez dans votre établissement les meilleurs produits de qualité suisse! Profitez de cet avantage pour votre communication!

Astuces pour votre communication



Placez le sticker «Nous privilégions la viande suisse» dans **l'entrée** de votre restaurant – et peut-être aussi dans votre **vitrine**. De cette manière, vos clients sont informés de la bonne qualité de vos produits carnés dès leur arrivée devant votre restaurant.



La distinction peut être téléchargée au format numérique sur viandesuisse.ch/distingues2021 – et être intégrée sur votre **carte**. La distinction met ici très clairement en valeur l'origine de vos produits carnés.

La distinction 2021
à télécharger.
viandesuisse.ch/distingues2021

Avec la variante numérique de la distinction, vous pouvez également montrer à vos clients sur votre **site Web** ce qu'ils sont en droit d'attendre dans votre établissement. Par ailleurs, vous pouvez très facilement intégrer la distinction dans un post sur **Facebook**. Même dans la signature de courriel, elle fait office d'ambasadrice de la qualité de vos plats à base de viande.

