



Erfolgreich mit BIO

Grundsätze der Bio-Zertifizierung in der Gastronomie



Der biologische Landbau leistet einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion und zur Erfüllung der Verbraucherwünsche nach gesunden, natur- und umweltfreundlich erzeugten und vermarkteten Produkten.

Für biologisch erzeugte Lebensmittel gelten strenge Anforderungen, die in der EU-Bioverordnung 834/2007 (Diese ersetzt mit 01.01.2009 die bisher gültige EU-Bioverordnung EWG 2092/91) gesetzlich abgesichert sind. Die Verordnung enthält Vorgaben zur Kennzeichnung, zur landwirtschaftlichen Erzeugung, zur Verarbeitung, zum Import und zur Kontrolle. So soll der Verbraucherschutz gewährleistet und die Marktbeteiligten vor unlauterem Wettbewerb geschützt werden.

Ab 1.Juli 2009 gelten diese Bestimmungen nun auch für die Gastronomie bzw. für die Außer-Haus-Verpflegung. Die genaue Regelung der Vermarktung biologischer Produkte in der Gastronomie überlässt die EU den einzelnen Mitgliedsstaaten. In Österreich ist dies im Lebensmittelbuch, Codexkapitel A8, geregelt.

Bio-Zertifizierung für die Gastronomie

Aus dem Lebensmittelcodex A8 ergeben sich für den Außer-Haus-Verpflegungsbereich unterschiedliche Möglichkeiten in der Kennzeichnung und Bewerbung Hinweise auf den biologischen Landbau zu verwenden.

Eine Bio-Kennzeichnung von Gerichten oder Komponenten ist erst dann möglich, wenn das Unternehmen bei der für seinen Sitz zuständigen Lebensmittelbehörde gemeldet und **durch die von ihm beauftragte Bio-Kontrollstelle zertifiziert wurde.**



Kennzeichnungsmöglichkeiten

Bio-Gerichte

Werden Bio-Gerichte angeboten, so finden die allgemeinen Erzeugungsregeln gemäß Artikel 19 bzw. die



Kennzeichnungsvorschriften gemäß Artikel 23 Absatz 4 der VO 834/2007 Anwendung. In der Regel müssen alle landwirtschaftlichen Zutaten einschließlich der Gewürze und der Fette und Öle aus biologischer Erzeugung stammen. Es gibt auch die Möglichkeit, dass nur eine einzelne Beilage, oder das Hauptgericht ohne Beilage als Bio ausgelobt wird. Wichtig dabei ist, dass es aus Verbrauchersicht erkenntlich und klar abgrenzbar ist.

Für die Auslobung gibt es mehrere Möglichkeiten:

- **Biohinweis direkt in der Bezeichnung des Gerichtes bzw. der Beilagen:**

z.B. „Bio-Schweinebraten mit Bio-Kartoffeln und Bio-Semmelknödel

z.B. „Schweinebraten mit Bio-Knödeln“

- **Biohinweis in der Überschrift:**

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

Einsatz von Bio-Komponenten

Wenn im Unternehmen bestimmte Zutaten oder Rohstoffe ausschließlich in Bio-Qualität eingesetzt werden, kann mit Hinweisen auf den biologischen Landbau geworben werden.



Für die Auslobung gibt es 3 Möglichkeiten, die auch kombiniert werden können:

- **Allgemeine Auslobung von einer oder mehreren Komponenten/Rohstoffen auf Tischaufstellern, Foldern, Speisekarten, Plakaten:**

z.B. „In unserem Betrieb wird ausschließlich Bio-Rindfleisch eingesetzt“

z.B. „Folgende Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft: Rindfleisch, Milch, Eier, Karotten, Lauch, Zwiebeln.“

- **Komponentenauslobung direkt beim Gericht:**

z.B. Wiener Schnitzel aus Bio-Kalbfleisch

z.B. Spargelcremesuppe aus Bio-Spargel

- **Hinweis auf die jährlich eingesetzten Bioprodukte in Prozent (hauptsächlich Großküchen) :**

z.B. Wir führen zu 50 % Bioprodukte

Übersicht der Kennzeichnungsmöglichkeiten:

1. Biohinweis direkt in der Bezeichnung des Gerichtes
2. Biohinweis in der Überschrift
3. Allgemeine Auslobung von einer oder mehreren Komponenten
4. Komponentenauslobung direkt beim Gericht
5. Hinweis auf die jährlich eingesetzten Bioprodukte in Prozent

Fleischgerichte:

Oma's hausgemachte Rostbratwürstel mit Sauerkraut und Röstkartoffeln Euro 8,00

Wienerschnitzel vom Milchkalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren Euro 14,00

