



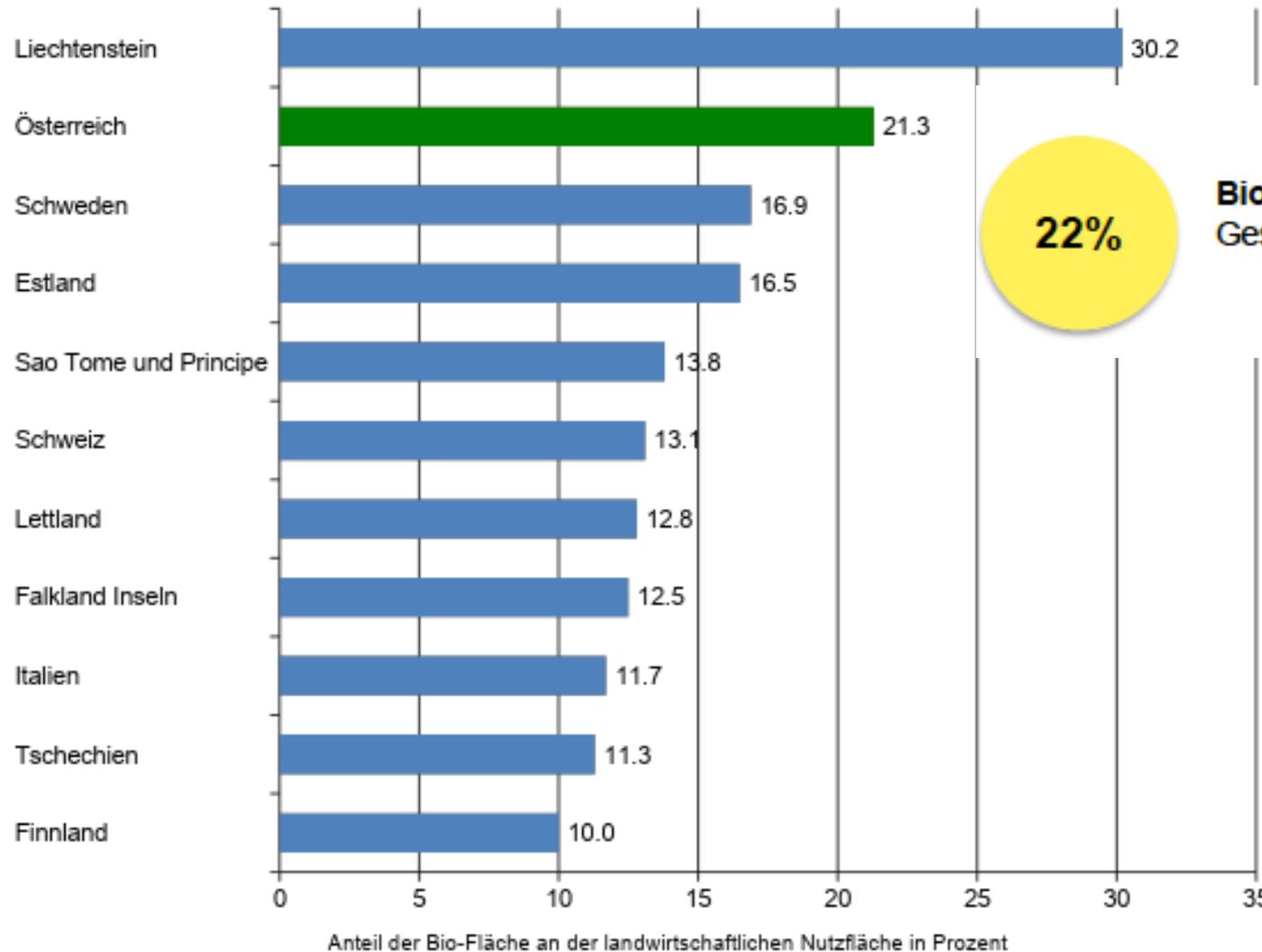
Bio
bringt
Schwung
ins
Leben

... die BIO AUSTRIA GastronomInnen
Mehr Infos unter [bio-austria.at/gastro](https://www.bio-austria.at/gastro)

