

BIO AUSTRIA

Richtlinie Fassung März 2022



*Richtlinie für
Außer-Haus-Verpflegung*

Bio, regional und sicher.

Wir sichern beste Bio-Qualität.

Herausgeber

BIO AUSTRIA Marketing GmbH
Auf der Gugl 3/3.OG
4021 Linz



Marketing GmbH

T +43 732 654884 260
E office@bioaustria-marketing.at
W www.bioaustria-marketing.at
Firmenbuchnummer 360635x
UID-Nummer ATU66263045

Autorin

DI Andrea Grabmaier

Cover und Backcover

© BIO AUSTRIA / David Faber

Wir sichern beste Bio-Qualität.

Vorwort

Geschätzte Bio-Gastronominnen und Bio-Gastronomen,

die Nachfrage nach Bio-Lebensmittel ist in den letzten Jahren weiterhin gestiegen – auch turbulente Zeiten tun der Beliebtheit keinen Abbruch. Im Gegenteil, Kaufargumente wie Regionalität, gesunde Lebensmittel, sichere Lebensmittel und der Anspruch nach transparenter Herkunft werden immer wichtiger für Konsumenten.

Mit der BIO AUSTRIA Richtlinie für Außer-Haus-Verpflegung möchten wir Sie dazu motivieren das System „Bio“ als Erfolg für Ihr Unternehmen zu implementieren und Ihren Kunden somit ein kontrolliertes und zertifiziertes Bio-Sortiment anzubieten.

Die Richtlinie basiert auf dem Grundsatz „bio und regional ist optimal“, und auch Nachhaltigkeits-, Qualitäts- und Tierschutzaspekte fließen mit ein. Die Absatzförderung für unsere landwirtschaftlichen Mitglieder und gewerblichen Partner ist natürlich ein zentraler Bestandteil unserer Strategie. Hier schaffen wir sowohl für die Gastronomie als auch für den Produzenten eine Win-Win-Situation. Unsere Partnerbetreuer begleiten Sie auf diesem Weg – von der Findung geeigneter Lieferanten bis zum Marketing.

Ein Gastronomiebetrieb, welcher die BIO AUSTRIA Marke verwenden darf, hält die vorliegende Richtlinie nachweislich ein, kann sich als zertifizierter Anbieter von Bio-Kulinarik positionieren und sich dadurch vom Wettbewerb differenzieren.

Bei Fragen steht Ihnen das Qualitätsmanagement-Team der BIO AUSTRIA Marketing GmbH gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,



Gerti Grabmann
Obfrau BIO AUSTRIA



Mag. Hermann Mittermayr
Geschäftsführer BIO AUSTRIA Marketing GmbH

In Zusammenarbeit mit:



**Tischlein
deck dich**
Das zauberhafte
Bio-Catering!



Inhalt

1	Begriffsdefinitionen	5
1.1	Gemeinschaftsverpflegung (GV).....	5
1.2	Gastronomie (Individualverpflegung)	6
2	Rechtliche Grundlage	6
3	Allgemeine Anforderungen	7
3.1	Teilnahmebedingungen	7
3.2	BIO (AUSTRIA) Wareneinsatz.....	7
3.3	Einsatz von biologischen und konventionellen Zutaten	8
3.4	Verbot Eiprodukten aus Käfighaltung.....	8
3.5	Palmöl	8
3.6	Vegetarisches oder veganes Angebot.....	9
3.7	Frischküche	9
3.8	Auslobung von BIO AUSTRIA Ware in der Speisekarte.....	9
3.9	Herkunftskennzeichnung	9
3.10	BIO AUSTRIA Kontrolle	10
3.11	Zertifizierung.....	10
4	Spezielle Anforderungen für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger	10
4.1	Stufe 0: Regelung für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger < 30 % Bio-Wareneinsatz.....	10
4.2	BRONZE Partner: Regelung für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger > 30 % Bio-Wareneinsatz	11
4.3	SILBER Partner: Regelung für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger > 60 % Bio-Wareneinsatz	11
4.4	GOLD Partner: Regelung für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger > 90 % Bio-Wareneinsatz	11
4.5	Bio-Kennzeichnung und Auslobung des BIO AUSTRIA Verpflegungsangebots ..	12
5	BIO AUSTRIA Gastgewerbe-Projekte.....	13
5.1	BioParadies SalzburgerLand	13
5.2	biourlaub Steiermark	13
5.3	Tischlein deck dich.....	14

Wir sichern beste Bio-Qualität.

