



### Liebe Bio-Freunde,

auch in dieser Ausgabe möchte ich Ihnen zwei wichtige und interessante Vereinigungen vorstellen.

„Die BiowirtInnen“, die jung, stark und dynamisch den Markt der Bio-Gastronomie aufmischen und sich den 100 % Bio-Wareneinsatz als Ziel setzen.

Weiters die FAIRTRADE-Partnerschaft für Gastronomen, die auf's Ganzheitliche schauen und Lebens- und Arbeitsbedingungen der Erzeuger verbessern und unterstützen wollen. Übrigens ist diese Partnerschaft kostenlos!

Lesen Sie mehr dazu. Viel Vergnügen dabei.



Ihre Hauptbetreuerin



Sabine Taudes

## Die BiowirtInnen

Die BiowirtInnen ist ein junger Verein, welcher erst 2016 gegründet wurde, aber bereits über 30 zertifizierte Bio-Gastronomen und Bio-Hoteliere in ganz Österreich zu seinen Mitgliedern zählt. Das Aufnahmekriterium ist ein Mindestangebot von mehr als 60 % Bioanteil. Dieser soll dann innerhalb von drei Jahren auf ein Bio-Vollsortiment umgestellt werden.

Die BiowirtInnen wurden in erster Linie als Netzwerk gegründet um sich mit den anderen tollen Bio-Gastronomen auszutauschen und sich gegenseitig zu unterstützen.

Ihre Intention: „Wir vernetzen uns, um ein großes biologisches Ganzes zu werden. Um von unseren Erfahrungen zu berichten, um uns gegenseitig zu unterstützen und um von unseren unterschiedlichen Kompetenzen profitieren zu können.“

„Bislang gab es keine Gruppierung und keinen Verband, der sich wirklich um die Anliegen von bestehenden Bio-Gastronomen gekümmert hat und auch Neuinteressenten als Anlaufpunkt dienen konnte.“

In weiterer Folge haben die BiowirtInnen schnell gemerkt, dass es viele Themen gibt, die alle beschäftigen und diese gehen sie jetzt gemeinsam an. Das geht von gegenseitiger Empfehlung von Lieferanten und Bio-Bauern bis hin zu gemeinsamen Überlegungen, wie man das Problem der „TrittbrettfahrerInnen“, also

Gastronomen, die Bio bewerben, sich aber nicht kontrollieren und zertifizieren lassen und mit konventionellen Lebensmitteln kochen, behandeln kann, damit ihre Glaubwürdigkeit den Kunden gegenüber gewahrt bleibt.

Ein wichtiges Anliegen der BiowirtInnen und Ziel in diesem Zusammenhang ist die gesetzliche Verankerung der Zertifizierungspflicht beim Einsatz von Biolebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung. Bislang ist dies nur im Lebensmittelcodex geregelt und soll möglichst bald gesetzlich geregelt werden.

Neben dem Aufbau einer Interessenvertretung der Bio-Gastronomie und dem gegenseitigen kollegialen Informationsaustausch ist dem Verein auch eine gemeinsame Bewerbung für die Konsumentinnen und Konsumenten auf diversen Messen und Veranstaltungen sowie auf Facebook und anderen Medien sehr wichtig.

## Die BiowirtInnen

**Kontakt:**

Mag. Michaela Rusmann (Stellv. Obfrau)

T: 0676 46 25 420

[office@diebiowirtinnen.at](mailto:office@diebiowirtinnen.at)

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



## FAIRTRADE in der Gastronomie

Die Austria Bio Garantie hat nicht nur die Aufgabe, biologische Produkte zu kontrollieren und zu zertifizieren, sondern wurde auch von FAIRTRADE Österreich beauftragt, stichprobenartige Kontrollen bei den FAIRTRADE-Gastronomie-Partnern durchzuführen.

Betriebe, die FAIRTRADE-Gastronomie-Partner sind, bieten ihren Gästen zumindest ein FAIRTRADE-Produkt – meist Kaffee – an. Sie unterstützen so den fairen Handel aktiv und tragen dazu bei, dass sich die Lebens- und Arbeitsbedingungen von Bauernfamilien in Afrika, Asien und Lateinamerika verbessern.

