

Basis-Wissen Bio-Zertifizierung

Die Bio-Zertifizierung stellt sicher, dass biologische Lebensmittel in der Gastronomie transparent und nachvollziehbar eingesetzt werden. Betriebe, die Bio-Produkte in ihrer Küche verwenden und dies gegenüber ihren Gästen kommunizieren möchten, müssen bestimmte rechtliche Vorgaben einhalten.

Das sagt das Gesetz:

Wenn Sie in Ihrem Betrieb Bio-Lebensmittel verarbeiten und diese auf der Speisekarte als „bio“ kennzeichnen, unterliegen Sie der Richtlinie für biologische Produktion (§ 13 EU-QuaDG). Das bedeutet: Ihr Betrieb muss diese Vorgaben erfüllen.

Das dies auf nationaler Ebene geregelt ist – und nicht durch die EU-Bio-Verordnung –, darf das EU-Bio-Logo in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (außer bei vorverpackter Ware) nicht verwendet werden.

Die Bio-Kontrollstelle

Zentrale Voraussetzung für eine Zertifizierung ist der Abschluss eines Kontrollvertrags bei einer unabhängigen, staatlich anerkannten Bio-Kontrollstelle. Es gibt in Österreich sieben akkreditierte Bio-Kontrollstellen, die für Bio-Zertifizierung zur Verfügung stehen. Die Kontrolle in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung erfolgt wie bei Bauern, Verarbeitern und Händlern mindestens 1 x jährlich. Dabei wird u.a. geprüft, ob die eingesetzten Bio-Produkte korrekt deklariert und nach den geltenden Bio-Richtlinien gelagert werden. Die Bio-Kontrolle ist unabhängig von der Höhe des eingesetzten Bio-Anteils. Die Kontrollstelle kann vom Betrieb frei gewählt werden. Eine Übersicht der Österreichischen Bio-Kontrollstellen finden Sie hier:



Warum eine Bio-Zertifizierung in der Gastronomie sinnvoll ist

Glaubwürdigkeit & Vertrauen schaffen

Gäste erwarten heute echte Nachhaltigkeit – eine freiwillige Bio-Zertifizierung zeigt: Wir meinen es ernst! Keine leeren Versprechen, sondern geprüfte Qualität.

Transparenz von der Herkunft bis zum Teller

Durch die Kontrolle wird die gesamte Lieferkette sichtbar gemacht – vom Bio-Betrieb bis in die Küche. Das gibt Sicherheit für Gäste, Küchenleitung und Einkauf.

Qualität sichern – Trittbrettfahrer ausschließen

Nur wer zertifiziert ist, kann sicher und nachvollziehbar mit „Bio“ werben. Die Kontrolle schützt ehrliche Betriebe

vor unlauteren Mitbewerbern und stärkt das Vertrauen in das gesamte Bio-System.

Positionierung mit Mehrwert

In einer Zeit, in der Greenwashing weit verbreitet ist, hebt sich ein kontrollierter Bio-Betrieb positiv vom Markt ab. Zertifizierung ist ein klares Statement für Werte, Qualität und Verantwortung.

Kurz gesagt

- Kontrolle schafft Sicherheit
- Zertifizierung schafft Glaubwürdigkeit
- Transparenz schafft Vertrauen



© BIO AUSTRIA / Julia Mühberger

Was wird kontrolliert?

- Gastkommunikation: Speisekarte und Bio-Auslobung
- Rechnungen & Lieferscheine von Bio-Ware
- Lagerhaltung
- Wareneingang, Warenfluss und Lieferantenzertifikate

Ablauf eines Bio-Audits

- Bereitstellen sämtlicher Dokumente und Unterlagen – digital oder analog
- Betriebsrundgang mit der Kontrollstelle
- Betriebsbeschreibungsbogen mit Lageplan und Organigramm
- Muster der Werbematerialien, Speisekarte, Flyer, Website usw.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



TIPP

Wenn in der Gastronomie oder der Gemeinschaftsverpflegung der Prozentanteil der Bio-Zutaten ausgelobt wird, so ist eine Verbuchung der Bio-Lebensmittel auf ein eigenes Bio-Konto im Warenwirtschaftsprogramm notwendig!

Lagerhaltung

Eindeutige Kennzeichnung der Regalbereiche oder Kisten im Lager z.B. mittels färbigen und mit Bio gekennzeichneten Stapelbehältern, Großbehältern o.ä., um die Verwechslung von Bio-Produkten und konventioneller 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.