1 Begriffsdefinitionen

Wenn Konsumenten¹ außerhalb von privaten Haushalten gewerbliche Verpflegung in Anspruch nehmen, wird diese Art der Verpflegung als Außer-Haus-Verpflegung (folgend „AHV“ benannt) bezeichnet. Zur AHV gehören alle Lebensmittel, welche in zubereiteter Form gekauft, nicht im individuellen Haushalt vorübergehend bevorratet und außerhalb verzehrt werden.

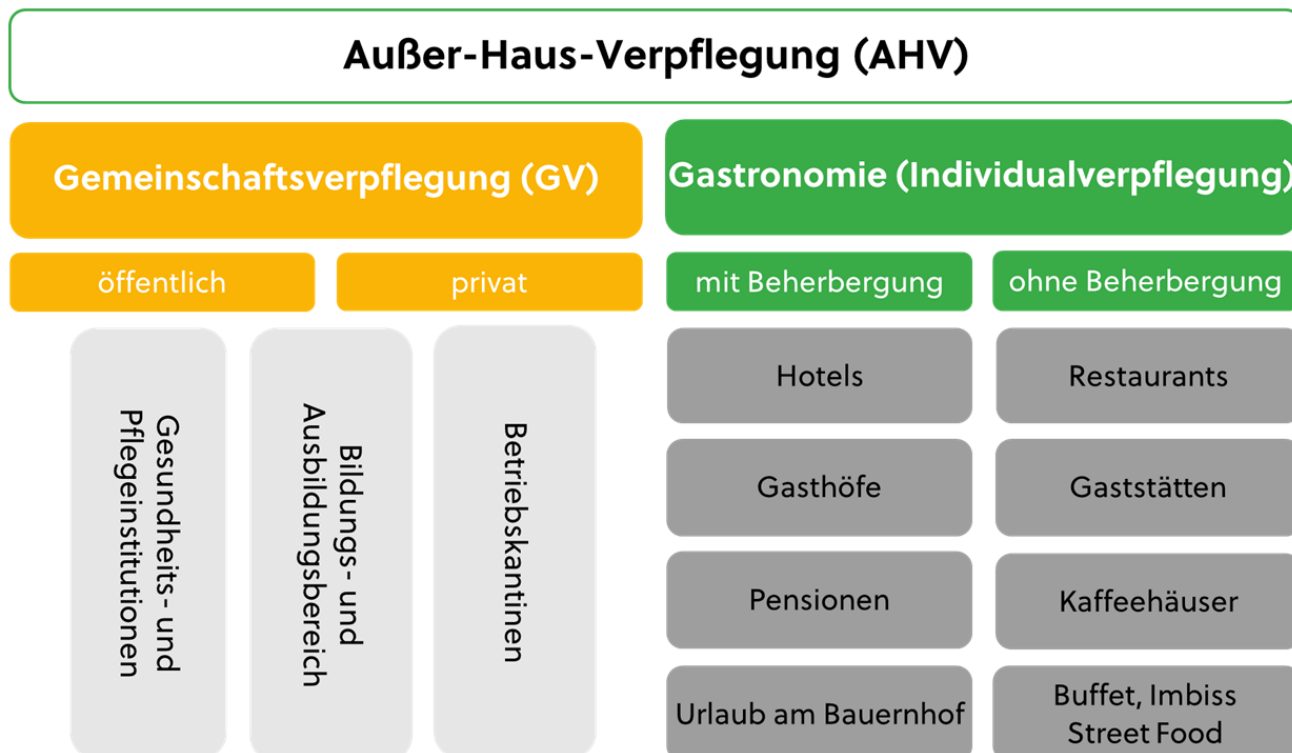


Abbildung 1: Einteilung der Außer-Haus-Verpflegung (eigene Darstellung)

Demnach teilt sich die AHV in Gemeinschaftsverpflegung (GV) und Gastronomie (Individualverpflegung). Die zugrundeliegende Richtlinie umfasst Anforderungen für beide Verpflegungsformen sowie spezielle Projektrichtlinien für BIO AUSTRIA Gastropartner.

1.1 Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Öffentliche GV: Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen, welche nicht primär dem Zwecke der Verpflegung dienen (z.B. Krankenhäuser, Seniorenwohnheime, Schulen, Kindergärten, etc.).

BIO AUSTRIA Angebot: Kostenpflichtige Serviceleistungen inklusive BIO AUSTRIA Markenverwendung (Gastropartnervertrag) oder kostenlose Serviceleistungen ohne BIO AUSTRIA Markenverwendung (Angebot der jeweiligen BIO AUSTRIA Landesorganisation)

¹ Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

Wir sichern beste Bio-Qualität.