Gebrautes Bio-Filetsteak vom Hammerhofschon mit Kräuterkruste dazu Kartoffelgebäck und winterliches Gemüsekörbchen Euro 18,00

Hirschmedaillons auf Preiselbeercassissauce mit hausgemachtem Ananasrotkraut dazu Spätzle Euro 15,00

Hühnerbrustfilet mit Blattspinat gefüllt auf Tomatenrisotto dazu Oreganoknoblauchsauce Euro 14,00

Lammkoteletts gebraten auf Mangold mit Rosmarinus dazu Polenta Euro 15,00

Schweinsmedaillons gebraten auf Champignon Speckragout dazu Vollkornspätzle Euro 14,00

Poschiertes Lachsfilet auf gebratenem Mangold mit Basilikumsauce dazu Weizenrisotto Euro 15,00

Alkoholfreie Getränke:

Vöslauer Mineral	0,33l	Euro 2,30
Fanta, Cola, Sprite	0,25l	Euro 2,40
Apfelsaft, Orangensaft	0,25l	Euro 2,40
Apfelsaft gespritzt	0,25l	Euro 2,30
Orangensaft gespritzt	0,25l	Euro 2,30
Almdudler Fl.	0,33l	Euro 2,50
Cocos Ananassaft-Rauch	0,20l	Euro 2,80
Multivitaminsaft-Rauch	0,20l	Euro 2,80
Johannisbeersaft-Rauch	0,20l	Euro 2,80
Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20l	Euro 2,80

Vöslauer Mineral	0,75l	Euro 2,90
Vöslauer still Mineral	0,75l	Euro 2,60
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	Euro 2,80

Natur- und Gesundheitsbewusst:

Schladminger Naturbier-Bio	0,3l	Euro 2,60
Schladminger Naturbier-Bio	0,5l	Euro 3,10
Schi-wasser	0,25l	Euro 2,00
Schi-wasser	0,5l	Euro 3,50
Pfefferminzsaft (hausgemacht)	0,25l	Euro 2,30
Hollersaft (hausgemacht)	0,25l	Euro 2,70
Bio-Äpfel-Karottensaft	0,25l	Euro 2,50
Natursäfte gespritzt mit Soda	0,5l	Euro 2,20
Milch	0,25l	Euro 1,70

Bier:

Salzburger Stiegel Pfiff	0,2l	Euro 2,10
Salzburger Stiegel Seidl	0,3l	Euro 2,60
Salzburger Stiegel Halbe	0,5l	Euro 3,10
Salzburger Stiegel Pils Fl.	0,3l	Euro 2,60
Radler	0,3l	Euro 2,60
Radler	0,5l	Euro 3,10
Ennstaler Hefeweizen	0,3l	Euro 2,70
Ennstaler Hefeweizen	0,5l	Euro 3,20
Schladminger Naturbier-Bio	0,3l	Euro 2,60
Schladminger Naturbier-Bio	0,5l	Euro 3,10

Zukauf von Bio-Produkten

Grundsätzlich müssen die in Bio ausgelobten Komponenten das ganze Jahr durchgehend in Bio-Qualität eingekauft und angeboten werden. Sollte eine Zutat in Ausnahmefällen nicht verfügbar sein, kann sie auch vorübergehend in konv. Qualität eingesetzt werden. Es muss jedoch aktiv und schriftlich dem Gast mitgeteilt werden, dass es sich hierbei um konv. Gerichte handelt. Diese Mitteilung muss aufbewahrt und bei der jährlichen Kontrolle vorgezeigt werden. Darüber hinaus müssen in diesem Fall genaue Produktionsaufzeichnungen geführt werden. Es ist allerdings nicht zulässig, identische Zutaten die zum selben Zeitpunkt in biologischer und konventioneller Qualität gelagert werden einzusetzen, außer es erfolgt eine räumliche Trennung von Lagerung und Verarbeitung.

Für alle Möglichkeiten der Kennzeichnung und Bewerbung gilt: Da die Kennzeichnungen bei Gastronomiebetrieben und Großküchen sehr vielfältig sein können, empfehlen wir Ihnen, Muster für Ihre Speisepläne und – karten sowie für die Produkt begleitende Werbung schon im Entwurf mit Ihrer Bio-Kontrollstelle abzustimmen, damit Probleme vermieden werden können.

