

Varianten der Auslobung von Erzeugnissen aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen

Die Bio-Richtlinien für „Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen“ finden Sie auf unserer Homepage unter [Richtlinie „Biologische Produktion“ idgF](#).

Erklärende Auszüge aus dieser Richtlinie:

Geltungsbereich:

Kennzeichnung und die 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:

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 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.

Auslobungsvarianten:

Jedes Unternehmen entscheidet selbst über den Umfang des Bio-Einsatzes. Der geltende Grundsatz lautet: „Was als Bio-Qualität deklariert ist, muss auch solche nachvollziehbar sein.“ In der Regel ergeben sich somit mehrere Auslobungsmöglichkeiten für einen „Gastronomie-Betrieb“:

1) 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-Schweinebraten mit Bio-Knödel und Bio-Kraut, Bio-Kaffee, Bio-Himbeersaft

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

Als Komponenten eines Gerichtes versteht man beispielsweise den Kartoffelsalat/die Kartoffelknödel von einem Gericht wie beispielsweise Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Kartoffelsalat. Wird eine Komponente als Bio-Komponente ausgelobt, dann müssen hierbei generell 100% der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen (z.B.: auch Öl/Essig/Suppe und die Gewürze bei Salaten wie beispielsweise bei Bio-Kartoffelsalat).

Deklarationsbeispiel - Bio-Komponente: Schweinebraten mit Knödel und Bio-Kraut, Eiskaffee mit Bio-Eis

Einzelne Zutaten sind auch in Komponenten oder Gerichten enthalten, wie beispielsweise Kartoffeln im Kartoffelsalat, das Kalbsfleisch im Kalbsschnitzel. Werden nur einzelne Zutaten in biologischer Qualität eingesetzt, so dürfen nur diese mit dem Bio-Hinweis versehen werden.

Deklarationsbeispiel - Bio-Zutaten: Spargelcremesuppe mit Bio-Spargel, Wiener Schnitzel mit Bio-Kalbsfleisch, Rindbraten vom Bio-Rind, Eiskaffee mit Bio-Kaffee, Erbeermilchshake mit Bio-Erdbeeren... oder allgemein: „wir verwenden ausschließlich Bio-Rindfleisch und Bio-Kartoffeln“

Oft wird diese Art der Auslobung auch beim Frühstücksbuffet verwendet. Dabei werden nur die Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft mit einem Bio-Hinweis am Buffet-Kärtchen versehen.

3) Prozentauslobung

Als Hinweis auf eine durchschnittliche jährliche prozentuelle anteilige Verwendung von Bio-Erzeugnissen als Angabe in Gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen in Unternehmen, die nicht primär dem Zwecke der Verpflegung dienen (z. B. Krankenhäuser, Pensionistenheime, Kindergärten, ...).

In diesem Fall ist es nur erlaubt, mit eindeutigem Bezug auf den Prozentsatz beispielhaft 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.

Der Prozentsatz wird anteilig an den Wareneinsatzkosten gemessen am Gesamteinkaufsvolumen für Lebensmittel und Getränken errechnet. Notwendig dafür ist eine nachvollziehbare Aufstellung zweier Konten: der Bio-Einkauf – dem konventionellen Konto gegenübergestellt. Diese Auslistung kann z.B.: durch genau geführte Excel-Listen erfolgen. Empfohlen wird jedoch ein zweites Warenwirtschaftskonto anzulegen, um auf Knopfdruck den Bio-Prozentwert auszuwerten.

Deklarationsbeispiel - Prozentauslobung:

Der Bio-Anteil des Lebensmittelbudgets 2020 betrug 30,1%.

Unser für Bio-Erzeugnisse eingesetzter Bio-Anteil betrug 2020 durchschnittlich 25,2 % der Gesamteinkaufskosten von Lebensmitteln.

Deklarationsbeispiel – Bio-Komponentenauflistung:

(z.B. auf einem Tischaufsteller, auf der 1. Seite der Speisekarte, als Aufsteller am Buffet o.ä.)

Liebe Gäste des Hauses,
unser Restaurant verwendet verstärkt Lebensmittel aus biologischer Produktion. Folgende
Zutaten, die in unserer Küche eingesetzt werden, stammen ausschließlich aus kontrolliert
biologischem Anbau:

**Kürbiskerne
Früchtemüsli
Sonnenblumenkerne
Haferflocken
Spaghetti
Spiralnudeln**

**Vollmilch
Topfen
Naturjogurt (ausgenommen lactosefrei)
Brie und Gouda**

**Rindfleisch (außer bei gemischtem Faschiertem)
Salami
Wacholderschinken**

**Äpfel
Bananen
Zucchini
Gelbe Zwiebel
Kartoffel**

**Alle Teesorten
Bohnenkaffee (betrifft nicht den Frühstückskaffee)
Rot- und Weißweinsorten (Bioweine sind in der Weinkarte gekennzeichnet)
Hadmar Bier vom Fass**



1.5.2021 (bei Änderung aktualisieren)

Unser Bio-Sortiment wird durch die
Austria Bio Garantie zertifiziert.

Deklarationsbeispiele - Bio-Komponentenkennzeichnung in Gerichten/Getränken: (z.B. in der Speisekarte/Menükarte/Getränkekarte)

1.) Mittels **Bio**-Kürzel:

- z.B.: „Gegrilltes Saiblingsfilet mit Pilzrisotto und glasierten **Bio**-Karotten“
„Eiskaffee mit **Bio**-Vanilleeis“
„Griechischer Bauernsalat mit **Bio**-Schafkäse“
„Wiener Schnitzel vom **Bio**-Kalb“

2.) Mittels farblicher Hervorhebung:

z.B.: „Liebe Gäste! In unserem Restaurant verwenden wir auch Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Unser Biosortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert. **Biologische Zutaten** in unseren Gerichten sind **grün gekennzeichnet**.

- „Wiener Schnitzel mit Petersilien-**Erdäpfel**“
„Faschierte Laibchen von **Rind** und Schwein“
„Früchtebecher mit Vanilleeis, **Bananen** und Kiwis“



Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert

Deklarationsbeispiel - Verwendung von (beinahe) ausschließlich Bioprodukten
(„Vollsortiment“):

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

„Liebe Gäste! In unserem Restaurant verwenden wir fast ausschließlich Zutaten aus biologischem Anbau. Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert. Sollte einmal eine Zutat nicht Bio sein, wird das in der Karte gekennzeichnet (*=aus Wildfang/Wildsammlung, **=aus konventioneller Herstellung)“



Abendmenü 5.5.2021:

-Salat vom Buffet

-Tomatencremesuppe

-Gerillter Kabeljau* mit Reis und Gemüse
oder

-Rindsrouladen mit Kroketten

-kleiner Käseteller

oder

-Nusstorte (enthält Rum**)