Private GV/Großküchen: Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen, die primär dem Zwecke der Verpflegung dienen (z.B. Kantinen, Business Catering, Systemgastronomie).
BIO AUSTRIA Angebot: Kostenpflichtige Serviceleistungen, BIO AUSTRIA Markenverwendung bei Einhaltung der Richtlinie ist möglich (siehe Anforderungen für Gemeinschaftsverpfleger – Kapitel 4).

1.2 Gastronomie (Individualverpflegung)

Gastronomie mit oder ohne Beherbergung: Restaurants, Imbissstände, Snackbars, mobile Verpflegungseinrichtungen, Hotels, Gasthäuser...

BIO AUSTRIA Angebot: Kostenpflichtige Serviceleistungen, BIO AUSTRIA Markenverwendung bei Einhaltung der Richtlinie ist möglich (siehe Anforderungen Gastronomiebetriebe – Kapitel 4).

2 Rechtliche Grundlage

Die österreichischen Regelungen für Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (gemeint sind Außer-Haus-Verpfleger) sind in der Richtlinie für die biologische Produktion gemäß § 13 EU-QuaDG (folgend als „Richtlinie Biologische Produktion“ benannt) enthalten. Da die Regelung auf nationaler Ebene stattfindet – und nicht durch die EU-Bio-Verordnung –, darf das EU-Bio-Logo in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (außer bei vorverpackter Ware) nicht verwendet werden.

Auszüge aus der Richtlinie Biologische Produktion (derzeit gültige Fassung mit letzter Änderung am 01.07.2018):

Fachbegriffe und Bio-Auslobung

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

Ein Menü besteht aus mehreren Gerichten und Komponenten.

Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) werden als Menü 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/Zutat:** Schweinebraten mit Bio-Knödel und Bio-Kartoffeln;
Wiener Schnitzel mit Bio-Kalbfleisch
- **Menü:** Bio-Menü (Alle Gerichte und Komponenten sind biologisch)
- **Buffet:** Bio-Buffer (Alle Gerichte und Komponenten sind biologisch)
- **Gesonderte Auslobung von einer oder mehreren Zutaten:** „Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln aus ökologischem Landbau“, „Wir verwenden ausschließlich Frischeier [und/oder: Rindfleisch] aus biologischer Erzeugung“. Die dauernde Auslobung erfolgt nur, wenn diese Zutat wirklich andauernd aus biologischer Produktion verwendet wird.
- **Auslobung in der Unternehmensbezeichnung,** wenn alle Arbeitsgänge bei der Herstellung von Erzeugnissen entsprechend der EU-Bio-Verordnung idgF erfolgen, z.B. Bio-Gasthaus Leibspeis
- **Durchschnittliche jährliche prozentuelle anteilige Verwendung von Bio-Erzeugnissen:**
Für GV, die nicht primär dem Zwecke der Verpflegung dienen (z.B. Krankenhäuser,

Wir sichern beste Bio-Qualität.

Seniorenwohnheime, Kindergärten, etc.) ist es erlaubt, mit eindeutigem Bezug auf den Prozentsatz beispielhafte Zutaten zu nennen, die häufig in biologischer Qualität verarbeitet werden. Für den Konsumenten muss jedenfalls erkennbar sein, dass es sich bei dem genannten Prozentsatz um den Anteil der durchschnittlichen, jährlichen Kosten für Bio-Zukäufe am Gesamteinkaufsvolumen für Lebensmittel und Getränke handelt. Die Hinweise sowie die Prozentangaben dürfen keinesfalls den Verbraucher über den tatsächlich verwendeten Bio-Anteil in die Irre führen. Dies muss auf einem eigenen Bio-Konto oder einem hinsichtlich der erforderlichen Auswertung gleichwertigen Instrument z.B. EDV-Programm verbucht werden. Auslobungsbeispiel: „30 % unserer Zutaten kommen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.“

*Die **Bezeichnungen „Bio-“ und „Öko-“**, dürfen allein oder kombiniert bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen, der Aufmachung und der Werbung verwendet werden, wenn diese Erzeugnisse, Komponenten oder Zutaten der EU-Bio Verordnung idgF entsprechen. Die Bezeichnungen dürfen nirgendwo bei der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung sowie in den Geschäftspapieren für Erzeugnisse, die die Vorschriften dieser Verordnung nicht erfüllen, verwendet werden oder den Konsumenten in irgendeiner Form in die Irre führen. Ausgenommen von dem Erfordernis ausschließlich Bio-Erzeugnisse zu verwenden ist die Verwendung von **Erzeugnissen der Jagd und der Fischerei** wild lebender Tiere sowie von Rohprodukten aus lokaler (regionaler) Wildsammlung.*

