

# Jetzt wird's ernst

## Ab 1. Juli besteht Kontrollpflicht für das Bio-Angebot

Die Auslobung von biologischen Produkten bedarf künftig einer Zertifizierung durch unabhängige Auditoren.

Mit dem Angebot an biologischen Speisen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung geht es mal auf, mal ab. Trotzdem bleibt ein Aufwärtstrend erkennbar. Immer öfter verwenden Köchinnen und Köche für ihre Gerichte Komponenten aus biologischer Produktion. Dies wird in der Regel auch auf den Speisekarten vermerkt, fördert zu Recht den Umsatz und wird von den Gästen wohlwollend registriert. Dass dabei auch immer wieder Trittbrettfahrer unterwegs sind, steht fest. Selten steckt böse Absicht dahinter, wenn ein Schnitzel als vom Bio-Schwein stammend deklariert wird, tatsächlich aber aus konventioneller Haltung stammt. Meist ist es so, dass zwar Bio in der Karte steht, der betreffende Rohstoff aber nicht immer verfügbar ist. Oder wegen des enormen Andrangs zur Bioware schon verbraucht ist und der Koch noch schnell ein paar herkömmliche Schnitzel nachbrät. Die dann augenzwinkernd ebenfalls als Bio deklariert werden. Oft steht auch ganz einfach Unwissen über die Feinheiten der Bio-Deklaration dahinter. Wenn zum Beispiel zwar die Rohstoffe aus biologischem Anbau stammen, die Gewürze oder das Bratöl aber nicht.

Das schafft Verwirrung sowie unlauteren Wettbewerb. Um diesem einen Riegel vorzuschieben, gilt ab 1. Juli dieses Jahres eine Kontrollpflicht für Gastronomen und Einrichtungen der GV, die dem Gast gegenüber ihr Angebot bzw. Teile davon als Bio deklarieren. Konkret heißt das, wo Bio draufsteht, muss auch Bio drin sein. Das betrifft nicht nur Betriebe, die sich, wie etwa die Gruppe der Bio-Hotels, komplett auf ein biologisches Angebot eingerichtet haben.

Auch wenn zum Beispiel nur das Fleisch für den Rostbraten, der

Kaffee oder der Spargel aus biologischem Anbau stammen, unterliegt der Betrieb der Kontrollpflicht. Diese ist so organisiert, dass sie von akkreditierten Bio-Kontrollstellen durchgeführt werden. Dabei muss der betreffende Gastronomiebetrieb in einem ersten Schritt zertifiziert werden.

Schon bisher ließen sich viele Gastronomen und Großküchen freiwillig zertifizieren, ab 1. Juli ist diese eben verpflichtend. Sa-

nomen auch eine umfassende Beratung zuteil, wie zum Beispiel ein biologisches Angebot sinnvoll in den Betrieb integriert werden kann. Ratsam sei es, so Sabine Taudes, mit einigen wenigen Produkten in das Bio-Angebot einzusteigen.

Zusätzlich dürfen die Gastronomen nach erfolgreicher Zertifizierung auch mit dem Signet der ABG werben und in den Karten, mit Aushang im Lokal oder auf Tischaufstellern auf ihr biologisches Angebot hinweisen.

Die Einhaltung der Richtlinien muss mindestens einmal jährlich überprüft werden. Zusätzlich sollen unangemeldete Stichproben

in den Betrieben für eine weitere Erhöhung der Lebensmittelsicherheit sorgen.

Den Leitfaden zur Bio-Zertifizierung für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie die Liste der anerkannten Kontrollstellen in Österreich findet man auch auf der Homepage [www.hgvpraxis.at](http://www.hgvpraxis.at), Service/Gesetze und Verordnungen.

-hal-

**Gastronomen, die sich für ein Bio-Angebot entschließen, sollten sich schon im Vorfeld um die Versorgungssicherheit kümmern. Entscheidend ist aber die Kontrollpflicht ab 1. Juli.**



Bild: BM/LEUW/Rita Newman

### Acht Tipps für ein Bio-Angebot

Von Mag. Sabine Taudes, Gastronomie-Spezialistin der Austria Bio Garantie ABG:

1. Das Gesetz tritt am 1. Juli 2009 in Kraft.
2. Es besteht kein Zwang zum Vollsortiment.
3. Besser klein und mit Einzelkomponenten starten.
4. Langsam zum vollen Sortiment hinarbeiten.
5. Bio entwickelt eine Sogwirkung.
6. Umstellung auf Bio ist eine Managementaufgabe, also Chefsache. Vom Unternehmer bis zum Lehrling müssen alle Bescheid wissen.
7. Betriebe müssen sich schon im Vorfeld um die Versorgungssicherheit kümmern.
8. Wenn man das Angebot hat, muss man es auch kommunizieren und marketingmäßig verwerten.

Weitere Infos: [www.abg.at](http://www.abg.at)