Jedes verpackte Bio-Produkt muss mindestens folgende Bio-Kennzeichnung enthalten:

- EU-Bio-Logo
- Herkunftsangabe und Bio-Kontrollstellencodenummer
- Kennzeichnung der Bio-Zutaten in der Zutatenliste

Weitere Informationen zum EU-Bio-Logo und zur richtigen Bio-Kennzeichnung finden Sie online:



Wareneingang und Warenfluss

Von jedem/r Bio-Lieferant:in muss ein gültiges Bio-Zertifikat vorliegen. Alle Bio-Produkte müssen als solche auf den Lieferscheinen und Rechnungen ausgewiesen werden und übersichtlich aufbewahrt werden.

Der Warenfluss muss nachvollziehbar und transparent sein. D.h. die verkaufte Menge an Bio-Speisen muss mit der Art und Menge der gelieferten Bio-Produkte mit Hilfe der Rezeptur übereinstimmen.

Im Zweifelsfalle ...

Bei Unsicherheiten über Bio-Produkte, Bio-Lieferant:innen oder Bio-Erzeugnisse unbedingt vor der Vermarktung mit der zuständigen Kontrollstelle Rücksprache halten oder bei BIO AUSTRIA nachfragen!



© BIO AUSTRIA / David Faber

Bio-Auslobung auf der Speisekarte „Tu Gutes und rede darüber“

Wer biologische Lebensmittel einsetzt, möchte dies natürlich seinen Gästen mitteilen. Informieren Sie Ihre KundInnen auch über die Herkunft und den Lieferanten der Produkte – das schafft Vertrauen. Folgende Möglichkeiten der richtigen Bio-Auslobung gibt es:

Auslobung als Bio-Menü

Bio-Hinweis direkt in der Bezeichnung des Gerichtes z.B. „Bio-Schweinebraten“ oder „Bio-Gemüselasagne“

Bio-Hinweis in der Überschrift

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

Ein gesamtes Menü darf als Bio-Menü bezeichnet werden, wenn **alle** Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Landwirtschaft sind.

Auslobung einzelner Bio-Zutaten/Komponenten

Allgemeine Auslobung von einer oder mehreren Rohstoffen, z.B.

„Liebe Gäste, folgende Produkte sind bei uns immer Bio: Kartoffel, Bergkäse und Rindfleisch...“

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!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich





© pixabay

Auslobung am Buffet

Auslobung eines Gerichts:

„Bio-Schweinebraten mit Bio-Knödel“

Eine Komponente:

„Schweinebraten mit Bio-Knödel“

Ein Menü: „Bio-Menü“

(alle Gerichte & Komponenten sind Bio)

Das gesamte Buffet:

„Bio-Buffet“

(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.

Prozentuelle Auslobung

„Unser Bio-Anteil an den Gesamteinkaufskosten von Lebensmitteln beträgt mindestens 30 %“

„Die als „BIO“ gekennzeichneten Speisen und/oder Zutaten entsprechen den aktuellen Bestimmungen der Richtlinie biologische Produktion und der EU-Bio-Verordnung.“

Diese Art der Bio-Auslobung wird vorwiegend in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen, die nicht primär dem Zweck der Verpflegung dienen (z.B. Krankenhäuser, Pensionistenheime, Kindergärten oder Schulen) genutzt, kann aber auch in der Gastronomie verwendet werden. Bio darf 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. Eine Erfassung auf einem eigenen Bio-Konto oder gleichwertigen Instrument (z.B. EDV-Programm mit Erfassung biologisch/konventionell) verbucht 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. Hinweis an Gäste hat zu erfolgen (z.B. Notiz)

TIPP

Wenn Bio-Zutaten nicht durchgehend verfügbar sind, ist es sinnvoll, vorübergehend auf die Bio-Auslobung zu verzichten – so bleiben Transparenz und Vertrauen erhalten. Sorgfältig dokumentieren!

Auslobung von Bio in der Unternehmensbezeichnung (z.B. Bio-Gasthof, Bio-Hotel)

Dies ist nur dann zulässig, wenn ALLE Arbeitsgänge bei der Herstellung von Erzeugnissen von dem Unternehmer entsprechend der aktuellen EU-Bio-Verordnung erfolgen und angebotene, nicht weiter aufbereitete Lebensmittel aus biologischer Produktion stammen.

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.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der Europäischen Union