3 Allgemeine Anforderungen

Die BIO AUSTRIA Richtlinie für Außer-Haus-Verpflegung gilt für Außer-Haus-Verpflegungseinrichtungen (Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung) mit einem gültigen Vertrag mit der BIO AUSTRIA Marketing GmbH. Nachfolgend werden diese Betriebe „Gastropartner“ genannt. Für Gastropartner, welche zudem eine aufrechte Vereinbarung für ein anerkanntes BIO AUSTRIA Gastgewerbe-Projekt haben (z.B. BioParadies SalzburgerLand, biourlaub Steiermark, Tischlein deck dich, BIO GASTRO TROPHY, Ramsauer Bioniere, Urlaub am Biobauernhof), ist die vorliegende Richtlinie Grundvoraussetzung für eine Teilnahme.

Die vorliegende Richtlinie ist ab Jänner 2022 für alle Gastropartner sowie Kooperationspartner mit Gastronomie-Schwerpunkt gültig.

3.1 Teilnahmebedingungen

Voraussetzungen für die Teilnahme sind ein aufrechter Kontrollvertrag mit einer akkreditierten und von BIO AUSTRIA anerkannten Bio-Kontrollstelle, die Einhaltung des österreichischen Lebensmittelcodex Kapitel A8 für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen idgF sowie die Einhaltung der vorliegenden Richtlinie.

3.2 BIO (AUSTRIA) Wareneinsatz

BIO AUSTRIA Gastropartner streben eine kontinuierliche Steigerung des Bio-Angebots an und setzen bevorzugt BIO AUSTRIA Waren ein.

Aufgrund der vom Erzeuger bis zum Konsumenten geschlossenen Kontrollkette steht die BIO AUSTRIA Marke für höchste Sicherheit und Prozessqualität sowie regionale Herkunft der biologisch erzeugten Produkte.

Mindestkriterium: Gastropartner zählen BIO AUSTRIA Mitglieds- oder Partnerbetriebe zu ihrem Lieferantennetzwerk und setzen mindestens ein/e BIO AUSTRIA Produkt/ BIO AUSTRIA Zutat ein.

Wir sichern beste Bio-Qualität.

BIO AUSTRIA Zutaten/BIO AUSTRIA Produkte sollen ganzjährig im Gastrobetrieb oder veranstaltungsbezogen verwendet werden.

Als langfristige Zielsetzung soll der Einsatz von BIO AUSTRIA Ware² gesteigert werden. Der Einsatz von BIO AUSTRIA Ware gilt unter Berücksichtigung der Verfügbarkeit sowie der ökologischen und ökonomischen Vertretbarkeit (siehe Prioritätenskala). Der jeweilige BIO (AUSTRIA) Wareneinsatz ist beim Erstgespräch bzw. in der Vereinbarung mit der BIO AUSTRIA Marketing GmbH durch den BIO AUSTRIA Betreuer zu dokumentieren. Der Anteil des Bio-Wareneinsatzes wird jährlich durch die Bio-Kontrollstelle des Betriebes überprüft.

Der BIO AUSTRIA Wareneinsatz wird mittels Lieferantenabgleich festgestellt und kann von der BIO AUSTRIA Marketing GmbH beim Betrieb bzw. bei der Bio-Kontrollstelle angefordert werden.

Prioritätenskala für den Einsatz von Bio-Ware:

- I BIO AUSTRIA Ware
- II Bio-Ware aus Österreich
- III Bio-Ware von europäischen Bio-Verbänden
- IV Bio-Ware aus der EU
- V Bio-Ware aus Nicht-EU Ländern mit Fairtrade-Siegel (oder äquivalent)
- VI Bio-Ware aus Nicht-EU Ländern

3.3 Einsatz von biologischen und konventionellen Zutaten

Nicht unterscheidbare Zutaten dürfen nicht zum selben Zeitpunkt in biologischer und konventioneller Qualität gelagert und eingesetzt werden.

Ausnahme: Bei einer Prozentanteil-Auslobung (gemäß Abs. 4.2.4.c ii) der Richtlinie biologische Produktion) in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist die gleichzeitige Verwendung von nicht unterscheidbaren Zutaten aus biologischer und konventioneller Produktion erlaubt.

