

Philosophie

Was hinter der Gilde steht

Als einige engagierte Köche am 17. Mai 1954 die *Gilde etablierter Schweizer Gastronomen* gründeten, wollten sie klare gastronomische Strukturen und verbindliche Qualitätskriterien schaffen. Vor allem aber hatten sie eine Vision: die Bedürfnisse des Gastes in den Mittelpunkt zu stellen und sich als Gastgeber von Format zu bewähren. Daran hat sich bis heute nichts geändert.

Als Mitglieder zugelassen sind grundsätzlich nur ausgewiesene Köche, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Doch diese Kriterien allein reichen noch lange nicht, um sich als Gilde-Restaurant zu qualifizieren. Nur gerade das EINE Prozent aller Gastronomiebetriebe der Schweiz gehört zur Gilde. Diese knapp 300 Betriebe haben dem Gast etwas ganz Besonderes zu bieten: sorgfältig zubereitete, marktfrische Produkte im Rahmen einer kreativen Küche, eine aufmerksame Betreuung und das persönliche Engagement des Patrons, der seine Augen überall hat.

Der Besuch eines Gilde-Restaurants soll für den Gast ein kulinarisches und gesellschaftliches Ereignis werden. Diese ganz spezielle Ambiance der Gilde kann man in einer schlichten Gaststätte genauso erleben wie in einem gehobenen Landgasthof, einem Berghotel oder einem Gourmet-Restaurant.

Herzlich willkommen bei der Gilde.

Für Fragen stehen gerne zur Verfügung:

Präsident, René F. Maeder, Waldhotel Doldenhorn, 3718 Kandersteg
Tel. 033 675 81 81, Fax 033 675 81 85 / E-Mail info@doldenhorn.ch

Geschäftsstelle, Yvonne Graf, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich;
Tel. 044 377 52 90, Fax 044 377 55 14 / E-Mail gilde@gastrosuisse.ch