



Mit Bio- Lebensmittel zum Erfolg!

Unser Leitfaden für eine unkomplizierte
Bio-Zertifizierung hilft Ihnen dabei.



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.



Was macht Bio-Lebensmittel so besonders?

Der respektvolle Umgang mit der Natur macht das Nahrungsmittel zum Lebensmittel

Im Biolandbau wird der landwirtschaftliche Betrieb als ein ganzes, vernetztes System betrachtet. Alles dreht sich um den gesunden Boden, erst dadurch wird die wichtigste Grundlage FÜR wertvolle Lebensmittel geschaffen.

Bio-Lebensmittel schonen die Umwelt

Biologisch wirtschaftende BäuerInnen erzeugen gesunde Lebensmittel und leisten einen großen Beitrag zum Umweltschutz. Durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und eine schonende Bodenbearbeitung wird das Bodenleben und die Artenvielfalt gefördert. Rohstoffe und Energie werden nur bedarfsgerecht eingesetzt.

Geringere Erträge, dafür aber besserer Geschmack

Durch den Verzicht auf mineralische Düngemittel liegen die Erträge etwa 20 Prozent unter denen der konventionellen Landwirtschaft. Auch bei ungünstigen Witterungsbedingungen oder hohem Schädlingsbefall dürfen weder mineralische Stickstoffdünger noch chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zur Schadensbegrenzung eingesetzt werden.

Tierwohl ist gesetzlich verankert

Artgerechte Tierhaltung mit Einstreu, Auslauf, genügend Stallfläche pro Tier, genügend Licht sowie Fütterung mit biologisch erzeugtem Futter sind verpflichtend. Hormonzusätze sind nicht erlaubt, auch keine Verwendung von vorbeugenden Medikamenten wie u.a. Antibiotika.

Bio-Lebensmittel haben einen hohen Wert, auch Sie können davon profitieren.

Bei der Speisenkalkulation ist eine Kalkulation über den benötigten Deckungsbeitrag empfehlenswert. Auf Basis der vorherrschenden Kostenstruktur wird der benötigte Deckungsbeitrag je Hauptgericht ermittelt, der in die Kalkulationen einfließt. Der Vorteil dieser Herangehensweise liegt insbesondere darin, dass Gerichte, die im Einkauf teurer sind, dennoch zu moderateren Preisen angeboten werden können, als es beispielsweise im Rahmen einer Aufschlagskalkulation der Fall wäre.

Liebe Gastronomin, lieber Gastronom!

Wenn Sie bereits Bio-Lebensmittel verarbeiten, dies aber (noch) nicht kommunizieren, können wir Sie dabei unterstützen, auf einfachem Weg zu einer Bio-Zertifizierung zu gelangen. Sollten Sie auf das Ökobewusstsein Ihrer Gäste setzen, macht es auf jeden Fall Sinn sukzessive auf BIO umzustellen. „Tue Gutes und rede darüber“ lautet unser Credo und Ihre Gäste werden es zu schätzen wissen.

Der Schlüssel liegt im Storytelling: Wenn Sie nichts zu verbergen haben, dann schaffen Sie Transparenz. Kommunizieren Sie in Ihren Speisekarten und auf der Homepage, wer Ihre Lieferanten sind und wie diese zertifiziert sind, welches Fleisch Sie bevorzugen usw.

Denn Bio-Lebensmittel sind nicht nur preisWERT, sondern auch WERTvoll. Nur wer mit Bio-Lebensmitteln kocht, erntet den einzigartigen Bio-Geschmack!





Schritt für Schritt zum Erfolg!

Als erstes muss überlegt werden, ob Sie ein komplettes Angebot auf Bio umstellen oder vielleicht nur einen Teil davon. Wir empfehlen mit Hauptkomponenten zu starten, denen eine bedeutende Rolle zukommt wie u.a. Fleisch, Eier, Geflügel, Erdäpfel, Salate etc.

1) Beratungsgespräch

Es ist auf jeden Fall sinnvoll, vor Beginn der Umstellung auf Bio ein Beratungsgespräch mit Bio-ExpertenInnen zu führen. Sie haben meist langjährige praktische Erfahrung sowie individuelle Lösungen parat und können wertvolle Tipps für den Umstellungszeitraum geben.