3.4 Verbot Eiprodukten aus Käfighaltung

Der Einsatz konventionellen Eiprodukten (z.B. gekochte Eier, Flüssigei, Trockenei und kristalline Produkte) aus Käfighaltung ist verboten.

3.5 Palmöl

Palmöl als wertbestimmende Zutat³ (z.B. in Bratfett-Mischungen) wird nicht verwendet, außer es handelt sich um Bio-Palmöl aus kontrolliert nachhaltiger Produktion ohne Regenwaldrodung und mit sozialen Mindeststandards (z.B. RSPO, POIG).

² Bio-Ware von landwirtschaftlichen BIO AUSTRIA Mitgliedsbetrieben bzw. von gewerblichen BIO AUSTRIA Partnern. Der Nachweis für BIO AUSTRIA Ware kann durch ein BIO AUSTRIA Landwirtezertifikat, ein BIO AUSTRIA Produktzertifikat und/oder einem BIO AUSTRIA Chargenzertifikat erfolgen.

³ „Wertbestimmend“ meint einen Anteil von über 33 %.

Wir sichern beste Bio-Qualität.

3.6 Vegetarisches oder veganes Angebot



BIO AUSTRIA Gastropartner bieten täglich neben fleischhaltigen auch vegetarische und/oder vegane Gerichte an.

3.7 Frischeküche

BIO AUSTRIA Gastropartner setzen wann immer möglich auf eine frische Speisezubereitung und auf möglichst schonende Zubereitungsverfahren.

3.8 Auslobung von BIO AUSTRIA Ware in der Speisekarte

Zeichennutzungsberechtigte Gastropartner, welche ganzjährig BIO AUSTRIA Ware beziehen, haben die Möglichkeit diese Produkte mit dem BIO AUSTRIA Markenzeichen zu kennzeichnen.

Beispiele	
	Unsere Bio-Kartoffel sind vom Betrieb BIO-Kartoffel Niedermayer
	Bio-Welschriesling von Weinbau Graf

Für gekennzeichnete BIO AUSTRIA Waren sind die gültigen BIO AUSTRIA Zertifikate der Lieferanten bei der BIO AUSTRIA Kontrolle vorzuweisen. Bei missbräuchlicher Verwendung muss das Zeichen umgehend entfernt werden. Diese Form der Auslobung gilt nicht für Betriebe der Stufe 0, welche einen Bio-Anteil von weniger als 30 Prozent einsetzen (siehe Kapitel 4.1).

3.9 Herkunftskennzeichnung

Um regionale Produkte sichtbarer zu machen und der von Konsumenten gewünschten Transparenz bezüglich der Herkunft von Lebensmittel nachzukommen, sollen auch in der Gastronomie – als nächste Stufe in der Wertschöpfungskette – Informationen zur Herkunft von Zutaten (bio und konventionell) weitergegeben werden.

Soll-Kriterium: Die Herkunft von Fleisch, Milch und Frischeiern sowie von einem Produkt aus dem Trockensortiment (z.B. Mehl, Öl, Hülsenfrüchte, Zucker...) ist anzugeben. Die Herkunftsangabe ist für Gäste gut sichtbar anzubringen, wie zum Beispiel auf Speisekarten, Zusatzspeisekarten, Tischaufstellern oder als Aushang.

Beispiele	
	Unsere Bio-Eier sind vom BIO AUSTRIA Betrieb Erwin Tretter, Herkunft: Schlierbach

Wir sichern beste Bio-Qualität.

Unser Bio-Rindfleisch stammt aus Österreich.
Unser Hühnerfleisch stammt aus Österreich und Spanien.

3.10 BIO AUSTRIA Kontrolle

Gastropartner verfügen über einen aufrechten Kontrollvertrag mit einer akkreditierten und von BIO AUSTRIA anerkannten Bio-Kontrollstelle. Die BIO AUSTRIA AHV-Richtlinie wird im Rahmen der Bio-Kontrolle mitkontrolliert.

Mindestens einmal jährlich findet eine BIO AUSTRIA Kontrolle durch die Bio-Kontrollstelle im Auftrag der BIO AUSTRIA Marketing GmbH statt. Mitarbeiter der BIO AUSTRIA Marketing GmbH sowie BIO AUSTRIA Betreuer haben das Recht, die Bio-Kontrollstelle bei der gesamten Kontrolle zu begleiten. Die BIO AUSTRIA Marketing GmbH als zertifizierende Stelle kann jederzeit Überkontrollen zur Überprüfung der zugrundeliegenden Richtlinie durchführen und Einsicht in alle kontrollrelevanten Unterlagen nehmen.

