

## Voraussetzungen

- Gültiger Vertrag mit einer Bio-Kontrollstelle
- BIO AUSTRIA Mitgliedschaft oder BIO AUSTRIA Partnerschaft (gewerbliche Betriebe); Ausnahme: BIO HOTELS Mitglieder

## Qualitätsrichtlinien

Bei Verfügbarkeit ist BIO AUSTRIA Ware zu bevorzugen.



### 1. Bio-Frühstück (= BIO AUSTRIA Gastronomierichtlinie Stufe 1)

Der Gast muss die Möglichkeit haben sich beim Frühstück zu 100 % biologisch ernähren zu können. Wird dem Gast das Bio-Frühstück serviert oder in Form von Bio-Buffets angeboten, müssen alle Komponenten zu 100 % biologisch sein. Hat der Gast die Möglichkeit sich sein Bio-Frühstück bei einem gemischten Buffet (konventionell und biologisch) selbst zusammenzustellen, müssen folgende Komponenten zu 100% bzw. mind. 50% am Frühstücksbuffet in Bio-Qualität angeboten werden:

100% biologisch	Mind. 50% biologisch
Müsli, Cerealien, Trockenfrüchte, Nüsse	Brot/Gebäck
Milch und Milchprodukte (aus tierischer Produktion)	Wurstwaren
Frischeier	Selchwaren
Tee	Schinken
Honig	Säfte
Kristallzucker	Frischobst
Kaffee	Frischgemüse
Marmelade und Konfitüre*	
Kakao	

\* 50% der Marmeladen und Konfitüren können am Frühstücksbuffet aus eigener Produktion stammen. Marmeladen und Konfitüren aus eigener Produktion müssen für die Konsumenten eindeutig als NICHT biologisch = konventionell deklariert werden.

### 2. Bio-Frühstück + Komponenten (BIO AUSTRIA Gastronomie-RL Stufe 2)

Diese Regelung betrifft **alle Betriebe, die auf ihrem Betrieb mehr als nur Frühstück anbieten.**

**Zusätzlich zum Bio-Frühstück** werden folgende Komponenten in Bio-Qualität angeboten. Die Komponenten werden gemeinsam mit dem BIO AUSTRIA Betreuer im Komponentenblatt festgelegt.

Lebensmittelgruppen	Anzahl Bio-Sorten
Frischobstsorten/Trockenfrüchte	3/1
Frischgemüsesorten	3
Kartoffeln	Alle
Getreide, Hülsenfrüchte, Getreidemahlprodukte (Mehl, Flocken, Grieß)	Alle
Nudeln	50%
Kristallzucker	Alle
Brot/Gebäck	50% des Angebots
Milch (aus tierischer Produktion)	Alle
Milchprodukte (aus tierischer Produktion)	3
Frischeier	Alle
Frischfleisch/Fleischprodukte	1/1
Essig/Öle	1/1
Honig	1
Marmeladen	2
Säfte	2
Kakao	Alle
Kaffee	Alle
Tee	Alle
Bier	1
Weißwein/Rotwein	1/1

**Gesamt-Anteil Biolebensmittel:** Der Bio-Anteil der eingesetzten Lebensmittel muss mindestens

50 Prozent betragen (Anteil der durchschnittlichen, jährlichen Kosten für Biozukäufe am Gesamteinkaufsvolumen für Lebensmittel ohne Getränke).

### 3. Bio-Vollsortiment



Für etwaige Ausnahmen im 100%-Bioangebot ist mit der QM Abteilung der BIO AUSTRIA Marketing GmbH eine schriftliche Vereinbarung zu treffen.

### 4. Auslobung

Das Bio-Angebot kann gemäß Österreichischen Lebensmittelcodex Kapitel A8 ausgelobt werden.

Unter einem **Gericht** wird dabei eine üblicherweise als Einheit (auf einem Teller, in einer Schüssel,...) servierte Speise verstanden, die aus einer oder mehreren Komponenten besteht.

Ein **Menu** besteht aus mehreren Gerichten und Komponenten. Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) werden als Menu verstanden.

Ein **Buffet** ist eine zum Verzehr bereitgestellte Auswahl von Gerichten und/oder Komponenten. Im Falle eines Buffets dürfen Gerichte und Menüs als Bio ausgelobt werden, wenn sie der Gast selbst aus einzelnen, eindeutig als Bio gekennzeichneten Komponenten bzw. Gerichten zusammenstellen kann.

Beispiele für eine Bio-Auslobung:

- Gericht: Bio-Schweinebraten mit Bio-Knödel und Bio-Kraut
- Komponente: Schweinebraten mit Bio-Knödel und Bio-Kartoffeln; Bio-Frühstücksei
- Menü: Bio-Menü (Alle Gerichte und Komponenten sind biologisch)
- Buffet: Bio-Buffet (Alle Gerichte und Komponenten sind biologisch)

Eine Prozentauslobung gegenüber dem Konsumenten ist im bioferien.at-Projekt nicht gestattet.