



### Liebe Bio-Freunde,

ich freue mich außerordentlich, Ihnen nach drei Jahren wieder GASTRO-NEWS präsentieren zu können. Drei wichtige Themen möchte ich Ihnen darin mitgeben: Unsere Homepage [www.abg.at](http://www.abg.at) strahlt in neuem Glanz, Sie finden darauf alle wichtigen Kontroll-Dokumente sowie den kostenlosen Logo-Download. In Österreich sind neue gesetzliche Bestimmungen – und damit lückenlose Kontrolle, aller mit „Bio“ werbenden Verpflegungseinrichtungen – in greifbarer Nähe. Ab wann sie zu erwarten sind, erfahren Sie in dieser News. Neben dem reinen Bio-Standard werden bei zwei Drittel aller Kunden Kombikontrollen mit anderen Dienstleistungen durchgeführt. Welche das sind? Darüber gebe ich Ihnen auch gerne einen Überblick.



Die Winterzeit war lang genug, daher sende ich Ihnen liebe Frühlinggrüße, Ihre Ansprechpartnerin



Sabine Taudes

## Dienstleistungen

Über 300 Außerhaus-Verpflegungseinrichtungen zählen zu unseren Kunden. Davon haben aber nur die wenigsten eine „reine“ Bio-Gastronomie-Kontrolle. Mehr als zwei Drittel der Kontrollen finden in Kombination mit anderen Dienstleistungen statt. Eine wichtige davon stellt der Verarbeitungsstandard nach der EU-Bio-Verordnung dar. Beispielsweise wenn in einem Hotel Produkte für den Verkauf und nicht nur für die Verpflegung der Gäste hergestellt werden. (Selbst

hergestellte Marmelade für das Frühstücksbuffet bedarf keiner „Verarbeitungskontrolle“, wird diese Marmelade allerdings in Gläsern abgefüllt, als Bio-Produkt etikettiert und im Hotelshop verkauft, greift die Kontrollpflicht nach der EU-Bio-Verordnung).

Weitere privatrechtliche Dienstleistungen, die wir in Kombination überprüfen, darf ich Ihnen im Weiteren kurz vorstellen:

### Die BIO-HOTELS



Über 300 Außerhaus-Verpflegungseinrichtungen zählen zu unseren Kunden. Davon haben aber nur die wenigsten eine „reine“ Bio-Gastronomie-Kontrolle. Mehr als zwei Drittel der Kontrollen finden in Kombination mit anderen Dienstleistungen statt. Eine wichtige davon stellt der Verarbeitungsstandard nach der EU-Bio-Verordnung dar. Beispielsweise wenn in einem Hotel Produkte für den Verkauf und nicht nur für die Verpflegung der Gäste hergestellt werden. (Selbst

Für ganzheitliche Bioqualität stehen aber nach wie vor: die BIO HOTELS.

BIO HOTELS – alles andere macht die Welt nicht besser! Es gibt mehr als 50 touristische Umweltzeichen und ca. 70 Awards, die am kon-

Vor 17 Jahren in Österreich erfunden und seit Beginn an von der Austria Bio Garantie zertifiziert.

Was am Anfang mit Speisen und Getränken aus Biolandwirtschaft begonnen hat, wurde zu einer Wertewelt. Das überzeugt auch Menschen, die im Alltag Bioqualität konsumieren. Für mehr als 70 % der Gäste ist „Bio“ buchungsentscheidend. Mittlerweile sind es fast 100 Hotels in verschiedenen Ländern, die Biofans – vor allem aus Deutschland – nahezu exklusiv bedienen. Der Mindestanspruch für die Zielgruppenarbeit lautet: Die BIO HOTELS haben die bessere Preisdurchsetzung und die bessere Auslastung als vergleichbare Betriebe in der jeweiligen Region.



### Die Kriterien der BIO HOTELS:

- 100 % Bio-Lebensmittel und Bio-Produkte in den Bio-Restaurants. (Ausnahmegenehmigungen möglich)
- Bevorzugung regionaler Produkte
- Mindestens ein vegetarisches Hauptmenü
- Kein Einsatz von Mikrowellengeräten
- Energiestandards durch die „eco hotels certified“-Zertifizierung: Hohe Food und Non-Food-Standards für mehr Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit.
- Verwendung von Bio-Kosmetik und natürlichen Reinigungsmitteln

- Einkauf von Ökostrom und Papier aus Recycling oder nachhaltiger Waldwirtschaft.

