

## 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 100% der Zutaten landwirtschaftlichen Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen (Wasser und Speisesalz werden nicht zu diesen landw. Zutaten gezählt).

**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\*\*)