



Biokreis- Hotel und Gaststätten- Richtlinien

- 1.1 Ziel
- 1.2 Grundlagen
- 1.3 Geltungsbereich
- 1.4 Speisen und Getränke
 - 1.4.1 Speisen/Lebensmittel
 - 1.4.2 Getränke
- 1.5 Umweltmanagement
 - 1.5.1 Umgebung eines Biokreis-Hotels bzw. einer Biokreis-Gastronomie
- 1.6 Rahmen- und Freizeitprogramm

Biokreis- Hotel und Gaststätten- Richtlinien

1.1 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, d.h. auch die Anwender dieser Richtlinien leisten einen aktiven Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz.

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

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. Grundsätzlich werden alle Produkte in kontrollierter biologischer Qualität verarbeitet. Bei Nicht-Verfügbarkeit werden die Gäste in jedem Fall durch eine geeignete Kennzeichnung darauf hingewiesen.

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 auch mit der Richtlinie "Hotel und Gastronomie" vor Irreführung und Täuschung in diesem Bereich geschützt werden.

1.2 Grundlagen

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

- Die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den Ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (insbesondere Anhang VI);

- alle für die Verarbeitung von Lebensmitteln bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches;
- privatrechtliche Regelungen (Ökoaudit), nach denen eine nachhaltige Ver- bzw. Entsorgung und ökologische Bewirtschaftung der jeweiligen Einrichtungen gewährleistet werden kann.

Neben solchen Einrichtungen, die ausschließlich Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft verarbeiten, gibt es Betriebe, die im Falle einer Nicht-Verfügbarkeit ein Teilsortiment aus konventionell erzeugten Zutaten verwenden. Solche Betriebe müssen entsprechend der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 eine klare Trennung der konventionellen und ökologischen Zutaten sowie eine entsprechende Kennzeichnung gewährleisten. Das heißt im Einzelnen:

- getrennte Bereiche für die Lagerung der Rohprodukte wie 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, eine klar ersichtliche Kenntlichmachung in der Speisekarte wie durch sonstige Hinweise ist sicher zu stellen.

1.3 Geltungsbereich

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

1.4 Speisen und Getränke

Allgemeines:

Beim Einsatz von Speisen und Getränken wurde davon ausgegangen, dass nahezu alle Produkte in ökologischer Qualität, ausgenommen saisonale Engpässe, erhältlich sind. Der Gastronom wie Hotelier hat sich beim Einkauf von Lebensmitteln neben ökologischen Standards auch an regionalen Aspekten zu orientieren. Die enge Vernetzung von Biobauern aus der Region bzw. regionalen Händlerstrukturen mit den jeweiligen Einrichtungen sollte 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 Erzeugung bzw. aus Wildsammlung.

1.4.1 Speisen/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 konv. Zutaten verwendet werden. Alle konv. eingesetzten Produkte sind als solche zu kennzeichnen und für den Gast als solche kenntlich zu machen. Der Einsatz konventioneller Zutaten/Produkte, sowie die "Nicht-Verfügbarkeit" ist entsprechend zu dokumentieren.

Jede Einrichtung bietet mindestens 3 vegetarische Gerichte und ein Vollwertgericht, bei

Pensionsmenüs entweder 1 vegetarisches - oder 1 Vollwertmenü an.

1.4.2 Getränke

- **alkoholfreie Getränke:**
Grundsätzlich werden alle alkoholfreien Getränke in ökologischer Qualität bzw. aus eigener Erzeugung angeboten.
Es werden maximal drei konventionelle Getränke angeboten (z.B. Coca-Cola).
- **Aufgussgetränke:**
Jede Einrichtung, die sich nach Biokreis-Richtlinien zertifizieren lässt, bietet mindestens 5 Sorten Tee, 1 Kaffee, 1 Kakao, 1 Getreidekaffee in ökologischer Qualität an.
- **Alkoholische Getränke:**
Jede Einrichtung, die sich nach Biokreis-Richtlinien zertifizieren lässt, bietet mindestens 5 Weine, 4 Biere, 1 Schnaps, 1 Likör, 1 Schaumwein in ökologischer Qualität an.

1.5 Umweltmanagement

Jedes nach Biokreisrichtlinien geführte Hotel bzw. jede Gastronomie legt besonderes Augenmerk auf umweltgerechte Einrichtung, Abfall-, Reinigungs- und Energiewirtschaft. Um diese Kriterien entsprechend zu gewährleisten, ist die erfolgreiche Durchführung eines anerkannten Ökoaudits Voraussetzung.

1.5.1 Umgebung eines Biokreis-Hotels bzw. einer Biokreis-Gastronomie

Die Gestaltung der Umgebung ist nach natürlichen Gesichtspunkten auszurichten, d.h. Garten-, Hof-, Vor- und Parkplatz sind an umweltverträglicher Bauweise (natürliche Baumaterialien, geringe Bodenversiegelung, Regenwasser- und Sonnenkraftnutzung etc.), naturnaher Gartengestaltung (Biotope, ökologische Nischen etc.) und Lärmschutz nach Naturschutz-Grundsätzen zu orientieren.

Auf die Erhaltung agrarkultureller, landschaftlicher, regionaler und historisch gewachsener dorftypischer Strukturen ist besonderer Wert zu legen.

1.6 Rahmen- und Freizeitprogramm

Den Gästen eines Biokreis-Hotels bzw. einer Biokreis-Gastronomie ist ein Rahmen- und Freizeitprogramm mit ökologischen Inhalten anzubieten. Dabei soll die Möglichkeit bestehen, in Kontakt mit regionalen Bio-Bauern, Bio-Verarbeitern und Naturschutz-Einrichtungen zu treten. Einen natürlichen Bezug zur ökologischen landwirtschaftlichen Produktion und eine Zusammenarbeit/Vernetzung von Aufklärungs- und Öffentlichkeitsarbeit, Kultur, Bildung, Werbung, Erholungs- und Freizeitwert zu schaffen, ist erwünscht.

Bei Touren- und Routenplanungen ist deutlicher Schwerpunkt auf umweltverträgliche Fortbewegungen (ÖPNV, Wandern, Radfahren, Reiten) zu legen.