2) Auswahl einer Kontrollstelle

Zur Vereinfachung des verpflichtenden Meldewesens an die zuständigen Lebensmittelbehörden benötigen Sie eine Registrierung im VIS (= Verbrauchergesundheit-Informationssystem). Die VIS-Nummer wird direkt bei der Statistik Austria angefordert.

(Kontakt: Dr. Potucek, Tel: 01/71128-8177, Mail: ernst.potucek@statistik.gv.at oder DI Eva Marlies Krall, Tel: 01/71128-8178, Mail: eva.krall@statistik.gv.at).

Danach wählen Sie eine der unten angeführten Bio-Kontrollstellen aus. Die Kontrollstellen haben unterschiedliche Tarife. Es empfiehlt sich, erst einmal Angebote einzuholen.

Hilfreiche Tipps zum Kalkulieren

- ▶ Speisemengen und Speisenangebot optimieren
Sind die Portionsmengen zu groß? Wie viel wird weggeworfen?
- ▶ Regional und saisonal kochen und Speisen entsprechend dem Jahresverlauf anbieten. Saisonale Gerichte ermöglichen ungeahnte Geschmackserlebnisse, Abwechslung und Vielfalt.
- ▶ Regelmäßig regionale Bio-Produkte einkaufen und Transportkosten sparen, Kontinuität eröffnet u.a. Verhandlungsspielräume.
- ▶ Weniger häufig Fleisch oder kleinere Fleischportionen bzw. generell zwei unterschiedliche Portionsgrößen anbieten, gerade Frauen und SeniorInnen schätzen das sehr.
- ▶ Convenience-Produkte vermeiden! Halb- und Fertigprodukte sparen Zeit und Personal, sie sind aber auch deutlich teurer, als frisch zubereitete Speisen, inklusive der Personalkosten.

Nummer	Name	Adresse	PLZ, Ort	Telefonnummer	E-Mail	Website
AT-BIO-301	Austria Bio Garantie GmbH	Königsbrunnerstrasse 8	2202 Enzersfeld	+43 2262 67 22 12	enzersfeld@abg.at	www.abg.at
AT-BIO-401	BIOS - Biokontrollservice Österreich	Feyregg 39	4552 Wartberg	+43 7587 7178	office@bios-kontrolle.at	www.bios-kontrolle.at
AT-BIO-402	LACON GmbH	Am Teich 2	4150 Rohrbach	+43 7289 40977	office@lacon-institut.at	www.lacon-institut.at
AT-BIO-501	SLK GesmbH	Kleßheimer Straße 8a	5071 Wals	+43 662 649483 0	office@slk.at	www.slk.at
AT-BIO-901	LVA GmbH	Magdeburggasse 10	3400 Klosterneuburg	+43 2243 26622-9009	bio@lva.at	www.lva.at
AT-BIO-902	SGS Austria Controll-Co. Ges.m.b.H.	Grünbergstraße 15	1120 Wien	+43 1 5122567 0	sgs.austria@sgs.com	www.at.sgs.com
AT-BIO-903	LKV Austria Gemeinnützige GmbH	Dresdner Straße 89/19	1200 Wien	+43 50 6902 3130	zertifizierung@lkv-austria.at	www.lkv-austria.at

3) Vertragsabschluss

Nach Abschluss des Kontrollvertrags und nach Erhalt des Kontrollvertrages meldet sich die Kontrollstelle bei Ihnen, um einen Termin für die Erstkontrolle vor Ort zu vereinbaren. Sobald der Termin fixiert ist, erhalten Sie eine Übersicht über die vorzubereitenden Unterlagen.

4) Kontrolle

Warum Kontrolle?

Die Zertifizierung bietet Sicherheit

- ▶ für den Gast
 - ▶ für Einkauf und Küche
 - ▶ vor Trittbrettfahrern
- und sie gewährleistet Qualitätssicherung durch Transparenz und eine durchgängige Kontrollkette vom Landwirt bis zum Gastwirt.

Was wird kontrolliert?