Die klare Profilierung und die Einbindung im Verein macht die Mitgliedschaft erfolgreich und der Verein sucht immer nach passenden, guten Betrieben zur Erweiterung des Angebotes.



Wenn Ihr Haus in dieses Angebot passt und Biogäste bei Ihnen richtig sind, dann nehmen Sie gleich Kontakt mit BIO HOTELS auf!

#### Mehr Informationen:

[www.biohotels.info](http://www.biohotels.info), Ing. Ludwig Gruber, [ludwig.gruber@biohotels.info](mailto:ludwig.gruber@biohotels.info)

## GRÜNE HAUBE

Die GRÜNE HAUBE wird seit 1990 österreichweit verliehen. Sie richtet sich an biozertifizierte Hotels und Restaurants, welche folgende Naturküche-Philosophie umsetzen:



- Salatbuffet aus frischem Saisongemüse
- Käse aus regionalen Spezialitäten
- Hausbrot und Mehlspeisen auch in Vollkornqualität
- Gewisse weitere Produkte aus biologischer Landwirtschaft
- Gesundheitsorientiertes Angebot auch für Diätbedürftige



Die laufende Betreuung, Schulung und den jährlichen Besuch führt seit 27 Jahren Frau Mag. Sabine Hollomey mit Herz und Berufung durch. Sie ist die „Persönlichkeit“ und Begründerin der GRÜNEN HAUBE.

Kooperationspartner der GRÜNEN HAUBE sind wir – die Austria Bio Garantie – als Kontrollstelle und die Bio Ernte Steiermark als Bioverband.



Mehr Informationen sowie eine Auflistung aller GRÜNEN HAUBE Betriebe in ganz Österreich finden Sie unter: [www.gruenehaube.at](http://www.gruenehaube.at) und direkt bei Frau Mag. Sabine Hollomey [sabine.hollomey@styriavitalis.at](mailto:sabine.hollomey@styriavitalis.at)

### Die wichtigsten Kriterien der GRÜNEN HAUBE:

- Mindestens ein vegetarisches, vollwertiges und durchgängiges Menü
- Schwerpunkt: Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Erdäpfel
- Mindestens eine Fleischsorte BIO im Betrieb
- Suppen selbst gemacht

## BIO AUSTRIA

Der österreichische Bio-Verband BIO AUSTRIA zählt 12.500 österreichische Biobäuerinnen und Biobauern zu seinen Mitgliedern und stellt deren Interessensvertretung dar. Weiters sind knapp 100 bio-zertifizierte Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpfleger bereits Partner von BIO AUSTRIA, welche natürlich auch alle von einer akkreditierten Bio-Kontrollstelle zertifiziert sein müssen.

Die Absatzförderung der landwirtschaftlichen Mitgliedsbetriebe und Gastronomiepartner ist natürlich ein zentraler Bestandteil der BIO AUSTRIA Strategie. Hier schafft der Verband sowohl für die Gastronomie als auch für den Produzenten eine Win-Win Situation.

Die Betreuer in den einzelnen Bundesländern beraten Sie gerne über das vielfältige Angebot:

- Qualitätsgesichertes, zertifiziertes Bio-Verpflegungsangebot für Ihre Gäste
- Auszeichnung mit dem BIO AUSTRIA-„Partnerlogo“

- Lieferantenmanagement für die Suche nach idealen Zulieferern
- Publikationspakete für die Bewerbung Ihres Bio-Angebots bei bio-affinen Urlaubern und Gästen

An folgenden Logos erkennen Sie die BIO AUSTRIA-Gastroonomiepartner:



Alle Informationen und Kontakte finden Sie unter folgendem Link: [www.bio-austria.at/gastro](http://www.bio-austria.at/gastro)

## Regelung der Bio-Gastronomie

Bereits seit Juli 2009 ist die Bio-Kontrollpflicht für die Außer-Haus-Verpflegungseinrichtungen, im Österreichischen Lebensmittelcodex Kapitel A8, geregelt. Dieser stellt eine nationale Regelung für die Verwendung und Bewerbung von Bio-Produkten, dar. Groß war der Jubel bei all jenen, die schon bio-zertifiziert waren und bei allen anderen, die jahrelang



für eine Kontrollpflicht plädiert haben. Schließlich geht es um unser aller Schutz und zwar – den Konsumentenschutz. Schnell wurde diese Freude aber wieder getrübt, da es sich leider nur um eine „Codexregelung“ handelt – ohne Gesetzescharakter.