Global: Länder mit höchstem Bio-Flächenanteil



Global: Länder mit höchstem Bio-Flächenanteil 2015

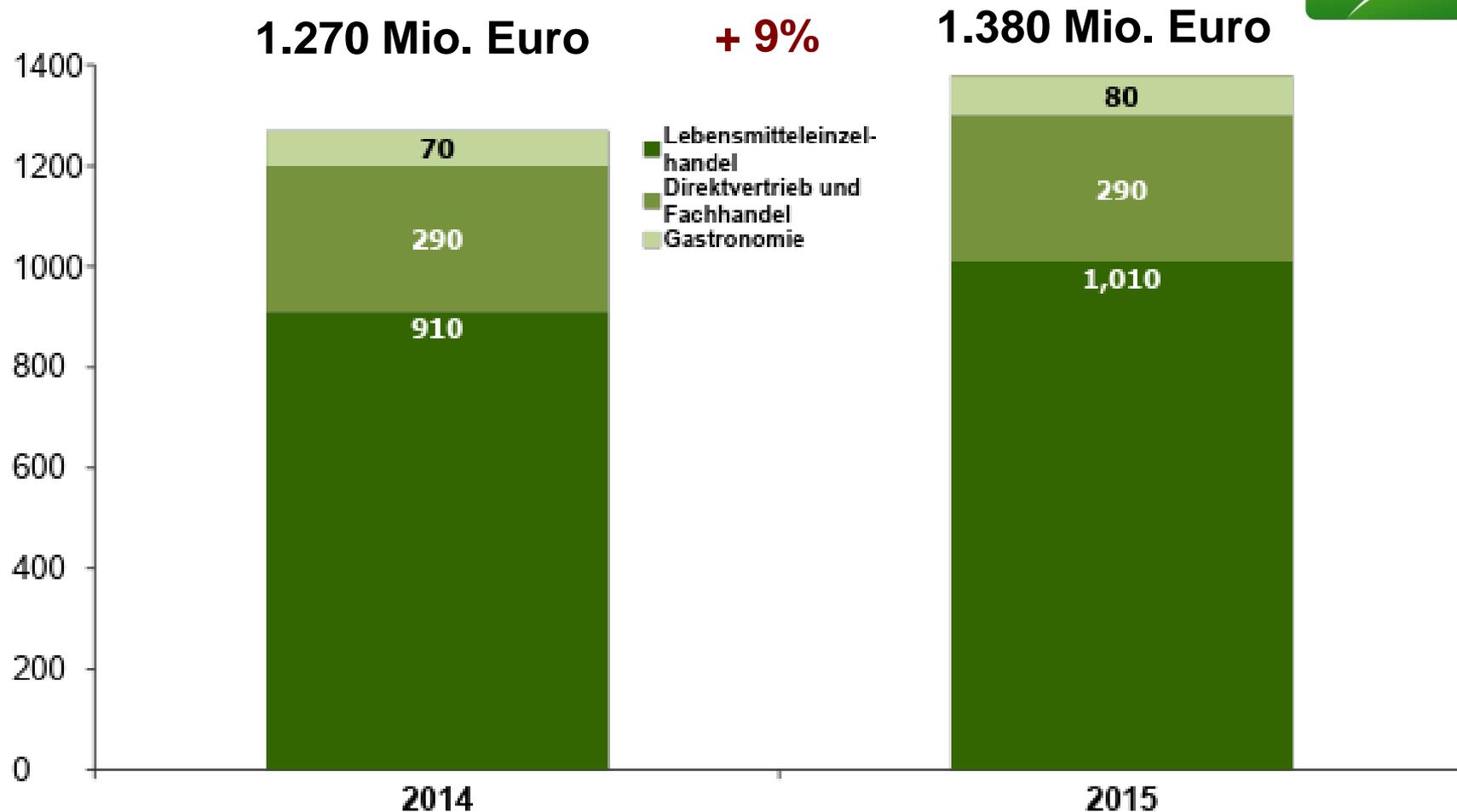


22%

Bio-Anteil an der landwirtschaftl. Gesamtfläche

Quelle: FIBL Erhebung 2017, basierend auf Informationen des privaten Sektors, Zertifizierungsstellen und Regierungen in Willer/ Lernoud 2017