Geprüft werden:

- ▶ Dokumente und Unterlagen (Zertifikate).
- ▶ Lagerhaltung: Bio-Lebensmittel müssen getrennt von konventionellen gelagert werden.
- ▶ Wareneingang, Warenfluss und Warenausgang; es wird kontrolliert, ob die Mengen an verkauften Bio-Gerichten mit den eingekauften Mengen an Zutaten übereinstimmen.
- ▶ Richtige Auslobung gegenüber dem Gast (Speisekarten, Tischaufsteller, Menükarten etc).

Im Allgemeinen folgt die Kontrollfrequenz einem risikobasierten Ansatz, wobei jährlich mindestens eine Hauptkontrolle stattfindet.

Nachdem die Vor-Ort-Kontrolle abgeschlossen ist, erfolgt die Zertifizierung. Im Anschluss an eine erfolgreiche Zertifizierung erhalten Sie das Bio-Zertifikat.





Kurzer Überblick über die aktuelle Gesetzeslage

EU-Bio-Verordnung und EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz:

Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen unterliegen nicht der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (und auch nicht der neuen Bio-Verordnung VO (EU) 2018/848 die ab dem 01.01.2022 gültig ist). Somit fallen Gastronomiebetriebe und Hotels, die mit „Bio“ werben, nicht in den Geltungsbereich dieses Gesetzestextes. Eine Verwendung des EU-Bio-Logos in den Speisekarten ist somit nicht möglich.

Allerdings wurde in die gemäß § 13 des EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetzes (EU-QuaDG), BGBl. I Nr. 130/2015, erarbeiteten Richtlinie, der Inhalt des Kapitels A 8 „Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte“ des Österreichischen Lebensmittelbuches, IV. Auflage, übernommen.

Da die Richtlinie aber kein Gesetz darstellt, besteht derzeit keine gesetzlich vorgeschriebene Kontrollpflicht **durch eine Kontrollstelle.**

Passagen aus dieser Richtlinie sind:

Geltungsbereich:

Kennzeichnung und Kontrolle von Erzeugnissen (Lebensmittel) aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (z. B. Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen), sofern sie in Verkehr gebracht werden oder dazu bestimmt sind, in Verkehr gebracht zu werden.

Definition Gericht, Menü, Buffet:

Unter einem Gericht wird dabei eine als Einheit (auf einem Teller, in einer Schüssel, ...) 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.

Auslobung

Jedes Unternehmen entscheidet selbst, wieviel Bio-Produkte in der Küche zum Einsatz kommen. Der geltende Grundsatz lautet: „Was als Bio-Qualität deklariert ist, muss korrekt und für den Gast nachvollziehbar sein.“ In der Regel ergeben sich mehrere Auslobungsmöglichkeiten.

Bio-Gerichte und Bio-Getränke

Ein komplettes Gericht darf nur dann als Bio-Speise deklariert werden, wenn mindestens 95% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Landwirtschaft stammen (auch ggf. Gewürze, Soßenbinder, Suppenwürfel, ...).

Die restlichen 5% Zutaten dürfen aber nur dann aus konventioneller Erzeugung stammen, wenn sie in der EU-Bio-Verordnung 834/2007 idgF. im Anhang XI angeführt sind.

VORSICHT: Fälschlicherweise wird oft angenommen, dass die genannten 5% uneingeschränkt aus konventioneller Landwirtschaft eingesetzt werden dürfen!

Deklarationsbeispiel - Bio-Gericht:



Bio-Komponenten/Bio-Zutaten in Gerichten und/oder Getränken

Als Komponenten sind Teile eines Gerichtes wie beispielsweise Kartoffelknödel/Reis/Salate etc. gemeint. Wird eine Komponente eines Gerichtes als Bio-Komponente ausgelobt, dann müssen generell 100% der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen (z.B.: auch Öl/Essig/Suppe und die Gewürze).

Deklarationsbeispiel Bio-Komponente(n):



Einzelne Bio-Zutaten, die in den Gerichten enthalten sind, wie beispielsweise Erdäpfel im Erdäpfelsalat, Kalbsfleisch im Schnitzel etc. können ebenfalls ausgelobt werden. Allerdings dürfen nur Zutaten in biologischer Qualität mit dem Bio-Hinweis versehen werden.