Nun aber wird schon intensiv an der Gesetzgebung gearbeitet. Eine sogenannte **Durchführungsbestimmungsverordnung** wird künftig die Ergänzung zur Basisverordnung EU-VO 834/2007 idgF. und damit eine nationale, gesetzliche Regelung, darstellen. Optimistischerweise wird sie noch für dieses Jahr erwartet.

### Was ändert sich dadurch?

Die Kontrollkette von biologischen Lebensmitteln – vom Saatgut bis zu den Speisen, die auf dem Teller liegen – wird geschlossen. Trittbrettfahrern wird das Leben schwer gemacht und der Konsumentenschutz bzw. die Bio-Branche wird in einem wichtigen Bereich gestärkt.

Übrigens, in Deutschland gibt es im Ökolandbaugesetz eine vergleichbare gesetzliche Regelung, und dies bereits seit mehr als zehn Jahren!

## GMP Kulinarik – Zertifizierungskonzept für die Gemeinschaftsverpflegung

Kochen für viele, mit viel Kreativität, Engagement und hervorragende Technologie. Hohe Qualität trotz großer Töpfe und hohen Mengen, das zeichnet die Gemeinschaftsverpflegung in Österreich aus.

In der Gemeinschaftsverpflegung muss das Essen aber nicht nur schmecken, es muss auch sicher sein. Eine gute Hygienepraxis ist das Um und Auf, bei Mängeln sind meist gleich mehrere hundert Menschen betroffen. Diverse Medienberichte über Zwischenfälle in der Vergangenheit zeigen, dass die Konzepte passen müssen, HACCP und Hygiene müssen tagtäglich gelebt werden. Strukturierte Vorgaben und Aufzeichnungen von durchgeführten Messungen und Kontrollen sind das Rüstzeug für ein funktionierendes Hygienekonzept in der Großküche.

GMP Kulinarik ist eine Zertifizierung für Großküchen, die genau in diesem Bereich Absicherung bringt. Basierend auf den Vorgaben der Hygieneleitlinie für Großküchen werden im Rahmen eines einmal jährlich stattfindenden Audits die mit der Lebensmittelüberwachung abgestimmten GMP-Kriterien überprüft. Diese umfassen unter anderem folgende Kernbereiche: bauliche Anforderungen, Schädlingsmonitoring und -bekämpfung, Personalhygiene und -gesundheit, Schulung der Mitarbeiter, Umgang mit Lebensmitteln, Abfälle, Prozesskon-

trolle und Erhitzung, HACCP, Wareneingangskontrolle und erforderliche Dokumentationen.

Die GMP-Kulinarik Zertifizierung ist eine Kooperation zwischen der **agroVet GmbH** und dem Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften **SAICON Consulting**. Die Audits werden von den kompetenten AuditorInnen der agroVet GmbH, einer Tochterfirma der Austria Bio Garantie, durchgeführt – das Zertifikat wird von SAICON ausgestellt.

Mit GMP-Kulinarik ist man als Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen auf der sicheren Seite – die relevanten Aspekte betreffend guter Herstellungs- und Hygienepraxis werden jährlich geprüft und Verbesserungsmaßnahmen können innerbetrieblich umgesetzt werden. Gerne übermitteln wir Ihnen weitere Informationen und ein unverbindliches Angebot.



**Weitere Informationen:** [www.saicon.at](http://www.saicon.at) und direkt bei Mag. Dipl.-HTL-Ing. Univ. Lektor Andreas Schmörlzer, [info@saicon.at](mailto:info@saicon.at)





## Liebe Bio-Kunden, hier finden Sie einen Überblick über unsere Logos sowie deren Nutzungsbestimmungen.

### Wetterfeste Zertifizierungstafel „zertifiziertes Bio-Sortiment“ für ABG-zertifizierte Gastronomie- und Verarbeitungsbetriebe:

Gerne werden auch unsere wetterfeste Zertifizierungstafel und die BIO-Urkunde zu Werbezwecken verwendet.