FAIRTRADE wird auch in der Gastronomie immer beliebter, denn 1.850 Cafés, Bäckereien, Hotels, Restaurants und Kantinen unterstützen den fairen Handel in Österreich bereits aktiv. Eine Tendenz, die weiter steigend ist – und das mit gutem Grund: Der Großteil der Österreicherinnen und Österreicher kennt mittlerweile das FAIRTRADE-Siegel und vertraut dem Symbol für den fairen Handel. Immer mehr Menschen wünschen sich auch in der Gastronomie und am Arbeitsplatz fair gehandelte Produkte. Im FAIRTRADE-Gastrofinder auf der Website von FAIRTRADE

Österreich sind alle FAIRTRADE-Gastronomie-Partner abrufbar. Er zeigt also, welche Betriebe auf Fairness setzen. Online kann man so ganz einfach nachhaltige Betriebe in der Nähe suchen. Für Gastronomen ist die Gastronomie-Partnerschaft kostenlos. Auch FAIRTRADE-Werbematerial und ein Beratungsservice werden kostenlos angeboten. Die Kosten für die stichprobenartigen Kontrollen übernimmt der Verein.

**Anmelden und angeben, welche FAIRTRADE-Produkte man verwendet, und Teil der Bewegung werden!**

Den FAIRTRADE-Gastrofinder und das FAIRTRADE-Sortiment für Gastronomiebetriebe finden Sie unter [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)

**Kontakt:** Elisabeth Wallner, MA  
FAIRTRADE Österreich  
Ungargasse 64-66, Stiege 1, Top 209  
1030 Wien  
T: 01 533 09 56 19  
[elisabeth.wallner@fairtrade.at](mailto:elisabeth.wallner@fairtrade.at)  
[www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)



## Kontrollzeiten und Risikomodell

Wie in der EU-Bio-Verordnung 834/2007 gefordert, wird die Kontrollfrequenz (Anzahl der jährlichen Bio-Kontrollen) über ein Risikomodell ermittelt. Dieses setzt sich aus vielen **betriebsbeschreibenden Aspekten** wie der (Bio-)Sortimentsverteilung bzw. der Anzahl der Mitarbeiter zusammen oder ob Produkte für Weiterverarbeiter hergestellt werden.

Ein ausschlaggebendes Kriterium für ein erhöhtes Risiko sind weiters auch das **Kontrollergebnis** des letzten Kontrolljahres sowie eine vorhandene **„Verwechslungsgefahr“** zwischen biologischen und konventionellen Lebensmitteln, d.h. wenn eine gleichzeitige Verfügbarkeit vorliegt. Auch ein häufiger Wechsel in der Auslobung kann eine große Fehlerquelle darstellen. Aufgrund all dieser Kriterien kann es auch sein, dass wir neben der Bio-Hauptkontrolle weitere 1-3 unangekündigte Zusatzkontrollen durchführen müssen.

Deshalb haben wir schon vor langer Zeit die Angabe der „idealen Kontrollzeiten“ eingeführt. Dabei werden folgende

Punkte abgefragt: Etwaiger saisonaler Betrieb, Öffnungszeiten sowie Ruhetage usw.

Weiters wird berücksichtigt, an welchen Tagen die verantwortlichen Personen zum Beispiel gar nicht vor Ort sind.

All diese Angaben werden so gut wie möglich – und als Serviceleistung für Sie – in der Kontrollplanung berücksichtigt. Dieses System hat auf beiden Seiten für Erleichterung gesorgt, da die Zahl der „nicht durchführbaren“ Kontrollen und der dadurch entstandene Kosten- und Zeitaufwand wesentlich geringer wurden.

Bitte beachten Sie aber auch weiterhin die Wichtigkeit dieser Zeit- und Saisonangaben. Im Speziellen, wenn Umbauten geplant sind, die uns nicht vorab gemeldet wurden. Vergessen Sie bitte auch nicht Personalwechsel zu melden, v. a. wenn sich die (bio-)verantwortliche Person ändern sollte!

### 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, ABG

Grafik: Magdalena Piringer, 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 teilweise 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.