

Erfolgreich mit Bio

IN GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



BIOLOGISCHE LEBENSMITTEL IM TREND

Biologische Lebensmittel 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.

→ Klimaschutz

Wer BIO einsetzt trägt aktiv zum Klimaschutz bei – zeigen Sie Umweltbewußtsein!

→ Kundenbindung durch Qualität

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

→ Mehrwert von Bio-Lebensmittel

Vorteile biologischer Lebensmittel sind auf den folgenden Seiten angeführt

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDER UND EUROPÄISCHER UNION



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



lebensministerium.at



DIE BEDEUTUNG DER BIO-AUSLOBUNG AUF DER SPEISEKARTE

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“, „Bio-Lasagne“

Bio-Hinweis in der **Überschrift**

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

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) Nr. 834/2007 i.d.g.F. 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:

Gericht: „Bio-Schweinebraten mit Bio-Knödel“

Komponente: „Schweinebraten mit Bio-Knödel“

Menü: „Bio-Menü“ (alle Gerichte und Komponenten Bio)

Buffet: „Bio-Buffer“ (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.

→ Auslobung in der Gemeinschaftsverpflegung:

BEISPIEL:

„Folgende Zutaten werden zu rund 30 % aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft eingesetzt: Kartoffeln, Rindfleisch und Eier“

In gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen, die nicht primär dem Zweck der Verpflegung dienen

(z.B. Krankenhäuser, Pensionistenheime, Kindergärten oder Schulen) darf Bio 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.

In diesem Fall ist es nur erlaubt, mit eindeutigem Bezug auf den Prozentsatz beispielhaft Zutaten zu nennen, die in entsprechender Häufigkeit in biologischer Qualität verarbeitet werden. Der Bio-Kontrollstelle muss Einsicht in die Konten gewährt 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.

LEITFADEN ZUR BIO-ZERTIFIZIERUNG

in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung · ab 1. Juli 2009

Ab **1. Juli 2009** muss sich jeder, der in **Gastro-
nomie & Gemeinschaftsverpflegung** Bio auslobt
oder in Werbematerialien darauf hinweist, Bio in der
Küche zu verwenden, auch von einer unabhängigen
Kontrollstelle kontrollieren/zertifizieren lassen.
In diesem Leitfaden haben wir für Sie die wichtigs-
ten Punkte zusammengefasst.

Regelung im Österreichischen Lebensmittel- buch Codexkapitel A8:

Nationale Bestimmung im Sinne der Verordnung
(EG) Nr. 834/2007 i.d.g.F. Artikel 1(3) zur Kennzeich-

nung und
Kontrolle
von Er-
zeugnissen
(Lebens-
mittel) aus Arbeits-
gängen in gemeinschaftlichen
Verpflegungseinrichtungen
(z. B. Gaststättenbetriebe, Krankenhäu-
ser, Kantinen usw.), sofern sie in Verkehr
gebracht werden oder dazu bestimmt sind, in Ver-
kehr gebracht zu werden.



1. AUSWAHL EINER KONTROLLSTELLE

Abschluss Kontrollvertrag

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 unabhängige Bio-Kont-
rollstellen, die für Bio-Zertifizierung zur Verfügung
stehen. Das Bio-Zertifikat gilt jeweils für ein Jahr.
Die Kontrolle erfolgt mindestens 1x jährlich und ist
nach der Erstkontrolle grundsätzlich unangekündigt.

Was wird kontrolliert?

- Dokumente und Unterlagen, Buchführung
- Lagerhaltung + Etikettierung
- Wareneingang und Warenfluss
- Auslobung

2. BEREITSTELLEN SÄMTLICHER DOKUMENTE UND UNTERLAGEN

Betriebsbeschreibungsbogen mit Lageplan und
Organigramm, Muster der Werbematerialien,
Speisekarte, Flyer, Website usw.

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

3. TRENNUNG IN DER LAGERHALTUNG

Bio-Hinweis direkt auf den Produkten, Name und An-
schrift des Lieferanten und Kontrollstellen Nummer.

Kennzeichnung der Regalbereiche oder Kisten,
um die Verwechslung von Bio-Produkten und kon-
ventioneller 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 Gemeinschaftsverpflegung ist die gleich-
zeitige Verwendung von nicht unterscheidbaren
Zutaten aus biologischer und konventioneller
Produktion erlaubt.*

4. DOKUMENTATION WARENFLUSS

Gültiges Bio-Zertifikat von Bio-Lieferanten anfordern.

Bio-Produkte müssen als solche auf Lieferschein und Rechnung ausgewiesen werden, diese müssen übersichtlich aufbewahrt werden!

Es müssen Bestands- und Finanzbücher geführt werden, aus denen die Art und Menge der gelieferten Bio-Produkte, das Ergebnis der Wareneingangsprüfung und deren Verwendung sowie Art und Menge der gerade im Betrieb gelagerten Bio-Produkte hervorgehen.

Bei gleichzeitigem Einsatz von nicht unterscheidbaren biologischen und konventionellen Erzeugnissen sind Produktions- und Reinigungsprotokolle zu führen! (Ausnahme: Gemeinschaftsverpflegung mit %-Auslobung).

Annahme von Erzeugnissen aus anderen Einheiten oder Unternehmen

Bei der Annahme von Erzeugnissen aus anderen Einheiten (z. B. Kindergarten bekommt Essen vom nächstgelegenen Krankenhaus oder Gastwirten geliefert) die Etikettenangaben oder Begleitpapier überprüfen:

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!

- Name und Anschrift des Unternehmers, Eigentümers oder Verkäufers
- Richtige Bio-Bezeichnung (Auslobung) des Erzeugnisses
- Bio-Kontrollnummer
- Los-Kennzeichnung anhand der das Los den Bucheintragungen zugeordnet werden kann

→ Mehr wertgebende Inhaltsstoffe

- höherer Vitamin- und Mineralstoffgehalt
- günstigere Fettsäure-Zusammensetzung
- mehr sekundäre Pflanzenstoffe

→ Weniger wertmindernde Inhaltsstoffe

- deutlich weniger Nitrat-Rückstände
- deutlich geringere Pestizid-Rückstände
- keine bzw. geringe Antibiotika-Rückstände

→ Gentechnik-Freiheit

Gentechnik-freie Lebensmittel mit gesetzlichen Grenzwerten von 0,9 bzw. 0,1 % bei BIO AUSTRIA-Ware

→ Weniger Lebensmittelzusatzstoffe

kaum Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, künstliche Aromen, Farbstoffe und künstliche Süßungsmittel

→ Gesunde Umwelt

Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, Trinkwasserschutz, Klimaschutz, Erhalt der Bio-Diversität, geringerer Energie- und Ressourcenverbrauch



BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien
Steingasse 2a-4/3
3100 St. Pölten

Susanne Mantler
T 0676/84 22 14-358
F 027 42/908 33-10
E susanne.mantler@bio-austria.at
W www.biokueche.at
W www.bio-austria.at

