

Gültigkeit besitzt **ausschließlich** die aktuelle Version der Richtlinien. Sie ist stets als Download unter **www.biokreis.de** verfügbar.



RICHTLINIEN

Gastronomie

April 2022





Gültigkeit besitzt **ausschließlich**
die aktuelle Version der Richt-
linien. Sie ist stets als Download
unter **www.biokreis.de** verfügbar.

RICHTLINIEN

Gastronomie

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Biokreis Verband für
Ökologischen Landbau
und gesunde Ernährung e.V.
Stelzlhof 1,
94034 Passau

FACHREDAKTION:

Christoph Helm

LAYOUT:

Simone Paintner

BILDNACHWEIS:

pixabay.com, pexels.com

Gültig ab April 2022

INHALT

1. Vorwort	3
2. Geltungsbereich	3
3. Grundlagen	3
4. Vorgaben	3
5. Vertrags- und Kontrollwesen	4
5.1. Kontrolle und Zertifizierung	4
5.2. Kennzeichnung	5
6. Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	5

1. Vorwort

Die Biokreis-Richtlinien "Gastronomie" gelten für alle gastronomischen Unternehmen, die auf vertraglicher Grundlage das Biokreis-Markenzeichen nutzen. Gemeinsam mit den ökologisch wirtschaftenden Landwirt*innen leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen sowie zu deren Erhalt für folgende Generationen. Gastronomische Unternehmen, die die im folgenden formulierten Biokreis-Richtlinien umsetzen, tragen aktiv zum Umwelt- und Ressourcenschutz bei und zeichnen sich durch einen hohen ökologischen Qualitätsstandard aus. Sie wirtschaften nachhaltig und bieten ihren Gästen ein biologisches Speise- und Getränkeangebot. Darüber hinaus legen sie bei Baumaßnahmen sowie bei der Gestaltung ihrer Einrichtung und ihrer Außenanlagen Wert auf Nachhaltigkeit. Eine ressourcenschonende Abfall- und Energiewirtschaft ist ebenfalls Teil des Selbstverständnisses.

Gastronomische Unternehmen im Biokreis verstehen sich als Teil der Biokreis-Gemeinschaft und arbeiten mit Unternehmen in ihrer Region zusammen. Sie sorgen für größtmögliche Transparenz und geben Auskunft über die Herkunft ihrer Lebensmittel und über ihre Verarbeitungsprozesse. So tragen sie dafür Sorge, dass Verbraucher*innen die Herkunft und Verarbeitung der Speisen und Getränke nachvollziehen können

2. Geltungsbereich

Die Biokreis-Richtlinien Gastronomie gelten für alle gastronomischen Unternehmen inklusive gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen, die Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft verwenden und auf Grundlage des Markenzeichennutzungsvertrages Gastronomie das Markenzeichen des Biokreis e.V. nutzen. Die Bezeichnung „gastronomisches Unternehmen“ definiert sich im Sinne dieser Richtlinien wie folgt: Gastronomische Unternehmen sind natürliche und juristische Personen inklusive gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen, die durch Beherbergung und Bewirtung von Gästen, eine Wertschöpfung erzielen. Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen sind beispielsweise Kliniken, Schulen, Betriebskantinen, etc. Gastronomische Unternehmen, die eine zusätzliche Lebensmittelverarbeitung (Brauerei, Brennerei, Bäckerei, etc.) betreiben und für diese das Biokreis-Markenzeichen verwenden wollen, müssen dafür einen zusätzlichen Markenzeichennutzungsvertrag Verarbeitung abschließen.

3. Grundlagen

Als Grundlage der Biokreis-Richtlinien für die Gastronomie sind die gesetzlichen Regelungen zum ökologischen Landbau einzuhalten. Es gelten die Bestimmung aus den allgemeinen Biokreis-Richtlinien für die Verarbeitung .

Außerdem gelten alle für die Verarbeitung von Lebensmitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften.

4. Vorgaben

Das gastronomische Unternehmen hat sich beim Einkauf von Lebensmitteln neben der Einhaltung ökologischen Standards auch am Anspruch regionaler Wertschöpfung zu orientieren. Die enge Vernetzung mit ökologischen Landwirtschaftsbetrieben aus der Region und mit regionalen Handelsstrukturen soll ein prägendes Leitbild für die Betreiber*innen des gastronomischen Unternehmens sein. Der Biokreis bietet Informationen zu regionalen Liefermöglichkeiten.

Wenn verfügbar, sollten Biokreis-Zutaten verwendet werden.

Untenstehende Maßnahmen aus den Kategorien Gemeinsame Werte, Biokreis-Kreislauf und Nachhaltigkeit sind die Grundlage der Biokreis Zertifizierung für die Gastronomie.

Gemeinsame Werte: Voraussetzung für eine Biokreis-Zertifizierung ist die Einhaltung folgender Kriterien, die die Grundlage für eine nachhaltige Gastronomie legen:

- Jedes Unternehmen bietet mindestens ein veganes Gericht an (auch Speisen oder Gang genannt) und bei Pensionsmenüs entweder 1 vegetarisches oder 1 veganes Menü.
- Jedes Unternehmen weist einen Bio-Anteil von mindestens 50 % Bio-Zutaten auf (bezogen auf den Einkaufspreis).