Entwicklung des Bio-Marktes in Ö

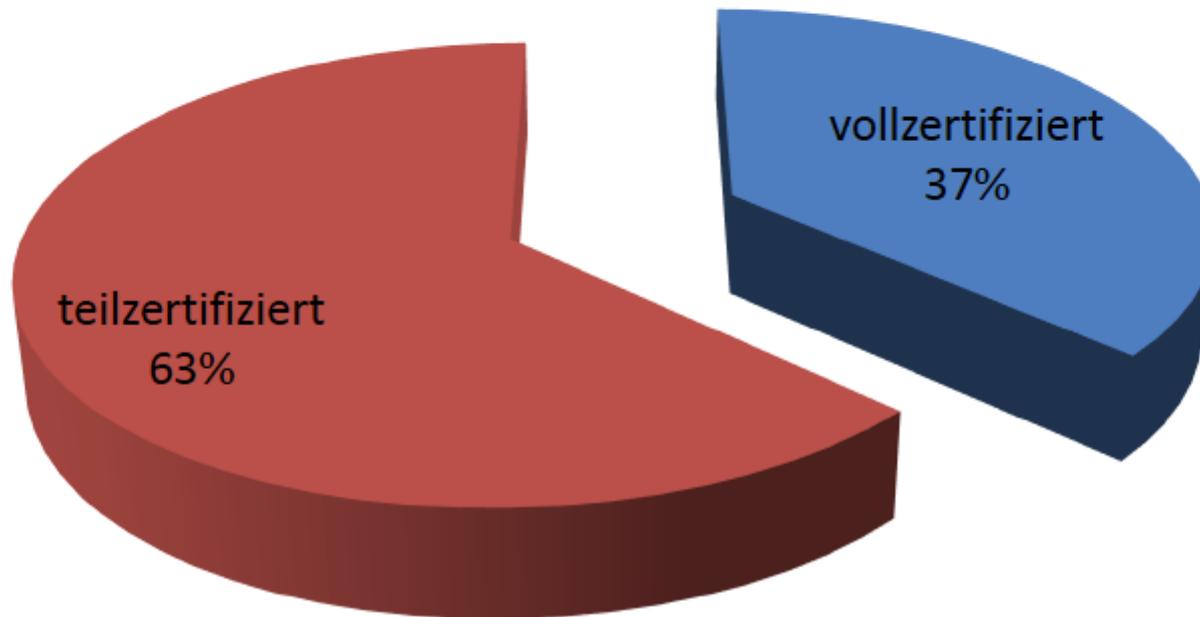




Gastronomie in Österreich

- 41.974 Gastronomie-Betrieben in Ö (WKO, 2016)
- 323 Gastronomie-Betriebe mit Bio-Zertifizierung

(ABG, BIOS, SLK, SGS, BIKO und LVA, 2016)

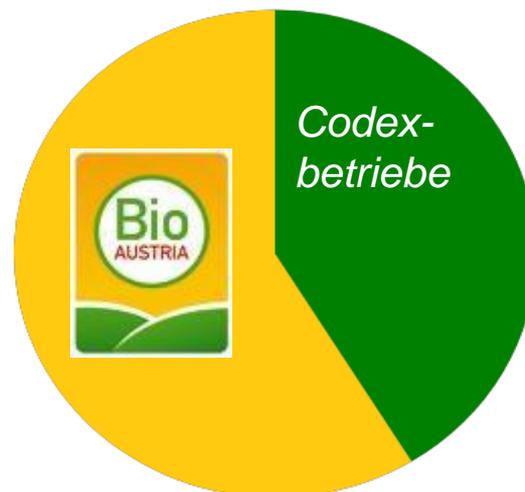


BIO AUSTRIA

Größter Bioverband Europas



- Repräsentiert die österr. Bio-Landwirtschaft
- Rund 12.500 Mitglieder
- Über 360 Wirtschaftspartnern
- 2/3 der österr. Bio-Lebensmittel von BIO AUSTRIA-Mitgliedsbetrieben



*Rund 60 % aller Bio-Betriebe
in Österreich sind Mitglieder
bei BIO AUSTRIA*

Ziele des Verbandes für seine Mitglieder und Partner



Regionalspezifische **Betreuung** durch den jeweiligen Landesverband

Höchste **Produktqualität** durch strengen BIO AUSTRIA-Standard (>100 Punkte über der EU-Bio-VO)