Bestellungen direkt auf unserer Homepage: [www.abg.at/bestellungen](http://www.abg.at/bestellungen)

Die Tafel im Format 300 x 300 mm mit einer Stärke von 2 mm (Kunststoff, mit vorgebohrten Löchern zum Montieren) kann gegen einen Kostenersatz von € 15,00 (zzgl. € 10,00 Versandkosten; exkl. 10 % MwSt.) bestellt werden.



### Klebeetikette ABG/EU-Bio-Logo:



Das EU-BIO-Logo ist nicht im Gastro-Bereich erlaubt, da es sich hier um eine nationale und um keine EU-weite Regelung handelt. Sobald

Sie eigene Produkte herstellen und diese Verarbeitungsdienstleistung auch von uns kontrolliert haben, dürfen Sie auf diesen Produkten das EU-BIO-Logo verwenden. Hier wird gerne das Kombinationslogo verwendet. Ihre BIO-Produkt-Etiketten mit dem EU-BIO-Logo müssen vor dem Druck von der Fachabteilung frei geben werden. Bitte beachten Sie

dabei stets die Nutzungsbestimmungen und fragen Sie Ihren Kontrollor während der Kontrolle.

Klebeetikette ABG/EU-Bio-Logo (Kombination des EU-Bio-Logos und des Austria Bio Garantie-Logos), mit Angabe der Herkunftsbezeichnung „Österreich-Landwirtschaft“.

**Achtung:** Diese Etiketten dürfen nur angebracht werden, wenn mindestens 98 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich stammen! Die Etiketten im Querformat 15 x 30 mm sind auf Rollen erhältlich (1.000 Stk. pro Rolle) und können gegen einen Kostenersatz von € 15,00 (zzgl. Versandkosten; exkl. 10 % MwSt.) bestellt werden.

Bestellungen direkt auf unserer Homepage: [www.abg.at/bestellungen](http://www.abg.at/bestellungen)

### Klebeetikette ABG-Logo:

In der Gastronomie darf nur das ABG-Logo/Signet, zu Werbezwecken verwendet werden.

Wir bieten auch Klebeetiketten an, auf denen nur das runde Austria Bio Garantie-Logo aufscheint.

**Achtung:** Das ABG-Logo alleine ist für die Etikettierung von Bio-Lebensmitteln nicht ausreichend. Es muss zusätzlich das EU-Bio-Logo einschließlich der Pflichtangaben aufscheinen.

Die runden Etiketten im Durchmesser 20 mm sind auf Rollen erhältlich (1.000 Stk. pro Rolle) und können gegen einen Kostenersatz von

€ 15,00 (zzgl. Versandkosten; exkl. 10% MwSt) bestellt werden. **Bestellungen direkt auf unserer Homepage:** [www.abg.at/bestellungen](http://www.abg.at/bestellungen)



#### IMPRESSUM

##### Kontakt:

Austria Bio Garantie GmbH

Königsbrunner Straße 8, 2202 Enzersfeld bei Wien

T: 02262/672213-22, F: 02262/672213-33

[s.taudes@abg.at](mailto:s.taudes@abg.at), [m.manschein@abg.at](mailto:m.manschein@abg.at)

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

Besuchen Sie uns gerne auch auf Facebook!

Fotos: pixabay, BIO HOTELS, GMP, ABG, GRÜNE HAUBE

Grafik: Magdalena Piringner, 1050 Wien

Copyright © 2017 AUSTRIA BIO GARANTIE: Alle Rechte vorbehalten. Die Verbreitung oder Modifikation der gegenständlichen Broschüre ganz oder teilweise ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung durch die Austria Bio Garantie ist untersagt.

Gender: Aus Gründen der Lesbarkeit wird im Text darauf verzichtet die männliche und die weibliche Form zu verwenden. Es wird jeweils nur eine der beiden Formen verwendet, wobei die andere automatisch mit eingeschlossen ist.