3.11 Zertifizierung

Werden alle Punkte der Richtlinie ordnungsgemäß eingehalten, wird dem Betrieb durch die BIO AUSTRIA Marketing GmbH spätestens am Beginn der neuen Kontrollsaison ein BIO AUSTRIA Gastgewerbezertifikat per E-Mail zugesandt. Dieses Zertifikat bestätigt die BIO AUSTRIA Partnerschaft sowie das kontrollierte Bio-Verpflegungsangebot und berechtigt den Betrieb das BIO AUSTRIA Gastrologo gemäß Zeichennutzungsbedingungen zu verwenden.

4 Spezielle Anforderungen für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger

Die BIO AUSTRIA Anforderungen für AHV-Betriebe sind je nach Bio-Wareneinsatz in Stufen gegliedert und werden nachfolgend beschrieben.

4.1 Stufe 0: Regelung für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger < 30 % Bio-Wareneinsatz

Hat ein Betrieb einen Bio-Wareneinsatz von weniger als 30 Prozent, wird gemeinsam mit dem BIO AUSTRIA Betreuer festgelegt, welche Produkte in Bio-Qualität eingesetzt werden (mittels Dokumentes „Stufenplan“, siehe Kapitel 6). Diese Produkte müssen zu 100 % biologisch sein und ganzjährig in Bio-Qualität angeboten werden (außer bei saisonal variierenden Produkten wie Obst und Gemüse). Gemeinsam mit dem Gastropartner ist eine stufenweise Erhöhung des Bio-Wareneinsatzes festzulegen. Das Ziel ist das Erreichen der BRONZE Partnerschaft (oder höher) innerhalb von drei Jahren. Eine Nutzung des BIO AUSTRIA Gastrologos ist bei Stufe 0 nicht gestattet.

Hinweis: Für Stufe 0 Betriebe ist die Teilnahme an BIO AUSTRIA Gastgewerbeprojekten (z.B. biourlaub Steiermark, BioParadies SalzburgerLand, Bio-Gastro-Trophy...) nicht möglich.

Abbildung 2: BIO AUSTRIA Verpflegungsangebot

Wir sichern beste Bio-Qualität.

4.2 BRONZE Partner: Regelung für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger > 30 % Bio-Wareneinsatz

Liegt der Bio-Wareneinsatz über 30 Prozent aber unter 60 Prozent, gilt der Betrieb als BRONZE Partner.

Hinweis: Reine Frühstücks- und Brunch- bzw. Hotel Garni Betriebe müssen zumindest die Stufe SILBER erfüllen. Die Stufe BRONZE wird für Gastronomie- bzw. Hotellerie-Betriebe mit Halbpension/ganztägiger Verpflegung vergeben.

4.3 SILBER Partner: Regelung für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger > 60 % Bio-Wareneinsatz

Liegt der Bio-Wareneinsatz über 60 Prozent aber unter 90 Prozent, gilt der Betrieb als SILBER Partner. Folgende Zutaten sind verpflichtend in Bio-Qualität einzusetzen:

- Frischeier (alle)
- Milch (alle Sorten, außer laktosefreie Produkte) und 3 Milchprodukte
- 1 Sorte Fleisch
- 3 Sorten Frischobst oder -gemüse inkl. Kartoffel
- 1 Sorte Kaffee und 2 Sorten alkoholfreie Getränke
- 1 Produkt aus dem Trockensortiment (z.B. Mehl, Zucker, Öl...)

Die angeführte Anzahl an Sorten muss je Produktgruppe ganzjährig (sofern in Verwendung) in Bio-Qualität eingesetzt werden. Obst- und Gemüsesorten können saisonal variieren. Zur Erreichung der geforderten Sortenanzahl dieser Produktgruppe können auch frische Bio-Kartoffeln eingesetzt werden. Die Anforderung ist z.B. erfüllt, wenn ganzjährig Bio-Karotten, Bio-Äpfel und Bio-Kartoffeln (frisch) eingesetzt werden.

4.4 GOLD Partner: Regelung für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger > 90 % Bio-Wareneinsatz

Liegt der Bio-Wareneinsatz über 90 Prozent, gilt der Betrieb als GOLD Partner.

