



# Erfolgreich mit zertifizierter Bio-Qualität

in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

© BIO AUSTRIA / David Faber

## Biologische Lebensmittel im Trend!

Biologische Lebensmittel, am besten aus der Region, werden zunehmend beliebter! Immer mehr Gastronomen und Großküchen setzen erfolgreich auf BIO im Speiseplan. Dafür gibt es gute Gründe:

### → Hohe Wertschätzung für Gäste & Mitarbeiter

Ihr Betrieb zeigt mit BIO auch bei der Speisenherstellung seine Wertschätzung für Gäste & Mitarbeiter.

### → Ernährungsphysiologisch modern

Gesundheitsfördernder Faktor der Zukunft: Biologische Lebensmittel sind gute Botschafter – Ihr Betrieb wird davon profitieren.

### → Innovative und moderne Küchenleitung

Durch den Einsatz von Bio-Produkten zeigen Sie Innovation und eine moderne Betriebsführung.

### → Kundenbindung durch Qualität

Eine Entscheidung für BIO folgt keinem kurzen Trend, sondern trägt zu einer langfristig hohen Kundenzufriedenheit bei.

### → Umweltschutz

Mit einem regionalen Bio-Angebot leisten Sie aktiven Umwelt- und Tierschutz – zeigen Sie Umweltbewusstsein!

### → Mehrwert von Bio-Lebensmittel

Bio-Produkte enthalten viele natürliche Inhaltsstoffe und keine künstlichen Lebensmittelzusatzstoffe. Außerdem sind sie frei von Gentechnik.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



# Bio-Auslobung auf der Speisekarte

## „Tu Gutes und rede darüber“

Wer biologische Lebensmittel einsetzt, möchte dies natürlich seinen Gästen mitteilen. Unser Tipp: Informieren Sie Ihre Kunden auch über die Herkunft und den Lieferanten der Produkte – dies schafft Vertrauen. Folgende Möglichkeiten der richtigen Bio-Auslobung gibt es:

### → Auslobung als Bio-Menü

#### BEISPIEL:

Bio-Hinweis direkt in der **Bezeichnung des Gerichtes** z.B. „Bio-Schweinebraten“ oder „Bio-Gemüselasagne“

Bio-Hinweis in der **Überschrift**

z.B. „Unser Bio-Menü“ oder „Bio-Gericht des Tages“

Ein gesamtes Menü darf als Bio-Menü bezeichnet werden, wenn mind. 95 Gewichtsprozent aller Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Landwirtschaft sind.

*Achtung: Die restlichen Zutaten dürfen nur dann aus konventioneller Erzeugung stammen, wenn sie in der Verordnung (EG) Anhang VIII und IX (lt. Verordnung 889/2008) aufgeführt sind!*

### → Auslobung einzelner Bio-Zutaten/Komponenten

#### BEISPIEL:

**Allgemeine Auslobung** von einer oder mehreren Rohstoffen, z.B. „Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln aus biologischer Landwirtschaft“

**Auslobung direkt beim Gericht oder Beiblatt** zur Speisekarte, z.B. „Spargelcremesuppe aus Bio-Spargel“ oder „Rindsbraten vom Bio-Rind“

Eine konventionelle Komponente wird zur Gänze bei allen Gerichten in eine Bio-Komponente getauscht – z.B. Kartoffel, Rindfleisch, Milch, Eier usw. Es muss eindeutig ersichtlich sein, welche Zutaten aus biologischer Herkunft stammen!

### → Auslobung am Buffet

#### BEISPIEL:

ein **Gericht**: „Bio-Schweinebraten mit Bio-Knödel“,  
eine **Komponente**: „Schweinebraten mit Bio-Knödel“,  
ein **Menü**: „Bio-Menü“ (alle Gerichte & Komponenten Bio) oder das **gesamte Buffet**: „Bio-Buffet (alle Gerichte und Komponenten Bio)“

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 herstellen kann.