Gesamtbetriebsumstellung

Aufzucht der männlichen Legeküken

Verpflichtende Weide für Kühe

Mehr Liegefläche für Rind, Schaf und Ziege

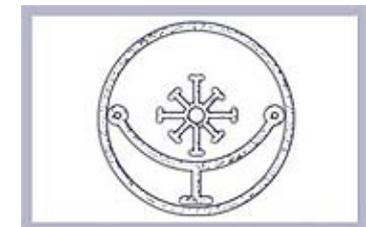
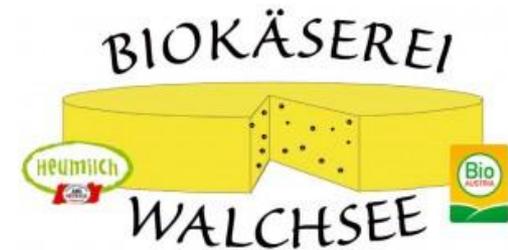
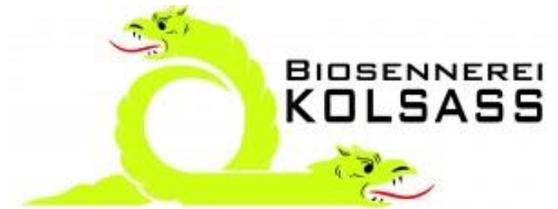
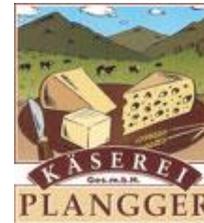
Höhere Anforderungen bei Einsatz von Betriebsmittel

Unterstützung am Markt durch **Differenzierung, Bewerbung und neue Vermarktungsmöglichkeiten**

Sicherheit für Abnehmer/Konsumenten durch eine durchgängige Qualitätssicherung von der Landwirtschaft bis zum fertigen Produkt

Konsumentenaufklärung und Organisation von Bio-Veranstaltungen

Gewerbliche Partner von BIO AUSTRIA Tirol



BIO (AUSTRIA)-Lebensmittel direkt vom Produzenten



<http://www.bio-austria.at/biomap>

Bio AUSTRIA Bundesland wählen ZEITUNG SCHULE PRESSE JOBBÖRSE KONTAKT LOGIN

Bio-Bauer Bio-Konsument Bio-Partner BIO AUSTRIA

Filter

Alle Bundesländer

Alle Produktgruppen

Filter zurücksetzen

Stichwortsuche

Name, Ort, etc.

Suche starten

1118 Ergebnisse

Info: Das Angebot unserer Biobäuerinnen und -bauern ist stets am Wachsen. Schau wieder rein und überzeug dich selbst.

Bio-Einkaufsführer für Tirol

Erleben. Einkaufen. Genießen.

Bio AUSTRIA Tirol

„Schau mit uns aufs Ganze“

Die Biobäuerinnen und Biobauern Tirols

Bio-Bergbauernfest in Hall i. Tirol



Besteht seit 15 Jahren

Einziges Bio-Fest in Tirol

Am 9.9.2017 ab 10 Uhr
Stiftsplatz und Oberer Stadtplatz

Motto „Köstliches in Bio kosten und genießen“



Salzburg Marathon



2017 zum 8. Mal Bio-Zertifiziert

5 „Bezirk-Gastronomien“

Bio-Dorf 100% Bio

7000 Läufer aus 80 Nationen



Die Biobäuerinnen und Biobauern

Art Advent 2016, Karlsplatz Wien



Bio-Christindlmarkt mit Kunsthandwerk

12 Gastronomen mit 14 Ständen

100% Bio-Zertifiziert

Ideologisch und finanziell sehr erfolgreich.
...der Art Advent bleibt Bio



DEUTSCH ENGLISH

ART ADVENT

Wo Handwerk und Kunst
eins werden kommst du zur Ruhe
und genießt vor prachtvoller
Kulisse den ART ADVENT.

KUNST & HANDWERK
AM KARLSPLATZ WIEN

17.11. - 23.12.2017
TÄGLICH
VON 12 BIS 20 UHR

Erster und einziger Adventmarkt mit vollständig BIO-zertifiziertem Gastro-Angebot!

Die Biobäuerinnen und Biobauern

Bio in der Gastronomie/Hotellerie....



Das Interesse an Bio nimmt stetig zu.

Immer mehr Betriebe steigen in den „Bio-Zug“ ein...

... jedoch gibt es beim Thema Bio diverse Befürchtungen.