Alle Gerichte und Getränke werden in Bio-Qualität angeboten - ausgenommen Zutaten/Produkte im Ausmaß von 10 %,

- welche in Bio-Qualität nicht/schwer verfügbar sind (z.B. glutenfreie/vegane Produkte, spezielle Gewürze...)
- welche regional nicht verfügbar sind (z.B. einzelnes Gebäck vom regionalen Bäcker)
- Zutaten aus dem eigenen nicht biozertifizierten Hausgarten/Fischteich
- Schankverträge

Diese Ausnahmen dürfen keinesfalls die gesetzlichen Vorgaben sowie die Anforderungen der Richtlinie Biologische Produktion überschreiten. Weiters müssen Bio-Alternativen aus derselben Produktgruppe verfügbar sein, z.B. Bio-Brot beim Angebot von regionalem konventionellem Gebäck, Bio-Süßspeisen beim Angebot von selbstgemachten Kuchen mit Obst aus dem nicht zertifizierten Hausgarten, Bio-Bier bei einem Schankvertrag mit konventionellem Bier.

Wir sichern beste Bio-Qualität.

Hinweis: Gastgewerbebetriebe, welche ihr Angebot unter dem Zeichen Tischlein deck dich vermarkten, müssen die Stufe GOLD der BIO AUSTRIA AHV-Richtlinie einhalten.

4.5 Bio-Kennzeichnung und Auslobung des BIO AUSTRIA Verpflegungsangebots

Bio-Kennzeichnung

Bei der Kennzeichnung und Bewerbung von Bio-Speisen und Bio-Getränken darf es zu keiner Irreführung der Konsumenten kommen – besonders die biologische Herkunft von Produkten und Zutaten betreffend. In Speisekarten, Speiseplänen, Broschüren, Aushängen und diversen anderen Werbemitteln muss eine eindeutige Zuordnung von biologischen und konventionellen Komponenten ersichtlich sein.

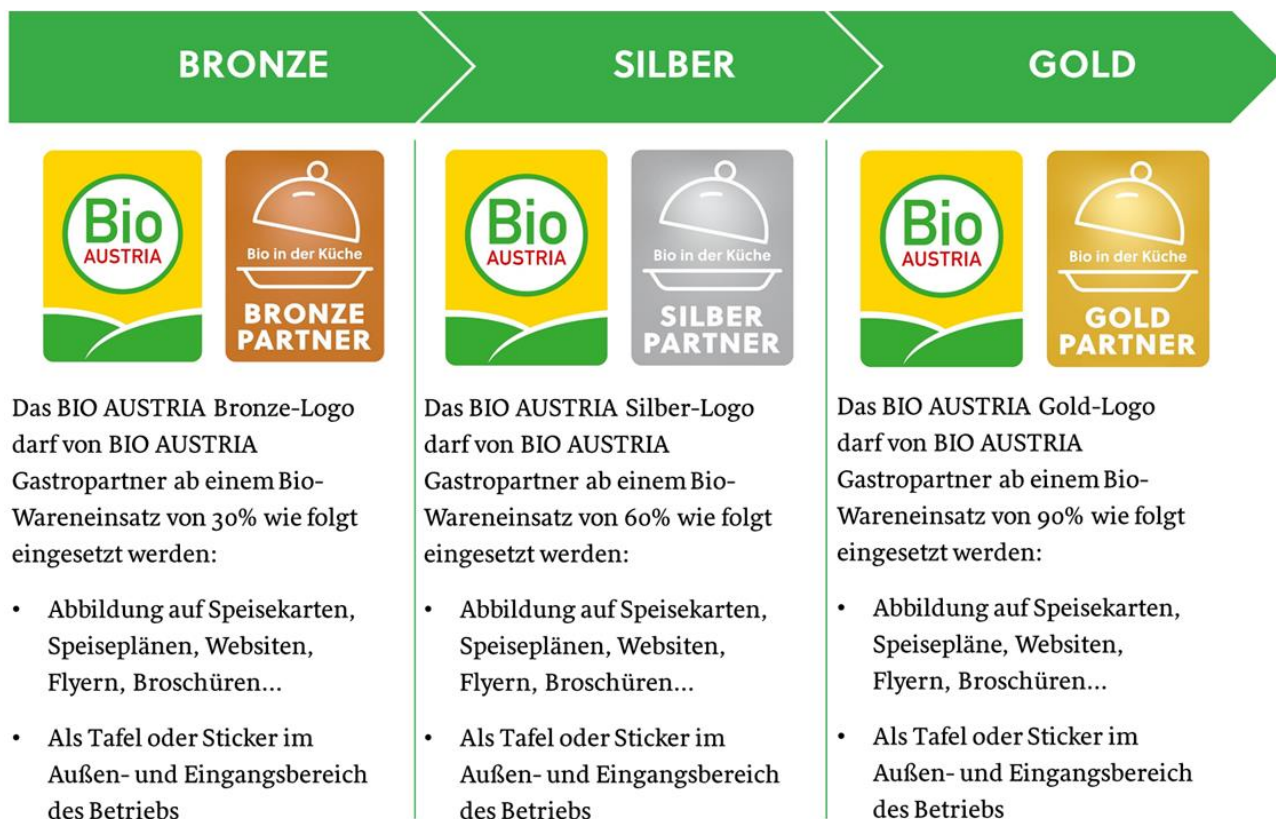
Siehe auch Beratungsblatt: „Erfolgreich mit zertifizierter Bio-Qualität in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ bzw. Kapitel 2 – Rechtliche Grundlagen.