Deklarationsbeispiel - Bio-Zutaten:



Oftmals werden Bio-Produkte für das Frühstücksbuffet verwendet. Dabei werden nur jene Lebensmittel, die aus biologischer Landwirtschaft stammen, mit einem Bio-Hinweis versehen.

Deklarationsbeispiel - Bio-Komponentenaufzählung:

(z.B. auf einem Tischaufsteller, in der Frühstückskarte, als Aufsteller am Buffet o.ä.)

RESTAURANT MUSTERMANN
MENÜKARTE

Liebe Gäste!
Wir kaufen verstärkt **Lebensmittel aus biologischer Produktion**. Folgende Produkte auf unserem Frühstücksbuffet stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau:

Früchtemüsli, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Butter, Frühstückseier, Frischmilch Topfen, Naturjogurt (ausgenommen lactosefrei), Bergkäse, Schnittkäse, Brie und Frischkäse.

Beispiele für Auslobungsvarianten:

Deklarationsbeispiele - Bio-Komponentenkennzeichnung in Gerichten/Getränken mittels Bio-Kürzel:

(z.B. in der Speisekarte/Menükarte/Getränkekarte)

RESTAURANT MUSTERMANN
MENÜKARTE

Liebe Gäste!
Wir kaufen verstärkt Lebensmittel **aus biologischer Produktion**. Folgende Zutaten, die in unserer Küche eingesetzt werden, stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau:

- ▶ Gegrilltes Saiblingsfilet mit Bio-Spinat und glasierten Bio-Karotten
- ▶ Apfelstrudel mit Bio-Äpfeln und Bio-Vanilleeis
- ▶ Marchfelder Bauernsalat mit Bio-Schafkäse

mittels farblicher Hervorhebung:

RESTAURANT MUSTERMANN
MENÜKARTE

Liebe Gäste!
In unserem Restaurant verwenden wir auch Zutaten aus **kontrolliert biologischem Anbau**. Die biologischen Zutaten werden in den Speisen grün gekennzeichnet.

„Gefüllte **Paprika** mit **Letschogemüse**“
„Faschierte Laibchen von **Rind** und **Schwein** mit **Bratkartoffeln**“
„Früchtebecher mit **Vanilleeis**, Erdbeeren und Himbeeren“

Deklarationsbeispiel - Verwendung von (beinahe) ausschließlich Bioprodukten

(„Vollsortiment“) in der Speisekarte/Menükarte/Getränkekarte)

RESTAURANT MUSTERMANN
MENÜKARTE

Liebe Gäste!
In unserem Restaurant verwenden wir immer Zutaten aus biologischem Anbau. Sollte einmal eine Zutat nicht Bio sein, wird das in der Karte gekennzeichnet
(* = aus Wildfang/Wildsammlung,
** = aus konventioneller Herstellung)*

Salat vom Buffet

Paradeiscremesuppe

Gerillter Wolfbarsch* mit Naturreis und Brokkoli oder
Wiener Rindsrouladen mit Schupfnudeln

Kleiner Käseteller
oder
Schokotorte (enthält Rum)**)



NAHTUERLICH BIO

Mit Leidenschaft handgemacht.



Das sichere Zeichen für Bio: Das EU-Bio-Logo garantiert Qualität von Bio-Lebensmitteln nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung. Es ist für alle verpackten Bio-Produkte vorgeschrieben.

Biobäuerliche Vermarktung eGen
3632 Bad Traunstein, Pfaffings 2
www.nahtuerlichbio.at
office@nahtuerlichbio.at

Bestellhotline: 02874 7500



BIOBÄUERLICHE
VERMARKTUNG e.GEN.

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.



Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Biobäuerliche Vermarktung eGen, Pfaffings 2, 3632 Bad Traunstein, www.nahtuerlichbio.at, office@nahtuerlichbio.at
Design: www.waltergrafik.at, Bildnachweis: Biobäuerliche Vermarktung eGen, Druck: Janetschek GmbH
Quellen: Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, Austria BioGarantie, Lacorn