1. Es gibt keine Unterstützung bei der Umstellung.
2. Kunde honoriert mir die Umstellung nicht.
3. Die Bio-Kontrolle ist teuer und aufwendig.
4. Mein Wareneinsatz steigt.
5. Die Produkte die ich brauche gibt es in Bio nicht.





Warum setzen Gastronomen dennoch Bio ein?



Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der Firmenphilosophie und am Team!

„Kunde honoriert mir die Umstellung nicht“



Bewertungen und Reaktionen der Betriebe sind sehr positiv

Es werden neue, bewusstere und kaufkräftige Kundenschichten angesprochen

Prozess des „Umbaus“ dauert ca. 1 – 2 Jahre (Kommunikation)

Erfolgsfaktoren:



Überzeugendes Bioangebot über Wahrnehmungsgrenze > 50%



Bio als Betriebsphilosophie

Gesetzliche Grundlagen



Zertifizierungspflicht seit 1 Juli 2009 nach Österr.
Lebensmittelbuch Codexkapitel A8

95% eines Bio-Gerichts sind Bio

Max. 5% konventionelle Zutaten (Anhang VIII und IX der EU-
Bio VO 889/2008)

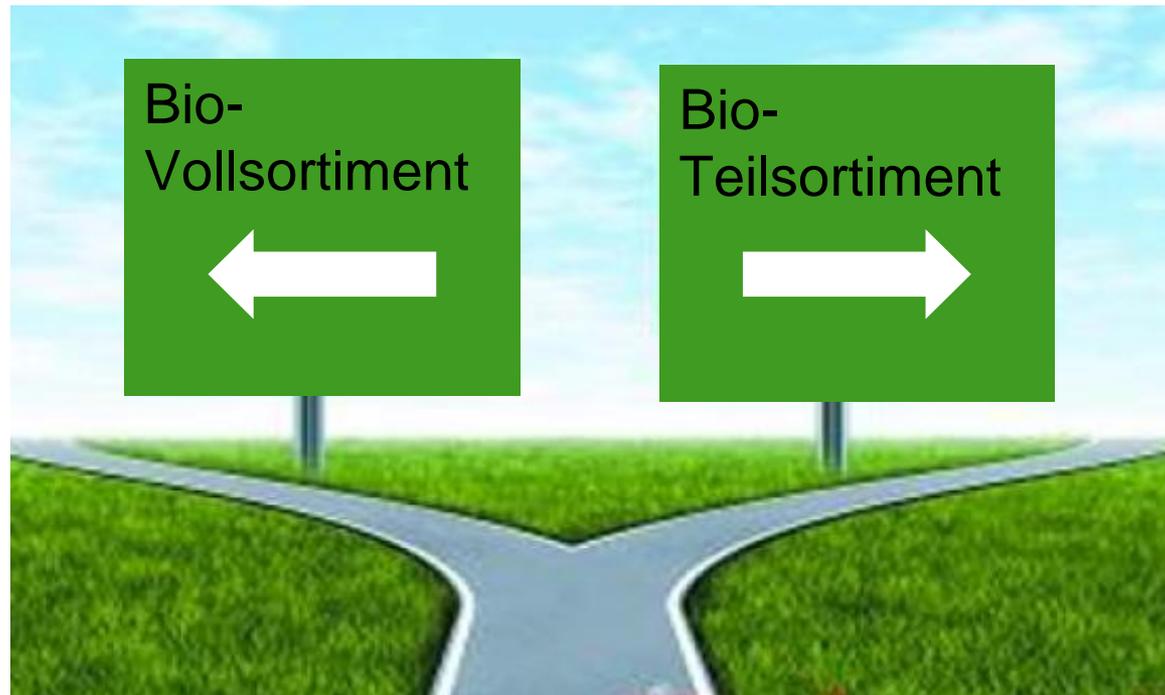
Das eigene Bio-Angebot



Grundsätzlich gilt...

Wo BIO drauf steht, muss auch Bio drin sein!

...aber jeder Betrieb entscheidet selbst über sein Bio-Angebot!



Die Bio-Kontrolle....



Warum eigentlich?

- Sicherheit für den Gast
- Sicherheit bei Einkauf
- Schutz vor Trittbrettfahrern
- Schließung der Kontrollkette vom Feld auf den Teller

Wer kontrolliert und wie oft?

- Kontrollstelle - 1x jährlich, ca. 1 - 2h

Was wird kontrolliert?

