



Erfolgreich mit **BIO** 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 Verordnung (EU) 2018/848 gesetzlich abgesichert sind. Die Verordnung enthält Vorgaben zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln, zur landwirtschaftlichen Erzeugung, zur Verarbeitung, zum Import und zur Inspektion. So soll der Verbraucherschutz gewährleistet und die Marktbeteiligten vor unlauterem Wettbewerb geschützt werden.

Die genaue Regelung über die Vermarktung biologischer Produkte in der Gastronomie überlässt die EU den einzelnen Mitgliedsstaaten. Diese unterliegen daher nicht der EU-Bio-Verordnung, sondern der Österreichischen Richtlinie Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte (Richtlinie biologische Produktion).

Aus der „Richtlinie biologische Produktion“ ergeben sich für den Außer-Haus-Verpflegungsbereich unterschiedliche Möglichkeiten in der Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln aus biologischer Produktion.

Eine Bio-Kennzeichnung von Gerichten oder Komponenten ist erst dann zulässig, wenn das Unternehmen bei der für seinen Sitz zuständigen Lebensmittelbehörde als biologisch wirtschaftender Betrieb gemeldet wurde und durch die von ihm beauftragte Bio-Zertifizierungsstelle positiv zertifiziert wurde.

Kennzeichnungsmöglichkeiten

Da die Arbeitsgänge in der Gastronomie nicht der Verordnung (EU) 2018/848 unterliegen, sondern der „Richtlinie biologische Produktion“ darf das EU-Bio-Logo nicht in der Kennzeichnung und Aufmachung von diesen Erzeugnissen oder für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen verwendet werden, z.B. Speisekarte, Aufsteller am Frühstücksbuffet.

Die Speisekarte soll so aufgebaut sein, dass der Gast eindeutig zwischen Bio-Produkten und konventionellen Produkten unterscheiden kann.

Es gibt folgende Kennzeichnungsmöglichkeiten:

- Auslobung von Bio-Gerichten
- Auslobung von Bio-Komponenten
- Auslobung als z.B. Bio-Hotel

Bio-Gerichte

Werden Bio-Gerichte angeboten, so finden die allgemeinen Erzeugungsregeln gemäß Artikel 16 bzw. die Kennzeichnungsvorschriften gemäß Artikel 30, Absatz 5 der Verordnung (EU) 2018/848 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“

Bio-Hotel

Werden Bezeichnungen wie Bio-Hotel (Bio-Hinweis in der Unternehmensbezeichnung) verwendet, müssen alle Erzeugnisse der Bio-Verordnung entsprechen. Ausgenommen von dem Erfordernis ist die Verwendung von Erzeugnissen der Jagd und der Fischerei wildlebender Tiere, sowie von Rohprodukten aus lokaler (regionaler) Wildsammlung. Ebenso wird bei Getränken zumindest in jeder der üblicherweise angebotenen Getränkegruppen ein Erzeugnis als Bioprodukt angeboten. Insgesamt ist die Anzahl der angebotenen biologischen Getränke größer als die der konventionellen.

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 konventioneller Qualität eingesetzt werden. Es muss jedoch aktiv und schriftlich dem Gast mitgeteilt werden, dass es sich hierbei um ein konventionelles Gericht handelt. Diese Mitteilung muss aufbewahrt und bei der jährlichen Inspektion 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 Produktbegleitende Werbung schon im Entwurf mit Ihrer Bio-Zertifizierungsstelle 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, z.B. Lagerung von originalverpackten Produkten durch beschriftete Regale oder separate Lagerbereiche. Bei Bio-Zutaten, die von Großgebinden in kleinere Gebinde umgefüllt werden, sind die Gebinde mit einem Bio-Hinweis zu versehen.

Wenn Bio-Gerichte angeboten werden, ist diese Trennung auch bei der Zubereitung erforderlich, z.B. zeitlich oder räumlich getrennt.

Wie läuft die Inspektion und Zertifizierung von Gastronomie und Großküchen ab?

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 Zertifizierungsverfahren nach der EU-Bio-Verordnung teilnehmen.

Das **Zertifizierungsverfahren** 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

Vorbereitung

- Zur Vorbereitung der ersten Inspektion erhalten Sie unser Infopaket, in welchem z.B. Informationen zur Kennzeichnung, eine Beschreibung des Zertifizierungsverfahrens, 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. 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 / eine Inspekteurin, der / die 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 mit den Zuständigkeiten** und
 - ein Muster des vorgesehenen **Speiseplans** und anderer **Werbematerialien**

Erste Inspektion

Während der ersten Inspektion werden Ihre Angaben in der Betriebsbeschreibung mit den Gegebenheiten vor Ort verglichen und Fragen zu den Bio-Richtlinien und zum Inspektionsverfahren 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, z.B. auf der Speisekarte. Informationen zur Kennzeichnung entnehmen Sie bitte diesem Merkblatt.

Weiters werden die Bio-Zertifikate Ihrer Lieferanten auf Aktualität geprüft und ob der Lieferant für die in Ihrem Unternehmen verwendeten Zutaten zertifiziert ist. Auf die sachgerechte und dokumentierte Durchführung der Wareneingangsprüfung wird ebenfalls geachtet.

Es wird auch die Trennung von biologischen und konventionellen Zutaten in der Lagerung und Verarbeitung überprüft. Die Konformität der eingesetzten Zutaten mit den Vorgaben aus der EU-Bio-Verordnung wird ebenfalls überprüft.

Schließlich wird der Warenstrom für ein ausgewähltes Produkt bzw. für einen Rohstoff berechnet, sowie die nötigen Unterlagen (z.B. Inventuraufzeichnungen, Zukäufe, Produktionsprotokolle, Verkäufe, Schwund/Eigenverbrauch, Nächtigungsstatistik) dafür eingesehen.

Inspektionen in den Folgejahren

Zukünftig wird Ihr Unternehmen jährlich von einem Inspekteur / einer Inspekteurin 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 Lieferantenliste mit den zugekauften Rohstoffen, sowie Bio-Zertifikate der Lieferanten
- die Dokumentation von Wareneingang und -ausgang einschließlich der Inventuren
- ggf. Produktionsaufzeichnungen für hergestellte Fertigprodukte

Zertifizierung

Im ersten Jahr der Zertifizierung ist eine Zusatzinspektion vorgesehen, da oft noch nicht alle Unterlagen aufliegen oder der Betrieb noch nicht aufgenommen wurde.

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.

Der Inspektionsbericht wird im Büro nach dem 4-Augen-Prinzip gegengeprüft. 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.

Was ist weiterhin zu beachten?

Wir benötigen für die sachgerechte Durchführung des Zertifizierungsverfahrens eine aktuelle Betriebsbeschreibung Ihres Unternehmens. Bitte teilen Sie uns daher Änderungen, wie neue Filialen, Umbau, Produkterweiterungen, umgehend mit.

SLK GesmbH

Kleißheimer Straße 8a

5071 Wals

Internet: www.slk.at

Tel: +43 (0) 662 / 649483-0

Fax: +43 (0) 662 / 649483-19

E-Mail: office@slk.at