Auslobung mit den BIO AUSTRIA Gastrologos

BIO AUSTRIA Gastrologos sind Kombilogos und bestehen aus dem BIO AUSTRIA Markenzeichen und einem Edelmetall-Logo, welches die Stufe des BIO AUSTRIA Verpflegungsangebot abbildet. Betriebe, welche zusätzlich an BIO AUSTRIA Gastgewerbeprojekten teilnehmen (z.B. biourlaub Steiermark, BioParadies SalzburgerLand, Tischlein deck dich) sollen für Marketingzwecke zusätzlich das Logo des jeweiligen Projektes nutzen.

Für Stufe 0 Betriebe und Betriebe ohne BIO AUSTRIA Gastro-Partnerschaft ist eine Nutzung der BIO AUSTRIA Gastrologos nicht gestattet.

Für BIO AUSTRIA Gastropartner gelten folgende Zeichennutzungsbedingungen:




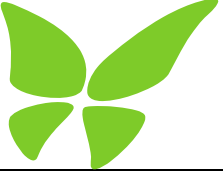

Wir sichern beste Bio-Qualität.

Diverse Sonderfälle im Bereich der Auslobung (Branding von Fahrzeugen, Auslobung von einzelnen Gastronomie-Sparten innerhalb eines Betriebes...) sind mit der BIO AUSTRIA Marketing GmbH abzuklären.

5 BIO AUSTRIA Gastgewerbe-Projekte




5.1 BioParadies SalzburgerLand

Die Mitglieder des Vereins „BioParadies SalzburgerLand“ können durch die Erfüllung der BIO AUSTRIA AHV-Richtlinie folgende Einteilungen (Piktogramme) erreichen:

Kriterium	Piktogramm
> 30 % Bio-Wareneinsatz Anforderung: BRONZE Partner	
> 60 % Bio-Wareneinsatz Anforderung: SILBER Partner	
> 90 % Bio-Wareneinsatz Anforderung: GOLD Partner	

5.2 biourlaub Steiermark

Die „biourlaub Steiermark“-Mitglieder können durch die Erfüllung der vorliegenden Richtlinie folgende Einteilungen erreichen:

Kriterium	Piktogramm
BRONZE Partner	
SILBER Partner	
GOLD Partner	

Wir sichern beste Bio-Qualität.

5.3 Tischlein deck dich

„Tischlein deck dich“ als Eigenmarke von BIO AUSTRIA setzt auf hohe Qualitätsansprüche. Als Voraussetzung gilt die Anforderungen > 90 % Bio-Wareneinsatz (GOLD-Partnerschaft) und im Besonderen:

- Ziel ist ein möglichst hoher Einsatz von BIO AUSTRIA Ware
- Regionale Lieferanten sollen bevorzugt BIO AUSTRIA Mitglieder oder BIO AUSTRIA Partner sein
- Bei der Produktauswahl wird auf Regionalität und Saisonalität geachtet
- Speisen werden möglichst frisch zubereitet, Fertiggerichte werden nicht eingesetzt
- Bei Genussmitteln (Schokolade, Kaffee, Tee u. a.) werden bevorzugt Bio-Fairtrade-Produkte verwendet



Nutzung des Zeichens „Tischlein deck dich“

Der Vertragspartner hat das Recht diese Marke zur Kennzeichnung oder der Aufmachung von Speisekomponenten bzw. -zutaten, Gerichten und Getränken für die Dauer der Wirksamkeit des Vertrages zu verwenden. Sofern ausschließlich biologische Produkte und davon der überwiegende Teil (= mehr als 50 % des Wareneinsatzes) in BIO AUSTRIA Qualität eingesetzt werden, darf die „Marke“ in den Geschäftspapieren, in Ankündigungen, in der Werbung oder in Verkaufsunterlagen benutzt werden.

Wir sichern beste Bio-Qualität.