1. Dokumente und Unterlagen (Bio-Zertifikate...)
2. Lagerhaltung
3. Wareneingang, Warenfluss und Ausgang
4. Korrekte Auslobung

„Die Bio-Kontrolle ist aufwendig und teuer“



Aufwand und Kosten hängen von Vorbereitung und Dokumentation ab

Inkl. Nichtangekündigte Kontrolle derzeit ca. 600,00 € (1,5h – 2h)

„Kostentreiber“:

- **mangelnder Dokumentation**
- **Mehrkosten entstehen auch wenn gleiche Artikel in konventioneller und Bioqualität vorliegt**
- **kostenpflichtige Nachkontrolle bei Verstößen**

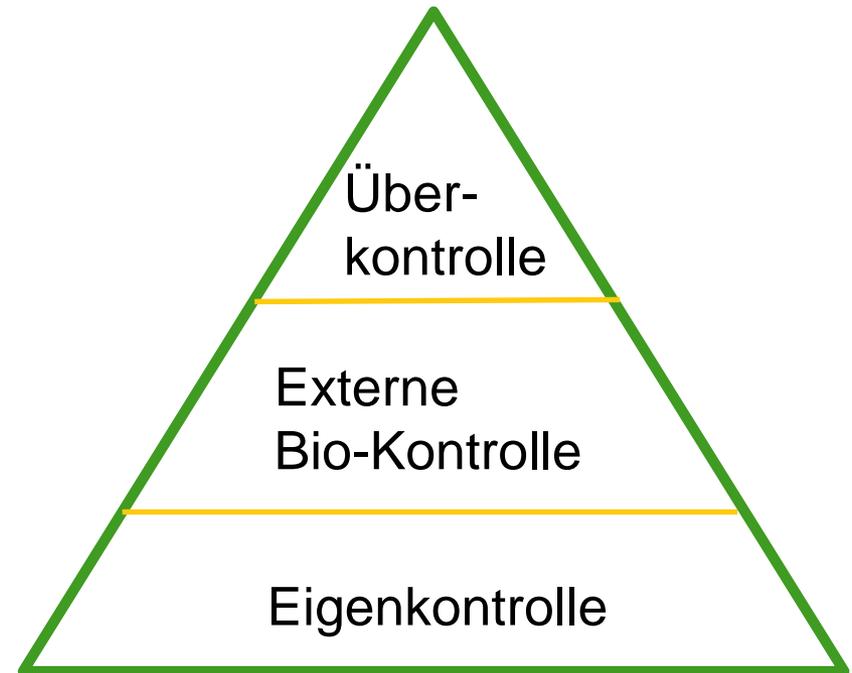
Welche Kontrollstellen gibt es?



In Österreich gibt es 7 staatlich akkreditierte Bio-Kontrollstellen

- **ABG (Austria Bio Garantie)**
- **Biko Tirol**
- **Bios**
- **Lacon**
- **SGS**
- **SLK**
- **LVA**

3 Kontrollstufen



„Die Produkte die ich brauche gibt es in Bio nicht“



Im Prinzip ist nahezu alles verfügbar und lieferbar bzw. organisierbar

Obst- und Gemüse ganzjährig

Breites großküchentaugliches Frische-, Tiefkühl- und Trockensortiment

Regionalität ist ebenfalls ganzjährig gewährleistet
(Mopro, Fleisch, z.T. Obst und Gemüse, Eier, Mahlprodukte etc.)

Sehr interessantes und breites Getränkeangebot

Schwächen im Convenience- und Spezialbereich

Derzeitige Lieferfähigkeit 96 – 98 %



Bio in der Küche – wo anfangen?



Einzelkomponenten

Austausch einzelner Komponenten:
Gemüse, Obst, Getreideprodukte,
Milch-Produkte

Vorteil:

- Speiseplan bleibt bestehen
- Aufbau direkter Belieferung von Erzeuger
- Mengenrabatt
- Einfache Ausweitung der Komponenten

Ganzes Gerichts

Umstellung eines etablierten/neuen Gerichts auf Bio inkl. aller Zutaten (Öle, Gewürze)

Vorteil:

- Kommunikation
- Eindeutiger Unterschied für Gast
- Gute Bewerbungsmöglichkeit

Wie erkenne ich ein Bio-Produkt?



