



**Die Gastronomie**

**Ab 1. Juli 2009 neue  
Vorschriften für die Bio-  
Kennzeichnung in der  
Gastronomie**

Stand: Mai 2010

Wird ein Lebensmittel in Österreich mit den Begriffen „Bio“ oder „Öko“ (auch „biologisch“ oder „ökologisch“) gekennzeichnet, so ist in der EU-Bio-Verordnung Nr. 834/2007 genau definiert, wie es zu erzeugen und zu verarbeiten ist. Die Vermarktung biologischer Produkte in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist von der Verordnung nicht erfasst, sie wurde den einzelnen Mitgliedstaaten überlassen. In Deutschland gibt es bereits seit 2004 eine derartige Regelung, wobei rund 2.000 Betriebe zertifiziert sind.

Auf Initiative der Landwirtschaft, der Vermarktungsverbände aber auch von Vorreitern aus der Branche selbst (Bio-Hotels, Bio-Restaurants) wurde die Unterkommission-Bio eingerichtet, um die Vermarktung von Bio-Lebensmitteln und Bio-Gerichten in der Gastronomie zu regeln. In diesem Gremium waren die Ministerien für Landwirtschaft, Gesundheit und Konsumentenschutz, die Interessensgemeinschaft Kontrollstellen, die Landwirtschafts-, Arbeiter-, und Wirtschaftskammer vertreten. Auch der Fachverband Gastronomie war eingebunden, da diese Arbeitsgruppe - im Gegensatz zu einer drohenden gesetzlichen Regelung - die Möglichkeit der Mitgestaltung eröffnete.

Für uns als Interessenvertreter der Gastronomie war - abgesehen von der Freiwilligkeit - entscheidend, dass die Anforderungen an die Auszeichnung selbst, die Häufigkeit der Kontrollbesuche und der Umfang der Dokumentationspflichten für den Gastronom im überschaubaren Rahmen bleiben. Wir haben im Rahmen der Besprechungen regelmäßig darauf hingewiesen, dass die Betriebe, die nur fallweise oder saisonal Bioprodukte beziehen, sich andernfalls gegen eine Biozertifizierung entscheiden werden. Es war aber letztlich der Wunsch aller Beteiligten im Sinne der Transparenz, des Verbraucherschutzes und des fairen Wettbewerbs bei der Bio-Regelung für die Gastronomie auf Klasse statt auf Masse zu setzen. Das Ergebnis der Beratungen in der Unterkommission-Bio wurde im Österreichischen Lebensmittelbuch verankert und ist ab 1. Juli 2009 verbindlich.

### **Möglichkeiten der Auslobung**

Es gibt grundsätzlich zwei Möglichkeiten der Auslobung:

#### **1. die Auslobung als Bio-Menü**

Ein gesamtes Menü kann als Bio-Menü bezeichnet werden, wenn mindestens 95 % aller Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Biohinweis in der Überschrift (z.B. Unsere Bio-Menüs), dann müssen alle darunter aufgelisteten Menüs den genannten Anforderungen entsprechen.

Biohinweis direkt in der Bezeichnung des Gerichtes (z.B. Bio-Rinderbraten), dann muss das Gericht inklusive Beilagen biologischen Ursprungs sein

#### **2. Auslobung von Bio-Zutaten**

Diese Variante meisten Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie entscheiden sich für die Bio-Zutatenvariante. Eine konventionelle Zutat wird zur Gänze bei allen Gerichten in eine Bio-Zutat getauscht.

Allgemeine Auslobung von bestimmten Rohstoffen (z.B. alle Kartoffeln stammen aus biologischem Anbau)

Auslobung direkt beim Gericht (z.B. Vanilleeis mit Bio-Erdbeeren)

## Kontrollstellen und Zertifizierung

Zur Umsetzung gehört konsequenterweise eine Melde- und folglich Kontrollpflicht betroffener Unternehmer in Gastronomie und Einrichtungen der Gemeinschafts-verpflegung.

**Ab 1. Juli 2009 müssen alle, die in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie „Bio“ ausloben bzw. mit der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln werben, von einer unabhängigen Kontrollstelle zertifiziert werden.**

Jedes Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie, das sein Bio-Angebot als solches bewirbt, muss eine von acht unabhängigen Biokontrollstellen für Beratung und die Bio-Zertifizierung auswählen. Es ist weder die Menge noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes für die Bio-Zertifizierung ausschlaggebend. Das Bio-Zertifikat gilt in der Großküche bzw. in der Gastronomie wie beim Biobauern jeweils für ein Jahr. Neben der jährlichen vollständigen Besichtigung des Betriebes kann die Kontrollstelle unangekündigte Inspektionsbesichtigungen durchführen. Kontrolliert werden die Herkunft der Erzeugnisse und die Verarbeitungsprozesse (z.B. dass die zu verarbeitenden biologischen Rohstoffe nicht mit konventionellen vermischt oder gemeinsam gelagert werden). Gastronomen müssen Aufzeichnungen führen. So muss zur Mengen- und Herkunftskontrolle über An- und Verkäufe von Lebensmitteln bzw. Speisen Buch geführt werden.

Das Verzeichnis der zugelassenen Biokontrollstellen finden sie auf der Homepage des Landwirtschaftsministeriums: <http://www.landnet.at/article/articleview/17282/1/5050>

Wir bitten die Mitgliedsbetriebe allfällige Probleme mit der Umsetzung der Bio-Kennzeichnung in der Gastronomie an den Fachverband zu melden, damit die Regelung bei Bedarf nachjustiert werden kann.



**Rückfragehinweis:**  
Fachverband Gastronomie  
Dr. Thomas Wolf  
Tel.: (+43) 05 90 900 - 3560  
Mail: [gastronomie@wko.at](mailto:gastronomie@wko.at)