### → Prozentuelle Auslobung

#### BEISPIEL:

„Es wird ein Mindestanteil von 30 % an Bio-Rohstoffen in der Küche eingehalten“ oder „die als „bio“ gekennzeichneten Speisen und/oder Zutaten entsprechen den Bestimmungen der Richtlinie biologische Produktion idgF. gemäß EU-VO 834/2007“

Diese Art der Bio-Auslobung wird vorwiegend in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen, die nicht primär dem Zweck der Verpflegung dienen (z.B. Krankenhäuser, Pensionistenheime, Kindergärten oder Schulen) angewendet, kann aber auch in der Gastronomie verwendet werden. Bio darf als Hinweis auf eine durchschnittliche jährliche prozentuell-anteilige Verwendung von Bio-Erzeugnissen ausgelobt werden. Der Prozentsatz muss Anteil der durchschnittlichen jährlichen Kosten für Bio-Zukäufe am Gesamteinkaufsvolumen für Lebensmittel und Getränke sein. Dies muss auf einem eigenen Bio-Konto oder einem hinsichtlich der erforderlichen Auswertung gleichwertigen Instrument (z.B. EDV-Programm mit Erfassung biologisch/konventionell) verbucht werden.



### → Auslobung bei ausnahmsweiser Verwendung von konventionellen Zutaten

Grundsätzlich muss bei ausnahmsweiser Verwendung von konventionellen Zutaten (z.B. Lieferausfall) die Speisekarte auch kurzfristig nachweislich geändert werden oder klar ersichtlich auf die konventionelle Herkunft der üblicherweise in biologischer Qualität verwendeten Zutaten hingewiesen werden. Die Speisepläne müssen bis zur nächsten Kontrolle unbedingt archiviert werden.

*Ausnahme: Speisekarten, die unmittelbar vor Eintritt der ausnahmsweisen Verwendung erstellt und verteilt wurden und aus organisatorischen Gründen nicht mehr korrigiert werden können.*

*Achtung: Bei regelmäßigen Lieferschwierigkeiten ist die Bio-Auslobung zu unterlassen! Dokumentation nicht vergessen!*

### → Auslobung von Bio in der Unternehmensbezeichnung (z.B. Bio-Gasthof, Bio-Hotel)

Ist nur dann erlaubt, wenn alle Arbeitsgänge bei der Herstellung von Erzeugnissen von dem Unternehmer entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 i.d.g.F. erfolgen und angebotene, nicht weiter aufbereitete Lebensmittel aus biologischer Produktion stammen.

*Ausnahme: Erzeugnisse aus Jagd und Fischerei wild lebender Tiere sowie von Rohprodukten aus lokaler (regionaler) Wildsammlung.*

Bei Getränken muss zumindest in jeder der üblicherweise angebotenen Getränkegruppen ein Erzeugnis als Bio-Produkt angeboten werden und insgesamt muss die Anzahl der angebotenen biologischen Getränke größer als die der konventionellen sein.

## Fahrplan zum zertifizierten Bio-Betrieb in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

### → Abschluss eines Kontrollvertrages

Die Bio-Kontrolle ist unabhängig von der Höhe des Bio-Anteils.

### → Warum Kontrolle?

Bio-Zertifizierung bietet Sicherheit!

- Sicherheit für den Tischgast
- Sicherheit für Einkauf und Küche
- Schutz vor Trittbrettfahrern
- Qualitätssicherung durch Transparenz
- Schließung der Kontrollkette vom Landwirt bis auf den Teller

### → Wer kontrolliert?

Es gibt in Österreich sieben akkreditierte Bio-Kontrollstellen, die für Bio-Zertifizierung zur Verfügung stehen. Die Kontrolle in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung erfolgt wie bei Produzenten, Verarbeitern und Händlern mindestens 1 x jährlich.

### → Was wird kontrolliert?

- Dokumente und Unterlagen, Buchführung
- Lagerhaltung
- Wareneingang, Warenfluss und Lieferantenzertifikate



# Ablauf eines Bio-Audits – was ist zu beachten

## in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung

### → Bereitstellen sämtlicher Dokumente und Unterlagen – digital oder physisch

Betriebsbeschreibungsbogen mit Lageplan und Organigramm, Muster der Werbematerialien, Speisekarte, Flyer, Website usw. Einige Bio-Kontrollstellen haben die gesamte Kontrolle bereits umgestellt und erfassen sämtliche, relevanten Daten vor Ort digital.