AT-BIO-xxx

Österr. Landwirtschaft



Bio-Kennzeichnung am Produkt
+
Bio-Zertifikat vom Lieferanten

Wie kann ich Bio ausloben?



Auslobung einzelner **Bio-Zutaten/Komponenten**

Z.B. Schweinebraten mit Knödel und Bio-Kraut, Eiskaffee
mit Bio-Eis

....Wir verwenden ausschließlich Bio-Kartoffeln (die
ausgelobten Komponenten müssen 100% Bio sein)

....Bio-Rindfleisch vom Biohof XY aus XY

Auslobung als ganzes **Bio-Gericht, Bio-Menü, Bio-Buffer**

Z.B. Bio-Schweinsbraten
alle Bestandteile müssen Bio sein

Auslobung von Bio in der **Unternehmensbezeichnung**

Z.B. Bio-Gasthaus Tirolerstube

Liebe Gäste des Hauses,
unser Restaurant verwendet verstärkt Lebensmittel aus biologischer Produktion. Folgende
Zutaten, die in unserer Küche eingesetzt werden, stammen ausschließlich aus kontrolliert
biologischem Anbau:

**Kürbiskerne
Früchtemüsli
Sonnenblumenkerne
Haferflocken
Spaghetti
Spiralnudeln**

**Vollmilch
Topfen
Naturjogurt (ausgenommen lactosefrei)
Brie und Gouda**

**Rindfleisch (außer bei gemischtem Faschiertem)
Salami
Wacholderschinken**

**Äpfel
Bananen
Zucchini
Gelbe Zwiebel
Kartoffel**

**Alle Teesorten
Bohnenkaffee (betrifft nicht den Frühstückskaffee)
Rot- und Weißweinsorten (Bioweine sind in der Weinkarte gekennzeichnet)
Hadmar Bier vom Fass**



Farbliches Hervorheben



zB: „Liebe Gäste! In unserem Restaurant verwenden wir auch Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Unser Biosortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert. **Biologische Zutaten** in unseren Gerichten sind **grün gekennzeichnet**.

„Wiener Schnitzel mit Petersilien-**Erdäpfel**“

„Faschierte Laibchen von **Rind** und Schwein“

„Früchtebecher mit Vanilleeis, **Bananen** und Kiwis“

„Liebe Gäste! In unserem Restaurant verwenden wir fast ausschließlich Zutaten aus biologischem Anbau. Sollte einmal eine Zutat nicht bio sein, wird das in der Karte gekennzeichnet (*=aus Wildfang/Wildsammlung, **=aus konventioneller Herstellung)“

Abendmenü 23.10.2017

Salat vom Buffet

Tomatencremesuppe

Gerillter Kabeljau* mit Reis und Gemüse oder

Rindsrouladen mit Kroketten

kleiner Käseteller oder

Nusstorte (enthält Rum**)



Woher bekomme ich Bio-Zutaten?



Direkt aus der Landwirtschaft



Vom Verarbeiter



Vom Handel



Die Biobäuerinnen und Biobauern

Bio mit Plan! Alles der Reihe nach...



1. Die Klärung zu Beginn:

Was will der Betrieb? Wie passt BIO ins derzeitige Konzept? Wofür soll der Betrieb in Zukunft stehen? Was bereitet Freude?

2. Bestandsanalyse des bisherigen Sortimentes

Speiseplan/Artikel dürfen ohne Prüfung nicht 1:1 übernommen werden

Je geringer der Convenience-Grad, desto besser

Lieb gewonnene Artikel müssen verändert werden (Erdbeeren im Winter, Lachs als Dauerangebot, Hühnerfleisch etc.)

Regionalität und Saisonalität müssen stärker beachtet werden

3. Lieferantensuche

Wo bekomme ich die richtigen Produkte für mein Konzept?

4. Preisvergleich „BIO“ & „konventionell“ für das neue Sortiment

Tu gutes und sprich´ darüber



Wenn das ganze Team an einem Strang zieht, geht´s leichter....