Lagerung von Bio-Produkten

Im Lager müssen biologisch erzeugte und konventionelle Zutaten nachvollziehbar und transparent getrennt und identifizierbar sein. Wenn Bio-Gerichte angeboten werden, ist diese Trennung auch bei der Zubereitung erforderlich. Die Speisekarte soll so aufgebaut sein, dass der Gast eindeutig zwischen "BIO" und "Konventionell" unterscheiden kann.



Anforderung eines Informationspaketes



Haben Sie Interesse an einer Zertifizierung Ihres
Gastronomiebetriebes?

Lösen Sie bitte das Mittelblatt heraus und faxen es an
0662/64948319

oder schicken es per Post an

SLK GesmbH
Maria Cebotari Straße 3
5020 Salzburg

Das Informationspaket beinhaltet die Merkblätter zur Biozertifizierung in der Gastronomie, eine Kontrollkostenaufstellung, einen Sanktionskatalog und die zum Vertragsabschluss notwendigen Dokumente.



Anforderung von Infomaterial



Bitte senden sie mir folgendes Infopaket zu:

- Infopaket Gastronomie
- Infopaket Verarbeitung, Handel, Gewerbe
- Infopaket Landwirtschaft
- Infopaket AMA-Gütesiegel, Europagap, IFS
- Infopaket Hygiene, HACCP

Firma: _____

Name: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Tel: _____

FAX: _____

E-Mail: _____

Homepage: _____

Ich möchte einen unverbindlichen Infobesuch, bitte kontaktieren sie mich.

Die Daten werden streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Umfassende Informationen erhalten Sie unter

www.bio-gastronomie.at

Wie funktioniert die Kontrolle und Zertifizierung von Gastronomie und Großküchen?

- Gastronomiebetriebe und Großküchen, die Bio-Produkte in Speisekarten, -plänen und begleitenden Werbematerialien mit Hinweisen auf den biologischen Landbau



ausloben wollen, müssen die in der Verordnung und ihren Änderungsverordnungen festgelegten Regeln beachten und am Kontrollverfahren nach der EU-Bioverordnung teilnehmen.

Das **Kontrollverfahren** beinhaltet die Überprüfung folgender Bereiche:

- die Kennzeichnung und Bewerbung (z.B. Speisekarte)
- des Wareneingangs (Art, Herkunft, Qualität und Menge)
- der Lagerung
- der Zubereitung in der Küche
- des Warenausgangs.

Ablauf des Kontrollverfahrens nach dem Österreichischem Lebensmittelcodex A8

- Zur Vorbereitung der ersten Inspektion erhalten Sie eine Informationsmappe, in der aktuelle Infomaterialien, ein Info-Blatt zur Kennzeichnung und Bewerbung, eine Beschreibung des Kontrollverfahrens, ein Formular für die Betriebsbeschreibung und ein Kontrollvertrag für Ihr Unternehmen enthalten sind.
- Bitte füllen Sie zunächst das Formular zur Betriebsbeschreibung aus und stellen Sie ggf. in einer Anlage die kritischen Punkte in Ihrem Unternehmen dar, an denen Steuerungsmaßnahmen zur Sicherung der Bio-Qualität einsetzen sollen.
- Bitte senden Sie uns den Kontrollvertrag und das Formular für die Betriebsbeschreibung ausgefüllt und unterschrieben zurück. Wir bestätigen den Eingang Ihrer Unterlagen und beauftragen einen Inspekteur, der sich zur Vereinbarung eines Termins für den ersten Besuch mit Ihnen in Verbindung setzt.



Bitte halten Sie für den ersten Besuch folgende Unterlagen bereit:

- einen **Grundrissplan** von Küche, Zubereitungs- und Lagerräumen
- ein **Organigramm** und
- ein Muster des vorgesehenen **Speiseplans** und anderer **Werbematerialien**,

1. Erste Inspektion

- Während der ersten Inspektion werden Ihre Angaben in der Betriebsbeschreibung mit den Gegebenheiten vor Ort verglichen und Fragen zu den Biorichtlinien und zum Kontrollverfahren besprochen. Es wird überprüft, ob die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden und ob Maßnahmen zur Verbesserung durchgeführt werden müssen.
- Dann wird die geplante Auslobung der Bio-Produkte geprüft. Informationen zur Kennzeichnung entnehmen Sie bitte diesem Merkblatt.
- Dann werden die Zertifikate gesichtet, die in Ihrem Unternehmen für die verwendeten Zutaten vorliegen und überprüft, ob eine sachgerechte Wareneingangsprüfung durchgeführt wird.
- Ferner wird, sofern erforderlich, im Rahmen der ersten Inspektion die Trennung von biologischer und konventioneller Zutaten in Lagerung und Verarbeitung und die Konformität der eingesetzten Zutaten mit den Vorgaben überprüft.
- Schließlich wird die Dokumentation des Warenflusses eingesehen.