*Achtung: Wenn in der Gastronomie oder der Gemeinschaftsverpflegung der Prozentanteil der Bio-Zutaten ausgelobt wird, so ist eine Verbuchung der Bio-Lebensmittel auf ein eigenes Bio-Konto notwendig!*

### → Trennung der Lagerhaltung

Eindeutige Kennzeichnung der Regalbereiche oder Kisten im Lager z.B. mittels färbigen und mit Bio gekennzeichneten Stapelbehältern, Großbehältern o.ä., um die Verwechslung von Bio-Produkten und konventioneller Ware zu vermeiden.

**Nicht unterscheidbare Zutaten dürfen nicht zum selben Zeitpunkt in biologischer und konventioneller Qualität gelagert und eingesetzt werden, außer es erfolgt eine räumliche Trennung von Lagerung und Aufbereitung.**

*Ausnahme:*

*Bei einer Prozentanteil Auslobung in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung ist die gleichzeitige Verwendung von nicht unterscheidbaren Zutaten aus biologischer und konventioneller Produktion erlaubt.*

Jedes Bio-Produkt muss mindestens folgende Bio-Kennzeichnung enthalten:

- EU-Bio-Logo
- Herkunftsangabe und Bio-Kontrollstellencodenummer
- Kennzeichnung der Bio-Zutaten in der Zutatenliste

Weitere Informationen zum EU-Bio-Logo und zur richtigen Bio-Kennzeichnung finden Sie auf unserer Homepage unter [www.bio-austria.at/eu-bio-logo](http://www.bio-austria.at/eu-bio-logo) oder unter [https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/bio/bio\\_kennzeichnung.html](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/bio/bio_kennzeichnung.html)

### → Wareneingang und Warenfluss

Von jedem Bio-Lieferanten muss ein gültiges Bio-Zertifikat vorliegen. Alle Bio-Produkte müssen als solche auf den Lieferscheinen und Rechnungen ausgewiesen werden und übersichtlich aufbewahrt werden.

Der Warenfluss muss nachvollziehbar und transparent sein. D.h. die verkaufte Menge an Bio-Speisen muss mit der Art und Menge der gelieferten Bio-Produkte mit Hilfe der Rezeptur übereinstimmen.

### Im Zweifelsfalle .....

Bei Unsicherheiten über Bio-Produkte, Bio-Lieferanten oder Bio-Erzeugnisse unbedingt vor der Vermarktung die zuständige Kontrollstelle informieren und befragen oder zur Sicherheit nicht als Bio ausloben!

## Weitere Information und Hilfe bei der Suche nach regionalen Bio-Lebensmittel für Ihre Küche erhalten Sie bei

### **BIO AUSTRIA Wien**

Theresianumgasse 11/1, 1040 Wien  
T +43 1 403 70 50, E sekretariat@bio-austria.at

### **BIO AUSTRIA Marketing GmbH**

Auf der Gugl 3/3.OG, 4021 Linz  
T: +43 732 654 884-260, E: office@bioaustria-marketing.at

### **BIO AUSTRIA Burgenland**

Hauptstraße 7, 7350 Oberpullendorf  
T +43 2612 436 42, E burgenland@bio-austria.at

### **BIO AUSTRIA Kärnten**

Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt  
T +43 463 5850-5400, E kaernten@bio-austria.at

### **BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien**

Matthias Corvinusstraße 8/UG, 3100 St. Pölten  
T +43 2742 908 33, E niederoesterreich@bio-austria.at

### **BIO AUSTRIA Oberösterreich**

Auf der Gugl 3/4. OG, 4021 Linz  
T +43 50 69 02-14 20, E oberoesterreich@bio-austria.at

### **BIO AUSTRIA Salzburg**

Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg  
T +43 662 870 571-313, E salzburg@bio-austria.at

### **Bio Ernte Steiermark**

Krottendorferstraße 79, 8052 Graz  
T +43 316 80 50-71 45, E steiermark@ernte.at

### **BIO AUSTRIA Tirol**

Wilhelm-Greil-Straße 9, 6020 Innsbruck  
T +43 512 57 29 93, E tirol@bio-austria.at

### **BIO AUSTRIA Vorarlberg**

Montfortstraße 11/7, 6900 Bregenz  
T +43 5574 44 777, E vorarlberg@bio-austria.at

### **Impressum:**

Erfolgreich mit zertifizierter Bio-Qualität, Linz 2021  
BIO AUSTRIA OÖ, Auf der Gugl 3/4. OG, 4021 Linz,  
T +43 50 / 6902 - 1420, E oberoesterreich@bio-austria.at  
[www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)