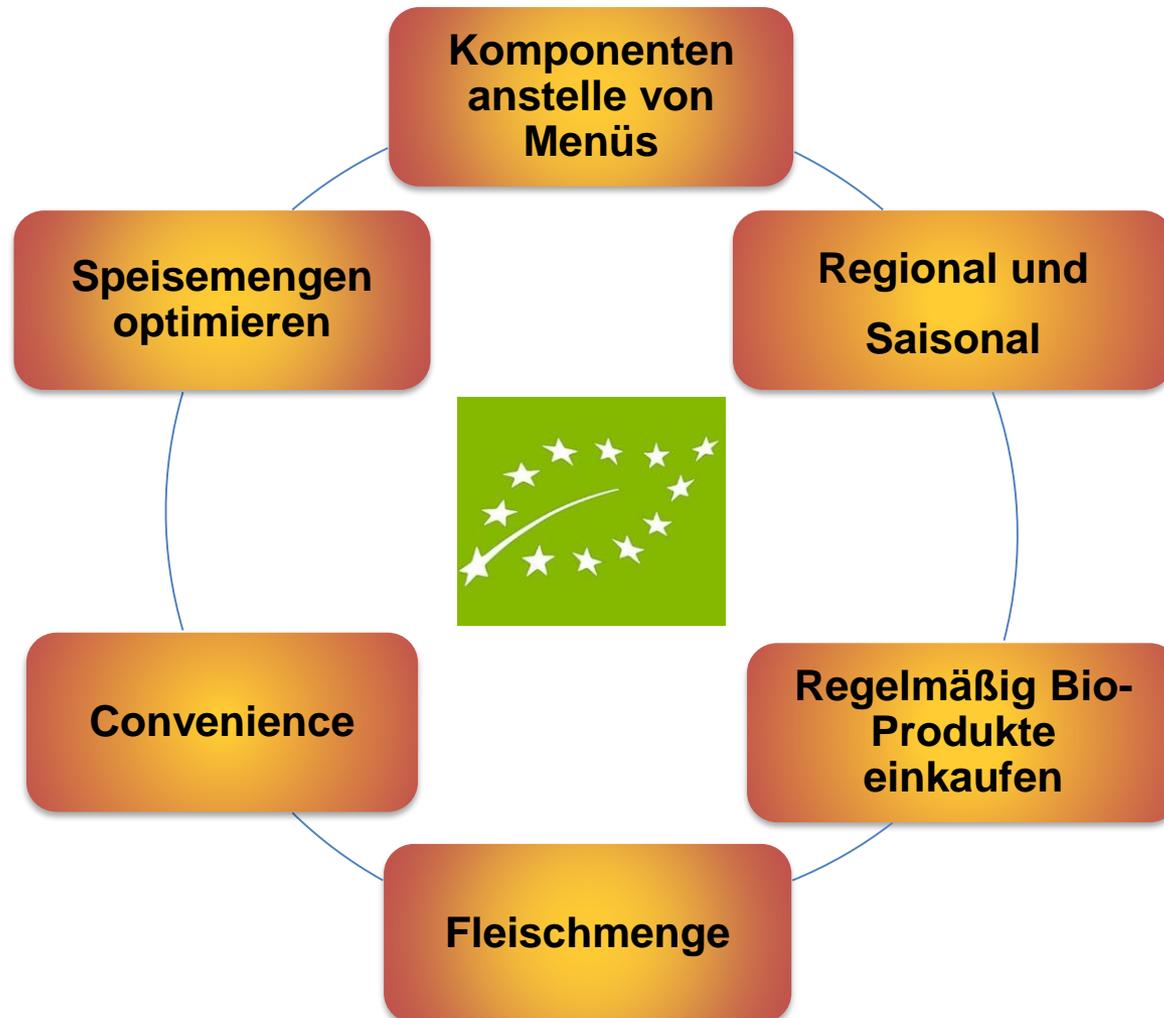
- Schulungen
- Vorträge
- Betriebsbesichtigungen

Der Gast will es wissen...

- Infomaterial
- Lieferantenportraits
- Storytelling

Tipps zur „Bio“-Kalkulation

„Wo ein Wille da auch ein Weg“



Rohstoffmanagement

100 Gastropartner
Direktvermarkter & Partner
Verbinden von Produzenten
und Gastronomen

...

Qualitätssicherung & Schulungsangebot

Sicherheit bei Einkauf
Differenzierung durch Standard
Schulungen

...



Unterstützung bei Auslobung und Zertifizierung

Persönliche Betreuung
Unterlagen

...

Kommunikation & Bewerbung

Bewerbung online/offline
Verwendung der Partnertafel
Teilnahme an Veranstaltungen
Informationsmaterial

...



Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!!