2. Inspektionen in den Folgejahren

- Zukünftig wird Ihr Unternehmen jährlich von Inspektoren/Inspektorinnen besucht. Es wird geprüft, ob Ihr Unternehmen weiterhin die Biorichtlinien erfüllt.
- Bitte halten Sie für diese Inspektionsbesuche folgende Unterlagen bereit:
 - alle **Speisekarten und -pläne** seit dem letzten Inspektionsbesuch mit Datum
 - aktuelle **Lieferantenzertifikate** und
 - die Dokumentation von **Wareneingang** und **-ausgang** einschließlich der **Inventuren**



3. Zertifizierung

Das Ergebnis der Inspektionen wird in einem Inspektionsbogen festgehalten, den Sie als Duplikat erhalten. Dort sind alle Maßnahmen aufgeführt, die Sie zukünftig einhalten müssen, um die Einhaltung der Biorichtlinien sicherzustellen.

Bio-Zertifizierung für die Gastronomie

- Wenn die Anforderungen erfüllt sind, erhalten Sie ein Zertifikat, auf dem der Gültigkeitsbereich und die Gültigkeitsdauer ausgewiesen sind.
- Dieses Zertifikat können Sie als Nachweis für Ihre erfolgreiche Zertifizierung verwenden.

4. Was ist weiterhin zu beachten?

- Wir benötigen für die sachgerechte Durchführung des Zertifizierungsverfahrens eine aktuelle Betriebsbeschreibung Ihres Unternehmens. Bitte teilen Sie uns daher Änderungen umgehend mit.



Genuss aus unserer Heimat!



So schmeckt Qualität!

Vertriebspartner:

Josef Gschwandtner
Maier 5
5452 Pfarrwerfen
Tel: 0664/4746813



Etwas Besonderes für Ihre Küche!

Ansprechpartner:

Salzburger Landesverband
für Schafe und Ziegen

DI Bernhard Rinnhofer
Schwarzstraße 19
5020 Salzburg
Tel: 0662/870571261

E-Mail: bernhard.rinnhofer@lk-salzburg.at

Welche Vorteile habe ich als Genuss Wirt?

- Medienwirksame Veranstaltungen
- Regionale Medienpräsenz
- Werbemittel
- Vor-Ort-Betreuung
- Teilnahme an der Wahl zum Genuss Wirt des Jahres



Wer Lebensmittel und Speisen herstellt, ist verantwortlich für die hygienische und gesundheitliche Unbedenklichkeit seiner Produkte! Die Leitlinien für Gastgewerbebetriebe fordern die Einführung eines wirkungsvollen Eigenkontrollsystems! Seit 1.1.2006 ist die Umsetzung eines Eigenkontrollsystems auf Basis einer Risikoeinschätzung für Lebensmittelerzeuger verpflichtend vorgeschrieben.

- **Eigenkontrolle bedeutet mehr als Aushänge von Reinigungsplänen auf Toiletten!**
- **Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung eines wirksamen Hygienekonzeptes!**

Wie ein solches Hygienemanagementsystem aussehen muss, was schriftlich festgehalten werden soll und wie Sie das Hygienekonzept wirkungsvoll in Ihrem Betrieb umsetzen können, zeigen wir Ihnen in unseren Workshops. Wir stellen Ihnen die notwendigen Dokumente zur Verfügung und optimieren Ihren HACCP-Plan.

Wir bieten Zertifizierungen für Ihr HACCP-Konzept!

- Überprüfung der HACCP-Dokumente
- Beurteilung der Umsetzung des Hygienekonzeptes im Betrieb
- Zertifizierung des HACCP-Konzeptes auf Grundlage des Codex Alimentarius

Ihr Ansprechpartner in Sachen HACCP und Hygiene: SLK – Abteilung Hygienemanagement
Maria-Cebotari-Straße 3 5020 Salzburg www.slk.at gabi.deinhofer@slk.at Tel.: +43-(0)662-649483-18

 **SLK**
SALZBURGER
LANDWIRTSCHAFTLICHE
KONTROLLE

Bei uns dreht sich alles um
Ihren Betrieb



Zertifizierungsstandards
für alle Branchen

Ihr Ansprechpartner:



Mag.(FH) Andreas Niedermayer
Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GesmbH
Maria Cebotari Str. 3 5020 Salzburg
Tel: 0662 / 64 94 83 Fax: 0662 / 64 94 83 19
E-Mail: office@slk.at
Homepage: www.slk.at www.quavera.org

www.bio-gastronomie.at

