



biokreis

Verband für ökologischen
Landbau und gesunde Ernährung e.V.



Richtlinie – für Hotel und Gastronomie

1. Ziel.....	2
2. Geltungsbereich	2
3. Grundlagen.....	3
4. Speisen und Getränke.....	3
4.1 Allgemeines.....	3
4.2 Speisen und Lebensmittel	4
4.3 Getränke.....	4
5. Umweltmanagement	4

Gültig ab Juli 2010

Die allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Biokreis e.V. sind in jedem Fall zusätzlich einzuhalten.

1. Ziel

Die Richtlinien "Hotel und Gastronomie" gelten für alle Hoteliers und Gastronomen, die auf vertraglicher Grundlage das Warenzeichen des Biokreis e.V. nutzen. Die Hoteliers und Gastronomen setzen die Bemühungen der ökologisch wirtschaftenden Landwirte fort, die natürlichen Lebensgrundlagen von Pflanze, Tier und Mensch langfristig zu erhalten. Somit leisten auch die Anwender dieser Richtlinien einen aktiven Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz.

Hotels und Gastronomien gemäß diesen Richtlinien zeichnen sich durch nachhaltiges Wirtschaften, eine ganzheitliche Ausrichtung des Angebots und ein klares öko- bzw. biologisches Angebot an ihre Gäste aus.

Grundsätzlich werden alle Produkte in kontrollierter biologischer Qualität verarbeitet. Bei Nicht-Verfügbarkeit werden die Gäste in jedem Fall durch eine geeignete Kennzeichnung darauf hingewiesen. So sind nicht nur Speisen und Getränke aus biologischer Landwirtschaft, sondern auch bei der Einrichtung, in der Baubiologie, bei Abfall- und Energiewirtschaft, bei der Umgebung der Häuser und im Freizeitprogramm liegt das Augenmerk der Betreiber auf Natürlichkeit.

Die Richtlinie "Hotel und Gastronomie" soll einen hohen ökologischen Qualitätsstandard der jeweiligen Einrichtung gewährleisten. Gleichzeitig wird eine Sozialverträglichkeit (d.h. Menschengemäßheit) der Handels- und Verarbeitungsschritte mit ökologisch erzeugten Produkten angestrebt. Mit größtmöglicher Transparenz sollen Verbraucher durch die Richtlinie "Hotel und Gastronomie" vor Irreführung und Täuschung in diesem Bereich geschützt werden.

2. Geltungsbereich

Diese Richtlinien gelten für alle Hoteliers und Gastronomen, die einen Warenzeichennutzungsvertrag mit dem Biokreis unterhalten. Außerdem gelten diese Richtlinien für Lebensmittelverarbeitende Betriebe, die im Sinne dieser Richtlinie gleichgestellt, vertraglich verbunden und/oder als deren Mitglieder zur jeweiligen Zeichennutzung berechtigt sind.

3. Grundlagen

Die vorliegenden Richtlinien regeln die Beherbergung und Bewirtung von Gästen nach den Vorgaben des Biokreis. Grundlagen sind:

- Die Verordnung (EG) Nr. 834/07 und 889/08 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen [...] mit den Durchführungsvorschriften (insbesondere Anhang VIII und IX der EG-Öko-Verordnung 889/08);
- Die Biokreis Verarbeiter-Richtlinien

Neben solchen Einrichtungen, die ausschließlich Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft verarbeiten, gibt es Betriebe, die im Falle einer Nicht-Verfügbarkeit und in der Umstellungsphase ein Teilsortiment aus konventionell erzeugten Zutaten verwenden. Solche Betriebe müssen entsprechend der Verordnungen (EG) Nr. 834/07 und 889/08 eine klare Trennung der konventionellen und ökologischen Zutaten sowie eine entsprechende Kennzeichnung gewährleisten.

Die Umstellungsphase darf einen Zeitraum von zwei Jahren nicht überschreiten. Ziel ist eine gesamtbetriebliche Umstellung.

Als Biokreis-Gastronomie gelten die Betriebe, die im Jahresmittel überwiegend (> 50 %) Rohstoffe in Öko-Qualität anbieten.

Das heißt im Einzelnen:

- Getrennte Bereiche für die Lagerung von Rohprodukten sowie verarbeiteten Erzeugnisse aus ökologischem Landbau;
- Die Arbeitsgänge müssen in geschlossener Folge durchgeführt werden und räumlich oder zeitlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für konventionelle Erzeugnisse erfolgen;
- Eine sachgemäße Kennzeichnung durch entsprechende Thekensteller, Produktschilder und eine klar ersichtliche Kenntlichmachung in der Speisekarte z.B. durch Hinweise ist sicher zu stellen.

4. Speisen und Getränke

4.1 Allgemeines

Beim Einsatz von Speisen und Getränken wurde davon ausgegangen, dass nahezu alle Produkte in ökologischer Verbands- bzw. Biokreis-Qualität erhältlich sind. Davon ausgenommen sind saisonale Versorgungsengpässe.

Der Gastronom bzw. Hotelier hat sich beim Einkauf von Lebensmitteln neben ökologischen Standards auch an regionalen Aspekten zu orientieren. Die enge Vernetzung von Bio-Bauern aus der Region bzw. regionalen Händlerstrukturen mit den jeweiligen Einrichtungen soll in jedem Fall ein prägendes Leitbild für die betreffenden Betreiber sein. Der Biokreis bietet Informationen zu regionalen Liefermöglichkeiten. Selbsterzeugte Lebensmittel (Säfte, Marmeladen, Kräuter, etc.) sind im Hinblick auf eine positive Diversifikation wünschenswert. Dabei sind die verwendeten Zutaten aus ökologischer, zertifizierter Biokreis-Erzeugung bzw. aus Wildsammlung.

4.2 Speisen und Lebensmittel

Im Grundsatz wird davon ausgegangen, dass alle Lebensmittel, Hilfsmittel und Zusatzstoffe in ökologischer Qualität erhältlich sind.

Bei saisonalen wie regionalen Angebotsschwankungen können im Einzelfall auch konventionelle Zutaten verwendet werden. Alle konventionell eingesetzten Produkte sind als solche zu kennzeichnen und für den Gast deutlich unterscheidbar zu machen.

Der Einsatz konventioneller Zutaten/Produkte, sowie die Nichtverfügbarkeit sind entsprechend zu dokumentieren.

Jede Einrichtung bietet mindestens 3 vegetarische Gerichte und ein Vollwertgericht, bei Pensionsmenüs entweder 1 vegetarisches - oder 1 Vollwertmenü an.

4.3 Getränke

Grundsätzlich werden alkoholfreie und alkoholische Getränke sowie Aufgussgetränke in ökologischer Qualität bzw. aus eigener Erzeugung angeboten.

5. Umweltmanagement

Jedes nach Biokreis-Richtlinien geführte Hotel bzw. Gastronomie legt besonderes Augenmerk auf umweltgerechte Einrichtung, Abfall-, Reinigungs- und Energiewirtschaft.