Biokreis Kreislauf: Jedes Unternehmen erfüllt mindestens 2 der untenstehenden Kriterien, die das Unternehmen in den Kreislauf der Biokreis-Gemeinschaft einbinden:

- Ein „Biokreis-Gericht“ auf der Karte: 60 % der Zutaten sind Biokreis-zertifiziert (bezogen auf den Einkaufspreis)
- Zusammenarbeit mit einem Biokreis Partner aus dem Bereich Erzeugung (z.B. Honig von einer Biokreis-Imkerei, Gemüse von einem Biokreis-Gemüsebetrieb)
- Zusammenarbeit mit einem Biokreis-Partner aus dem Bereich Verarbeitung/ Handel (z.B. Fleisch von einer Biokreis-Metzgerei, Bier von einer Biokreis-Brauerei, Bezug von Biokreis-Waren über Biokreis-Handelsunternehmen)
- Eine Produktkategorie wird dauerhaft und zu mindestens 70 % in Biokreis-zertifizierter Qualität bezogen (z.B. Fleisch, Milchprodukte, Gemüse, etc.; bezogen auf den Einkaufspreis; kann sich saisonal ändern, z.B. Fleisch im Winter, Gemüse im Sommer)

Nachhaltigkeit: Jedes Unternehmen erfüllt mindestens 3 der untenstehenden Kriterien, die das Unternehmen zu einem nachhaltigen Handeln verpflichten:

- Verwendung von Mehrwegverpackungen (z.B. Pfandsysteme für Gastronomiebetriebe)
- Bezug von Ökostrom
- Aktiver Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (z.B. Nose-to-Tail-Aktionen, Zusammenarbeit mit Tafel e.V. oder ähnlichen Organisationen, etc.)
- Es werden überwiegend saisonale Gerichte angeboten
- Verwendung von im Unternehmen selbst erzeugten Zutaten (Kräuter, Obst, Gemüse, etc.)
- Verwendung von selbst hergestellten Produkten aus selbst erzeugten Zutaten, Biokreis- oder Bio-Zutaten (Säfte, Marmeladen, etc.)
- Biodiversität: Außenanlagen werden biodiversitätsfördernd gestaltet (Nistkästen, Insektenhotels, Blühstreifen, etc.)
- Nachhaltige Bauweise der Gastwirtschaft (Passivbauweise, Dachbegrünung, etc.)

5. Vertrags- und Kontrollwesen

Grundlage für alle Angelegenheiten im Zusammenhang mit den Biokreis-Richtlinien für die Verarbeitung sowie für Rechte und Pflichten der Mitglieder sind die gültige Satzung und der Markenzeichennutzungsvertrag des Biokreis e. V.

5.1. Kontrolle und Zertifizierung

Die Kontrolle der Mitgliedsunternehmen gewährleistet die Einhaltung der Biokreis-Richtlinien sowie der gesetzlichen Anforderungen.

Der Biokreis setzt voraus, dass die vertragsnehmenden Unternehmen mindestens einmal jährlich durch vom Biokreis beauftragte, unabhängige und akkreditierte Kontrollstellen auf

die Einhaltung der Biokreis-Richtlinien und sonstige Vereinbarungen überprüft werden (z.B. Biokreis regional & fair).

Alle Unternehmen im Biokreis sind verpflichtet, die für die Kontrolle notwendigen Unterlagen zu führen und dem Biokreis beziehungsweise den mit der Kontrolle beauftragten Personen zugänglich zu machen. Der vertrauliche Umgang mit sensiblen Informationen zum Unternehmen ist von Seiten der Kontrollstelle sicherzustellen.

Über die Anerkennung sowie über Hinweise, Verpflichtungserklärungen, Abmahnungen und Sanktionen, die im Zuge einer Kontrolle ergehen können, entscheidet eine vom Biokreis ordentlich einberufene Anerkennungskommission. Sie besteht aus mindestens 3 Personen und wird vom Vorstand ernannt. Grundlage für die Behandlung von Verstößen ist ein vom Biokreis erstellter Sanktionskatalog.

Der Biokreis ist berechtigt, alle Daten, die zu Kontrollzwecken und zur Erfassung von Daten dienen (z.B. der Warenströme), vom Mitglied zu erheben, aufzubereiten und zu speichern.

5.2. Kennzeichnung

Nach erfolgreich durchlaufener Zertifizierung erhält das gastronomische Unternehmen das Biokreis-Verbands-Schild sowie das Nutzungsrecht des Biokreis-Markenzeichens. Das Unternehmen ist verpflichtet das Biokreis-Verbands-Schild in/an seinem Betrieb sichtbar anzubringen. Es ist dazu berechtigt, sich als Biokreis-Gastronomie-Betrieb zu betiteln und das Biokreis-Markenzeichen zu Werbezwecken zu verwenden (Internetauftritte, Drucksachen, etc.). Eine Kennzeichnung einzelner Gerichte als Biokreis-Gerichte ist nur gestattet, wenn mindestens 60 % der Zutaten Biokreis-zertifiziert sind (siehe Biokreis-Kreislauf).

6. Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

Beim Verpacken von ökologischen Erzeugnissen ist auf den sparsamen Umgang mit Rohstoffen und die Minimierung von Umweltbelastungen durch Herstellung, Benutzung und Entsorgung der Verpackungsmaterialien zu achten.

Verpackungsmaterialien sollen im Sinne der Müllverwertung stofflich recycelbar sein (z.B. Einstoff- oder trennbare Zweistoffverpackungen).

Gültigkeit besitzt **ausschließlich**
die aktuelle Version der Richt-
linien. Sie ist stets als Download
unter **www.biokreis.de** verfügbar.



Biokreis e.V.

Stelzlhof 1 · 94034 Passau

Telefon 08 51 / 75 65 00

Fax 08 51 / 7 56 50 25

E-Mail info@biokreis.de